



## NOVADI ZAĻO

# Termiņi, saraksts un mazliet izdomas

Visā pasaulē, arī Latvijā, pārkāp daudz pārtikas produktu nonāk atkritumos – satraukušās starptautiskās organizācijas. Mūsu valstī katrs iedzīvotājs gada laikā izmet vidēji 130 kg dažādu produktu – pārtikas atlikumus un pārpalikumus, produktus ar beigušos derīguma termiņu un pārtiku, kas vienkārši vairs neizskatās svaiga. Lai šo atkritumu apjomu samazinātu, mazliet jāmaina savi paradumi, bet eksperti norāda, ka ekonomiska domāšana noteikti palīdz pieņemt lēmumus.

### Stingri pieturēties pie saraksta

Pasaulē ik gadu atkritumos tiek izmesta aptuveni trešdaļa no visas pārtikas jeb 1,3 miljardi tonnu. Ar šo pārtikas apjomu katru gadu varētu pabarot trīs miljardus cilvēku, tas ir, gandrīz četreiz vairāk, nekā šobrīd pasaulē ir to, kuri cieš no bada. Pēc ANO pārtikas un lauksaimniecības organizācijas iniciatīvas "SAVE FOOD" aprēķiniem, visvairāk jeb 53 procentus pārtikas atkritumos izmet mājsaimniecības. Tas nozīmē, ka noteicošā loma pārtikas atkritumu apjoma samazināšanā ir patērētājam un nelielas izmaiņas ikdienas ieradumos var ievērojami samazināt pārtikas atkritumu apjomu.

Beziepakojuma veikala "ieber.lv" īpašniece, zaļā dzīvesveida entuziaste Agnese Gaidelione norāda, ka pārtikas atkritumus būtiski var ierobežot, nopērkot tieši tik, cik nepieciešams. "Cilvēks uz mūsu veikalu var nākt ar iecerētā ēdiena recepti un nopirkt tieši tik, cik vajag. Ja vajag 150 gramus auzu pārslu vai 200 gramus makaronu, tieši tik arī tiks iesvērts. Nevajag nopirkt lielo iepakojumu, kas stāv virtuves plauktā neiztukšots, līdz vēlāk ar atlikušo saturu izmests atkritumos. Ieguvums ir dubults, netiek nopirkts par daudz un tiek arī ietaupīta nauda," viņa rosina.

Veikaliņš Cēsīs jau vairākus gadus popularizē beziepakojuma iepirkšanos, stāsta par iepirkšanās paraduma maiņu. Vai ir rezultāts? "Šajos gados izkristalizējies kontingents, kam šāds iepirkšanās veids ir svarīgs, kuri to pārņēmuši ikdienā," stāsta A. Gaidelione. "Lai cilvēks mainītu iepirkšanās paradumus, vajadzīgs laiks un domāšanas maiņa. Mēs aicinām sākt ar mazajiem soļiem, uzrunājam izglītības iestādes,



Šefpavārs Ēriks Dreibants uzsver, ka cenšas saimniekot tā, lai no iepirktajiem produktiem pāri paliek ļoti maz. Ja gadās, tos izlieto paši, sadala darbiniekiem, dažkārt jāliek lietā mazliet izdomas un izdodas izmantot visu.

sadarbojamies ar ekoskolām. Ir uzrakstīta mazo soļu pasaka, veidojam raidījumus, kur mūsu konceptu rādām bērniem, lai viņi to var aiznest uz mājām savai ģimenei."

Uzņēmēja pastāsta par kādu iniciatīvu: "Ēd mājās, izēd māju tukšu un uzpildi to ar sarakstiņu!" Tas nozīmē, ka iepirkumu sarakstu veido nevis pēc principa, ko gribētu ēst, bet pēc tā, kas ir mājās. Piemēram, ja ir griķi vai makaroni, jādomā, ko var pagatavot, ņemot par pamatu šos produktus, klāt piepērkot tikai to, kas nepieciešams. A. Gaidelione uzsver, ka ļoti būtisks solis, lai iegādātos tikai tik pārtikas, cik nepieciešams, ir sastādīt iepirkumu sarakstu, bet vēl būtiskāka – stingra pieturēšanās pie tā. Vai tad paši nereti neesam bijuši situācijās, kad uz veikalu aizņemam tikai pēc maizes un piena, bet mājās pārņākam ar pilnu iepirkumu maisiņu. Sarakstiņā vajag iekļaut gan pamatlītas, gan arī kādu kārumu, ko nenoliedzami sagribēsies. Tas liek plānot ne tikai pirkumus,

bet pirmkārt jau ēdienkarti visai nedēļai. "Kad cilvēkiem par to stāstām, viņi saka, ka nevar zināt, ko gribēsies ēst. Tāpēc nevajag piesaistīt ēdienkarti konkrētai dienai, bet domāt nedēļas griezumā, vadoties pēc produktiem, kas pieejami. Kad sistēma būs ģimenē ieviesusies, dzīve kļūs vienkāršāka un cilvēki drīz vien secinās, ka tiešām ir ļoti maz produktu, ko izmest," saka A. Gaidelione, piebilstot, ka šobrīd notiek arī darbs pie rokasgrāmatas par bezatlikumu maltīšu gatavošanu.

### Izmest – galējais risinājums

Pēc iniciatīvas "SAVE FOOD" aprēķiniem, 12 procentu pārtikas atkritumos nonāk jau ēdienu pagatavošanas procesā sabiedriskajā ēdināšanā. Latvijā pazīstamais pavārs Ēriks Dreibants no "Pavāru mājas" Līgatnē un "3 pavāru restorāna / Restorāna '3" Rīgā norāda, ka savā darbā vienmēr domā par pārtikas atkritumu samazi-

### UZZIŅAI

#### Kur rodas pārtikas atkritumi Eiropas Savienības valstīs?

- Mājsaimniecībās – 53%.
- Pārstrādes procesā – 19%.
- Sabiedriskās ēdināšanas nozarē – 12%.
- Produktu ražošanas gaitā – 11%.
- Vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā – 5%.

