



Baltic Restaurants

Pārtikas atkritumu mazināšana skolu virtuvēs

26. marts, 2026

Baltic Restaurants

Chat

re>start

Daily

NOONBOX

Fristar

Take Off

SUBWAY

Baltic Restaurants

- Latvijas uzņēmums, kas pārstāvēts Latvijā un Igaunijā
- Vairāk nekā 400 restorāni, ēdnīcas un kafejnīcas
- Ēdināšana lielveikalos, valsts un privātos uzņēmumos, skolās un bērnudārzos, veselības un sociālās aprūpes iestādēs, ēdienu piegādes, banketi un ēdināšana lielos pasākumos
- Chat, Restart, Daily, Noonbox, Fristar, Take Off, Subway
- Latvijas ēdinātāju apvienības dibinātājs un biedrs



Daļa pamatnosacījumi

- Kompetents un profesionāls darbinieks
- Uzņēmumu vērtībās ietverta resursu atbildīga izmantošana un sadarbība ar patērētāju
- Izstrādāti uzņēmuma standarti, vadlīnijas un spēcīga, faktiskā paškontrole
- Regulāras investīcijas atbilstošā inventārā, iekārtās, tehnoloģijās un sistēmās
- Sistemātiska darbinieku izglītošana
- Atbilstošs apkalpošanas veids
- Skolas atbildīgo personu iesaistīšana ēdināšanas procesa organizācijā
- Risināt jautājumus ar skolēnu līderu destruktīvo rīcību, to pārvirzot pozitīvā rīcībā
- Skolēnu iepazīstināšana ar jauniem produktiem un jauniem ēdieniem
- Plānot pietiekami garus ēdināšanas starpbrīžus; rūpēties par atbilstošu ēdamzāles atmosfēru
- Iesaistīties NVO, paust redzējumu pasūtītājiem un institūcijām, kādus apstākļus jārada, lai notiktu pozitīva ēdināšanas attīstība
- Iesaistīties nozares noteikumu izstrādes un apspriedes procesos

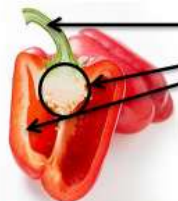
Vadlīnijas, standarti un nodrošinājums

- Spēcīga paškontrole un darbinieku apmācības paškontroles izpildē
- Regulāri iekšējie un ārējie auditi standartu un paškontroles izpildē, risku analīze
- Nodrošinājums ar nepieciešamo inventāru un iekārtām
- Video instruktāžas pareizai iekārtu lietošanai
- Video apmācības energoresursu, ūdens un citu resursu lietderīgai izmantošanai
- Mērījumi atkritumu daudzumu izmaiņām
- «Pavāru padomu grāmata». Apkopoti padomi, kuri visvairāk var ietekmēt kvalitāti un atkritumu mazināšanu

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 jāsgriež 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



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

Pareizi!



Neizmantojamā daļa ir tikai kācens! Ēst 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, lievieta 1-2h aukstā ūdenī, vai ledus ūdenī, tādā veidā salāti atgūst svaigumu.

Neēdamā daļa ir tikai kācens!



Produkti

- Definēti pārtikas produktu kvalitātes standarti, lai virtuvēs nonāktu produkti, kuriem pārstrādes procesā nav pārlietu liels atkritumu/neizmantojamo daļu daudzums. Piemēram: atkarībā no kartupeļu formas un izmēra atkritumu apjoms var atšķirties un atšķirība var būt pat 2x
- Regulāri pārlicināties par pārstrādē radušos atkritumu daudzumu, vai tas ir atbilstošs
- Iegādāties pārtikas produktus, kuriem jau veikta pirmā pārstrāde
- Atbilstošas un piemērota apjoma uzglabāšanas iekārtas
- Produktu pasūtījumu plānošana un plānošanas instrumenti

Ēdienkartes un citi

- Ēdienkartēs skolās, kur ir pašapkalpošanās līnijas, piedāvāt izvēles iespējas (divu veidu piedevas, trīs veidu salāti, svaigi mono dārzeņi, dārzeņi, pamatēdieni un citi)
- Identificēt ēdienus, kuri uz šķīvja paliek vairāk; atrast iespējas, kā motivēt tos apēst, vai likt alternatīvas izvēles
- Aptauju organizēšana
- Saruna ar skolas atbildīgajiem, lai kopējiem spēkiem motivētu skolēnus pilnvērtīgi paēst

Mūsu uzvara!

