



# Nozares ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē

Rīga, 2022

## **Biedrība "Latvijas Restorānu biedrība"**

ir noslēdzis 17.09.2021. līgumu Nr. SKV-TL-2021/31 ar Latvijas Investīciju un attīstības aģentūru par atbalsta saņemšanu pasākuma "Starptautiskās konkurētspējas veicināšana" ietvaros, ko līdzfinansē Eiropas Reģionālās attīstības fonds

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

## Saturs

<b>1. Ievads</b>	<b>3</b>
<b>1.1. Patērētāji/ klienti</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Darbinieki jeb sociālā ietekme</b>	<b>4</b>
<b>1.3. Vides ietekme</b>	<b>4</b>
1.3.1. Samazināts enerģijas patēriņš	4
1.3.2. "Zero waste" jeb "nulle" atkritumi	5
1.3.3. Samazināts ūdens patēriņu	5
1.3.4. Samazinātas emisijas	5
<b>1.4. Ietekme uz piegādes ķēdi</b>	<b>5</b>
<b>1.5. Ilgtspējas prakses priekšrocības</b>	<b>6</b>
1.5.1. Zīmola lojalitāte	6
1.5.2. Klientu bāzes pieaugums	6
1.5.3. Palielināta peļņa un atgūtās izmaksas.	6
1.5.4. Darbinieku iesaiste	6
1.5.5. Uzlabota izpratne	6
1.5.6. Labāka ēdienkarte	7
1.5.7. Piegādes ķēdes uzlabošana	7
<b>2. Metodoloģija "Memoranda" izveidei</b>	<b>8</b>
<b>2.1. Intervijas</b>	<b>8</b>
<b>2.2. Ilgtspējas aspekti</b>	<b>8</b>
<b>2.3. Darba grupas</b>	<b>8</b>
<b>2.4. Memoranda izveide</b>	<b>8</b>
<b>3. Rekomendācijas nozares ilgtspējai</b>	<b>9</b>
<b>4. Nozares ilgtspējas aspekti</b>	<b>11</b>
<b>5. Atbilstības novērtēšanas mehānismi (piedāvājums)</b>	<b>28</b>
<b>5.1. Pirmais variants - Pašdeklarācija</b>	<b>28</b>
<b>5.2. Otrais variants - Pašvērtējums</b>	<b>28</b>
<b>5.3. Trešais variants - Trešo pušu audits un sertifikācija</b>	<b>28</b>
<b>5.4. Atpazīstamības zīme</b>	<b>29</b>
<b>6. Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē</b>	<b>30</b>
<b>Pielikums nr. 1</b>	<b>32</b>
<b>Pielikums nr. 2</b>	<b>34</b>

### Pētījuma autori:

Latvijas Korporatīvās sociālās atbildības platforma (CSRLatvia)

Agnese Alksne – Bensone

Artūrs Jansons

Biedrība "Latvijas Restorānu biedrība"  
ir noslēdzis 17.09.2021. līgumu Nr. SKV-TL-2021/31 ar Latvijas Investīciju un  
attīstības aģentūru par atbalsta saņemšanu pasākuma "Starptautiskās  
konkurētspējas veicināšana" ietvaros, ko līdzfinansē Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

REGULĒTIJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

# 1. Ievads

Pirms vairāk kā desmit gadiem lielākā daļa šefpavāru sastādīja ēdienkartes atbilstoši tam, ko viņiem patika gatavot un ko viņi zināja, ka viesi vēlētos ēst. Tikai daži cilvēki ņēma vērā preču sezonālītāti vai sastāvdaļu importēšanas sekas no visas pasaules. Situācija ir mainījusies, un ar vien vairāk viesi apzinās un vēlas zināt, no kurienes nāk viņu ēdiens. Pieaugot sabiedrības informētībai palielinās arī restorānu atbildība par to, lai tie būtu uzmanīgāki attiecībā uz produktu iegūšanu un atbildīgāki attiecībā uz to, kā viņi vada savu uzņēmējdarbību.

Restorānu ilgtspējība nozīmē darboties tādā veidā, kas aizsargā, saglabā vai atjauno dabisko vidi, veicina sociālo vienlīdzību, uzlabo cilvēku un kopienu dzīvi un veicina akcionāru un ieinteresēto personu ekonomisko labklājību.

Parādoties trim savstarpēji saistītām tendencēm – 1) mūsu planētas dabas resursu samazināšanās, 2) pieaugošais pieprasījumu pēc darbības caurspīdības un izsekojamības un 3) pieaugošām patērētāju vēlmēm, ilgtspējīgas prakses ieviešana nav tikai iespēja restorāniem atbildēt ar piedāvājumu uz pieprasījumu, bet pozitīvi ietekmēt ilgtermiņā nozares veselību un kopējo ilgtspēju. Restorānu nozare mūsdienās saskaras ar daudzām problēmām, tostarp izaugsmes palēnināšanos, augstām darbības izmaksām, darbinieku pieņemšanu darbā un noturēšanu, kā arī nepieciešamību piesaistīt jaunāku demogrāfisko klientu. Korporatīvā apņemšanās nodrošināt restorānu biznesa ilgtspējību ir pašsaprotama, jo tā tieši risina katru no šiem jautājumiem.

## 1.1. Patērētāji/ klienti

2019.gada “Uzņēmumi un sabiedrības gaidas. Mērījums” (USG 2019)<sup>1</sup> Latvijā tika veikts pētījums, kurā noskaidrota iedzīvotāju attieksme par uzņēmumiem, kas izvēlas iet ilgtspējas un korporatīvās atbildības virzienā. Pētījumā minēts, ka 57% aptaujāto iedzīvotāju uzskata ka bez kvalitātes un cenas to izvēli par labu kādam zīmolam nosaka, vai uzņēmums domā ne tikai par peļņu, bet arī sabiedrībai būtiskiem jautājumiem. Jānorāda, ka jo augstāks izglītības līmenis, jo svarīgāk patērētājam, ka uzņēmums domā ne tikai par peļņu (68% augstākā izglītība, 57% vidējā izglītība). Zīmolu iesaiste sabiedrībai aktuālos jautājumos ir būtiskāka jaunāko paaudžu vidū un respondentiem ar augstāko izglītību neatkarīgi no personīgo ienākumu līmeņa vai ienākumu līmeņa uz vienu ģimenes locekli mājāsaimniecībā. Restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarei aktuāls secinājums ir tas, ka sabiedrības dienaskārtībā visaugstākā prioritāte šobrīd ir veselības jautājumu risināšanai - 57%. Attiecīgi, ja uzņēmumi pieņem lēmumu par šādu ilgtspējas attīstības virzienu, tad sabiedrības noskaņojums būs daudz labvēlīgāks pret to uzņēmumu pasākumiem, kas šiem jautājumiem uzmanību nepievērš.

Nemot vērā, ka viena no būtiskākajām šīs nozares ietekmes jomām ir tieši ietekme uz vidi, tad gatavojot memoranda aspektus tika daudz diskutēts ar nozares pārstāvjiem par to vai klients būtu gatavs maksāt vairāk par šādu praksi. Kā norāda USG 2019 pētījums, tad 63% aptaujāto uzņēmuma rūpes par vides aizsardzību ir nākamais būtiskākais faktors aiz cenas un kvalitātes. 30% aptaujāto ir izvēlējušies iegādāties dārgāku produktu, kas ir bijis videi draudzīgs produkts vai pakalpojumu, kaut arī bijusi pieejama lētāka alternatīva, kas nav videi draudzīga. 36% Dārgākus, videi draudzīgākus produktus biežāk iegādājas ģimenes ar bērniem, bez bērniem

<sup>1</sup> [https://www.vilands.lv/wp-content/uploads/2019/11/USG2019\\_merijums-par-sabiedribas-un-uznemumu-attiecibam.pdf](https://www.vilands.lv/wp-content/uploads/2019/11/USG2019_merijums-par-sabiedribas-un-uznemumu-attiecibam.pdf)

šādu lēmumu pieņem 27%. 42% aptaujāto uzskata, ka uzņēmumiem kopumā vajadzētu ieņemt aktīvāku lomu vides aizsardzības un klimata pārmaiņu jautājumos. Ņemot vērā, ka restorānu, sabiedriskās ēdināšanas un arī ātrās ēdināšanas uzņēmumi Latvijā ir ne tikai vietējie, bet arī starptautiskie zīmoli, tad iedzīvotāju gaidas gaidas attiecībā uz Latvijas zīmoliem ir lielākas (42%) nekā attiecībā uz ārvalstu zīmoliem (31%), lai tie rīkotos ilgtspējīgi un korporatīvi atbildīgi.

## 1.2. Darbinieki jeb sociālā ietekme

Ne tikai esošais un potenciālais klients iegūs no nozares ilgtspējīgas rīcības un atbildīgas biznesa prakses, bet arī šai praksei būs liela ietekme uz iekšējām ieinteresētajām pusēm, kā darbinieki dažādu amatu kategorijās. Piemēram, uzņēmums, kas demonstrē šo praksi un realizē virkni pasākumus biznesa modeļa uzlabošanai, tas palīdz pieņemt darbā labākos talantus, palielina darbinieku iesaisti un palīdz samazināt darbinieku mainību, saglabājot darbiniekus. Darbinieku mainība ir viens no sociāli ekonomiskajiem aspektiem, kas izmaksā dārgi uzņēmumam un palēnina tā attīstību. Apņemšanās nodrošināt atbildīgu darba vidi un ilgtspējīgu redzējumu darbinieku resursu attīstībai, pozitīvi ietekmē gandrīz visas tradicionālās darbinieku iesaistes dimensijas, tostarp darbība efektīvu veikšanu, iekšējo lēmumu saskaņošanu īpašu pārmaiņās, lepnumu par organizāciju un lojalitāti. Iesaistīts darbinieks ir tāds, kurš lepojas ar savu darba vietu, attiecīgi būs produktīvāks strādnieks un ilgāk paliks uzņēmumā.

Labā prakse restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarē ir saistīta pirmkārt ar visu atbilstošu tiesību aktu ievērošanu, tai skaitā ar nodokļu nomaksu par pastāvīgajiem, kā arī sezona darbiniekiem. Otrs būtisks aspekts ir motivējoša atbildība, darba apstākļi (piemēram, jaunākās tehnoloģijas), izglītošana un izaugsme (dažādas prakses iespējas), vienlīdzīga attieksme pret visiem darbiniekiem, nediskriminējot tos pēc dzimuma, vecuma, reliģijas, etniskās piederības, fiziskām spējām un seksuālās orientācijas, kā arī ievērojot to cilvēktiesības.

## 1.3. Vides ietekme

Restorānos un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos ilgtspējas prakse sniedz labumu uzņēmumam, samazinot darbības izmaksas. Uzņēmuma ietekmes uz vidi samazināšana nozīmē dažādu resursu patēriņa samazināšana vai atbildīgākā izlietošana, savukārt tas nozīmē naudas ietaupījumu.

### 1.3.1. Samazināts enerģijas patēriņš

Lielākajai daļai restorānu un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu ir milzīga iespēja ietaupīt izmaksas, uzlabojot energoefektivitāti un veicot ieguldījumus atjaunojamā enerģijā. Ir svarīgi sākt ar visaptverošu energopārvaldības plāna izstrādi, kurā būtu jāiekļauj enerģijas pārvaldības sistēmas (EMS) izmantošana, lai varētu reāllaikā izsekot un uzraudzīt enerģijas patēriņu visās iekārtās. Sistēma palīdzētu uzņēmumiem identificēt enerģijas zudumus savā darbībā un krasi samazināt enerģijas patēriņu, mainot uzvedību, ieviešot jaunu politiku vai energoefektivitātes uzlabojumus. Efektivitātes iespējas restorānu nozarē ietver, piemēram, LED apgaismojuma modernizāciju, Energy Star/efektīvu ierīču uzlabojumus, kustību sensorus, u.c. Daudzas valstis nodrošina atlaides uzņēmumiem, kas uzstāda energoefektīvas iekārtas, kas var padarīt ieguldījumu atdevi ļoti pievilcīgu restorāniem.

### **1.3.2. “Zero waste” jeb “nulle” atkritumi**

Cieto atkritumu un jo īpaši pārtikas atkritumu samazināšana daudziem restorāniem ir liela iespēja ietaupīt naudu un uzlabot sabiedrības uztveri un attiecības ar sabiedrību. Saskaņā ar Pasaules resursu institūta datiem aptuveni viena trešdaļa no visas pasaulē saražotās pārtikas, kas paredzēta lietošanai pārtikā, tiek pazaudēta vai izšķērdēta. Šī neefektivitāte ir līdzvērtīga 940 miljardu dolāru zaudējumiem gadā un rada 8% no ikgadējām globālajām siltumnīcefekta gāzu emisijām. Šie finansiālie zaudējumi ir daudz lielāki pārtikas atkritumiem, kas atrodas tuvāk “dakšai”, nevis “saimniecībai”, jo visas lauksaimniecības, ražošanas un izplatīšanas izmaksas ir ietvertas šajos atkritumos. Restorāni un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi var risināt atkritumu problēmu, ieviešot pārtikas atkritumu kompostēšanas, samazināšanas un atkārtotas izmantošanas programmas, īstenojot visaptverošas pārstrādes programmas, likvidēt putu polistirola izmantošanu un izstrādāt nulles atkritumu apsaimniekošanas plānus.

### **1.3.3. Samazināts ūdens patēriņš**

Ūdens patēriņa samazināšana ne tikai tieši ietaupa naudu rēķinā par ūdeni, bet arī ietaupa naudu, kas tiek izmantota ūdens sūkņēšanai, ūdens sildīšanai un izmaksām, kas saistītas ar ūdens nosūtīšanu attīrīšanai. Tāpat kā enerģijas izmantošanai, restorāniem ir jāizstrādā visaptveroši ūdens apsaimniekošanas plāni, kas nosaka uzņēmuma kopējo ūdens patēriņu un izmaksas, nosaka samazināšanas mērķus un izstrādā stratēģijas, lai laika gaitā samazinātu. Var izmantot iekārtas, lai izsekotu un uzraudzītu ūdens izmantošanu iekārtās, un nodrošinātu automatizētus brīdinājumus, lai identificētu un novērstu ūdens zudumus. Dažas ūdens efektivitātes iespējas restorānos - zemas plūsmas sprauslas un armatūras, ūdens uztveršanas un atkārtotas izmantošanas trauku mazgājamās mašīnu sistēmas, darbinieku uzvedības izmaiņas.

