Aprites risinājumi restorāniem: kā samazināt pārtikas atkritumus un strādāt efektīvāk



2026. gada 14. aprīlī Cēsīs, “H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāns” norisināsies Vidzemes plānošanas reģiona organizētais projekta “Ce4Re – Aprites ekonomikas risinājumi restorānos” noslēguma pasākums “Izmet mazāk, radi vairāk: aprites risinājumi restorāniem”, kurā tiks prezentēti projekta rezultāti un praktiski risinājumi ilgtspējīgākai ēdināšanas nozarei.

Reģistrējies šeit.

Pasākumā vienuviet pulcēsies nozares profesionāļi, restorānu pārstāvji un eksperti, lai dalītos pieredzē par aprites ekonomikas principu ieviešanu, pārtikas atkritumu samazināšanu un resursu efektīvāku izmantošanu. Saturs būs īpaši noderīgs restorānu īpašniekiem, šefpavāriem, virtuves vadītājiem un visiem ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem, tostarp kafejnīcām, ēdināšanas uzņēmumiem un viesmīlības nozares pārstāvjiem, kuri interesējas par pārtikas atkritumu samazināšanu un darbības efektivitātes uzlabošanu.

Programma

09:30–10:00 – Reģistrācija un ierašanās
10:00–10:05 – Pasākuma atklāšana
10:15–10:25 – “H.E. Vanadziņš. Ziemeļu restorāna” stāsts
10:25–11:00 – Projektā izstrādātie digitālie rīki

11:00–11:10 – Kafijas pauze
11:10–11:40 – Restorānu pieredzes stāsti (“Mieriņš”, “Misters Biskvīts”, “Misters Biskvīts Bazārs”, “Valmiermuižas alus virtuve”, viesnīcas “Wolmar” restorāns)
11:40–12:10 – Šefpavāra pieredze un skatījums (Kristaps Sīlis, “John Chef's Hall” restorāna šefpavārs)
12:10–12:30 – Diskusija un jautājumi
12:30–13:30 – Noslēgums un pusdienas

Noslēguma pasākumā tiks prezentēti projektā izstrādātie digitālie rīki, kas sniedz praktisku atbalstu restorāniem ikdienas darbā. To vidū ir pārtikas atkritumu uzskaites rīks, apritīgas ēdienkartes rīks, kā arī EkoGo lietotne – ceļvedis restorānu pasaulē, kas palīdz klientiem atrast, novērtēt un ieteikt citiem lietotājiem ilgtspējīgas un videi draudzīgas ēdināšanas vietas.
Pasākuma programmā paredzēti arī restorānu pieredzes stāsti, kuros nozares pārstāvji dalīsies ar praktiskiem piemēriem, izaicinājumiem un ieguvumiem, ieviešot aprites ekonomikas risinājumus. Tāpat dalībniekiem būs iespēja dzirdēt šefpavāra Matīsa Aleksandrova skatījumu uz vietējo produktu izmantošanu un ilgtspējīgu ēdienkartes veidošanu.

Projekta gaitā izstrādātie risinājumi balstīti aprites ekonomikas principos – samazināt resursu patēriņu, pārveidot procesus un mainīt domāšanu –, veicinot gan vides ilgtspēju, gan uzņēmumu konkurētspēju.

Dalība pasākumā ir bez maksas, un interesenti aicināti reģistrēties līdz 2026. gada 12. aprīļa plkst. 12.00.

Reģistrējies šeit.

Projekts “Ce4Re” (Aprites ekonomikas risinājumi restorānos) tiek īstenots Interreg Centrālās Baltijas jūras reģiona programmas 2021.-2027. gadam ietvaros. Tā mērķis ir veicināt ilgtspējīgu resursu izmantošanu ēdināšanas nozarē, palīdzot restorāniem optimizēt resursu plānošanu un mazināt ietekmi uz vidi. Projektā piedalās partneri no Latvijas, Somijas un Zviedrijas.
Finansē Eiropas Savienība (ES). Izteiktie viedokļi un uzskati ir tikai autora pausti un neatspoguļo ES uzskatus. Ne ES, ne finansējumu piešķirušā iestāde nevar būt atbildīga par tiem.