# Gudra virtuve

**mazāk atkritumu, vairāk vērtības.**

# Vai aprītīgums var kļūt par inovāciju un biznesa priekšrocību?

https://www.facebook.com/reel/4734157750145178

# Kopienas ceptuve «ReMaize»

Ziedu iela 2c, Upesciems, Ropažu novads, LV-2137

Ropažu partnerības LEADER projektam

**C0LA19.21 - Vietējās ekonomikas stiprināšanas iniciatīvas**

# Projekta apraksts

- Maizes un konditorejas izstrādājumu ceptuve **“ReMaize”** koncepts ir izveidots ar mērķi piedāvāt Upesciema un apkārtējo ciemu iedzīvotajiem (dažādās vecuma un sociālās piederības grupām) kvalitatīvus produktus, kas ir ne tikai vizuāli pievilcīgi un garšīgi, bet arī ilgtspējīgi un organismam veselīgi. Apvienot vietējos iedzīvotājus un uzlabot ēšanas paradumus, izglītojot tos.  Piedāvāt maizes un konditorejas izstrādājumus visu gadu, pieejamā šīs kopienas gājēju vai netāla brauciena attālumā, ērtajā laikā.
- **Nosaukums “ReMaize”** ietver sevī ilgtspējības filozofijas principus un to var definēt, ka renovāciju kulinārijā. Tas saskan ar cirkulāras ekonomikas principu definīciju – **“Raw to recycling”**, kas šajā gadījumā pamatā attiecināms uz maizes un miklas izstrādājumu ražošanu un patēriņu. Latviskojot mūsu filozofiju, izvēlējamies saukli, kuru izmantojam uzrakstā uz aizkārtnes un citos materiālos – **«Rūpēs par ēdienu»,** kas mūsuprāt pilnība atbilst mūsu principiem un ir saprotams mūsu viesiem.

# Projekta apraksts

- **Produkcijas koncepts** - Latvijas un Skandināvu sezonālās receptūras.
- **Zero waste** princips, efektīva ražošana (no maizes pārpalikumiem tiks gatavots kvass, grauzdiņi, pudiņi)
- Piedāvā klientiem **2 veidu cenas uz katru produktu, atkarībā no iepakojuma**, proti, ja klients nāk ar savu daudzreiz lietojamo taru - produkcija ir 10% lētākā cena, nekā saņemot to ceptuves dabai draudzīgā papīra vai kartona iepakojumā. Šo vēlos pasniegt kā ciemata **spēli** savējiem.
- Visi **līdzņemšanas iepakojumi** ir pārstrādājami, pārsvarā papīra, vai arī pārstrādājamas plastmasas.
- **Sadarbība ar «AIBE» veikalu** ar mērķi pārstrādāt izejvielas abpusēji izdevīgā efektīva ķēdē.
- **Pilnībā šķirot atkritumus** un veidot pārtikas produktu komposta sistēmu.
- **Meistarklases** - praktiskas klientu apmācības par Zero waste principiem
- **Pēdējo darba stundu uz visiem pīrāgiem un maizi 20% atlaide**, lai būtu mazāks norakstīšanas %. Ir plāns reģistrēties zero waste aplikācijā, lai popularizēt to arī attālināti.
- Ražo kulinārijas izstrādājumu apjomu, tai skaitā uz pasūtījumu.
- Neiepērkam ūdeni pudelēs, izmantojam ūdens filtrēšanas iekārtu, kas arī silda ūdeni tējai un ražo gāzētu ūdeni.
- Izmantojam **tikai energoefektīvas iekārtas** – moderno siltumsūkni, indukcijas plītis, krāsns un ātrdzēsētājs, ūdens caurplūdes krāni. Mēneša komunālie maksājumi svārstās starp 350 un 500 Eur, pat aukstākajos ziemas mēnešos.
- Piedāvājam **vairākus bezglutēna, vegānos un veģetārus ēdienus**.

