Ziņa presei 23.09.2021.

**Aicina ēdināšanas uzņēmumus pieteikties vides kvalitātes zīmes „Zaļais sertifikāts” iegūšanai.**

***Laikā, kad lielai daļai sabiedrības „zaļās” izvēles šķiet pašsaprotamas, vides kvalitātes zīmi „Zaļais sertifikāts” tagad var iegūt ne tikai naktsmītnes un lauku apskates saimniecības, bet arī ēdināšanas uzņēmumi, īpaši laukos.***

Zaļais sertifikāts ir vides kvalitātes zīme, kas jau vairāk kā 20 gadus tiek piešķirta naktsmītņu uzņēmumiem – viesu namiem, brīvdienu mājām, kempingiem laukos. Vērojot “Zaļā sertifikāta” (ZS) popularitāti, ēdināšanas nozares uzņēmēji ierosināja paplašināt tā darbību un pielāgot “Zaļo sertifikātu” arī kafejnīcām, restorāniem un citiem ēdināšanas uzņēmumiem, kuri savā darbībā akcentē videi un cilvēkam draudzīgu saimniekošanu. Specifiskus kritērijus ēdināšanas uzņēmumiem izstrādāja vides, ēdināšanas un tūrisma jomu eksperti, un tos testēja restorāns, kurš bija iniciators idejai par ZS nepieciešamību ēdināšanas jomā. Tagad ZS kalpo kā zaļās izvēles orientieris gan ēdināšanas uzņēmējiem, gan viesiem.



**Kas sagaidāms „Zaļā sertifikāta” restorānā?**

Restoranā, kafejnīcā vai citā ēdināšanas vietā, kam piešķirts „Zaļais sertifikāts” , klienti tiek informēti, kuri produkti atbilst bio, organisko produktu, godīgas tirdzniecības vai citai eko produktu grupai. Vismaz 85% no pasniegtajiem ēdieniem tiek sagatavoti uz vietas uzņēmuma virtuvē. Klientiem tiek piedāvāts arī ēdiens bez dzīvnieku izcelsmes produktiem. Vienmēr tiek piedāvāts veģetārais un/vai vegānais ēdiens. Ir iespēja dzeramo ūdeni papildināt klienta līdzpaņemtajā traukā. Darbinieku ēdināšana arī atbilst tiem pašiem kritērijiem, kā viesiem pasniedzamajiem ēdieniem. Tāpat kā naktsmītnēs, arī ēdināšanas vietās, svarīgi nosacījumi ir ūdens un enerģijas resursu saudzēšana, pareiza atkritumu apsaimniekošana un to daudzuma samazināšana, arī uzņēmuma darbinieku izglītošana ar zaļo saimniekošanu saistītos jautājumos.

**Kādēļ uzņēmumam izvēlēties “Zaļo sertifikātu”?**

„Zaļais sertifikāts” pārstāv vērtības, kuras sabiedrībai šobrīd īpaši svarīgas – dabiska, veselīga pārtika, atbildība pret vidi, līdzcilvēkiem un pasauli. Sertifikāta krtēriji ir vadlīnija šo vērtību īstenošanai ēdināšanas uzņēmumā. Uzlīme ar „Zaļā sertifikāta” logo palīdz zaļi domājošiem cilvēkiem izvēlēties tos restorānus, kafejnīcas un viesu namu virtuves, kuru vērtības sakrīt ar viņu uzskatiem. Maltīte ceļojumā vai kāda nozīmīga notikuma svinēšana – ir labi, ja izvēle ir skaidra. Apliecinot zaļo domāšanu, uzņēmums var iegūt lojālu apmeklētāju grupas, kuras novērtēs zaļās iniciatīvas, ko restorāns realizēs savā ikdienas praksē. Ir īstais brīdis darboties šajā nišā, jo pēc ilgstošās dīkstāves ir iespēja atgriezties un iegūt papildus tirgus daļu. Svarīgi saprast, ka zaļās idejas nav modes lieta, kura drīz pāries un ka šāda pieeja nav fanātiska zaļo ideju pārspīlēta ieviešana, bet gan pragmatiska un ilgtspējīga sava biznesa attīstības iespēja.

**Kur uzņēmējam iegūt praktiski noderīgas zināšanas?**

Ar „Zaļā sertifikāta” kritērijiem un to skaidrojumiem uzņēmēji var iepazīties vietnē [www.celotajs.lv/lv/c/prof/certificates/green\_certificate](https://www.celotajs.lv/lv/c/prof/certificates/green_certificate).

Papildus kritērijiem vietnē var noskatīties semināru ierakstus uzņēmējiem par „Zaļā sertifikāta” praktsko pielietojumu, klimata politikas aktualitātēm un energoefektīviem risinājumiem lauku tūrisma saimniecībās, un par elektroauto uzlādes pakalpojuma ieviešanu savā uzņēmumā. Zaļā sertifikāta vērtības īsi un kodolīgi raksturo video „Zaļās brīvdienas Latvijā”, savukārt, sabiedrības noskaņojumu un izvēli raksturo turpat vietnē skatāmais video, kurā redzams, pēc kādiem kritērijiem atpūtas vietas Latvijā izvēlas trīs bērnu mamma un TV personība Dace Grimze.

**Kā ēdināšanas uzņēmums var pieteikties „Zaļajam sertifikātam”**

Pieteikumus gaidīsim uz e-pastu ruta@celotajs.lv līdz 5. oktobrim.

“Zaļā sertifikāta” kritēriji ēdinātājiem pieejami vietnē [www.celotajs.lv/lv/cert/appl/selfeval/4](https://www.celotajs.lv/lv/cert/appl/selfeval/4)

Plānojam arī tiešsaistes semināru par ēdināšanu, sekojiet līdzi informācijai: [prof.celotajs.lv](https://www.celotajs.lv/lv/news/list/p?312&lang=lv) vai [facebook.com/Laukucelotajs](https://www.facebook.com/Laukucelotajs)

Asnāte Ziemele,
Latvijas Lauku tūrisma asociācijas “Lauku ceļotājs” prezidente (tel. 29285756)



“*Zaļā sertifikāta” saimniecību vērtēšana notiek ar Latvijas Vides Aizsardzības Fonda atbalstu.*

*Par biedrību „Lauku ceļotājs”: Biedrība „Lauku ceļotājs” ir vecākā un spēcīgākā lauku tūrisma organizācija Latvijā, dibināta 1993. gadā. Biedrības mērķis ir lauku tūrisma attīstība Latvijā kopējā lauku ekonomikas kontekstā, sadarbojoties ar lauksaimniecības, pašvaldību, dabas aizsardzības un citām nozarēm. „Lauku ceļotājs” pārstāv savu biedru intereses, iesaistās uzņēmējiem labvēlīgas politikas veidošanā, kalpo kā profesionālas informācijas forums un mārketinga platforma. „Lauku ceļotāja” biedri ir lauku tūrisma, lauksaimniecības, amatniecības uzņēmēji visos Latvijas novados.*