

APMĀCĪBAS #2

“Gudra resursu izmantošana un pārtikas atkritumu mazināšana”

2026. gada 14. aprīlis

- **Norises vieta:** Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums, Nīcgales iela 26, Rīga
- **Apmācību vadītāja - Svetlana Riškova** - Latvijas “Bocuse d’Or” akadēmijas prezidente, Pavāru kluba valdes locekle, Upesciema maizes un konditorejas izstrādājumu ceptuves “Re:Maize” saimniece un īpašniece.

PROGRAMMA

10:00 – 10:20	Ierašanās <i>Rīta tēja/kafija</i>
10:20 – 10:30	Diena plāns <i>Iveta Upīte, TASTE projekta koordinatore</i>
10:30 – 11:00	Pieredzes stāsts: “Re:maize” - ilgtspējīga ceptuve , kas savā darbībā balstās uz atbildīgu resursu izmantošanu un pārtikas atkritumu mazināšanu. Uzņēmums ieguvis Zaļo sertifikātu un dalīsies pieredzē par izaicinājumiem un ieguvumiem, ieviešot ilgtspējīgas prakses ikdienas darbībā. <i>Svetlana Riškova, ceptuves “Re:Maize” saimniece un īpašniece</i>
11:00 – 11:45	Ilgtspējīgas un efektīvas iekārtas sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem Ieskats iekārtu izvēlē un izmantošanā, kas palīdz samazināt resursu patēriņu un uzlabot darba efektivitāti. Tiks apskatīti praktiski risinājumi enerģijas, ūdens un citu resursu taupīšanai profesionālajā virtuvē. <i>Svetlana Riškova</i>
11:45 – 12:00	Jautājumi, diskusija
12:00 – 13:30	Praktiskā sesija: ilgtspējīga ēdienkarte un kopīga gatavošana Praktiska kulinārā darbnīca, kurā dalībnieki kopīgi gatavos 3 ēdienus, vienlaikus apgūstot resursu efektīvas izmantošanas un pārtikas atkritumu mazināšanas principus. <i>Svetlana Riškova</i>
13:30 – 14:15	Pusdienas, degustācija un ideju apmaiņa
14:15 – 14:45	Atkritumu mazināšana viesmīlības un ēdināšanas uzņēmumos Pārskats par atkritumu mazināšanas risinājumiem un “nudging” (uzvedības virzīšanas) pieeju ar praktiskiem piemēriem ilgtspējīgākai klientu un darbinieku rīcībai. <i>Svetlana Riškova</i>
14:45 – 15:15	Iepazīstināšana ar C4Re projekta rīku pārtikas atkritumu samazināšanai un efektīvākai resursu plānošanai uzņēmumos. <i>Tiks precizēts</i>