# Projekta līdera loma

- Mūsu ģimenē ir 2 bērni, kuri 2023.gadā ir absolvējuši vidusskolu un pamatskolu un bērnu ēdināšanas aktualitātes man ir labi zināmas. Piedāvāsim skolniekiem un bērniem veselīgas un gardas uzkodas un apmācības.
- Upesciems ir manas mājas vairāk, ka 18 gadus. Es ļoti labi pārzinu vietējo iedzīvotāju vēlmes, gaumi un nepieciešamības.
- Strādājot par šefpavāru vairāk, nekā 20 gadus, perfekti pārzinu sortimenta plānošanas un īstenošanas tehniku. Es viena no vadošiem Latvijas kulinārijas profesionāliem. Man ir vairāki Latvijas un starptautiski pavāru konkursu apbalvojumi, ka arī piedalījos TV šovos. No 2014.gada esmu starptautiskais pavāru konkursu žūrijas eksperts. Esmu gatava ieguldīt gan savas zināšanas, gan arī reputāciju un  atpazīstamību vietējas sabiedrības vajadzībām.
- "ReMaizes" ceptuves ražošanas un tirdzniecības pamatdarbu 4 dienas nedēļā no trešdienas līdz sestdienai. Papildus tam, organizējam  apmācības pieaugušiem nelielās grupas no 2 līdz 6 pers. par pārtikas atkritumu šķirošanu, efektīvo plānošanu un atkritumu samazināšanu, veselīgo maltītes gatavošanu klātiene ceptuves telpās 1 dienu nedēļā darba dienās vakaros. Ir iespēja piedāvāt apmācības/meistarklases arī izbraukumā pie klientiem. Pēc izglītības esmu ne tikai ēdinātājs, bet arī pedagogs.
- Jauniešiem ceļu: Man ir 2 meitas, kuras es grib ētu iesaistīt ceptuves labiekārtošana un ikdienas darbā. Viena meita mācās par kreatīvo marketinga speciālistu un viņa man izstrādāja šo logo. Otra meita mācās par produktu dizaineri un plāno dekorēt telpu.
- Piedalos, kā viens no ekspertiem, **Vidzemes plānošanas reģiona Ce4Re projekt "Aprites ekonomikas risinājumi restorānu sektorā".** Esmu gatava iesaistīt savu uzņēmumu arī citos valsts un pašvaldību iniciatīvas. 2025.gada jūnijā ņēmu dalību Berlínes universitātē starptautiskajā ēdināšanas ilgstpējas apmācīas kursā un saņēmu diplomu, esmu sertificēts «Tester» ilgtspējas pedagogs.

# Mūsu piegādātāji un sadarbības partneri

- Soira  - siers
- Ādažu medus
- Straupes piena kombināts
- Ledus vīnu darītava – vīni, meistarmklases
- Līcīši - kazas siers
- Olala – paipalas, olas
- Zivs uz Ledus - palija
- Lības dārzi (smiltsērkšķu un citu ogu produkti no Ropažiem)
- Dalris - kombuča
- Z/S Jaundzirnavnieki – truši, vistas
- Z/S Krustiņi – olas

# Mūsu ilgtspējas rīcību vizuālie piemēri

PROPRIETA'
INTELLETTUALE

P. RHUBARB 2/7
GARLIC SCAPES 14/7
P. DAIKON 16/7
G. STRAWB. H 10/7
P. CUCUMBER 3/7
P. RHUBARB 2/7
P. CUCUMBER 3/7
P. GREEN TOM. 10/7
P. CUCUMBER 3/7
P. RHUBARB 2/7
P. CUCUMBER 3/7
NAST. FLOWER V. 6/7
GARLIC SCAPES 4/7
P. RHUBARB 10/7
P. RHUBARB 10/7
PICKLED STRAWB. V. 7/7

Re:
MAIZE
PIEDĀVĀ:
• Kulināriju līdzņemšanai un uz vietas
• Katru dienu svaigi ceptu maizi un konditorijas izstrādājumus
pasūtījumiem un meisterklasēm!
Kombuča 6,50 €

# Siguldas Bio tirgus. Vidzemes tirgus.

# Re:maizes pavārzeļļu skola

Institute of Global Hospitality Research

Taste

# Ilgtspējīgo recepšu konkurss – Pavāru kluba un Vidzemes plānošanas reģiona sadarbība

# Baltijas profesionālo skolu konkurss «Zero waste challenge» Riga food laikā

GROWING A
HEALTHY
FUTURE

# Latvian team on «Global vegan chef challenge» final 2024 in Singapore

**Dinārs Zvidriņš and  Agate Batraga.**

Chefs where awarded by special prize - **“Green spatula” by ‘Nestle professional sustainability awards” .**

The team and their kitchen was the most sustainable in this competiton.

# Latvijas-Šveices sadarbības profesionālās izglītības projekts

- Meistarklases «Traderīga festivālā» Uzvaras parkā

# Šodienas meistarklases ēdienkarte 13.00-16.00

- Grilēts Latvijas zirņu tofu ar fermentētu lēcu Teriyaki mērci un jūras zāli un cūku pupām.
- Palija ar fenheļa un mazsālītiem gurķu salātiem, mārrutku krēmu.
- Kartupeļu fondants ar ķirbju orzotto, Bešameles mērce ar cieto sieru ar tomātu želeju, šitake kartupeļu buljonmērci.
- Aitas siera rupjmaizes kārtojums ar ķirbju-cidonijas marmelādi.

# Paldies par uzmanību!

Re: MAIZE

PAVĀRU KLUBS
2004