Baltic Restaurants

Vai pārtikas atkritumu mazināšana var kļūt par biznesa priekšrocību?

15.oktobris, 2026

Baltic Restaurants

- Latvijas uzņēmums, kas pārstāvēts Latvijā un Igaunijā
- Vairāk nekā 425 ēdināšanas vietas, ~90 milj. apgrozījums ~2000 darbinieku
- Restorāni lielveikalos, viesnīcās, uz prāmjiem, lidostā, kioski uz prāmjiem, pusdienu restorāni ofisa ēkās, ražotnēs, ēdināšana skolās, bērnudārzos, veselības un sociālās aprūpes iestādēs, ēdienu piegādes, banketi un ēdināšana lielos pasākumos
- Chat, Restart, Daily, Noonbox, Fristar, Take Off, Subway, Corto
- Latvijas ēdinātāju apvienības dibinātājs un biedrs

Pārtikas atkritumu mazināšana - Lietderīga Zemes resursu izmantošana

- Atkritumu mazināšana nav abstrakta darbība vai tikai rūpes par vidi, tā ir iespēja veltīt lielākus resursus darbinieku algām, labbūtībai, sabiedrības labumam, attīstībai, konkrēta uzņēmuma un visas valsts konkurētspējai

- Ēdienu atkritumi nozīmē ne tikai zaudētus produktus, bet arī izšķērdētus darbaspēka, enerģijas resursus, atkritumu utilizācijas izmaksas, kā arī papildus resursu patēriņš utilizācijas procesam radot papildu slogu videi

- Par jebkuru izniekotu resursu samaksā sabiedrība, tas nozīmē arī katrs no jums (Lielāka pašizmaksa – augstāka cena, uzņēmējs mazāk konkurētspējīgs - sāk taupīt uz cilvēkiem, nodokļiem, kvalitāti utt.)

Atkritumu mazināšana uzņēmumā

- Izvērtēti ražošanas procesi, produktu kvalitāte un iepirkumi, darba organizācija un kompetence, derīguma termiņi produktiem.
  - Produktu standarts (kvalitāte, izmērs, forma utt.) un kontrole
  - Testos pārbaudītas tehnoloģiskās kartes
  - Apkopoti padomi, kuri visvairāk var ietekmēt kvalitāti un atkritumu mazināšanu «Pavāru padomu grāmata»
  - Spēcīga paškontrole (nevis formāla)
  - Darbinieku apmācības kompetenču stiprināšanai, paškontrole, tehnoloģijas, video instruktāžas iekārtu lietošanā un lietderīgā resursu izmantošanā
  - Tehnoloģisko procesu auditi, paškontroles auditi un cita veida auditi
  - Nodrošinājums ar nepieciešamo inventāru un iekārtām

Piemērs ražošanas atkritumu apjomam un finansiālā ietekme

- Produktu standarts un kontrole
  - Piemēram, mizošanai izvēloties lielāka izmēra kartupeļus, mizojumu apjomu iespējams samazināt aptuveni divas reizes salīdzinājumā ar maziem kartupeļiem. BR uzņēmumu grupa gadā iepērk aptuveni 2 000 tonnu kartupeļu. Izvēloties mizošanai neatbilstoša izmēra kartupeļus, atkritumos papildus varētu nonākt līdz pat 200 tonnām kartupeļu gadā, kas naudas izteiksmē veidotu aptuveni 60–80 tūkst. eiro.
- Apkopoti padomi, kuri visvairāk var ietekmēt kvalitāti un atkritumu mazināšanu «Pavāru padomu grāmata»

3. Izejvielu pirmapstrāde

Labs darbinieks apstrādājot izejvielas strādā ekonomiski, lai pirmapstrādes zudumi būtu minimāli

to izmantot, kādiem citiem mērķiem (buljonam vai izmest ārā). Cepures daļa ir jāsagriež un jāizmanto tāpat kā visa paprika. Šādi apstrādājot papriku zudumi ir 16%.

Paprikai neēdamās daļas ir sēklotne, kāts, baltā daļa paprikas iekšienē. Viss pārējais ir jāizmanto ēdienu gatavošanā. **Šādi apstrādājot papriku zudumi ir 16%.**

Kā nedrīkst darīt!

Novērots, kad neprofesionāli un izšķērdīgi pavāri nogriež cepurīti, izmet to vai iemet buljonā un izmanto tikai daļu no paprikas. Vai nogriež tikai paprikas vaigus un atlikušo daļu izmet, vai ieliek buljonā.

Šādi rīkojoties zudumi ir 2x lielāki, kopumā 30%. Ja paprika cena būtu 3EUR, tad šādi apstrādājot gala cena būtu EUR4,30. Pareizi apstrādājot cena būtu EUR3,60, kas nozīmē, ka nepareizi apstrādājot pie katra kilograma apstrādātās paprikas tiek izmest 0,70EUR

Darbā piefiksētās neatbilstības! Neprofesionāla un neatbildīga darbinieku darbība!

