

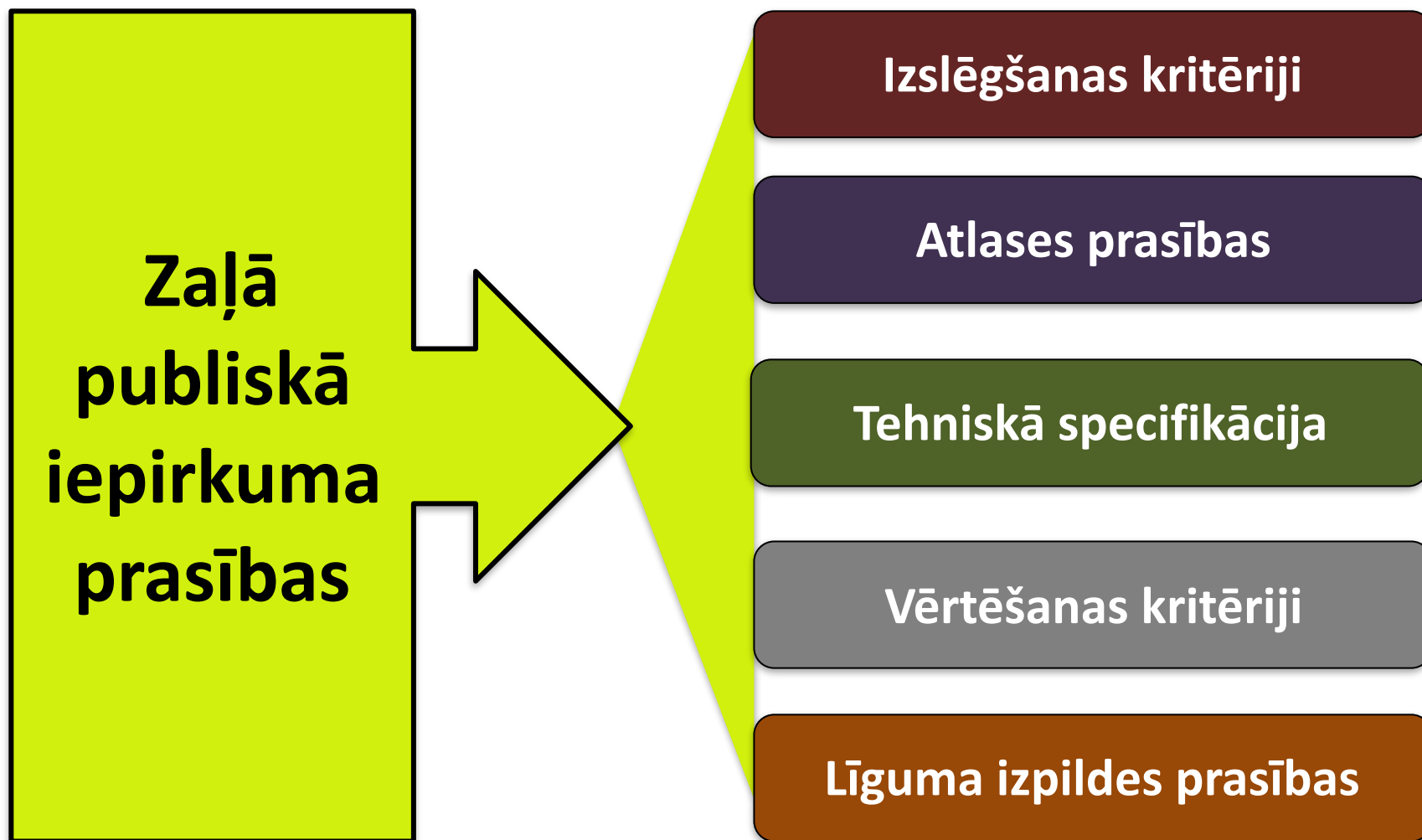
Pārtikas atkritumu samazināšana ēdināšanā

Apmācības iepirkumu speciālistiem par Zaļo Publisko iepirkumu
ZPI ĒDINĀŠANA un PĀRTIKAS PRODUKTI

Jana Simanovska, Dr.sc.ing.

Produkta dzīves cikls





Iepirkuma solis

Darbības

Mācību iestādes loma



Plānošana

- Vajadzību apzināšana
- Konsultēšanās ar tirgus dalībniekiem

Informē par savām vajadzībām (obligāti)

Organizēšana

- Specifikāciju izstrāde
- Izsludināšana

Pārstāvji piedalās iepirkuma komisijā (ieteicams) (vēlams)

Ieviešana

- Pakalpojumu un preču piegādes kontrole

Kontrolē piegādi/pakalpojumu, informē pašvaldību par problēmām (obligāti)

Rezultātu novērtēšana

- Vērtējums par sniegto pakalpojumu, nepieciešamajām izmaiņām

Novērtē sniegto pakalpojumu un informē pašvaldību (vēlams)

Samazini pārtikas atkritumus savā skolā!

