

Ēdiena atlikuma mērījumi: pirmais solis ceļā uz samazinātu izmestās pārtikas apjomu Rīgas izglītības iestādēs

“Baltic Restaurants” sadarbībā ar Rīgas Domes izglītības, kultūras un sporta departamentu no šā gada 21.-28.februārim organizē ēdiena atlikuma mērījumus 28 Rīgas skolās, lai novērtētu reālo situāciju – cik daudz pārtikas nonāk atkritumu tvertnēs. Kopskaitā mērījumi tiks veikti 68 izglītības iestādēs.

Ēdiena atlikuma mērījumi ir uzņēmuma pirmais solis, lai veiksmīgi iesaistītos Rīgas domes īstenotajā Eiropas Savienības projektā “Inovātikas stratēģijas sabiedriskā ēdināšanā: ilgtspējīgas sabiedriskās ēdināšanas instrumentu kopuma paplašināšana”.

“Publiskajā telpā pieejama informācija, ka, iespējams, līdz pat 30%* no sadzīves atkritumiem veido tieši pārtikas atliekas, šāds rādītājs ir satraucošs. Mūsu uzsāktais darbs ļaus iegūt precīzus datus par pārtikas apjomu, kāds šobrīd tiek izmests skolās, attiecīgi, iegūtie skaitļi kalpos par pamatu tālākajam darbam projekta ietvaros. Uzskatu, ka šāda projekta ieviešana ir vērtējama ļoti atzinīgi un, ja, apvienojot visu projektā iesaistīto pušu spēkus, mums izdosies pietuvināties mērķim – samazināt Rīgas skolās izmestā ēdiena apmēru, projekts būs vērtējams kā ļoti veiksmīgs un gūto pieredzi varēsim ieviest citās Latvijas pilsētās. Rīgas Domes departamenta personāls, kā arī mūsu “Baltic Restaurants” komanda, projekta pirmā posma laikā, kontrolēs, fiksēs un detalizēti izvērtēs, cik daudz un kāda pārtika visbiežāk tiek izmesta. Pēc atkritumu svēršanas plānots veikt pētījumu par ietekmējošo faktoru ietekmi uz atkritumu daudzumu un izstrādāt stratēģiju, konkrētus priekšlikumus, lai tos samazinātu,” “Baltic Restaurants” valdes loceklis Guntis Bredovskis.

“Mūsu, “Baltic Restaurants Estonia”. kolēģi bija pirmie Igaunijā, kas, pirms nepilniem diviem gadiem, uzsāka darbu identiskā projektā, kopš projekta uzsākšanas ir gūta vērtīga pieredze un jau ieviesti ļoti precīzi risinājumi ceļā uz projekta mērķi – mazināt izmestās pārtikas apjomu. Vēlos akcentēt vārdu “precīzi”, jo šobrīd ir pārāgrī spriest par risinājumiem, kas būs visefektīvākie Rīgas situācijai. Jāatzīmē, ka projekta ilgtermiņa mērķi un projekta ietvaros īstenotās aktivitātes saistītas ne tikai ar samazināto atkritumu apmēru, bet arī ar visu izglītības iestāžu ēdināšanā iesaistīto pušu izglītošanu par mūsdienīgu un ilgtspējīgu pieeju ēdināšanai,” G. Bredovskis.

Projekta ietvars paredz, ka pārtikas atlieku mērījumi sniegs noderīgu informāciju, kas palīdzēs sasniegtu izvirzītos mērķus, t.sk., izstrādātu jaunus rīkus, lai izglītotu darbiniekus un skolēnus, un nākotnē nodrošinātu dabai un sabiedrībai draudzīgu un ilgtspējīgu ēdināšanu.