### **1.3.4. Samazinātas emisijas**

Siltumnīcefekta gāzu emisijas ir saistītas ar daudziem dažādiem restorānu biznesa aspektiem, sākot no elektroenerģijas, propāna un dabasgāzes, ko izmanto darbībā, līdz degvielai, ko izmanto darbinieku pārvietošanās laikā, un iegulsto enerģiju piegādes ķēdes darbībā. Pirmais solis siltumnīcefekta gāzu (SEG) emisiju samazināšanā ir izprast uzņēmuma pašreizējo oglekļa pēdas nospiedumu vai kopējo siltumnīcefekta gāzu emisiju, kas saistīta ar uzņēmuma darbību. Uzņēmumiem būtu jāaprēķina SEG, kā arī jānosaka SEG samazināšanas iespējas un jāizstrādā SEG pārvaldības plānus. SEG emisiju samazināšanu var veicināt modernizācija uz efektīvāku aprīkojumu, otrreizējās pārstrādes līmeņa palielināšana, darbinieku koplietošanas programmu izstrāde un hibrīd auto vai elektrisko transportlīdzekļu izmantošana. Atjaunojamās enerģijas sistēmu izmantošana uz vietas vai atjaunojamās enerģijas iegāde ārpus uzņēmuma, izmantojot tiešas piekļuves enerģijas piegādātājus, kopienas izvēlētos enerģijas piegādātājus vai atjaunojamās enerģijas sertifikātus (REC), var palīdzēt uzņēmumiem samazināt siltumnīcefekta gāzu emisijas, kas saistītas ar to darbību, un dažos gadījumos arī samazina enerģijas izmaksas.

## **1.4. Ietekme uz piegādes ķēdi**

Vēl viens svarīgs restorānu un sabiedriskās ēdināšanas ilgtspējības jautājums ir ietekme visā to vērtību ķēdē un to pārtikas produktu veidi, kurus tie pērk un pasniedz klientiem. Iegādājoties vairāk vietējo, bioloģisko un veselīgu sastāvdaļu produktus, restorāni un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi var samazināt uzņēmējdarbības sociālo un vides ietekmi, vienlaikus piesaistot jaunus klientus, kuri kļūst apzinīgāki par savu pārtikas izvēli. Uzņēmumi var izstrādāt ilgtspējīgu iepirkuma politiku, lai palīdzētu tiem samazināt pirkuma lēmumu ietekmi,

meklējot produktus, kas izgatavoti no otrreizēji pārstrādātiem materiāliem, kuri ir izturīgi un pārstrādājami, un tiem ir minimāls vai ilgtspējīgs iepakojums. Uzņēmumi var veidot dialogu vai sadarbību tieši piegādes ķēžu ilgtspējas veicināšanai, piemēram, apkopojot informāciju par uzņēmuma nozīmīgo piegādātāju pašreizējo praksi un pēc tam sadarbojoties ar šiem piegādātājiem, lai palīdzētu viņiem īstenot ilgtspējīgāku praksi un izprast ieguvumus (loģistikas, iepakojuma, u.c. jautājumu risināšana). Šāda sadarbībā var ne tikai samazināt restorānu kopējās ietekmes ietekmi, bet arī palīdzēt stiprināt attiecības ar galvenajiem piegādātājiem.

## **1.5. Ilgtspējas prakses priekšrocības**

Ilgtspējīgas un atbildīgas biznesa prakses ieviešanu uzņēmumā eksperti aicina uztvert kā vērtīgu ieguldījumu uzņēmuma vērtības celšanai, kur izmaksas atmaksājas vidējā termiņā, ja situācija ir bijusi akūta, vai ilgtermiņā, plānojot plašākas investīcijas, piemēram, infrastruktūras uzlabojumos vai piegādes ķēdes pārstrukturizēšanā. Būtiskākie ieguvumi no šādas prakses ir uzskatīti zemāk:

### **1.5.1. Zīmola lojalitāte**

Ja jūsu restorāna vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma vērtības sakrīt ar jūsu klientiem, ir daudz lielāka iespēja, ka viņi atgriezīsies pie Jums. Viņiem šķitīs, ka viņu nauda ir veicinājusi pozitīvas pārmaiņas pasaulē, un tas viņiem sniegs lielāku baudas un piepildījuma sajūtu. Iespējams, ka viņi arī visticamāk dalīsies ar šo pieredzi un tas ir spēcīgākais no jebkādiem reklāmas veidiem.

### **1.5.2. Klientu bāzes pieaugums**

Daloties ar savu ilgtspējības stratēģiju ar sabiedrību, cilvēki jutīsies vairāk spiesti vismaz izmēģināt jūsu restorānu vai sabiedriskās ēdināšanas vietu un kļūt par lojāliem klientiem. Jūsu uzņēmums ir pievilcīgāks plašākam cilvēku lokam, piemēram, ja jūsu ēdienkartē ir virkne veģetāro un vegānu iespēju.

### **1.5.3. Palielināta peļņa un atgūtās izmaksas.**

Palielinoties klientu skaitam, jūs, protams, pamanīsiet, ka jūsu restorāna vai sabiedriskās ēdināšanas peļņa palielināsies. Tikmēr ilgtspējīgās biznesa prakses, piemēram, atkritumu samazināšana, palīdzēs jums samazināt zaudētos ienākumus klienti restorānā vai sabiedriskās ēdināšanas vietās.

### **1.5.4. Darbinieku iesaiste**

Cilvēki ne tikai vēlas tērēt savu naudu ilgtspējīgā veidā, bet arī pelnīt to ilgtspējīgi. Stingra sociālā sirdsapziņa var ievērojami uzlabot personāla morāli, motivāciju un noturību, jo viņi jutīsies lepni, ka viņu darbs veicina pozitīvu mērķi. Tas var arī padarīt viņus uzticīgākus jūsu zīmolam. Pat ja viņi galu galā dosies strādāt citur, viņi, iespējams, atgriezīsies kā klienti.

### **1.5.5. Uzlabota izpratne**

Lai gan šobrīd tiek plaši apspriestas dažādas apņemšanas būt ilgtspējīgam vai atbildīgam biznesam daudzi neapzinās kā panākt reālas izmaiņas. Tie uzņēmumi, kam ir šī prakse, par to stāstot atklāti un plaši, var būt pozitīvs un iedvesmojošs piemērs tiem, kuri nav pārliecināti, ar ko sākt un kāpēc tas ir svarīgs jautājums. Var sākt pat ar tik vienkāršu lietu kā šī informācijas iekļaušana ēdienkartē, lai cilvēki aizdomātos.

### **1.5.6. Labāka ēdienkarte**

Ilgtspējīga pārtikas iegūšana var radīt daudz izsmalcinātāku, daudzveidīgāku un kvalitatīvāku ēdienkarti. Sastāvdaļu uzlabošana var maksāt nedaudz papildus, taču, kā minēts ievada sākumā, klienti ir vairāk nekā gatavi maksāt par videi draudzīgu, atbildīgu izvēli produktiem un pakalpojumiem.

### **1.5.7. Piegādes ķēdes uzlabošana**

Viena no ilgtspējas stratēģijām, lai būtu atbildīgāka piegādes ķēde, ietver piegādes ķēdes saīsināšanu, lai samazinātu oglekļa pēdas nospiedumu. Tas var ne tikai nodrošināt labāku ķēdes pārredzamību un palīdzēt novērst krāpšanos ar pārtiku (kas var nopietni maksāt jūsu uzņēmumam), bet arī rezonē ar daudziem klientiem, kuri vēlas atbalstīt vietējos uzņēmumus un kopienas, kurā strādā uzņēmums. Šāda pieeja var arī uzlabot piedāvātā ēdiena sastāvdaļu kvalitāti. Tas savukārt var likt apmeklētājiem justies vēl apmierinātākiem ar savu maltīti un tie biežāk atgriezīsies vai ieteiks citiem to apmeklēt.

Sekojoši ilgtspējas un atbildīga biznesa tendencēm, ar vien vairāk uzņēmumi saprot, ka viņiem ir jāveic savs ieguldījums vides ietekmes un sociālās ietekmes labā, lai saglabātu konkurētspēja šajā nozarē. Latvijas Restorānu biedrība (LRB) sadarbībā ar Latvijas Korporatīvās sociālās atbildības platforma (CSRLatvia) ir veikusi kvalitatīvu analīzi par nozares viedokli attiecībā uz ilgtspējas un korporatīvās atbildības aspektiem, kas būtu atbilstoši Latvijas restorāniem un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, kas darbojas Latvijas uzņēmējdarbības vidē. Pēc aspektu izvērtēšanas un viedokļu apkopošanas no dažādām ietekmes pusēm, ir sagatavots Memorands – nozares apliecinājums ilgtspējīgas un atbildīgas biznesa prakses ieviešanai uzņēmumā.

## 2. Metodoloģija “Memoranda” izveidei

Uzdevums: veikt kvalitatīvu analīzi par nozares viedokli attiecībā uz ilgtspējas un korporatīvās atbildības aspektiem, kas būtu atbilstoši Latvijas restorāniem un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, kas darbojas Latvijas uzņēmējdarbības vidē.

### 2.1. Intervijas

Respondentu izlase: balstoties uz LRB vadības rekomendācijām, tika izvēlēti 7 respondenti, kas pārstāv nozari šādos aspektos:

- Dzīves stila restorānu īpašnieki, nozarē vairāk kā 15.gadus;
- Ātrās ēdināšanas restorāna pārstāvji;
- Sabiedriskās ēdināšanas pārstāvji (lokālie);
- Restorānu konsultanti.

Interviju jautājumus var apskatīt Pielikumā nr. 1.

### 2.2. Ilgtspējas aspekti

Ilgtspējas aspekti tika sagatavoti ņemot vērā interviju jautājumus, kā arī balsoties uz vadlīnijām un nozares labo praksi. Dažas no tām:

- ANO Ilgtspējas attīstības mērķi
- ANO Globālais līgums
- Globālā ziņošanas iniciatīva
- Latvija 2030
- ES ”Zaļais kurss”
- Parīzes klimata mērķi
- ISO 26000

Aspektu izveide bija ar mērķi rast iespēju tos pamatot ar dokumentētu, ierādāmu informāciju, kas atrodama uzņēmumā. Tā pat tika diskutēt par mērķiem un izmērāmiem lielumiem, katram no aspektiem, lai varētu novērtēt šī ilgtspējas aspekta progresu, kā arī vienoties par nozares standartu uz ko tiekties. Ar ilgtspējas aspektiem var iepazīties šī ziņojuma sadaļā: nr. 4.

### 2.3. Darba grupas

Pēc interviju veikšanas, eksperti sagatavoja ilgtspējas aspektu kopumu, lai to apspriestu ar nozares pārstāvjiem. Kopumā notika 3 darba grupas. Pirmā darba grupa apsprieda ekonomiskās ietekmes un sociālos aspektus, bet divas nākamās darba grupas vides aspektus.

Ceturrtā darba grupa tika veidota kopā ar ietekmes pusēm, lai uzklautu viedokli no partneriem, kas ikdienā saskarās ar nozares politikas attīstību, kontroli un saistītajām nevalstiskajām organizācijām. Tika aicināti pārstāvji no: Pārtikas veterinārā dienesta, Ekonomikas ministrijas, Pasaules dabas fonda, Vides aizsardzības un reģionālās attīstības ministrijas, Valsts vides dienesta, Ziemeļvalstu ministru padomes, u.c.

### 2.4. Memoranda izveide

Pēc aspektu analīzes un komentāru, ieteikumu apkopošanas, eksperti sagatavoja Memorandu – nozares apliecinājumu ilgtspējīgas un atbildīgas biznesa prakses ieviešanai uzņēmumā. Ar Memorandu var iepazīties šī ziņojuma sadaļā: nr.6.



### 3. Rekomendācijas nozares ilgtspējai

Apkopojot interviju rezultātus tika secināts, ka pastāv virkne izaicinājumu, kuru atrisināšanai nepietiek tikai ar nozares dalībnieku labo gribu vai finanšu investīcijām, bet ir nepieciešams iniciēt izmaiņas normatīvajos aktos. Kā tipiskākie piemēri normatīvā regulējuma izmaiņām tika minēti sekojošās darbības sfēras vai aspekti:

- atkritumu šķirošanas infrastruktūras nepietiekamība vai neesamība;
- neapmierinoša centralizētā ūdensvada ūdens sagatavošana (konkrēti, mīkstināšana un atdzelzošana);
- efektīvas un videi draudzīgas produktu piegādes ķēdes jēdziena definēšana publiskajos iepirkumos;
- lauksaimniecības kooperatīvu attīstības stimulēšana, īpaši bioloģiskās lauksaimniecības sektorā;
- iepakojuma depozīta sistēmas paplašināšana un iepakojuma unificēšana.

Atkritumu šķirošanas infrastruktūras attīstības veicināšana primāri atrodas Vides aizsardzības un reģionālās attīstības ministrijas kompetencē, bet liela nozīme ir katras konkrētas pašvaldības attieksmei pret šādas infrastruktūras attīstīšanu pašvaldību teritorijās. Kā tipisks piemērs daudzās intervijās tika minēta tieši Rīgas pilsēta un, konkrēti, Vecrīga, kur atkritumu šķirošanas infrastruktūra ir vāji attīstīta un nepietiekoša, īpaši atbilstoša sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu vajadzībām.

Dzeramā ūdens sagatavošana centralizētajai ūdens apgādes sistēmai notiek atbilstoši 14.11.2017 Ministru kabineta noteikumu Nr. 671 “Dzeramā ūdens obligātās nekaitīguma un kvalitātes prasības, monitoringa un kontroles kārtība” prasībām, kuras īpaši nenosaka prasības ūdens cietības noteikšanai, īpaši maksimālajai kalcija koncentrācijai ūdenī. Tas arī ir saprotams, jo palielināts kalcija daudzums ūdenī nevar negatīvi ietekmēt cilvēku veselību, bet toties tas atstāj negatīvu iespaidu uz dažāda veida sadzīves tehniku, kā rezultātā, lai to attīrītu no kalcija nogulsniem, tiek lietotas agresīvas ķīmiskas vielas, kurām ir negatīva ietekme uz apkārtējo vidi. Šī iemesla dēļ būtu rekomendējams pārskatīt attiecīgo jomu regulējošos normatīvos aktus un izskatīt iespēju noteikt robežvērtības kalcija koncentrācijai dzeramajā ūdenī.

