



KRITĒRIJI VIETĀM, KURAS ATVĒRTAS APMEKLĒTĀJIEM TIKAI PĒC IEPRIEKŠĒJAS PIETEIKŠANĀS

OBLIGĀTIE KRITĒRIJI

- Uzņēmums ir reģistrējies saimniecisko darbību un tam ir PVD atļauja pārtikas ražošanai, pārstrādei vai apstrādei;
- Uzņēmums, kas ir alkoholisko dzērienu ražotājs, ir reģistrēts attiecīgajā valsts reģistrā;
- Ēdienkartē iekļauti tradicionāli latviešu ēdieni un dzērieni (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem):
 - Ēdieni un/ vai produkti ir svaigi, gatavoti uz vietas (roku darbs/ mājrāžojums), garšīgi un uzturvielām bagāti;
 - Ēdieni ēdienkartē ir sezonāli un/ vai reģionāli;
 - Vietējie tradicionālie ēdieni un dzērieni ir īpaši izcelti/ atzīmēti un pamanāmi ēdienkartē;
 - Ēdienkartē iekļautie ēdieni tiek pasniegti interesantos veidos, nodrošinot pārtikas drošību;
- Ēdiena gatavošanā vai pārtikas produktu ražošanā uzņēmums izmanto vietējās izejvielas;
- Degustāciju un/ vai kulināro meistarklašu organizēšanā tiek izmantoti pašu vai vietējo ražotāju audzēti, un/ vai sezonāli produkti (attiecas uz saimniecībām/ uzņēmumiem, kas piedāvā degustācijas vai kulinārās meistarklases);
- Kulinārajā programmā un / vai meistarklasē iekļautie ēdieni tiek pasniegti interesantos veidos, nodrošinot pārtikas drošību (attiecas uz saimniecībām/ uzņēmumiem, kas piedāvā kulinārās meistarklases);
- Ja saimniecībai/ uzņēmumam ir lauku labumu veikaliņš, tad tajā tiek pārdoti vietēji audzēti, sezonāli, uz vietas ražoti pārtikas produkti;
- Apkalpojošais personāls (t.sk. īpašnieks, vadītājs, viesmīlis utt.) pārzina pārtikas produktu izcelsmi, ēdiena tradīcijas, receptes, ēdiena



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv



pagatavošanas veidu/ paņēmienus (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem), produktu ražošanas procesus un/ vai audzēšanu (attiecas uz pārtikas ražotājiem) vai produktus, kurus pārdod (attiecas uz lauku labumu veikaliem);

- Uzņēmums ievēro viesmīlīgas apkalpošanas principus;
- Apkalpojošais personāls spēj sazināties valsts valodā un vismaz vienā visbiežāk lietotajā svešvalodā (ja uzņēmums ir vērsts uz ārzemju viesu uzņemšanu);
- Ēdināšanas / tirdzniecības/ kulināro meistarklašu telpa ir funkcionāla, tīra un iekļaujas apkārtējā vidē;
- Apkārtnē ir tīra un sakopta;
- Klientiem ir pieejamas tualetes, kuras ir labā tehniskā un vizuālā stāvoklī, tīras un ar ērtu piekļūšanu (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem un/ vai degustāciju/ kulināro meistarklašu organizētājiem);
- Tualešu tehniskais nodrošinājums/ kapacitāte ir atbilstoša lielāku grupu uzņemšanai (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem un/ vai degustāciju/ kulināro meistarklašu organizētājiem);
- Autostāvvietu kapacitāte ir atbilstoša lielāku grupu uzņemšanai.



IETEICAMIE KRITĒRIJI

- Produkti ir daļēji vai pilnīgi balstīti uz vietējo pārtiku un dzērieniem, lokālām tradīcijām un ēšanas kultūru (attiecas uz pārtikas ražotājiem);
- Informācija par pakalpojumiem ir pieejama internetā (piem., mājas lapā vai sociālajos tīklos). Ja pakalpojumi ir paredzēti arī ārzemju viesiem, informācijai jābūt pieejamai arī vienā visbiežāk lietotajā svešvalodā;
- Apmeklētāji var iegādāties vietējos produktus (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem un pārtikas ražotājiem);
- Ēdienkartes veidošanā ir ņemtas vērā arī īpašas apmeklētāju vajadzības (veģetārieši, cilvēki ar laktozes vai glutēna nepanesību utt.) (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem un/ vai degustāciju/ kulināro meistarklašu organizētājiem);
- Bērnu ēdienkartē ir iekļauts vismaz viens vietējais, tradicionālais ēdiens (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Ēdienkartes papildināšanas nolūkos, lai iegūtu produktus, uzņēmums sadarbojas ar vietējiem zemniekiem/ lauksaimniekiem / ražotājiem (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Ēdieni tiek pasniegti no piemērotiem traukiem un galda noformējums saskaņots ar interjeru/ iekārtojumu vienota iespaida radīšanai (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Latviskās vai citas tematikas/ stila ieturēšana un noskaņas radīšana iekštelpu un ārtelpu noformējumā;
- Degustācija un/ vai kulinārās meistarklases tiek organizētas saskaņā ar kopējo vietas gaisotni un atmosfēru vienota iespaida radīšanai (attiecas uz degustāciju/ kulināro meistarklašu organizētājiem);
- Vieta ir viegli atrodamā (piem. ceļa norādes, GPS koordinātes mājas lapā);



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv



- Ērta piekļūšana cilvēkiem ar īpašām vajadzībām.

Projekts "Livonijas kulinārais ceļš" īstenots "Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda.

Augstākminētā informācija atspoguļo autora viedokli un Igaunijas-Latvijas programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.