- **Ķīniešu kāpostu**, sagriežot, izmanto pilnīgi visas kāposta daļas, negriežot nost lielas kāta daļas, kuras pēc tam izmet. Kāpostu pārgriež uz pusēm, ar nazīti izgriež serdi un izmanto visu kāpostu.
  Nepareizi sagatavojot ķīniešu kāpostus zudumi ir 3x lielāki, kas gadā ir vairāki tūkstoši kg izmestu kāpostu.

Nepareizi **Pareizi!**

Nogriež kāposta kāta daļu un izmet! Šādi rīkoties ir nepareizi!

Neizmantojamā daļa ir tikai kacens! Bet smalki sarīvējot, to var pievienot salātiem!

- **Lapu salātiem**, ledus salātiem izmanto pilnīgi visas lapas un lapu daļas, kas ir svaigas, izgriežot vai izplēšot daļas, kas nav svaigas. Neizmanto tikai pašu serdi, kāta daļu, viss pārējais ir izmantojams.
  Virsējās salātu lapas, ja tās ir nedaudz apvītušas, ievieto 1-2h aukstā ūdenī, vai ledus ūdeni, tādā veidā salāti atgūst svaigumu.

Neēdamā daļa ir tikai kacens!

Baltic Restaurants Chat re>start Daily NOON BOX Fristai Take Off SUBWAY

Zaudējumu apjoms nepārvaldot atkritumu mazināšanu dārzeņu pirmapstrādē

- No visām pārtikas produktu izmaksām, dārzeņu un augļu izmaksas sastāda ~25%
- Neievērojot noteiktās vadlīnijas, standartus un tehnoloģiskos procesus, kā arī citu neatbilstību rezultātā, praksē ir fiksēts līdz pat 10% lielāks atkritumu apjoms.
- Pārrēķinot šo atkritumu apjomu tiešajos zaudējumos un papildu utilizācijas izmaksās, uzņēmuma peļņa var samazināties par aptuveni 1%.
- Latvijas ēdināšanas nozares apgrozījums 2025. gadā sasniedza aptuveni 1,1 miljardu eiro. Sliktākā scenārija gadījumā neefektīvas resursu izmantošanas un pārmērīga atkritumu apjoma radītie zaudējumi nozarei varētu sasniegt aptuveni 10 miljonus eiro gadā.

Atkritumu mazināšana uzņēmumā

- Ēdienkartes izvēle, klientu neapēstais ēdiens, ēdienu apjoma plānošana
- Ēdienkartes plānošanas procedūras standarts, ietverot atbildīgo personu atsauksmes, klientu atsauksmes, realizācijas datu informāciju, atkritumu daudzumu
- Mērījumi atkritumu daudzumam, plāni un darbības to mazināšanai, mērījumu tendenču salīdzināšana un nepārtraukta cikla rīcība to mazināšanai
- Atbilstošs apkalpošanas veids, atbilstoša izvietošana
- Klientu iepazīstināšana ar pilnvērtīga uztura nozīmi un motivēšana izvēlēties un apēst produktus, kas ir būtiska sabalansētas ēdienkartes sastāvdaļa, bet ikdienā tiek patērēti nepietiekami. Piemēram, mācību iestādēs – dārzeņu ēdienus un Latvijai raksturīgos graudaugu produktus.
- Iesaistāmies nozares LR MK noteikumu pilnveidošanas procesā (publiskais sektors)
- IT Instruments ar kuru viegli plānot ēdienu apjomu
- Plānojot ēdienu apjomu tiek ņemta vērā informācija par nedēļas dienām, svētkiem, pasākumiem, brīvdienām, laika apstākļiem un citiem apstākļiem

Ēdienkarte

- Sabalansēta, atbilstoša cilvēku plūsmai un pārdomāts sortiments

Piemērs sortimenta ietekmei:

- Atkritumu daudzums no nerealizētiem pamatēdieniem sastāda 2 – 4%. Pārejot no 6 pamatēdienu izvēles uz 4 izvēlēm, utilizējamais ēdiena apjoms samazinājās ~12%.
- Deserti, smūtiji, kokteiļu, fasēto salātu, sviestmaižu sortimenta plānošanai ir jāpievērš ļoti liela uzmanība. Praksē ir fiksēti līdz pat 30% izmestā ēdiena

Kad ir optimāli atkritumi: racionāls uz realizācijas un patēriņa datiem balstīts sortiments, apjoms. Ēdinātājs fokusējas uz savām spēcīgām pusēm