Attiecībā uz produktu piegādes ķēžu loģistiku, intervijās bieži tika atzīmēts fakts, ka matemātiski noteiktām piegāžu attāluma robežām ir maza saistība ar vides aizsardzības prasību ievērošanu vai SEG emisiju samazināšanu. Tika rekomendēts pārskatīt 20.06.2017 Ministru kabineta noteikumus Nr. 353 “Prasības zaļajam publiskajam iepirkumam un to piemērošanas kārtība”, gan attiecībā uz maksimāli noteikto piegādes attālumu (250km), gan piegādēs izmantojamā autotransporta atgāzu emisijas standartiem. Piegāžu attāluma noteikšanas gadījumā, tika atzīmēts, ka noteiktais attālums nenodrošina līdzvērtīgu konkurenci visiem Latvijā bāzētajiem/audzētajiem (piemēram, attālums Rēzekne - Liepāja ir lielāks par noteiktajiem 250km). Savukārt, gadījumos, kad netiek izsekota visa pārtikas produktu piegādes ķēde, tad auto transporta atgāzu emisijas standartiem nav nozīmes, jo tie netiek attiecināti vienādi uz visiem piegādes ķēdē iesaistītajiem transportlīdzekļiem. Vienlaicīgi tika atzīmēts arī apstāklis, ka bieži vien Latvijas audzētāji, nevēlēdamies sadarboties izaudzētās produkcijas piegāžu organizēšanā, veic mazu produktu apjomu piegādes neadekvāti lielos attālumos un ar nepiemērotu autotransportu (“kļiedzošākais” piemērs tika minēts diļļu pušķīšu piegāde ar apvidus automašīnu no Rēzeknes uz Rīgu).

Saistībā ar pārtikas produktu audzētāju kooperāciju, attiecībā uz noteikta veida pārtikas produktu audzēšanu, pārstrādes un piegāžu ķēžu organizēšanu, tika izteikts aicinājums kompleksi pārskatīt esošos atbalsta mehānismus vai radīt jaunus, kuru mērķis būtu stimulēt jaunus lauksaimnieciskās ražošanas kooperatīvu veidošanos, īpaši bioloģiskās lauksaimniecības sektorā.

Kā vēl viens izaicinājums efektīvai atkritumu apsaimniekošanas sistēmas ieviešanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos, tika minēta neunificētas iepakojuma taras esamība, kas neļauj nodot izmantoto piegādes taru atpakaļ otrreizējai izmantošanai. Kā risinājums tika ieteikts vai nu paplašināt un uzlabot jauno taras depozīta sistēmu, vai arī risināt unificēta piegādes iepakojuma ieviešanu starp nozares uzņēmumiem (pārtikas vairumtirgotāji, lielle audzētāji utt.).

## 4. Nozares ilgtspējas aspekti

### Ilgtspējas aspekti un to mērīšana (nozares priekšlikumi)

(ar zaļu atzīmēti aspekti, ko ieteica pievienot ietekmes puses)

Ekonomiskie ilgtspējas aspekti				
Kritērijs ilgtspējas aspektiem restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarē	Pierādījuma veids (dokuments)	Mērījums/ mērvienība (pierādījums)	Komentāri	Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)
Uzņēmums maksā visus tiesību aktos noteiktos nodokļus un nodevas	Iekšējā procedūra/ grāmatvedības politika/ VID uzziņas	Izvirzīts nozares mērķis pret ko notiek mērījums	Šis aspekts ir iekļauts, lai arī tiesību akti to paredz, jo nozare saskarās ar ēnu ekonomikas izaicinājumiem.	R/S
Uzņēmumam atliktie maksājumi nav kavēti	VID uzziņas	Izvirzīts nozares mērķis pret ko notiek mērījums	Pamatojums – nozare sezonālitate, kad tiek piemēroti atliktie maksājumi un/vai Covid19 ietekme.	R/S
Uzņēmuma darbinieki tiek nodarbināti “pilnā nodokļu režīmā” visām amatu grupām, kas palielina darbinieku sociālo drošību	Personāla politika	% no darbinieku skaita	Lai šo aspektu mērītu, ir nepieciešams vienoties ar VID par nozares specifiku nodokļu nomaksai, izšķirot restorānus, sabiedriskās ēdināšanas, bāru un to amatu grupas, tai skaitā statusus (studenti, invalīdi), (VID šāda identifikācija būs pieejama no 2024.gada).	R/S
Uzņēmuma darbinieku skaits un noslodze samērīga	Gada pārskats/ iekšējie dokumenti	Pilna slodze, pusslodze, sezonas darbinieki, īrētie darbinieki (skaits vai %)	Kritiskā masa 50% pilns laiks, pārējie var būt mainīgā daļa.	R/S
Uzņēmums pārliecinās, ka piegādātāji maksā nodokļus (“pilnā” nodokļu režīmā + “pilna” kapitāla uzņēmuma)	Iekšējā procedūra	% no piegādātāju skaita		R/S
Investoru piesaistītās naudas izcelsme tiek pārbaudīta (AML)	Iekšējā procedūra	Iekšējā procedūras atbilstība AML		R/S
Uzņēmums investē “zaļajās tehnoloģijās”	Gada pārskats	% no apgrozījuma	Jādefinē, kas ir “zaļā tehnoloģija”, piemēram, to ko var labot, kas patērē maz enerģijas, resursus, viegli piemērojama darbinieku vajadzībām, videi, uzturēšana iekļauta “garantijas pirkumā” u.c.	R/S
Uzņēmumam ir investīcijas jaunos produktos/ pakalpojumos/ inovācijās	Gada pārskats	% no apgrozījuma	Jaunu produktu radīšana par pamatu ņemot sabiedrības pieprasījumu, kas balstīts uz vides un sociālajiem ilgtspējas aspektiem.	R/S

Ilgtspējīgas pārvaldības aspekti				
Kritērijs ilgtspējas aspektiem restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarē	Pierādījuma veids (dokuments)	Mērījums/ mērvienība (pierādījums)	Komentāri	Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)
Uzņēmumam ir izstrādāts biznesa plāns/ stratēģija/ mērķi/ misija/ vīzija/ vērtības	Web un citi publiski pieejami rīki	Jā/ Nē vai ir iekļauti ilgtspējas aspekti?	No 3000 tūkstošiem uzņēmumu 100 – 150 rada 50% apgrozījumu nozarē.	R/S
Uzņēmumam ir kvalitātes vadības sistēma	Dokumentēta pēc pazīmēm (plānošana, realizēšana, kontrole un pilnveide) vai ISO 9001	Jā/ Nē	Ja uzņēmumam ir ISO, tad par to var piešķirt augstāku "līmeni" novērtējumā. Pamatā pierādījumi tiek meklēti iekšējos dokumentos, kuriem noteikti ir jābūt.	R/S
Uzņēmumam ir pārtikas drošības vadības sistēma	HACCP dokumentācija un/vai ISO 22000	Pārtikas drošības riski – gadījumi, risinājumi, KKP.	Lai arī tiesību akti šo nosaka, nozarē ir vērojams, ka HACCP dokumentācija var nebūt pieejama vai tā tiek "nokopēta" un nav piemērota uzņēmuma. Attiecas uz uzņēmumiem, kur darbinieki virs 50.	R/S
Uzņēmumā ir ieviesti HACCP principi un paškontrole un tie tiek pielietoti praksē.	KKP mērījumi - temperatūrai; Kontrole izsekojama (pieraksti) visos posmos.	Neatbilstību skaits.	MVU ir samazinātas prasības, tādēļ šo punktu var attiecināt uz tiem, kam darbinieki mazāk par 50.	R/S
Uzņēmuma īpašnieki zināmi (informācija publiski pieejama)	web un citi publiski pieejami rīki	Jā/ Nē		R/S
Trauksmes celšanas mehānisms (uzņēmumos, kuros vairāk par 50 darbiniekiem)	Trauksmes celšanas mehānisms – aprakstīta rīcība/ dokumenti	Jā/ Nē/ Neattiecas	Uzņēmumos – darbinieki 50+ to paredz tiesību akti. Bet šajā nozarē nav izplatīta šī mehānisma esamība, tādēļ ir vērts to iekļaut pie aspektiem.	R/S
Uzņēmumam ir ētikas kodekss un ar to ir iepazīstināti uzņēmuma darbinieki	Ētikas kodekss	Jā/ Nē, apmācības, citi pierādījumi, ētikas kodeksa izskatītās lietas		R/S
Uzņēmumam ir ētikas kodekss un ar to ir iepazīstināti uzņēmuma piegādātāji	Ētikas kodekss	Jā/ Nē, apmācības, citi pierādījumi, ētikas kodeksa izskatītās lietas		R/S
Publiski pieejama informācija par uzņēmuma ilgtspēju, korporatīvo atbildību	Ilgtspējas pārskats, web lapa, politika, iekšējie darbības noteikumi, u.c.	Jā/ Nē	Ja uzņēmumam ir publicēta informācija, tad par to var piešķirt augstāku "līmeni" novērtējumā.	R/S

Uzņēmumam ir "0" tolerance pret korupciju	Pretkorupcijas politika/ daļa no ētikas kodeksa	Jā/ Nē	Korupcija ir ļaunprātīga rīcība, ko izdara persona, kurai ir vara vai deleģējums pieņemt vai ietekmēt lēmumu vai rīkoties ar resursiem, lai gūtu privātu labumu.	R/S
<b>Sociālie aspekti</b>				
<b>a. Darbinieki</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmums pret visiem darbiniekiem izturas līdzvērtīgi, neatkarīgi no nodarbinātības formas un paredzētā nodarbinātības laika (sezona, nepilns laiks, praktikants, students, u.c.)	Personāla politika, atalgojuma politika, iekšējie kārtības noteikumi, ētikas kodekss	Sūdzības par diskrimināciju vai nevienlīdzīgu attieksmi u.c.		R/S
Uzņēmumam ir izstrādāta atalgojuma politika, kas vērsta uz darbinieku motivāciju par darba kvalitāti un rezultātiem		Kopējā izmaksāto prēmiju, bonusu u.c. skaits – EUR. Kopējais pilnas slodzes ekvivalents, kuri saņem 90 % no kopējās piemaksu summas.	Ja uzņēmumam motivācijas politika ir līdzvērtīga un vērsta uz visiem darbiniekiem, ne tikai vadību vai atsevišķām kategorijām, tad par to var piešķirt augstāku "līmeni" novērtējumā.	R/S
Uzņēmums rūpējas par darbinieka veselību	Apdrošināšanas polise, citi veselības pasākumi	Polišu skaits, EUR vai EUR par veselības aktivitātēm		R/S
Uzņēmums nodrošina ēdināšanu saviem darbiniekiem darba laikā	Ēdināšanas izdevumi – grāmatvedība	EUR, % no kopējā	Kopš 2017.gada - 40EUR mēnesī uz darbinieku pie izdevumiem.	R/S
Uzņēmuma darbinieku vecuma struktūra ir sabalansēta - rada iespējas paaudžu nomainībai un nodrošina pēctecību zināšanām.	Personāla vadības/ grāmatvedības dati	Vecuma struktūra/sadale (vecuma grupas – 10 gadu intervāli); Darbinieku mainības koeficients. Darbinieku stāžs. Nemainīgi 50% no darbiniekiem.	Sabiedriskajā ēdināšanā vidējais vecums ir augsts, piemēram, bērnuārzos piesaistīt jauniešu ir izaicinājums. Ilgtspējīga uzņēmuma darbinieku struktūra ir tāda, kurā ir radīti apstākļi paaudžu nomainībai un zināšanu nodošana nākamajām paaudzēm. Restorānu nozarē ir jaunāks vidējais darbinieku vecums, kā arī tā mēdz būt pirmā darba vieta vai darba vieta ko apvieno ar studijām.	R/S
Uzņēmums ir atvērts darba vietām piesaistīt jauniešus.	Personāla vadības/ grāmatvedības dati	Vecuma struktūra/sadale (vecuma grupas – 10 gadu intervāli); Darbinieku mainības koeficients.	Restorānu nozarē ir jaunāks vidējais darbinieku vecums, kā arī tā mēdz būt pirmā darba vieta vai darba vieta ko apvieno ar studijām.	S/R

		Darbinieku stāžs. Nemainīgi 50% no darbiniekiem.		
Uzņēmums rūpējas par darbinieku kvalifikāciju visās amata kategorijās	Mācību plāni pa amatu kategorijām, personāla politika, rīkojumi, u.c.	Kopējie vai mācību izdevumi uz darbinieku gadā.		R/S
Komanda ir piedalījusies ilgtspējas aspektu izpratnes mācībās – vides ilgtspēja (energoefektivitāte un ūdens efektivitāte).	Mācību norises pieraksti	% no darbiniekiem		R/S
Komanda ir piedalījusies mācībās par veselīgu uzturu un saražotā/ pagatavotā/ pasniegtā produkta ietekmi uz veselību.	Mācību norises pieraksti	% no darbiniekiem		R/S
Komanda ir piedalījusies mācībās par pirmās palīdzības sniegšanu.	Mācību norises pieraksti un/vai līgums ar mācību pakalpojuma sniedzēju	% no darbiniekiem		R/S
Komanda ir piedalījusies mācībās par obligātajām higiēnas prasībām un šķerspiesārņojuma nepieļaušanu.	Mācību norises pieraksti un/vai līgums ar mācību pakalpojuma sniedzēju	% no darbiniekiem		R/S
Komanda ir piedalījusies mācībās par pārtikas izmantošanu ēdina sagatavošanai (bez atkritumu pieeja).	Mācību norises pieraksti	% no darbiniekiem		R/S
Uzņēmums vērtē darbinieku labbūtību un rīkojas, lai novērstu arodslimību riskus, ievērotu darba un dzīves līdzsvaru.	Personāla politika	Slimības lapu analīze (pret vidējo slimības dienu skaitu nozarē); Izņemto atvaļinājumu apjoms ik gadu. Izmantotās apdrošināšanas apjoms.		R/S
<b>b. Darba vide un cilvēktiesības</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmumā tiek ievērota dzimumu līdztiesība visās amatu kategorijās pie līdzvērtīgiem kompetences kritērijiem.	Personāla politika, ilgtspējas pārskats (ja atbilstošs)	% no kopējā darbinieku skaita Siev. un Vīr. dažādos organizācijas līmeņos (īpašnieki, vadība, vidējā līmeņa vadītāji, speciālisti - izvēlas atbilstošo)		R/S

