Projekta “Ce4Re – Aprites ekonomikas risinājumi restorānos” partneru tikšanās Stokholmā



Turpinās 2023. gada septembrī uzsāktā projekta “Ce4Re – Aprites ekonomikas risinājumi restorānos” īstenošana. No 2024. gada 17. līdz 19. janvārim Zviedrijā, Stokholmā norisinājās projekta partneru otrā klātienes sanāksme. Projekta "**Ce4Re**" uzdevums ir veicināt pārdomātu resursu patēriņu un atkritumu samazināšanu ēdināšanas nozares uzņēmumos Centrālā Baltijas jūras reģionā. Šī mērķa īstenošanai tiks izstrādāti vienoti aprites ekonomikas risinājumi restorāniem, kas ietver pārtikas iegādes, gatavošanas un pasniegšanas posmus.

Projekta "Ce4Re" aktivitātēs tiks iesaistīti 300 restorāni, un vairāk nekā 60 no tiem aktīvi piedalīsies risinājumu izstrādē un testēšanā, kas palīdzēs samazināt atkritumu daudzumu, veicināt resursu efektīvu izmantošanu un uzņēmējdarbības ilgtspēju.

Projektu "Ce4Re" īsteno Satakuntas lietišķo zinātņu augstskola un tās Tūrisma uzņēmējdarbības attīstības centrs Somijā kopā ar partneriem no Vidzemes plānošanas reģiona Latvijā, Ekomatcentrum Zviedrijā un Pyhäjärvi institūtu Somijā.





Tikšanās laikā partneri izvērtēja secinājumus pēc situācijas izpētes par aprites ekonomikas principu


Matilda
Digitalisation of the meal process
Analyse
Planning
Procurement
Ordering
Production
Food Safety
Serving & Delivery



Katrs no partneriem ir atbildīgs par viena digitālā rīka izstrādi. Pyhäjärvi institūts strādā pie aprites ēdienkartes rīka izveides, Ekomatcentrum veidos mārketinga lietotni "EkoGo", savukārt Vidzemes plānošanas komanda organizē atkritumu apjoma samazināšanas rīka izstrādi, kas ietver gan programmatūras izveidi, gan tehnisko risinājumu izstrādi atkritumu apjoma un svara noteikšanai un uzskaitei.

> Projekta plānoto rezultātu galvenā vērtība ir minēto digitālo rīku radīšana īpaši mazajiem un vidēja izmēra restorāniem, jo pašlaik tirgū pieejamie risinājumi ir piemēroti lieliem ēdināšanas uzņēmumiem, pārsvarā sabiedriskajā sektorā – skolās, slimnīcās, pansionātos. To apliecināja arī projektā sanāksmē pieaicinātais eksperts Ēriks Bergsets (Erik Bergseth) no uzņēmuma “Matilda Foodtech”, kuram jau ir vairāk nekā 20 gadu pieredze ēdienkaršu rīku un atkritumu samazināšanas rīku izstrādē un ieviešanā sabiedriskajā sektorā, kā arī lielos pārtikas ražošanas un vairumtirdzniecības uzņēmumos Ziemeļvalstīs, Vācijā, Lielbritānijā un citviet Rietumeiropā. Taču uzņēmums ir ieinteresēts dalīties pieredzē, lai palīdzētu izveidot līdzīgus rīkus arī maziem un vidējiem ēdināšanas uzņēmumiem.

Balstoties uz restorānu pārstāvju intervijās iegūto informāciju, sanāksmes dalībnieki vienojās par galvenajām tēmām mācību semināriem restorānu pārstāvjiem. Semināru cikls norisināsies 2024. gada pavasarī. Nozares eksperti, kā arī aprites un ilgtspējas jomā pieredzējuši restorānu pārstāvji dalīsies ar semināru dalībniekiem savās zināšanās par tādām tēmām kā atkritumu šķirošana un to apjoma samazināšana, resursu taupīga izmantošana un apritīgas ēdienkares izstrāde, mārketinga pamati restorānu jomā u.c.

"Ce4Re" ir Centrālā Baltijas jūras reģiona programmas 2021.-2027.gadam projekts, ko finansē Eiropas Savienība un tā projekta partneri. Tomēr paustie uzskati un viedokļi ir tikai autora(-u) uzskati un viedokļi un ne vienmēr atspoguļo Eiropas Savienības vai Eiropas Komisijas uzskatus un viedokļus. Par tiem nav atbildīga ne Eiropas Savienība, ne Eiropas Komisija.

Lai iegūtu vairāk informācijas par projektu “Ce4Re”, apmeklējiet tīmekļa vietni: https://ej.uz/ce4re



Jautājumiem: Lienīte Priedāja-Klepere, projektu vadītāja Vidzemes plānošanas reģionā, lienite.priedaja@vidzeme.lv, t. 26133028

Informāciju sagatavojis: Dzintars Močs, sabiedrisko attiecību speciālists Vidzemes plānošanas reģionā, dzintars.mocs@vidzeme.lv, t. 28246484