Kad ir nepamatoti lieli atkritumi: ēdienkarte un sortiments izstrādāts uz emocijām, sajūtām, vēlmēm un mēģinot aptvert plašumu, nefokusējoties uz neattīstot spēcīgo

Atkritumu samazināšana skolās

- BR ir pirmais uzņēmums, kurš Latvijas skolās ieviesa pašapkalpošanās līnijas
- Pašapkalpošanās modelī atkritumu daudzums samazinājās par 35%
- Latvijā viena skolēna neapēstā ēdiena daudzums vidēji sasniedz 47 gramus dienā, savukārt Igaunijā – tikai 17,8 gramus jeb aptuveni 2,6 reizes mazāk
- Ja Latvijas skolās izdotos sasniegt Igaunijas līmeni pārtikas atkritumu samazināšanā, ik gadu varētu "izglābt" aptuveni 700 tonnu ēdiena. Ar šādu pārtikas apjomu būtu iespējams bez maksas nodrošināt ēdināšanu aptuveni 6 800 skolēniem visa mācību gada garumā
- Pārrēķinot šo pārtikas apjomu atbilstoši valsts noteiktajai ēdināšanas maksai par vienu izglītojamo, potenciāli ietaupīto finanšu līdzekļu apjoms pārsniegtu 3 miljonus eiro gadā
- Ietaupītos līdzekļus būtu iespējams novirzīt konkurētspējas stiprināšanai, pakalpojumu kvalitātes paaugstināšanai, ieguldījumiem cilvēkos un darba apstākļu uzlabošanā

BR uzvara!

- Igaunijā 10 gados BR no atkrituma urnas izglābis gandrīz 2000 tonnu ēdiena

Kā mēs to paveicām?

- Visās skolās ieviesām pašapkalpošanās līnijas
- Veicam ikgadējus pētījumus atkritumu daudzuma izmaiņām
- Plānojam darbības, lai vēl vairāk samazinātu atkritumu daudzumu (izvietojums, sortiments utt.)
- Neizšķērdējot resursus un samazinot atkritumu apjomu, kura vērtība sasniedz aptuveni 0,8 milj. eiro gadā, uzņēmums ir spējis stiprināt savu konkurētspēju un novirzīt ietaupītos līdzekļus pakalpojumu pilnveidošanai un attīstībai, darbinieku un sabiedrības labbūtības veicināšanai, kā arī reinvestīcijām

Zero Waste un citi jautājumi

Dažādu aizspriedumu un nepārdomātu prasību dēļ zaudējam lielu apjomu produktus

- Jārunā un jāmaina iesakņojušies paradumi un attieksme pret to, ko uzskatām par pārtikas atkritumiem. Ķirbi ne vienmēr nepieciešams mizot – to var cept un ēst ar visu mizu; kāposta kacens, zaļumu kāti un selerijas miza ir izmantojami ēdienu gatavošanā; kartupeļi ne vienmēr ir jāmizo, bet sulu izspaidas var kļūt par izejvielu citiem ēdieniem. Praktiski visas dārzeņu daļas ir izmantojamas – svarīgi iemācīties tajās saskatīt resursu, nevis atkritumus
- Aizspriedums - Iepriekšējās dienas ēdiens ir vecs un jāizmet
- Labas higiēnas prakse un pamatoti, testos balstīti derīguma termiņi ļauj nodrošināt pārtikas drošumu un vienlaikus mazināt pārtikas atkritumus
- Bērni dārzeņus bieži atstāj uz šķīvja un ikdienā tos patērē nepietiekami. Tāpēc būtiski ir ne tikai piedāvāt dārzeņus, bet arī izglītot un motivēt bērnus tos nogaršot, iepazīt un apēst, pakāpeniski veidojot veselīgus ēšanas paradumus
- Caur piemēriem, stāstiem un aktivitātēm vecināt produktu neizšķērdēšanu

Baltic Restaurants motivē dārzeņu ēšanu un Zero Waste

- Bērniem un jauniešiem veltītos pasākumos piedalāmies ar izzinošām un iesaistošām aktivitātēm, kas ļauj interesantā veidā iepazīt dārzeņus, uzzināt jaunus faktus par tiem un veicina izpratni par veselīga un sabalansēta uztura nozīmi
- Pašiem iesēt dārzeņus un paņemt tos līdzi uz mājām, lai rūpētos par tiem, vērotu to augšanu un izaudzētu savu ražu
- Var nogaršot dārzeņu sulas, dārzeņu ēdienus bez maksas
- Praktiski parādīt, kā dārzeņu izspaidas var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanā, un piedāvāt iespēju tos arī nogaršot.

Dārzeņu izmantošana Zero Waste

Guntis Bredovskis
valdes loceklis
T +371 67205599
M +371 29472894
guntis.bredovskis@balticrest.com
www.balticrest.com