Uzņēmumā darba vide ir iekļaujoša visām darbinieku etniskās piederības un reliģiskās pārliecības grupām	Personāla politika, ilgtspējas pārskats (ja atbilstošs)	% no kopējā darbinieku skaita		R/S
Uzņēmumā darba vide ir iekļaujoša- ir iespēja strādāt cilvēkiem ar dažādām fiziskām spējām	Personāla politika, ilgtspējas pārskats (ja atbilstošs)	Darbinieku skaits ar invaliditāti vai % no kopējā darbinieku skaita		R/S
Uzņēmumā ir izveidota nediskriminācijas politika, kas aizsargā darbinieku no darba devēja un/ vai klienta aizskārums	Personāla politika, pret diskriminācijas politika, rīcība konflikta gadījumā utt.	Reģistrēti gadījumi		R/S
Darba apģērbs tiek nodrošināts – ērts, piemērots, ergonomiski atbilstošs.	Personāla politika	Cik % darbiniekiem tiek nodrošināts darba apģērbs? Cik % maksā darba devējs par šo apģērbu, cik darbinieks?		R/S
Darbinieku telpas iekārtotas atbilstoši darbinieku labsajūtas nodrošināšanai, drošībai un atbilstoši augstākajām higiēnas prasībām.	Personāla politika, telpu plāni, izbrūves plāni, u.c.	% no pielāgošanas izmaksām būvniecības budžetā un/ vai darba vides uzlabošanas izdevumi/ regulārie un vienreizējie.	Dušas telpas, vieta kur pārgērbties, u.c.	R/S
Darba veikšanai iegādāts drošs un profesionāls aprīkojums.	Iekārtu tehniskā specifikācija	% no iekārtām profesionālas. Reģistrēti negadījumi saistībā ar iekārtu drošību.		R/S
Uzņēmums nodrošina drošus, veselībai nekaitīgus darba apstākļus	Ziņojumi par negadījumiem Valsts darba inspekcijai	Skaits: darba drošības negadījumi un/vai letāli	Darba vide iekārtota tā, lai neradītu riskus “cross-continuation” situācijas.	R/S
Uzņēmums reģistrē un risina gandrīz notikuši darba drošības negadījumi darba vietā	Ziņojumi par negadījumiem (iekšēji)	Skaits		R/S
Uzņēmums ievēro cilvēktiesības	Personāla politika	Sūdzības	Neejam detaļās par cilvēktirdzniecību.	R/S
Uzņēmums informē piegādātājus, klientus vai citas ietekmes puses par cilvēktiesību ievērošanu	Personāla vai piegādātāju politika, informācijas izvietojšanas noteikumi, dalība kampaņās.	Sūdzības		R/S
Uzņēmums nodrošina iespēju izteikt sūdzības, kā arī analizē sūdzības un pilnveido procesus pēc to analīzes.	Sūdzību reģistrs. Uzlabojumi.	Sūdzību skaits par tēmām un iztērētie līdzekļi sūdzību novēršanai.		R/S

Uzņēmums nodrošina vides pieejamību (telpās) klientiem	Investīciju plāni – jaunu telpu izvēle. Būvniecības – infrastruktūras pielāgošanas plāni.	Telpu inventarizācijas plāni.		R/S
Uzņēmumā ēdamzāle un labierīcības, kas domātas klientiem ir tīras un atbilstoši iekārtotas.	Atbildīgie par tīrību, tīrīšanas “plāns”, u.c.	Sūdzības par tīrību, vizuālā kontrole pie telpu apskates		R/S
<b>c. Ieguldījums izglītības sistēmā</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmums nodarbina praktikantus	Vienošanās ar profesionālajām izglītības iestādēm un citi dokumenti, kas pierāda praktikanu klātbūtni uzņēmumā.	Praktikantu skaits gadā, praktikantu atlīdzība, h skaits praksē, cik no praktikantiem kļūst par nozarē strādājošajiem, darba devēja izdevumi par darbuzdevināšanas stundām darbiniekiem (EUR/h). Praktikanti % kuriem ir apmaksāta prakse un % kas ir neapmaksāta prakse.		R/S
Uzņēmums vai tā pārstāvji piedalās izglītības programmu izstrādē/ akreditācijā/ kvalifikācijas darbu vadīšanā/ pieņemšanā	Vienošanās ar profesionālajām izglītības iestādēm un citi dokumenti, kas pierāda uzņēmuma klātbūtni izglītības iestādē	Programmu, sanāksmju skaits gadā, lektoru/ ekspertu atlīdzība EUR/h, % no laika. Apmaksāts vai neapmaksāts laiks.		R/S
Uzņēmuma darbinieki ir lektori izglītības iestādēs	Vienošanās ar profesionālajām izglītības iestādēm un citi dokumenti, kas pierāda uzņēmuma klātbūtni izglītības iestādē	Lekciju skaits (h) gadā, lektoru atlīdzība EUR/h, % no laika.		R/S
<b>c. Ieguldījums sabiedrībā</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmumam ir ziedošanas politika	Dokuments	Jā/ Nē		R/S
Uzņēmums ziedo naudu	Gada pārskats	% no apgrozījuma		R/S
Uzņēmums ziedo savu kompetenci/ laiku	Gada pārskats	% vai h no darba laika		R/S



Uzņēmums ziedo produkciju	Gada pārskats	% no produkcijas		R/S
Uzņēmumam ir iniciatīvas, lai veicinātu veselīga uztura izglītību vietējā sabiedrībā (skolās, koledžās, kopienu grupās).	Pasākumi			R/S
Uzņēmums iegādājas vienu vai vairākus produktus no labdarības fonda vai sociāla uzņēmuma, kas nodrošina sociālu ietekmi.	Gada pārskats	% no produkcijas	Piemēram, produkts, kas izgatavots no pārtikas pārpalikumiem, maize no sociālā uzņēmuma maizes.	R/S
<b>d. klienta veselība un ilgtspējīga rīcība</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmuma klientiem ir iespēja izvēlēties mazākas porcijas atsevišķi vai bērnu ēdienkarti (informē klientu par iespēju).	Ēdienkarte	% no kopējā piedāvāto ēdienu klāsta, cik ir iespēja “mazākām porcijām”		R/S
Uzņēmums piedāvā daļu no saviem ēdieniem kā veselīgus (mazāk sāls, cukurs, eļļa) ēdienus.	Sāls un cukura patēriņa rekomendācijas pieejamas uzņēmuma darbiniekiem.			R/S
Ja uzņēmums izmanto fritēšanu ēdiena pagatavošanā, tad tiek izmantoti atbilstoša eļļa, lai nepieļautu pārmērīgu transtaukskābju rašanos.	Receptūra, iepirkuma dokumenti.	% no ēdienu apjoma fritēti.		R/S
Uzņēmums neizmanto daļēji hidronizētos taukus, pārtikas piedevas kā garšas pastiprinātājus, glutamātu, nātrija nitrātus, krāsas, dzīvnieku ziedi utt.	Receptūra, iepirkuma dokumenti.		Komentārs: papildināt - MK 172 (bērnu pārtikai) – nedrīkst izmantotas pārtikas piedevas ēdiena pagatavošanai.	R/S
Uzņēmums piedāvā atsevišķu ēdienkarti vai aizstājējus, lai ievērotu uztura ierobežojumus, piemēram, bezglutēna izstrādājumi, veģetārie ēdieni, vegāni, reliģiskās piederības, alerģiskie klientiem piemērota ēdienkarte vai sagatavošanās darbi, lai ievērotu ierobežojumus.	Ēdienkarte, receptes	% no ēdienkartes	Prasības var tikt papildinātas vai samazinātas, atkarībā no uzņēmuma darbības specifikas, pieejamās ēdienu gatavošanas tehnoloģijas	R/S
Uzņēmumam ir dokumentētas saistības ar noteiktu termiņu samazināt cukura un/vai sāls lietošanu ēdienkartē.	Ēdienkarte, receptes, iekšējie dokumenti.	% no ēdienkartes		R/S

Uzņēmums savā ēdienkartē iekļauj sezonas produktus, mainot to gada garumā.	Ēdienkarte, receptes, iekšējie dokumenti.	% no ēdienkartes		R/S
Uzņēmums neizmanto nesezonas produktus.	Ēdienkarte, receptes, iekšējie dokumenti.	% no ēdienkartes		R/S
<b>Vides ilgtspējas aspekti</b>				
<b>a. atkritumu apsaimniekošana</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Atkritumu apsaimniekošana ir legāla	Līgumi ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumiem un/vai ēku apsaimniekotāja par atkritumu izvešanu t.sk. par šķirotu atkritumu apsaimniekošanu	Izvesto, sašķirotu atkritumu daudzums gadā atbilstoši rēķiniem, sašķirotu atkritumu daudzums nav mazāks par 75% no kopējā atkritumu daudzuma	Infrastrukturā problēmas (lai komfortabli var šķirot - 10m2 telpas nepieciešams – 4 konteineri) – rekomendācija VARAM, Rīgas Dome, pašvaldības.	R/S
Darbinieki ir informēti un ievēro atkritumu apsaimniekošanas principus uzņēmumā	Darba(amata) apraksts, darbu veikšanas instrukcija vai cits analogisks dokuments, kurā noteikti darbinieka pienākumi šķirot atkritumus	Intervijas ar nejauši izvēlētiem darbiniekiem, vismaz 70% no darbiniekiem pārzin un ievēro atkritumu apsaimniekošanas principus uzņēmumā		R/S
Organiski noārdāmie virtuves atkritumi tiek šķiroti un nodoti pārstrādei vai tiek kompostēti uz vietas	Līgumi ar atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu vai komposta esamība	izvesto, sašķirotu atkritumu daudzums gadā atbilstoši rēķiniem vai vizuāla pārbaude par kompostēšanu	Infrastrukturā šobrīd to isti neatbalsta – rekomendācija.	R/S
Nolietoto elektronisko iekārtu un bīstamo atkritumu utilizēšana	Līgumi, rēķini, PN akti ar bīstamo atkritumu savākšanas un utilizēšanas uzņēmumiem	Atbilstoši utilizēto vienību daudzums(esamība), visi attiecīgās kategorijas atkritumi utilizēti pareizi		R/S
Sanitārās telpas (WC, dušas) ir apgādātas ar urnām cieto sadzīves atkritumu savākšanai	Urnu esamība sanitārajās telpās	Vizuāla pārbaude, atbildīgo darbinieku intervijas par urnu apsaimniekošanu		R/S
Uzņēmums nelieto vienreizlietojamus traukus, izņemot gadījumus, kad tiek lietoti biodegradējami trauki,	Intervijas ar atbildīgajiem darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums, rēķini (PN akti) par biodegradējamo trauku iegādi		R/S

tai skaitā iepriekš fasētai produkcijai.				
Uzņēmums izmanto vairāk lietojamus traukus klientu apkalpošanā, nodrošinot ēdienus un dzērienus līdzņemšanai (izņemot produkcijai, kas ir iepriekš fasēta).	Intervijas ar atbildīgajiem darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums, rēķini (PN akti) par biodegradējamo trauku iegādi		R/S
Uzņēmums informē klientus par līdzņemšanai paredzēto trauku izmantošanu atbildīgi/zaļi.	Informācija klientiem redzamā vietā	Klientu aptauja; izmantoto trauku apjoms (skaits, % no).		R/S
<b>b. pārtikas atkritumu apsaimniekošana</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentārii</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmumam ir vadlīnijas darbinieku apmācībai par pārtikas izmantošanu ēdiena sagatavošanai (bez atkritumu pieeja).	Vadlīnijas	Intervijās iegūts apliecinājums		R/S
Uzņēmums novērtē savus pārtikas atkritumus ēdiena gatavošanas laikā.	vadlīnijas vai metodika pārtikas atkritumu neradīšanai/novēršanai	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums pārtikas izdalīšanas laikā novērtē savus pārtikas atkritumus.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas vai metodika pārtikas atkritumu neradīšanai/novēršanai	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums šķiro pārtikas atkritumus, kurus var nodot pārstrādei, tiesību aktu ietvaros, lai tos atgrieztu apritē.	atkritumu šķirošanas infrastruktūras esamība, instrukcija(kārtība) darbiniekiem par atkritumu šķirošanu	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Uzņēmums īsteno viedās pasūtīšanas sistēmas, krājumu uzraudzību, krājumu rotāciju un/vai citas krājumu pārvaldības stratēģijas, lai izvairītos no pārtikas izšķērdēšanas.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasisitājai darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti	Komentārs: vai monitorē, vai ir sagatavots procedūrās un nodots darbiniekiem, tas ir būtiski. Par "viedās" – jautājums vai mazajiem der.	R/S
Uzņēmumam ir mērķi samazināt/kontrolēt pārtikas izšķērdēšanu.	Atkritumu vadības politika	Regulāri mērījumi kg vai t.		R/S

Uzņēmums pārstrādā cepamo eļļu un/vai nodod izmantoto cepamo eļļu pārstrādes uzņēmumiem.	Līgums(-i) ar eļļu pārstrādes uzņēmumu(-iem)	PN akti vai pavadzīmes par nodoto eļļas daudzumu		R/S
<b>c. atkritumu apsaimniekošana – būvmateriāli, ķīmiskās vielas</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmumam ir darbības politika, kas satur dokumentētu stratēģiju cieto (nepārtikas) atkritumu apsaimniekošanai.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Uzskaitē pa atkritumu veidiem kg vai t		R/S
Uzņēmums nodala pārstrādājamus materiālus, tas ir, selektīvo savākšanu, ja atļauj infrastruktūra.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Uzskaitē pa atkritumu veidiem kg vai t		R/S
Uzņēmums ierobežo iepakojumu un pasūta produktus vairumā, lai izvairītos no atkritumu rašanās.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Uzskaitē pa iepakojumu veidiem kg vai t	Komentārs: par lielo iepakojumu mītiem. Jācenšas piegādātājus motivēt vairāk izmantojamo aru, vai atgriezt kartona kastes, lai atkārtoti var izmantot (problēma – kartona kastes)	R/S
Uzņēmums neizmanto vienreizējās lietošanas traukus un/vai pieņem stratēģijas, lai pēc iespējas samazinātu šo materiālu izmantošanu. Dokumentēti mērķi.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums pieņem stratēģijas, lai samazinātu plastmasas izmantošanu ēdienu izplatīšanā.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums nodod atpakaļ iepakojuma kastes piegādātājiem atkārtotai izmantošanai un/vai nodrošina piegādātājus ar to atgriežamajām kastēm preču piegādei.	Līgumi vai līgumu pielikumi ar piegādes uzņēmumiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S

