

Izsludināts konkurss "Latvijas 2025. gada ilgtspējīgas ēdienkartes receptes"

Interreg  Co-funded by the European Union

Central Baltic Programme

Ce4Re
Aprite ekonomikas risinājumi restorānos

Konkurss

"Latvijas 2025. gada ilgtspējīgās ēdienkartes receptes"

Profesionāliem pavāriem!

 Pieteikšanās līdz 2025. gada 5. februārim

 Balvas no "Tramontina", "Electrolux" un "Pavāru kluba"

 **VIDZEME**

 **PAVĀRU KLUBS**

Veidosim ilgtspējīgu nākotni kopā!

Vidzemes plānošanas reģions sadarbībā ar Biedrību "Pavāru klubs" izsludina konkursu "Latvijas 2025. gada ilgtspējīgas ēdienkartes receptes". Konkursa mērķis ir veicināt ilgtspējīgu ēdienu gatavošanas principu ieviešanu, radīt jaunas receptes, kas atbilst aprites ekonomikas principiem, un popularizēt Mūsdienu Latvijas virtuves manifesta vērtības.

Dalībnieki un nosacījumi

Dalībai konkursā tiek aicināti profesionāli pavāri ar pieredzi sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos vai pašvaldības iestādēs Latvijā. Dalībniekiem jāizstrādā trīs ēdienu receptes: kompliments, uzkoda un pamatēdiens. Receptēm jāatbilst šādiem nosacījumiem:

- Jāizmanto vismaz divi Latvijas sezonālie pamatprodukti, piemēram, kartupeļi, bietes, zivis vai vistas gaļa.
- Jānodrošina, ka receptēm ir pievienotas detalizētas tehnoloģiskās kartes, kas ietver sastāvdaļu kalkulācijas, aprakstu un fotoattēlus.

Pieteikumu iesniegšana Dalībnieki savus pieteikumus var iesniegt līdz 2025. gada 5. februārim, sūtot tos elektroniski uz e-pastu vidzeme@vidzeme.lv ar norādi "Konkursam "Latvijas 2025. gada ilgtspējīgas ēdienkartes receptes"".

Konkursa nolikumu, pieteikuma anketu un veidlapas var lejupielādēt **ŠEIT**.

Balvas un žūrija Neatkarīga žūrija izvērtēs iesniegtos darbus, ņemot vērā ilgtspējību, tehnisko izpildījumu, produktu izcelsmi un radošumu.

Uzvarētāji saņems:

- 1. vieta: “Tramontina” spiedienkatls, “Electrolux” portatīvā indukcijas plīts un dalība trīs Ilgtspējības meistarklasēs, ko organizē Biedrība “Pavāru klubs”.
- 2. vieta: “Tramontina” katlu komplekts un dalība vienā Ilgtspējības meistarklasē.
- 3. vieta: “Tramontina” katlu komplekts un dalība vienā Ilgtspējības meistarklasē.

Par projektu Ce4Re Konkursu organizē INTERREG Centrālbaltijas programmas projekta “Aprites ekonomikas risinājumi restorānos” (Ce4Re) ietvaros. Projekts palīdz ieviest aprites ekonomikas principus ēdināšanas nozarē Latvijā, Somijā un Zviedrijā, veicinot resursu efektīvu izmantošanu un pārtikas atkritumu samazināšanu. Projekta ietvaros tiek izstrādāti praktiski digitāli rīki, tostarp Atkritumu samazināšanas rīks un Ēdienkartes plānošanas rīks. Konkursa laikā izstrādātās receptes tiks iekļautas Ēdienkartes plānošanas rīkā, lai tās būtu pieejamas plašākam restorānu skaitam.

Plašāka informācija par projektu pieejama **ŠEIT**.

Vidzemes plānošanas reģions aicina piedalīties konkursā un radīt ilgtspējīgu nākotni kopā!