- Igaunijā pēdējos 10 gados no atkrituma urnas esam «izglābuši» gandrīz 2000 tonnu ēdiena
- Kā mēs to paveicām?
- Visās skolās ieviesām pašapkalpošanās līnijas!
 - ✓ Var piedāvāt plašāku sortimenta izvēli (vairāku veidu salāti, piedevas, dārzeņi). Lielāka iespēja sasniegt katra vajadzības.
 - ✓ Katrs var uzservēt sev tīkamā kombinācijā un apjomā
 - ✓ Ir iespēja motivēt paņemt ēdienu atkārtoti, uzreiz neuzliekot apjomu, ko nevar apēst vai nepagaršojot un neesot pārliecinātā, vai ēdīs
 - ✓ Bērni notīra šķīvjus no ēdienu pārpalikumiem paši. Tas motivē ēdienu papildināt nevis izvēlēties sev neatbilstošu apjomu un kombināciju.



Mūsu panākumi Latvijā

- Esam pirmais uzņēmums, kurš ieviesa skolās pašapkalpošanās līnijas un kurš aktīvi pārliecināja un turpina motivēt skolas, institūcijas radīt apstākļus, lai ieviestu pašapkalpošanās visās Latvijas skolās. Liela daļa atbildīgo ir par to, ka tas ir svarīgi un pareizais ceļš!
- Daļā Latvijas skolu ir ieviestas pašapkalpošanās līnijas un salīdzinoši ar citiem apkalpošanas veidiem ēdienu atkritumu daudzums ir par ~35% mazāks.
- Latvijā vidēji uz vienu skolēnu ēdienu atliekas no galda ir 47 grami dienā, bet Igaunijā 17,8 grami
- Ja Latvija sasniegtu Igaunijas līmeni visās Latvijas skolās, tad gadā tiktu «izglābts» 700 tonnu ēdiena. Tas ir tik daudz, lai bez maksas visu mācību gadu paēdinātu 6800 skolniekus

Jādara viss iespējamais, lai atbildīgās institūcijas radītu skolās apstākļus pašapkalpošanās līnijas ieviešanai.

Ko vēl darām, lai samazinātu atkritumu apjomu?

- LĒA biedrs un dibinātājs (Latvijas ēdinātāju apvienība). LĒA viens no mērķiem ir Resursu lietderīga izmantošana, kura viens no uzdevumiem ir rast risinājumus, lai pēc iespējas mazāk rastos atkritumi
 - Iesaistās atbildīgo institūciju rīkotās darba grupās nozares jautājumu risināšanā. Lielākā ietekme MK172 (iesniegti racionāli priekšlikumi, kuri samazinātu atkritumu daudzumu)
- Aktivitātes, kuras atbalsta «Zero Waste» ideju pasākumos ar bērniem
- Aktivitātes, kuras bērniem nodod informāciju par uzturā svarīgu produktu nozīmi un daudzveidību
 - Dārzeņu dienas
 - Tematiskās dienas
 - Patriotu nedēļa, vietējo produktu popularizēšana

Baltic Restaurants aktivitātes veselīga uztura un dārzeņu patēriņa veicināšanai



Latvijas skolās un bērnudārzos tiek rīkotas «Dārzeņu dienas»

- Viktorīnas ar balvām par zināšanām, kuras saistītas ar dārzeņu tēmu.
 - Nedēļas garumā dārzeņu degustācija. Katru dienu iespēja nogaršot dažāda veida dārzeņus un dot atsauksmes, kurus dārzeņus vēlētos vairāk ēdienkartē.
- ✓ Pēc «Dārzeņu dienām» tika novērota tendence svaigo dārzeņu patēriņa pieaugumam



Secinājums: veselīga uztura un pārtikas neizšķērdēšanas veicināšanai jābūt sistemātiskai, iesaistot ēdināšanas uzņēmumus un mācību iestādes personālu.

Baltic Restaurants motivē dārzeņu ēšanu un Zero Waste

- Bērniem un jauniešiem veltītos pasākumos piedalāties ar savām aktivitātēm, kurās var uzzināt interesantus faktus par dārzeņiem, veselīgu uzturu
- Iesēt dārzeņus un paņemt līdzī mājās, lai to izaudzētu
- Var nogaršot dārzeņu sulas, dārzeņu ēdienus bez maksas
- Demonstrēt, kā var izmantot dārzeņu izspaidas ēdienu gatavošanā un nogaršot tos



Dārzeņu izmantošana Zero Waste



Guntis Bredovskis
valdes loceklis

T +371 67205599

M +371 29472894

guntis.bredovskis@balticrest.com

www.balticrest.com