Avots: [www.zalabriviba.lv](http://www.zalabriviba.lv)

nāšanu. Tam lielākais dzinulis gan esot optimālas produkcijas pašizmaksas saglabāšana, lai gan mazsvarīga nav arī atbildība pret dabu. Ē. Dreibants stāsta, ka "Pavāru mājā", kur pamatideja ir degustācijas ēdienkarte, produktu iegādi plānot ļoti viegli: "Klientus apkalpojam pēc rezervācijām, tātad skaidri zinām, cik būs viesu. Ja ir 30, tātad, gatavojam 30 porcijas, un izejvielu tiek iegādāts tieši tik daudz. Strādāju arī restorānos, kuros ir ēdienkartes piedāvājums, bet visam pamatā jau ir business, un jebkurš izmestais pārtikas produkts ir zaudējumi. Viss nāk ar pieredzi, kas ļauj prognozēt viesu plūsmu, kas nedēļas nogalēs nepārprotami ir lielāka, un tam arī gatavojamies."

Viņš stāsta, ka restorānu īpašnieki un šefpavāri arvien vairāk izprot pārdomātas pieejas nozīmi un tas izpaužas arī piedāvājumā. "Ja savulaik restorānos ēdienkartes bija ļoti plašas, pat 50 dažādi ēdieni, tagad tādu piedāvājumu vairs nesastapsiet. Visi sapratuši, ka uzturēt tik lielu piedāvājumu nav iespējams, jo, piemēram, atnāk tikai 30 viesu, kuri no plašās ēdienkartes pasūta vien kādus desmit dažādus ēdienus. Tas nozīmē, ka produkti, kas iegādāti pārējiem 40 ēdieniem, vienkārši stāv plauktā, ledusskapī un bojājas," viņš paskaidro.

Šefpavārs neslēpj, ka ar laiku tiek apgūtas dažādas gudrības, kas ļauj līdz minimumam samazināt atkritumos nonākušo produktu daļu. "Parasti pāri paliek ļoti maz, tos sadalām darbiniekiem, izlietojam paši. Izmest kādu produktu, tas ir pats galējais risinājums. Mani darbinieki zina, ja kaut kas būs nopirkts par daudz, dusmošos. Labāk, lai krējuma nedaudz pietrūkst, mēs aizskriesim pēc vienas paciņas, nekā trīs paliek pāri. Viss nāk ar pieredzi," Ē. Dreibants skaidro.

### Ziedo, ja nepārdod

Tikai pieci procenti pārtikas atkritumu rodas tirdzniecībā, un Latvijas Tirdzotāju asociācijas valdes priekšsēdētājs Henriks Danusevičs norāda, ka organizācijā šo jautājumu īpaši nav aktualizējuši. "Pirmkārt, no kopējā atkritumos nonākušā pārtikas daudzuma tirdzniecības jomas daļa ir neliela. Otrkārt, tirdzotāji paši raduši iespēju to risināt. Tie, kuriem pārtika norakstāma lielos apjomos, vienojušies ar palīdzības organizācijām. Ja pārtika der dzīvniekiem, tad ar medniekiem vai zooloģiskajiem dārziem. Vajadzētu būt tā, ka atkritumu konteineros nekas nenonāk, protams, var gadīties dažādas situācijas, bet pārtikas zudumi nozares uzņēmumos nekādā gadījumā nav sistēma," viņš paskaidro.

Produkti, kuriem beidzies minimālais derīguma termiņš "Ieteicams līdz...", joprojām ir droši lietojami uzturā, ja ievēroti glabāšanas nosacījumi un nav bojāts iepakojums. Tie tiek ziedoti Latvijas Samariešu apvienības pārtikas bankai "Paēdušai Latvijai", kas palīdz tūkstošiem grūtībās nonākušu cilvēku. Taču H. Danusevičs šajā sakarā norāda uz kādu neatrisinātu problēmu: "Neesam pānākuši, ka par ziedoto pārtiku nebūtu jāmaksā PVN. Šobrīd tirdzotājiem jāsamaksā nodoklis par to, ko viņi ziedo labdarībai, un, mūsaprāt, tas nav taisnīgi. Līdz šim valdība nav izrādījusi vēlmi to risināt, tāpēc turpināsim to uzturēt aktuālu, kamēr parādīsies politiķi, kuri būs gatavi atbalstīt loģiskas lietas. Neprasām neko netaisnīgu, ir jābūt gribai to sakārtot."

Arī Eiropas Parlamenta deputāte no Latvijas Inese Vaidele norādījusi, ka pārtikas atkritumu samazināšana nav jauna aktualitāte laikmetam, kuram raksturīga populācijas, resursu un klimata problēmu spriedze. "Ir pēdējais laiks mums visiem kļūt atbildīgākiem un varbūt biežāk un vairāk ņemt vērā to, ko jau agrāk mums centušies uzsvērt un mācīt vecāki un vecvecāki – cienīsim pārtiku!" viņa aicina, uzsverot, ka katrs individuāli varam dot ieguldījumu pārtikas atkritumu samazināšanā.



Materiāls tapis ar Latvijas Vides aizsardzības fonda finansiālu atbalstu. Par publikāciju saturu atbild SIA „Kurzemes Vārds” un reģionālās izdevniecības