Uzņēmums nodod atpakaļ stikla pudeles piegādātājiem, lai tās atkārtoti izmantotu un/vai pareizi atbrīvotos no šiem materiāliem otrreizējai pārstrādei.	Līgumi vai līgumu pielikumi ar piegādes uzņēmumiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums veic pasākumus, lai mudinātu savus klientus samazināt atkritumu daudzumu	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums izmanto pārstrādātu papīru vai FSC sertificētu papīra papīru.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem, Līgums vai preču piegādes pavadzīmes	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmums izmanto lampas, aksesuārus vai mēbeles, kas izgatavotas no reģenerētiem vai otrreizēji pārstrādātiem materiāliem vai no tiem, kas ir nodrošināti ar vidi produkta deklarācija, lai uzlabotu ietekmi uz vidi.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem, Līgums vai preču piegādes pavadzīmes	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Celtniecībā un/vai telpu remontos izmantotās krāsas ir vidi draudzīgas.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem, Līgums vai preču piegādes pavadzīmes	Intervijās iegūts apliecinājums un/vai veikto mērījumu(novērojumu) rezultāti		R/S
Uzņēmuma mēbeles (galdi, krēsli un citas) ir izgatavotas no izturīgiem materiāliem, kurus iespējams salabot.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem, Līgums vai preču piegādes pavadzīmes	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S

Uzņēmums izmanto uzlādējamas baterijas ar baterijām darbināmām ierīcēm un iekārtām, tostarp lukturīšiem, rokas putekļsūcējiem, un citi.	Atkritumu vadības politika, vadlīnijas, metodika, apraksts vai mutiska instruktāža procesā ieasistītajiem darbiniekiem, Līgums vai preču piegādes pavadzīmes	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Uzņēmums izmanto tīrīšanas koncentrātus un atšķaidīšanas kontroles sistēmas un/vai darbinieku apmācību un uzraudzību, lai nodrošinātu atbilstošu atšķaidīšanu. Līdz minimumam samazināt ķīmisko vielu lietošanu.	Vadlīnijas, instrukcijas, darbu apraksti, mutiskas instrukcijas atbildīgajiem darbiniekiem, līgumu pielikumi ar pakalpojuma sniedzējiem	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Uzņēmums klientu vannas istabās izmanto tikai videi draudzīgus roku tīrīšanas līdzekļus.	Līgums vai preču piegādes pavadzīmes, preču atbilstības sertifikāti	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
<b>d. sadzīves ķīmijas lietošana</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Tiek iegādāti dezinfekcijas un mazgāšanas līdzekļi, kuru sastāvs atbilst normatīvo aktu prasībām.	Instrukcijas vai pakalpojumu līgumā ietvertās specifikācijas dezinfekcijas līdzekļu lietošanai	Dezinfekcijas līdzekļu lietošanas principu ievērošana(intervijas ar darbiniekiem vai pakalpojumu sniedzējiem) PVD vai citas iestādes pārkāpumi (ir/nav). Tabulas – ar daudzumu/ dozāciju.		R/S
Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi tiek lietoti atbilstoši ražotāja izstrādātajām instrukcijām pēc pierības.	Iekšējās uzņēmuma instrukcijas vai pakalpojumu līgumā ietvertās specifikācijas dezinfekcijas līdzekļu lietošanai	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Uzņēmums risina ūdens cietības jautājumus izmantojot lokālās ūdens mīkstināšanas iekārtas, nevis veicot virtuves iekārtu ķīmisku atkaļķošanu	Ūdens mīkstināšanas iekārtas	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais	Rekomendācija par ūdens cietību pašvaldībā un VARAM. Ūdens sistēmas partneri (iesaistītie).	R/S
Uzņēmums izmanto automātiskās dozēšanas	Dozēšanas iekārtas	Intervijās iegūts apliecinājums un		R/S

sistēmas iekārtas, lai lietotu atbilstoši sadzīves ķīmijas tīrīšanas līdzekļus.		vizuālajā telpu apskatē konstatētais		
Tiek lietoti mazgāšanas līdzekļi ar iespējami mazāku fosfora saturu.	Mazgāšanas līdzekļu sastāva deklarācijas (apraksti) Ecolable, Nordic Swan A.I.S.E. u.c.	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais. Fosfora daudzuma salīdzinājums starp iepriekš lietotiem dezinfekcijas un mazgāšanas līdzekļiem un dotajā brīdī lietotajiem		R/S
Videi un cilvēku veselībai kaitīgu gaisa atsvaidzinātāju nelietošana	Intervijas ar atbildīgajiem darbiniekiem, līgumi par videi un cilvēku veselībai draudzīgu gaisa atsvaidzinātāju iegādi	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais.	Komentārs: problēmas rodas, ja neinvestē ventilācijā.	R/S
<b>e. energoefektivitāte un enerģijas patēriņš</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Tiek organizēta uzņēmuma enerģijas patēriņa uzraudzība kopumā un/vai atsevišķām ierīcēm un to grupām	Instrukcija(apraksts ) kā un kas veic elektroenerģijas patēriņa uzraudzību.	Dokumentāli fiksēti uzraudzības rezultāti, pierādījumi elektroenerģijas taupības pasākumu ieviešanai atkarībā no uzraudzības laikā fiksētajiem rezultātiem un secinājumiem.		R/S
Darbinieki ir informēti un ievēro elektroenerģijas un citu enerģijas avotu taupības un lietderīgas izmantošanas principus uzņēmumā.	Darba (amata) apraksts, darbu veikšanas instrukcija vai cits analogisks dokuments, kurā noteikti darbinieka pienākumi rūpēties par enerģijas resursu taupīšanu	Intervijas ar nejauši izvēlētiem darbiniekiem, vismaz 75% no intervētiem darbiniekiem izprot un ievēro enerģijas taupīšanas un lietderīgas izmantošanas principus uzņēmumā		R/S
Virtuves un klientu zāles iekārtas tiek iegādātas ņemot vērā energoefektivitātes kritērijus, piemēram, iegādātajam aprīkojumam ir ENERGY STAR vai PROCEL sertifikāts.	Iepirkumu tehniskās specifikācijas, sertifikāts.	preču pavadzīmes, iekārtu tehniskās specifikācijas		R/S
Saldēšanas un dzesēšana iekārtas tiek lietotas atbilstoši	Ierīču lietošanas instrukcija vai cits analogisks	Instrukcija. Intervijas ar nejauši izvēlētiem darbiniekiem, vismaz		R/S

lietošanas instrukcijām un energotaupības principiem.	dokuments, kurā noteikti darbinieka pienākumi rūpēties par enerģijas resursu taupīšanu lietojot atbilstošās ierīces	75% no intervētiem darbiniekiem izprot un ievēro enerģijas taupīšanas un lietderīgas izmantošanas principus darbā ar saldēšanas un dzesēšanas iekārtām		
Uzņēmumam ir dokumentācija, lai novērtētu un/vai pārbaudītu enerģijas izmantošanu enerģijas taupīšanai.	EMAs dokumentācijas	Uzskaitē - viedā vai manuālā.		R/S
Uzņēmums ir samazinājis enerģijas izdevumus (skatīt vēsturi enerģijas patēriņš).	Plāns ar izvirzītiem mērķiem enerģijas mazināšanai.	Uzskaitē - viedā vai manuālā.	Komentārs: jābūt plānam, kā samazinās vai nepalielinās enerģijas patēriņu, īsti uz % nav vērts fokusēties.	R/S
Ledusskapja un saldētavas durvīm ir skaņas signāli par atvērtām durvīm vai automātiskajām slēdzenēm.	Iepirkuma dokumentācijas. Faktiska fakta konstatācija uz vietas.	Enerģijas patēriņš šīm tehnikas vienībām.		R/S
Ledusskapju, dzesēšanas kameru un saldētavu temperatūra ir atbilstoša, un tām ir uzraudzības ieraksts.	Uzraudzības pieraksti.	Uzskaitē atkāpes no normas.		R/S
Uzņēmums veic un dokumentē ražotāja ieteikto apkopi elektroniskajām ierīcēm, lai nodrošinātu, ka visas aprīkojums darbojas pareizi un uztur energoefektivitātes līmeni.	Līgums ar izplatītāju, piegādātāju vai ražotāju, PNA par veiktajiem darbiem.	Uzskaitē atkāpes no normas.		R/S
Uzņēmums tīra gaisa dzesētāja filtrus ar piemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai slēdz līgumu ar trešās puses uzņēmumu par šo pakalpojumu un maina nomaināmus filtrus saskaņā ar ražotāja norādījumiem.	Līgums ar izplatītāju, piegādātāju vai ražotāju, PNA par veiktajiem darbiem.	Uzskaitē atkāpes no normas.		R/S
Uzņēmumam ir apgaismojuma vadības ierīces, piemēram, sensori un taimeris, mazapdzīvotajās zonās (piemēram, izplatīšanas zonā), lai apgaismojums tiek automātiski izslēgti, kad ir pietiekami daudz dienas gaismas vai ja vietas nav aizņemtas.	Līgums ar izplatītāju, piegādātāju vai ražotāju, PNA par veiktajiem darbiem.	Uzskaitē atkāpes no normas.		R/S
Uzņēmums lietoenergoefektīvus apgaismes ierīces(lampas,	Līgums ar izplatītāju, piegādātāju vai	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē		R/S



prožektorus, gaismas reklāmas u.c.)	ražotāju, PNA par veiktajiem darbiem.	konstatētais. Ietaupītā enerģija, atjaunojamās enerģijas apjoms % no kopējā apjoma		
Uzņēmums ražošanas apgabalā izmanto kādu atjaunojamo enerģiju (vēja, saules vai fotoelektrisko enerģiju).	Līgums ar izplatītāju, piegādātāju vai ražotāju, PNA par veiktajiem darbiem.	Ietaupītā enerģija, atjaunojamās enerģijas apjoms % no kopējā apjoma.		R/S
Uzņēmums tiecas samazināt siltumnīcefekta gāzu emisijas ar pārbaudītām partnerattiecībām (piemēram, komerciālās enerģijas un transportlīdzekļu degvielas izmantošana, loģistika, iekārtas utt.).	SEG aprēķins veikts uzņēmuma būtiskākajiem patērētājiem. Mērķi, politika, ja attiecas.	Izmērītas SEG emisijas Scope 1, Scope 2 un/ vai Scope 3 un attiecīgi veikti mērījumi SEG samazinājumam.	Komentāri: tiem, kam ir aktīvs piegādes serviss tuvākā nākotnē nebūs iespējams.	R/S
Uzņēmumam ir dokumentēta aktivitātes oglekļa emisiju samazināšanai.	Iekšējais dokuments (vides vai energo politika).	Mērījumi par SEG definētajās jomās (tonnas).		R/S
<b>f. ūdens patēriņš</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmumam ir mērķi racionāli izmantot ūdeni, piemēram, lietošanas limits vienai darbībai (piemēram: katrai pasniegtajai ēdienreizei 10 litri ūdens tiek iztērēti).	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti.	Var izmērīt pret personu servēto skaitu vai apgrozījumu (mērķis - samazināt vai nepalielināt).		R/S
Uzņēmums ūdens noplūdes gadījumā veic tūlītēju remontu.	Līgums ar pakalpojuma sniedzēju, PNA par veiktajiem darbiem.	Reģistrēti zudumi.		R/S
Darbinieki pārbauda, vai krāni, kad tie netiek izmantoti, un pēc pakalpojuma beigām ir aizvērti (piezīme: apstipriniet ar darbinieku).	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti.	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Spiedienu virtuves jaucekļkrānos, izlietnēs un vannas istabās ir regulēts un ierobežots, lai ļautu ietaupīt ūdeni. Uzņēmums izmanto maisītājus ar aeratoriem ūdens patēriņa samazināšanai.	Aeratoru vai citu ūdens patēriņu samazinošu iekārtu esamība	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais	Komentārs: lai iekārta strādātu vajadzīgi 2 – 4 bāri. Jābūt atbilstoši. Regulē maisītāju. Maisītāju sieti samazina ūdens patēriņu.	R/S

