

APMĀCĪBU CIKLS TŪRISMA UZŅĒMUMIEM

ILGTSPĒJĪGA GARŠA TŪRISMĀ



XX

FEB, 2026



Gastronomiskā tūrisma stāsts un tā komunikācija

RŪTA BEIROTE

Kulinārā bloga "Rūta meklē garšu" veidotāja, z/s "Zutiņi" saimniece, Slow Food Straupe lauku labumu tirdziņa pārstāve.

Norises vieta: xxxxxx

17

MARTS, 2026



Augi ēdienkartē: praktiski risinājumi mūsdienīgai virtuvei

KRISTĪNE ŠTIKĀNE

Bioloģe un uztura zinātniece, augos bāzēta un vegāniska uztura praktiķe. "SirdsVirtuve" satura telpas veidotāja un fermentētu augu izcelsmes produktu "Gutopia" ražotāja.

Norises vieta:
Dzīves kvalitātes dizaina institūts "Viskaļi", Rīga

14

APR, 2026

Gudra resursu izmantošana un pārtikas atkritumu mazināšana

SVETLANA RIŠKOVA

Latvijas "Bocuse d'Or" akadēmijas prezidente, Pavāru kluba valdes locekle. Upesciema maizes un konditorejas izstrādājumu ceptuves "Re:Maize" saimniece un īpašniece.

Norises vieta: Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums



13

MAIJS, 2026



Ilgtspējīga tūrisma pieredze: vieta, cilvēks un vietējā pārtika

MADARA REINHARDE / LELDE VALLE

z/s "Eicēni" saimniece:
bioloģiska dārzeņu un
graudaugu audzēšana,
pārstrāde, ziedu stādi.

z/s "Lejaslīves"
saimniece: sparģeļu
audzēšana, biškopība,
atpūtas namiņš tūristiem.

Norises vieta: Straupes Zirgu pasts



PIETEIKŠANĀS un papildu informācija: celotajs.lv/taste-apmacibas

Bez maksas



Līdzfinansē
EIROPAS SAVIENĪBA



Apmācības tiek īstenotas projekta Nr. 101181596 "Pārmaiņu pieejas ilgtspējīgai pārtikai tūrismā / TASTE" ietvaros, ko finansē Eiropas Savienības Vienotā tirgus programma 2021.-2027. gadam.