



KRITĒRIJI VIETĀM, KURAS ATVĒRTAS APMEKLĒTĀJIEM NOTEIKTĀ DARBA LAIKĀ

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/ mājražojums), garšīgi un uzturvielām bagāti;
 - Ēdiena gatavošanā vai pārtikas produktu ražošanā uzņēmums izmanto vietējās izejvielas un produktus;
 - Ēdieni ēdienkartē ir sezonāli un/ vai reģionāli;
 - Ēdienkartē iekļautie ēdieni tiek pasniegti interesantos veidos, nodrošinot pārtikas drošību;
 - Vietējie tradicionālie ēdieni un dzērieni ir īpaši izcelti/ atzīmēti un pamanāmi ēdienkartē;
- Ja saimniecībai/ uzņēmumam ir lauku labumu veikaliņš, tad tajā tiek pārdoti vietēji audzēti un ražoti pārtikas produkti;
- Apkalpojošais personāls (t.sk. īpašnieks, vadītājs, viesmīlis utt.) pārzina pārtikas produktu izcelsmi, ēdiena tradīcijas, receptes, ēdiena 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 latviešu valodā un vismaz vienā visbiežāk lietotajā svešvalodā, ja uzņēmums ir vērsts uz ārzemju viesu uzņemšanu;
- Ēdināšanas / tirdzniecības telpa ir funkcionāla un iekļaujas apkārtējā vidē;



- Pie ieejas ir pieejama informācija par darba laiku un maksājuma veidiem;
- Apkārtnē ir tīra un sakopta;
- Apmeklētājiem ir pieejamas tualetes, kuras ir labā tehniskā un vizuālā stāvoklī, tīras un ar ērtu piekļuvi (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Tualešu tehniskais nodrošinājums/ kapacitāte ir atbilstoša lielāku grupu uzņemšanai (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- 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);
- Uzmanība tiek pievērsta pārdošanā esošo produktu iesaiņojumam (attiecas uz lauku labumu veikalēm);
- Ēdienkartes veidošanā ir ņemtas vērā arī īpašas apmeklētāju vajadzības (veģetārieši, cilvēki ar laktozes vai glutēna nepanesību utt.) (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);



- Bērnu ēdienkartē ir iekļauts vismaz viens vietējais, tradicionālais ēdiens (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Produkti ir iegādāti no vietējiem zemniekiem, lauksaimniekiem, ražotājiem, tirdziņiem utt., kas ir izcelti/ atzīmēti ēdienkartē (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Ēdieni tiek pasniegti no piemērotiem traukiem un galda noformējums ir saskaņā ar interjeru/ iekārtojumu/ noskaņu vienota iespaida radīšanai (attiecas uz ēdināšanas pakalpojumu sniedzējiem);
- Latviskās vai citas tematikas/ stila ieturēšana un noskaņas/ atmosfēras radīšana iekštelpu un ārtelpu noformējumā;
- Vieta ir viegli atrodamā (piem. ceļa norādes, GPS koordinātes mājas lapā);
- Apmeklētāji blakus var novietot savu transporta līdzekli, t.sk. velosipēdu;
- Ērta piekļūšana cilvēkiem ar īpašām vajadzībām;
- Bezmaksas WiFi.

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.