Ikdienas praksē regulāri uzņēmums neizmanto tekošu ūdeni, lai kausētu ledu izlietnēs vai atkausētu pārtiku.	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti.	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais	Komentārs: Normālā prakse atkausēt ledusskapī. PVD regulējums – labas higiēnas prakses vadlīnijas paredz, ka to var darīt. Neatkausē ikdienā.	R/S
Trauku mazgājamās mašīnas darbojas tikai ar pilnu iekraušanas jaudu.	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti.	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Tīrot grīdas, ūdens plūsma tiek pārtraukta, kad to nav nepieciešams izmantot.	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti, līguma tehniskā specifikācija (darba uzdevums) ar pakļojuma sniedzēju	Intervijās iegūts apliecinājums un vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
Uzņēmums nelieto uzkrājošos boilerus, bet gan caurplūdes boilerus.	Vides politika vai citi iekšējie dokumenti, līgums vai pavadzīme no piegādātāja	Vizuālajā telpu apskatē konstatētais		R/S
<b>Piegādes ķēdes ilgtspējas aspekti</b>				
<b>Kritērijs ilgtspējas aspektiem restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarē</b>	<b>Pierādījuma veids (dokuments)</b>	<b>Mērījums/ mērvienība (pierādījums)</b>	<b>Komentāri</b>	<b>Restorāniem/ Sabiedriskā ēdināšana (R/S)</b>
Uzņēmums izvērtē piegādes ķēdi un apzinās ietekmi uz to	Piegādātāju izvērtēšana - iekšējais dokuments; auditi; viesošānās; testēšana; līgumu pārskatīšanas protokoli	Kopējais piegādātāju skaits; Sagādes procentuālā daļa no 3 lielākajiem ārējiem piegādātājiem; Piegādātāju apgrozījums procentos.		R/S
Uzņēmums noteicis piegādātājiem kritērijus (ilgtspējas, sociālos, vides, kvalitātes u.c.)	Līguma pielikums, garantijas, u.c.	Kā nodrošināt, ka jūsu piegādātāji ievēro ESG atbilstības standartu līdzīgi kā jūsu uzņēmumā?		R/S
Uzņēmumam ir noteikta politika ar piegādātāju vai pirkuma specifikācija, kas veicina vietējo produktu iegādi pārtikai, piemēram, piena produkti, gaļa, augļi un dārzeņi.	Piegādātāju izvēles politika, iepirkumu politika, iekšējie normatīvi, u.c.	Piegādes ķēdes km-attālumi un daudzums. Vasara 50%, ziemā 30%.		R/S
Tiek piedāvāti Latvijā audzēti un pārstrādāti pārtikas produkti ar iespējami mazu piegādes attālumu	Preču pavadzīmes, līgumi ar piegādātājiem	Vismaz 70% no pārtikas produktiem ir audzēti un pārstrādāti Latvijā un piegādāti ar efektīvu	Komentāri: loģistikas ķēdes efektivitāte būtu kritērijs, nevis 100km. Brauc daudz mašīnas no dažādiem piegādātājiem	R/S

		piegādes ķēdi. Litri vai CO2 ekvivalents uz km.	dedzinot resursus, jo nekooperējas z/s, kas ved produkciju no viena "reģiona".	
Tiek piedāvāti bioloģiski sertificēti pārtikas produkti	Preču pavadzīmes, līgumi ar piegādātājiem	Vismaz 15% - 20% no pārtikas produktiem ir bioloģiski sertificēti	Komentārs: Atkarībā no % skaita tiek piešķirts augstāks "līmenis", ja tiek veikts novērtējums	R
Vismaz 15% - 20% no uzņēmuma iegādātajiem augļiem un dārzeņiem ir sertificēti bioloģiski ražoti.	Ēdienkarte, receptes, iekšējie dokumenti, iepirkumu politika.	% no ēdienkartes, % no iepirkto produktu daudzuma.		R
Tiek piedāvāti ēdieni bez dzīvnieku izcelsmes produktiem	Ēdienkarte	Vismaz viens ēdiens katrā ēdienu kategorijā ir pagatavots bez dzīvnieku izcelsmes produktiem	Komentārs: pilnvērtīgs veģetārs uzturs.	R
Dzīvnieku izcelsmes produktu piegādātājiem ir sertificāti, kas apliecina, ka dzīvnieki ir audzēti bez antibiotikām vai organiskām vielām.	Iekšējie dokumenti, Iepirkumu politika.	% no iepirkto produktu daudzuma.		R/S
Uzņēmums iepērk tikai tādas dzīvnieku izcelsmes produktus, kuriem ir dzīvnieku labturības sertifikācijas "zīmogs" vai tie pārlicinās par to labturību.	Iekšējie dokumenti, Iepirkumu politika.	% no iepirkto produktu daudzuma.	Piemēram: Olas bīrvaudzēšanas prakse (ir marķējums).	R/S
Uzņēmumam ir ilgtspējīgu jūras velšu iegādes politika.	Iekšējie dokumenti, Iepirkumu politika.	% no iepirkto produktu daudzuma.		R
Uzņēmuma piegādātājs ražo saimniecībā audzētas zivis, un tam ir ilgtspējības sertifikāts (piemēram, bioloģiskās).	Iekšējie dokumenti, Iepirkumu politika.	% no iepirkto produktu daudzuma.		R
Uzņēmuma attiecīgās sfēras darbinieki (viesmīļi, pavāri) ir informēti par lietojamo produktu izcelsmi, sertifikātiem un ražotājiem (audzētājiem)	Darbiniekiem pieejama Informācija par piegādātajiem produktiem un produktu grupām	Intervijas ar darbiniekiem, vismaz 75% no intervētiem darbiniekiem pārzin informāciju par produktu izcelsmi, sertifikātiem un ražotājiem		R/S
Uzņēmums savu sakņu dārzu apsaimnieko, neizmantojot pesticīdus (ja attiecas).	Iekšējie dokumenti.	% no kopējās apsaimniekotās platības.		R

## **5. Atbilstības novērtēšanas mehānismi (piedāvājums)**

“Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē” ieviešana paredzēta veikt pakāpeniski, piedāvājot trīs variantus tā praktiskai pielietošanai nozares uzņēmumu ilgtspējas uzlabošanai.

### **5.1. Pirmais variants - Pašdeklarācija**

“Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē” tiek piedāvāts parakstīt tiem uzņēmumiem, kas vēlas apņemties ieviest atbildīgu un ilgtspējīgu uzņēmējdarbības praksi atbilstoši piedāvātajiem 19.principiem. Šos principus uzņēmums pašdeklarē un apņemas publiski paust apņemšanos tos ievērot. Uzņēmums var noteikt, cik ilgā laikā šīs apņemšanās realizēs uz brīvprātības principa. Publiski paust nozīmē, ka uzņēmuma vadība ir apliecinājusi ar parakstu apņemšanos un publicējusi šos principus savā mājas lapā vai citā publiskā vietnē, kas saistīta ar nozarei.

Diskusijās ar dažādām ārējām ietekmes pusēm šis memoranda ieviešanas variants guva lielāku atbalstu, nekā otrais un trešais no piedāvātajiem variantiem. Savukārt nozares pārstāvji uzsvēra, ka šāda deklarācija būtu tikai pirmais solis ilgtspējīgu risinājumu ieviešanai uzņēmumā, kā arī uzskata, ka būtu nepieciešams veikt papildus pašvērtējumu vai ārēju novērtējumu, lai apņemšanās būtu ticama.

### **5.2. Otrais variants - Pašvērtējums**

“Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē” 19.principi un tā izvērstā versija ar konkrētiem ilgtspējas aspektiem kļūst par pamatu pašvērtējuma veikšanai.

Lai šādu pašvērtējumu veiktu, uzņēmums var izmantot šos aspektus un katram aspektam piemērot savu pierādījumu un mērījumu, kā rekomendēts piedāvātajā aspektu sarakstā, radot paši savu ziņojumu par progresu. Lai atvieglotu pašvērtējuma veikšanu, projekta partneri plāno veikt pašvērtējuma digitalizāciju.

Diskusijās ar nozares pārstāvjiem tika minēts, ka pašvērtējuma veikšana būtu laba iespēja uzņēmumu pilnveidei, bet lai dati būtu uzticami, būtu jāatrod risinājums, kā šos datus “auditētu” vai “pārbaudītu” ar ārēju ekspertu iesaisti, lai tos atdzītu par derīgiem un uzticamiem.

### **5.3. Trešais variants - Trešo pušu audits un sertifikācija**

Piesaistot trešās puses, uzņēmumi tiek auditēti pēc “Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē” 19.principiem un tā izvērstās versijas ar konkrētiem ilgtspējas aspektiem. Šajā gadījumā izvērstā ilgtspējas aspektu versija ir jāpapildina ar novērtējumu katram punktam pēc svērtās metodes principiem. Jāizveido novērtēšanas sistēma, kas ir saprotama un atbalstīta no nozares iesaistīto puses.

Pati trešo pušu audita/ novērtējuma komanda sastāvētu no dažādām ietekmes pusēm -publiskā sektora, kontrolējošām iestādēm, nozares pārstāvja, ilgtspējas ekspertiem un restorānu nozares ārvalstu eksperta.

Šāda nozares uzņēmumu novērtējuma finansēšanai būtu jāpiesaista ārējs finansējums, kā arī jāvienojas par līdzmaksājumu no uzņēmumu puses, kas vēlas šādu novērtējumu saņemt.

Diskusijās ar nozares pārstāvjiem šī memoranda un ilgtspējas aspektu ieviešanas pieeja tika atzinīgi vērtēta, ņemot vērā, ka tas dotu lielāku uzticamību audita/ novērtējuma rezultātiem un veicinātu godīgu savstarpēju konkurenci par novērtējuma iegūšanu.

## **5.4. Atpazīstamības zīme**

Visos trijos variantos nozares pārstāvji norādīja, ka būtu nepieciešams sagatavot atpazīstamības zīmi šādai iniciatīvai, lai klienti - vietējie un ārvalstu klienti varētu izvēlēties ilgtspējīgāko un atbildīgāko restorānu un/ vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumu. Šis būtu lielisks mārketinga rīks, kas piesaistītu ar vien vairāk uzņēmumus iesaistīties memorandā un ilgtspējas aspektu ieviešanā, lai veicinātu finanšu stabilitāti un izaugsmi ar ilgtspējīgu biznesa praksi.

## 6. Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē

Memorands ir brīvprātīga vienošanās, kuras mērķi ir sekmēt Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozares uzņēmumu ilgtspēju un pievienoto vērtību.

Nemot vērā Latvijas uzņēmējdarbības vides ilgtspējas izaicinājumus un apzinoties, cik liela nozīme uzņēmumu un iestāžu panākumos ir ilgtspējas aspektu izprašanai, atdzīšanai un iekļaušana organizāciju vadībā un praksē ikdienā, tai skaitā veicinot inovācijas un radošumu, meklējot jaunus un daudzveidīgus klientus un partnerus un ātri reaģējot uz izmaiņām.

Apzinoties ekonomiskos, sociālos, vides un piegādes ķēdes ilgtspējas aspektus, uzņēmums apņemas nodrošināt savu darbību saskaņā ar augstākajiem kvalitātes, drošības, veselības un ilgtspējas standartiem. Memoranda ietvaros uzņēmumi apņemas veikt pasākumus, lai sasniegtu uzņēmuma ilgtspēju un izcilību.

Memoranda dalībnieki apliecina apņemšanos ieviest ilgtspējīgas un atbildīgas uzņēmējdarbības praksi atbilstoši 19.principiem:

### Ekonomiskie ilgtspējas principi

1. Uzņēmums maksā visus tiesību aktos noteiktos nodokļus un nodevas un atliktie maksājumi nav kavēti, kā arī to darbiniekiem (pastāvīgajiem un sezonas), tiek maksāta alga "pilnā nodokļu režīmā", kas palielina darbinieku sociālo drošību.
2. Uzņēmums investē "zaļajās tehnoloģijās" un jaunus produktos, pakalpojumos, kā arī inovācijās.

### Ilgtspējīgas pārvaldības principi

3. Uzņēmums ievieš HACCP principus un paškontroli sava uzņēmuma darbībā praktiski, nodrošinot drošu darba vidi saviem darbiniekiem un ēdināšanas pakalpojumu sniegšanu klientiem.
4. Uzņēmums ievieš atvērtas pārvaldības principus, publicējot informāciju par tā īpašniekiem, nosakot ētikas kodeksā uzvedības normas, piemēram, iestājas pret korupciju, radot trauksmes celšanas mehānismus un aktīvi iesaistot darbiniekus un piegādātājus šo normu un principu izpratnē, kā arī praktizēšanā.

### Sociālie ilgtspējas principi

5. Uzņēmums pret visiem darbiniekiem izturas līdzvērtīgi, neatkarīgi no nodarbinātības formas un paredzētā nodarbinātības laika (sezona, nepilns laiks, praktikants, students, u.c.), ievērojot to cilvēktiesības, tai skaitā nediskriminējot pēc vecuma, dzimuma, fiziskām spējām, etniskās vai reliģiskās piederības un seksuālās orientācijas.
6. Uzņēmumā rūpējas par darbinieku veselību - labbūtību un rīkojas, lai novērstu arodslimību riskus, ievērotu darba un dzīves līdzsvaru, kā arī nodrošina drošu darba vidi (telpas, iekārtas, apģērbs, u.c.), kas ir profesionāli aprīkota; kvalifikācijas celšanu un to izpratni par ilgtspējas jautājumiem (vides ilgtspēju, veselīgu uzturu, obligātajām

- higiēnas prasībām, bezatkritumu pieeja ēdiena sagatavošanā, pirmās palīdzības sniegšanu u.c.).
7. Uzņēmums ievieš dažādības principus personāla vadībā, lai sabalansētu darbinieku vecuma struktūru, radot iespējas paaudžu nomainībai un nodrošinot pēctecību zināšanu pārnesei.
  8. Uzņēmumā ir izveidota ne-diskriminācijas politika, kas aizsargā darbinieku no darba devēja un/ vai klienta aizskāruma.
  9. Uzņēmums iegulda savu laiku un zināšanas profesionālās izglītības pilnveidē nozares attīstībai.
  10. Uzņēmums atbalsta sabiedrību ziedojot finanšu līdzekļus, produkciju, darbinieku darba laiku vai citos veidos, kā arī veicina veselīga uztura izglītību vietējā sabiedrībā (skolās, koledžās, kopienu grupās, u.c.).
  11. Uzņēmums piedāvā atsevišķu ēdienkarti vai aizstājējus, lai ievērotu uztura ierobežojumus, piemēram, bezglutēna izstrādājumi, veģetārie ēdieni, vegāni, reliģiskās piederības, alerģiskie klientiem piemērota ēdienkarte vai sagatavošanās darbi, lai ievērotu ierobežojumus.
  12. Uzņēmums piedāvā daļu no saviem ēdieniem kā veselīgus (mazāk sāls, cukurs, eļļa) ēdienus, sezonas laikā atbilstošus augļus un dārzeņus, kā arī mazākas porcijas un informē klientus par veselīgām izvēlēm.