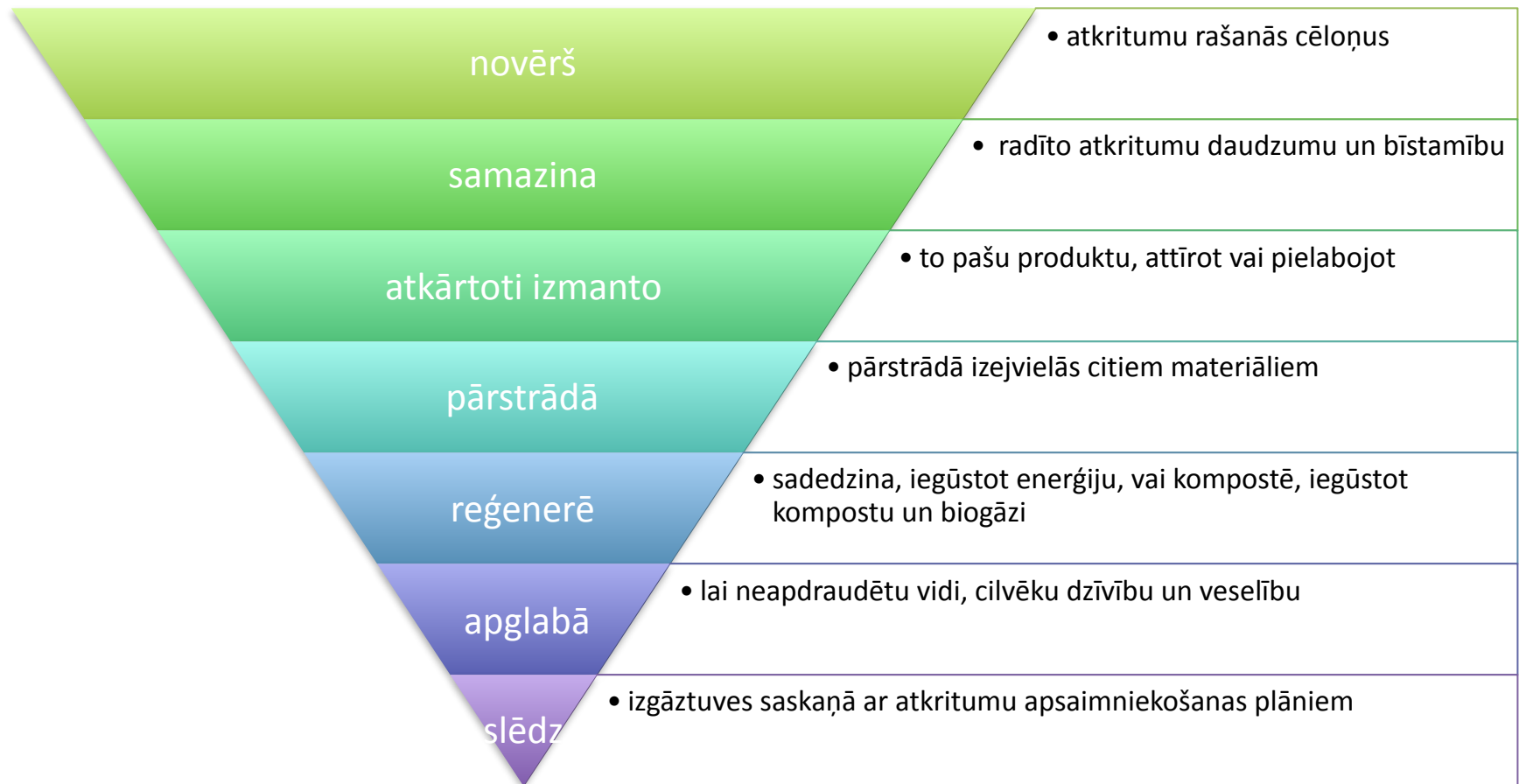


Latvijas Ekoskolu piemērs

- Latvijas Ekoskolas gada laikā ir samazinājušas atkritumus uz pusi!
- Ēdināšanas pārpalikumu daudzums, pārrēķinot kg uz vienu bērnu gadā pirmsskolā



levērojot atkritumu apsaimniekošanas hierarhiju, jā sāk ar pārtikas atkritumu novēršanu un daudzuma samazināšanu



Izmantotie paņēmieni atkritumu novēršanai*, kas dokumentēti rakstiskās procedūrās

Krājumu uzskaites un pasūtīšanas sistēma

Izvairīties no lieliem pārtikas uzkrājumiem

Pārtikas produktu uzglabāšanas prasības

Pielāgotas ēdienu porcijas klientiem vai iespējas izvēlēties dažādu porciju izmērus, kā arī atteikties no sastāvdaļām.

Pārdoto maltīšu ilgtermiņa analīze

Atļaut ēdienu paņemt līdzī / vai pieļaut, ka neapēsto ēdienu apēd darbinieki vai citi klienti,

Sistēma, kas ļauj klientiem sniegt atsauksmes par atsevišķiem ēdieniem un to kvalitāti

Elastīga ēdienu plānošana

Stratēģiju izstrāde pret pārprodukciju

Ēdiena gatavošanās rezultātā radušos zudumu kontrole un darbinieku apmācība

Ātra pārtikas atdzesēšana

Nav nepieciešama pilna ēdienkartes dienas sākumā un beigās būtu pilna ēdienkarte

Vairot klientu izpratni par pārtikas atkritumu novēršanu, izglītot un informēt klientus

Ēdiens netiek gatavots tikai reprezentatīviem mērķiem (fotogrāfijām)

lai novērstu pārpalikumu bojāšanos

lai vispirms izlietotu produktus ar tuvāko derīguma termiņu

lai produktus uzglabātu atbilstoši prasībām

lai pielāgotu ēdiena gatavošanu atbilstoši pieprasījumam un labāk izlietotu pārpalikušo pārtiku

iegūtos rezultātus izmantot atkritumu novēršanai

lai izlietotu pārtikas produktus, kas tuvu uzglabāšanas beigu termiņam

lai izvairītos no mikroorganismu vairošanās

Piemēram, izmantojot informatīvus plakātus

par videi draudzīgu un sociāli atbildīgu ēdiena sagatavošanu

par svarīgākajām rīcībām pārtikas atkritumu novēršanai