### Vides ilgtspējas principi

13. Uzņēmums ir izvērtējis sava uzņēmuma ietekmi uz vidi, kā arī realizē atbildīgu biznesa praksi, lai taupītu resursu un nenodarītu būtisku kaitējumu videi, kā arī cilvēkiem.
14. Uzņēmums ievieš atbildīgu praksi nepārtikas, pārtikas un bīstamo atkritumu apsaimniekošanā, apmācot darbiniekus par pārtikas izmantošanu ēdiena sagatavošanā (bez atkritumu pieeja), kā arī tam ir mērķi samazināt/kontrolēt pārtikas izšķērdēšanu un atkritumu otrreizēju pārstrādi.
15. Uzņēmuma iegādājas un lieto dezinfekcijas un mazgāšanas līdzekļus atbilstoši ražotāju izstrādātajām instrukcijām un ražotāju prasībām., kā arī nelieto videi un cilvēku veselībai kaitīgas ķīmiskas vielas.
16. Uzņēmums ir noteicis enerģijas avotu un taupības lietderīgas izmantošanas principus un darbinieki ir informēti un ievēro elektroenerģijas un citu enerģijas avotu taupības un lietderīgas izmantošanas principus uzņēmumā.
17. Uzņēmums ir noteicis ūdens taupības lietderīgas izmantošanas principus un darbinieki ir informēti un ievēro ūdens taupības un lietderīgas izmantošanas principus uzņēmumā.

### Piegādes ķēdes ilgtspējas

18. Uzņēmumam ir noteikta piegādes politika vai pirkuma specifikācija, kas veicina vietējo un ilgtspējīgu produktu iegādi pārtikai, piemēram, piena produkti, gaļa, augļi un dārzeņi, ko var apliecināt ar atbilstošu sertifikātu, kā arī piegādes ķēde ir izsekojama.
19. Uzņēmuma attiecīgās sfēras darbinieki (viesmīļi, pavāri) ir informēti par lietojamo produktu izcelsmi, sertifikātiem un ražotājiem (audzētājiem), kā arī informācija ir pieejama klientiem.

# Pielikums nr. 1

<b>Interviju jautājumi</b>	
<b>Jautājums</b>	<b>Paskaidrojums (mērķis max konkrēti saņemt atbildes par aspektiem, kas ir būtiski no ilgtspējas viedokļa - vai tas ir izpildāms (vai jau eksistē labā prakse), vai būtu pierādījumi (dok. mērījumi), vai klientiem būtu derīgs - potenciāls ekonomiskajam ieguvumam)</b>
Par uzņēmumu	Darbinieku skaits, pamata nodarbošanās, atrašanās vieta, klients.
Kādi ir restorāna/ sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma izaicinājumi, lai pastāvētu ilgtermiņā attiecībā uz cilvēkresursiem?	<b>Cilvēki</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piesaistīt darbiniekus</li> <li>• Maksāt nodokļus un nodrošināt sociālās garantijas Prakses programmas</li> <li>• Pieņemot darbā cilvēkus uz laiku, pārliecinieties, ka viņu cilvēktiesības netiek pārkāptas Iekļaujošs un drošs darbs vide, t.sk. klientiem</li> <li>• Pieejama dažāda darba vide un vide klientiem - izpratne un rīcība strādājot ar cilvēkiem ar īpašām vajadzībām.</li> <li>• Izveidot/nodrošināt darba vietas COVID 19 ierobežojumi</li> </ul>
Kādi ir restorāna/ sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma izaicinājumi, lai pastāvētu ilgtermiņā attiecībā uz vides riskiem/ klientu vajadzību izmaiņām, tiesību aktiem par izsekojamību, drošību?	<b>Planēta -vide</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samaziniet pārtikas pārpalikumus</li> <li>• Investējiet zema enerģijas patēriņa iekārtās</li> <li>• Pāriet uz atjaunojamiem enerģijas avotiem</li> <li>• Izmantojiet videi draudzīgus tīrīšanas līdzekļus</li> <li>• Iegādājieties produktus tieši no vietējiem zemniekiem</li> <li>• Komposts</li> <li>• Iesaistītie klienti – trauki līdzņemšanai u.c.</li> <li>• Atteikties izmantot plastmasu</li> <li>• Izvēlnē izvēlieties produktus, kuriem ir "zema ietekme uz vidi".</li> </ul>
Kādi ir restorāna/ sabiedriskās ēdināšanas uzņēmuma izaicinājumi, lai pastāvētu ilgtermiņā attiecībā uz ekonomisko dzīvotspēju? Kurš izdzīvo?	<b>Peļņa - ekonomika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lojalitātes programmas klientiem, kuri "šķiro", pārstrādā... utt.</li> <li>• Priekšrocības - atbildīgiem uzņēmumiem</li> <li>• Publiskā sektora regulējums par ilgtspējību / atbildību - iepirkums</li> <li>• Piekļuve finansējumam uzņēmumiem, kas iegulda atbildībā / ilgtspējība</li> <li>• Novērtēt investīcijas, kas ir gan finansiāli dzīvotspējīgas, gan sasniegt izvirzītos ilgtspējības mērķus</li> <li>• Sadarboties ar atbildīgiem biznesa partneriem</li> </ul>
Ko darbinieks vērtē visaugstāk, stādājot pie Jums uzņēmumā? Kāda ir darbinieku aprīte?	Šajā aspektā vēlamies noskaidrot vai ir nozīme potenciālā memoranda ievērošanai, ja darbinieku apjoms ir mazs, liels, vai notiek cīņa par resursiem un kāda ir labā prakse tos piesaistot.
Ko klients vērtē visaugstāk Jūsu uzņēmuma piedāvātajos pakalpojumus/ produktos?	Mērķis ir izprast vai klients būs galvenais virzītājspēks šāda memorandam vai tā dotajam zīmolam.
Vai ārvalstu klienti ir prasīgāki, atšķirīgāki no vietējiem? Vai viņiem ir kādas prasības, kuras Jūs respektējat un esat ieviesoši?	Mērķis ir izprast vai klients būs galvenais virzītājspēks šāda memorandam vai tā dotajam zīmolam.



Vai Skandināvijas klients Latvijā ir Jūsu potenciālais klients?	Mērķis ir izprast vai klients būs galvenais virzītājspēks šāda memorandam vai tā dotajam zīmolam.
Vai esat vērtējuši savu potenciālu eksportēt?	Te ir gan runa par zīmola/ ķēdes attīstību citās valstīs vai konkrētās produkcijas ekspeortu, ja ar tādu nodarbojas. Cik lokāls ir bizness šajā nozarē?
Kāds Jūsprāt ir "atbildīgs" un "ilgtspējīgs" uzņēmums?	Ceram dzirdēt atbildes vairāk par "maksā nodokļus". Te der arī visa tā sadaļa, ko uzņēmums velta sabiedrībai, zaļam dzīvesveidam, eko produkcijai utt. Konceptiem.
Kā nošķirt tos, kas ir godprātīgi un kas nē?	Vēlamies veicināt labās prakses atpazīstamību, tādēļ arī gribam izprast kas ir lielākie "negodprātības" riski.
Kādi būtu lielākie izaicinājumi, ja ieviestu atpazīšanas "zīmi" tiem, kas atbilst ilgtspējas/ ksa kritērijiem?	Administratīvie? Vai tam būtu laiks? Vai paliekam pie tā, ka tikai deklarējam, ka šādu ilgtspējas principus uzskatam par vajadzīgiem, vai tomēr esam gatavi veltīt laiku veikt pašvērtējumu vai piekristu ārējam auditam (par maksu), kas to dara 1reizi gadā, lai būtu atbilstoši memorandam? Cik ļoti detalizētus pierādījumus vajadzētu? Ko nevajadzētu darīt ar šo iniciatīvu?
Kādas priekšrocības Jūs vēlētos?	Ja šāds memorands tiktu radīts ar atpazīstamības zīmi, tad kas būtu priekšrocības?
Vai klients ir mainījies?	Salīdzinot ar laiku pirms COVID un pat vēl agrāk - kādas ir klienta "garšas" un "servisa" vajadzības? Vai parādās ilgtspējas aspekts?
Kas ir Jūsu klients, ko viņš ēd, ko viņš sagaida?	
Vai publiskais iepirkums ir "zaļš", "ilgtspējīgs"?	Jautājums attiecas uz sabiedriskajiem ēdinātājiem un uz catering biznesu, kas sadarbojas ar valsts un pašvaldību iestādēm vai korporācijām, kurām ir iekšējā iepirkumu politika.
Kādiem būtu jābūt kritērijiem, lai "izsijātu" atbildīgu biznesu?	Jautājums attiecas uz sabiedriskajiem ēdinātājiem un uz catering biznesu, kas sadarbojas ar valsts un pašvaldību iestādēm vai korporācijām, kurām ir iekšējā iepirkumu politika.
Piegādātāju izvēle - cik liela loma ir Jums un kādi ir apsvērumi, lai Jūs ar viņiem sarbotos?	Vai šie kritēriji ir kaut kur atrunāti? Cik ļoti Jūs viņus kontrolējat? Vai Jūs pārliciecinaties un kā par kvalitāti, drošību, atbilstību solītajam? Vai to redz klients un kādā formātā?
Kāda ir Jūsu uzņēmuma "atdeve" sabiedrībai?	Vai uzņēmums piedalās labdarības akcijās, ziedo, citādi veicina sabiedrības visneaizsargātāko grupu iekļaušanu.
Kāda ir Jūsu uzņēmuma attieksme pret dažādību - darbinieki/ klienti?	Kāda ir attieksme pret dažādu reliģiju pārstāvjiem(musulmaņi neēd cūkgaļu utt.), dažādu ādas krāsu cilvēkiem(darbinieku attieksme pret tiem), dažādu tautību pārstāvjiem, dažādu seksuālo orientāciju pārstāvjiem. Kāda ir uzņēmēju un darbinieku attieksme? Vai šie jautājumi tiek apskatīti darba attiecību un viesu uzņemšanas kontekstos.

## Pielikums nr. 2

“Ilgtspējas memorands Restorānu un Sabiedriskās ēdināšanas nozarē” aspekti, kurus var izmantot pašvērtējuma veikšanai vai ārējā audita organizēšanai un tālākai novērtēšanas sistēmas izveidei.

### Ekonomiskie ilgtspējas aspekti (8)

Uzņēmums maksā visus tiesību aktos noteiktos nodokļus un nodevas
Uzņēmumam atliktie maksājumi nav kavēti
Uzņēmuma darbinieki tiek nodarbināti “pilnā nodokļu režīmā” visām amatu grupām, kas palielina darbinieku sociālo drošību
Uzņēmuma darbinieku skaits un noslodze samērīga
Uzņēmums pārliecinās, ka piegādātāji maksā nodokļus (“pilnā” nodokļu režīmā + “pilna” kapitāla uzņēmuma)
Investoru piesaistītās naudas izcelsme tiek pārbaudīta (AML)
Uzņēmums investē “zaļajās tehnoloģijās”
Uzņēmumam ir investīcijas jaunos produktos/ pakalpojumos/ inovācijās

### Ilgtspējīgas pārvaldības aspekti (10)

Uzņēmumam ir izstrādāts biznesa plāns/ stratēģija/ mērķi/ misija/ vīzija/ vērtības
Uzņēmumam ir kvalitātes vadības sistēma
Uzņēmumam ir pārtikas drošības vadības sistēma
Uzņēmumā ir ieviesti HACCP principi un paškontrolē un tie tiek pielietoti praksē.
Uzņēmuma īpašnieki zināmi (informācija publiski pieejama)
Trauksmes celšanas mehānisms (uzņēmumos, kuros vairāk par 50 darbiniekiem)
Uzņēmumam ir ētikas kodekss un ar to ir iepazīstināti uzņēmuma darbinieki
Uzņēmumam ir ētikas kodekss un ar to ir iepazīstināti uzņēmuma piegādātāji
Publiski pieejama informācija par uzņēmuma ilgtspēju, korporatīvo atbildību
Uzņēmumam ir “0” tolerance pret korupciju

## Sociālie ilgtspējas aspekti (13; 14; 3; 6; 8)

<b>a. Darbinieki</b>
Uzņēmums pret visiem darbiniekiem izturas līdzvērtīgi, neatkarīgi no nodarbinātības formas un paredzētā nodarbinātības laika (sezona, nepilns laiks, praktikants, students, u.c.)
Uzņēmumam ir izstrādāta atalgojuma politika, kas vērsta uz darbinieku motivāciju par darba kvalitāti un rezultātiem
Uzņēmums rūpējas par darbinieka veselību
Uzņēmums nodrošina ēdināšanu saviem darbiniekiem darba laikā
Uzņēmuma darbinieku vecuma struktūra ir sabalansēta - rada iespējas paaudžu nomaīnai un nodrošina pēctecību zināšanām.
Uzņēmums ir atvērts darba vietām piesaistīt jauniešus.
Uzņēmums rūpējas par darbinieku kvalifikāciju visās amata kategorijās
Komanda ir piedalījusies ilgtspējas aspektu izpratnes mācībās – vides ilgtspēja (energoefektivitāte un ūdens efektivitāte).
Komanda ir piedalījusies mācībās par veselīgu uzturu un saražotā/ pagatavotā/ pasniegtā produkta ietekmi uz veselību.
Komanda ir piedalījusies mācībās par pirmās palīdzības sniegšanu.
Komanda ir piedalījusies mācībās par obligātajām higiēnas prasībām un šķerspiesārņojuma nepieļaušanu.
Komanda ir piedalījusies mācībās par pārtikas izmantošanu ēdina sagatavošanai (bez atkritumu pieeja).
Uzņēmums vērtē darbinieku labbūtnību un rīkojas, lai novērstu arodslimību riskus, ievērotu darba un dzīves līdzsvaru.
<b>b. Darba vide un cilvēktiesības</b>
Uzņēmumā tiek ievērota dzimumu līdztiesība visās amatu kategorijās pie līdzvērtīgiem kompetences kritērijiem.
Uzņēmumā darba vide ir iekļaujoša visām darbinieku etniskās piederības un reliģiskās pārliecības grupām
Uzņēmumā darba vide ir iekļaujoša- ir iespēja strādāt cilvēkiem ar dažādām fiziskām spējām
Uzņēmumā ir izveidota ne-diskriminācijas politika, kas aizsargā darbinieku no darba devēja un/ vai klienta aizskāruma
Darba apģērbs tiek nodrošināts – ērts, piemērots, ergonomiski atbilstošs.
Darbinieku telpas iekārtotas atbilstoši darbinieku labsajūtas nodrošināšanai, drošībai un atbilstoši augstākajām higiēnas prasībām.
Darba veikšanai iegādāts drošs un profesionāls aprīkojums.
Uzņēmums nodrošina drošus, veselībai nekaitīgus darba apstākļus
Uzņēmums reģistrē un risina gandrīz notikuši darba drošības negadījumi darba vietā
Uzņēmums ievēro cilvēktiesības
Uzņēmums informē piegādātājus, klientus vai citas ietekmes puses par cilvēktiesību ievērošanu

Uzņēmums nodrošina iespēju izteikt sūdzības, kā arī analizē sūdzības un pilnveido procesus pēc to analīzes.
Uzņēmums nodrošina vides pieejamību (telpās) klientiem
Uzņēmumā ēdamzāle un labierīcības, kas domātas klientiem ir tīras un atbilstoši iekārtotas.
<b>c. Ieguldījums izglītības sistēmā</b>
Uzņēmums nodarbina praktikantus
Uzņēmums vai tā pārstāvji piedalās izglītības programmu izstrādē/ akreditācijā/ kvalifikācijas darbu vadīšanā/ pieņemšanā
Uzņēmuma darbinieki ir lektori izglītības iestādēs
<b>d. Ieguldījums sabiedrībā</b>
Uzņēmumam ir ziedošanas politika
Uzņēmums ziedo naudu
Uzņēmums ziedo savu kompetenci/ laiku
Uzņēmums ziedo produkciju
Uzņēmumam ir iniciatīvas, lai veicinātu veselīga uztura izglītību vietējā sabiedrībā (skolās, koledžās, kopienu grupās).
Uzņēmums iegādājas vienu vai vairākus produktus no labdarības fonda vai sociāla uzņēmuma, kas nodrošina sociālu ietekmi.
<b>e. klienta veselība un ilgtspējīga rīcība</b>
Uzņēmuma klientiem ir iespēja izvēlēties mazākas porcijas atsevišķi vai bērnu ēdienkarti (informē klientu par iespēju).
Uzņēmums piedāvā daļu no saviem ēdieniem kā veselīgus (mazāk sāls, cukurs, eļļa) ēdienus.
Ja uzņēmums izmanto fritēšanu ēdiena pagatavošanā, tad tiek izmantoti atbilstoša eļļa, lai nepieļautu pārmērīgu transtaukskābju rašanos.
Uzņēmums neizmanto daļēji hidronizētos taukus, pārtikas piedevas kā garšas pastiprinātājus, glutamātu, nātrija nitrātus, krāsas, dzīvie ziedi utt.
Uzņēmums piedāvā atsevišķu ēdienkarti vai aizstājējus, lai ievērotu uztura ierobežojumus, piemēram, bezglutēna izstrādājumi, veģetārie ēdieni, vegāni, reliģiskās piederības, alerģiskie klientiem piemērota ēdienkarte vai sagatavošanās darbi, lai ievērotu ierobežojumus.
Uzņēmumam ir dokumentētas saistības ar noteiktu termiņu samazināt cukura un/vai sāls lietošanu ēdienkartē.
Uzņēmums savā ēdienkartē iekļauj sezonas produktus, mainot to gada garumā.
Uzņēmums neizmanto nesezonas produktus.

## Vides ilgtspējas aspekti (8; 7; 16; 6; 15; 10)

<b>a. atkritumu apsaimniekošana</b>
Atkritumu apsaimniekošana ir legāla
Darbinieki ir informēti un ievēro atkritumu apsaimniekošanas principus uzņēmumā
Organiski noārdāmie virtuves atkritumi tiek šķirti un nodoti pārstrādei vai tiek kompostēti uz vietas
Nolietoto elektronisko iekārtu un bīstamo atkritumu utilizēšana
Sanitārās telpas (WC, dušas) ir apgādātas ar urnām cieto sadzīves atkritumu savākšanai
Uzņēmums nelieto vienreizlietojamus traukus, izņemot gadījumus, kad tiek lietoti biodegradējami trauki, tai skaitā iepriekš fasētai produkcijai.
Uzņēmums izmanto vairāk lietojamus traukus klientu apkalpošanā, nodrošinot ēdienus un dzērienus līdzņemšanai (izņemot produkcijai, kas ir iepriekš fasēta).
Uzņēmums informē klientus par līdzņemšanai paredzēto trauku izmantošanu atbildīgi/ zaļi.
<b>b. pārtikas atkritumu apsaimniekošana</b>
Uzņēmumam ir vadlīnijas darbinieku apmācībai par pārtikas izmantošanu ēdiena sagatavošanai (bez atkritumu pieeja).
Uzņēmums novērtē savus pārtikas atkritumus ēdiena gatavošanas laikā.
Uzņēmums pārtikas izdalīšanas laikā novērtē savus pārtikas atkritumus.
Uzņēmums šķiro pārtikas atkritumus, kurus var nodot pārstrādei, tiesību aktu ietvaros, lai tos atgrieztu apritē.
Uzņēmums īsteno viedās pasūtīšanas sistēmas, krājumu uzraudzību, krājumu rotāciju un/vai citas krājumu pārvaldības stratēģijas, lai izvairītos no pārtikas izšķērdēšanas.
Uzņēmumam ir mērķi samazināt/kontrolēt pārtikas izšķērdēšanu.
Uzņēmums pārstrādā cepamo eļļu un/vai nodod izmantoto cepamo eļļu pārstrādes uzņēmumiem.
<b>c. atkritumu apsaimniekošana – būvmateriāli, ķīmiskās vielas</b>
Uzņēmumam ir darbības politika, kas satur dokumentētu stratēģiju cieto (nepārtikas) atkritumu apsaimniekošanai.
Uzņēmums nodala pārstrādājamos materiālus, tas ir, selektīvo savākšanu, ja atļauj infrastruktūra.
Uzņēmums ierobežo iepakojumu un pasūta produktus vairumā, lai izvairītos no atkritumu rašanās.
Uzņēmums neizmanto vienreizējās lietošanas traukus un/vai pieņem stratēģijas, lai pēc iespējas samazinātu šo materiālu izmantošanu. Dokumentēti mērķi.
Uzņēmums pieņem stratēģijas, lai samazinātu plastmasas izmantošanu ēdienu izplatīšanā.
Uzņēmums nodod atpakaļ iepakojuma kastes piegādātājiem atkārtotai izmantošanai un/vai nodrošina piegādātājus ar to atgriežamajām kastēm preču piegādei.
Uzņēmums nodod atpakaļ stikla pudeles piegādātājiem, lai tās atkārtoti izmantotu un/vai pareizi atbrīvotos no šiem materiāliem otrreizējai pārstrādei.
Uzņēmums veic pasākumus, lai mudinātu savus klientus samazināt atkritumu daudzumu

Uzņēmums izmanto pārstrādātu papīru vai FSC sertificētu papīra papīru.
Uzņēmums izmanto lampas, aksesuārus vai mēbeles, kas izgatavotas no reģenerētiem vai otrreizēji pārstrādātiem materiāliem vai no tiem, kas ir nodrošināti ar vidi produkta deklarācija, lai uzlabotu ietekmi uz vidi.
Celtniecībā un/vai telpu remontos izmantotās krāsas ir videi draudzīgas.
Uzņēmuma mēbeles (galdi, krēsli un citas) ir izgatavotas no izturīgiem materiāliem, kurus iespējams salabot.
Uzņēmums izmanto uzlādējamās baterijas ar baterijām darbināmām ierīcēm un iekārtām, tostarp lukturišiem, rokas putekļsūcējiem, un citi.
Uzņēmums izmanto tīrīšanas koncentrātus un atšķaidīšanas kontroles sistēmas un/vai darbinieku apmācību un uzraudzību, lai nodrošinātu atbilstošu atšķaidīšanu. Līdz minimumam samazināt ķīmisko vielu lietošanu.
Uzņēmums klientu vannas istabās izmanto tikai videi draudzīgus roku tīrīšanas līdzekļus.
<b>d. sadzīves ķīmijas lietošana</b>
Tiek iegādāti dezinfekcijas un mazgāšanas līdzekļi, kuru sastāvs atbilst normatīvo aktu prasībām.
Mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļi tiek lietoti atbilstoši ražotāja izstrādātajām instrukcijām pēc piederības.
Uzņēmums risina ūdens cietības jautājumus izmantojot lokālās ūdens mīkstināšanas iekārtas, nevis veic ūdens ķīmisko atkaļķošanu
Uzņēmums izmanto automātiskās dozēšanas sistēmas iekārtas, lai lietotu atbilstoši sadzīves ķīmijas tīrīšanas līdzekļus.
Tiek lietoti mazgāšanas līdzekļi ar iespējami mazāku fosfora saturu.
Videi un cilvēku veselībai kaitīgu gaisa atsvaidzinātāju nelietošana
<b>e. energoefektivitāte un enerģijas patēriņš</b>
Tiek organizēta uzņēmuma enerģijas patēriņa uzraudzība kopumā un/vai atsevišķām ierīcēm un to grupām
Darbinieki ir informēti un ievēro elektroenerģijas un citu enerģijas avotu taupības un lietderīgas izmantošanas principus uzņēmumā.
Virtuves un klientu zāles iekārtas tiek iegādātas ņemot vērā energoefektivitātes kritērijus, piemēram, iegādātajam aprīkojumam ir ENERGY STAR vai PROCEL sertifikāts.
Saldēšanas un dzesēšana iekārtas tiek lietotas atbilstoši lietošanas instrukcijām un energotaupības principiem.
Uzņēmumam ir dokumentācija, lai novērtētu un/vai pārbaudītu enerģijas izmantošanu enerģijas taupīšanai.
Uzņēmums ir samazinājis enerģijas izdevumus (skatīt vēsturi enerģijas patēriņš).
Ledusskapja un saldētavas durvīm ir skaņas signāli par atvērtām durvīm vai automātiskajām slēdzenēm.
Ledusskapju, dzesēšanas kameru un saldētavu temperatūra ir atbilstoša, un tām ir uzraudzības ieraksts.
Uzņēmums veic un dokumentē ražotāja ieteikto apkopi elektroniskajām ierīcēm, lai nodrošinātu, ka visas aprīkojums darbojas pareizi un uztur energoefektivitātes līmeni.
Uzņēmums tīra gaisa dzesētāja filtrus ar piemērotiem mazgāšanas līdzekļiem vai slēdz līgumu ar trešās puses uzņēmumu par šo pakalpojumu un maina nomaināmus filtrus saskaņā ar ražotāja norādījumiem.

Uzņēmumam ir apgaismojuma vadības ierīces, piemēram, sensori un taimeris, mazapdzīvotajās zonās (piemēram, izplatīšanas zonā), lai apgaismojums tiek automātiski izslēgti, kad ir pietiekami daudz dienas gaismas vai ja vietas nav aizņemtas.
Uzņēmums lietoenergoefektīvus apgaismes ierīces(lampas, prožektorus, gaismas reklāmas u.c.)
Uzņēmums ražošanas apgabalā izmanto kādu atjaunojamo enerģiju (vēja, saules vai fotoelektrisko enerģiju).
Uzņēmums tiecas samazināt siltumnīcefekta gāzu emisijas ar pārbaudītām partnerattiecībām (piemēram, komerciālās enerģijas un transportlīdzekļu degvielas izmantošana, loģistika, iekārtas utt.).
Uzņēmumam ir dokumentēta aktivitātes oglekļa emisiju samazināšanai.
<b>f. ūdens patēriņš</b>
Uzņēmumam ir mērķi racionāli izmantot ūdeni, piemēram, lietošanas limits vienai darbībai (piemēram: katrai pasniegtajai ēdienreizei 10 litri ūdens tiek iztērēti).
Uzņēmums ūdens noplūdes gadījumā veic tūlītēju remontu.
Darbinieki pārbauda, vai krāni, kad tie netiek izmantoti, un pēc pakalpojuma beigām ir aizvērti (piezīme: apstipriniet ar darbinieku).
Spiediens virtuves jaucējkrānos, izlietnēs un vannas istabās ir regulēts un ierobežots, lai ļautu ietaupīt ūdeni. Uzņēmums izmanto maisītājus ar aeratoriem ūdens patēriņa samazināšanai.
Ikdienas praksē regulāri uzņēmums neizmanto tekošu ūdeni, lai kausētu ledu izlietnēs vai atkausētu pārtiku.
Trauku mazgājamās mašīnas darbojas tikai ar pilnu iekraušanas jaudu.
Tīrot grīdas, ūdens plūsma tiek pārtraukta, kad to nav nepieciešams izmantot.
Uzņēmums nelieto uzkrājošos boilerus, bet gan caurplūdes boilerus.

## Piegādes ķēdes ilgtspējas aspekti (13)

<b>Kritērijs ilgtspējas aspektiem restorānu un sabiedriskās ēdināšanas nozarē</b>
Uzņēmums izvērtē piegādes ķēdi un apzinās ietekmi uz to.
Uzņēmums noteicis piegādātājiem kritērijus (ilgtspējas, sociālos, vides, kvalitātes u.c.).
Uzņēmumam ir noteikta piegādes politika vai pirkuma specifikācija, kas veicina vietējo produktu iegādi pārtikai, piemēram, piena produkti, gaļa, augļi un dārzeņi.
Tiek piedāvāti Latvijā audzēti un pārstrādāti pārtikas produkti ar iespējami mazu piegādes attālumu
Tiek piedāvāti bioloģiski sertificēti pārtikas produkti
Vismaz 15% - 20% no uzņēmuma iegādātajiem augļiem un dārzeņiem ir sertificēti bioloģiski ražoti.
Tiek piedāvāti ēdieni bez dzīvnieku izcelsmes produktiem
Dzīvnieku izcelsmes produktu piegādātājiem ir sertifikāti, kas apliecina, ka dzīvnieki ir audzēti bez antibiotikām vai organiskām vielām.
Uzņēmums iepērk tikai tādu dzīvnieku izcelsmes produktus, kuriem ir dzīvnieku labturības sertifikācijas “zīmogs” vai ir pārliecinās par to labturību.

Uzņēmumam ir ilgtspējīgu jūras velšu iegādes politika.

Uzņēmuma piegādātājs ražo saimniecībā audzētas zivis, un tam ir ilgtspējības sertifikāts (piemēram, bioloģiskās).

Uzņēmuma attiecīgās sfēras darbinieki (viesmīļi, pavāri) ir informēti par lietojamo produktu izcelsmi, sertifikātiem un ražotājiem (audzētājiem).

Uzņēmums savu sakņu dārzus apsaimnieko, neizmantojot pesticīdus (ja attiecas).