

PA-A-ALDIES!

MĪLIE VECĀKI UN BĒRNI!

Priecājamies satikt jūs atkal – un daudzos pirmklasniekus un viņu vecākus pirmoreiz!

Kāds būs šis mācību gads? Mēs visi sekojam ziņām un labi apzināmies, ka izaicinājumu būs ne mazāk kā 2021. gadā. Katrai ģimenei, skolai, visai Latvijas sabiedrībai. Arī mums, Baltic Restaurants un zīmolam Daily, no kura ikdienā ir atkarīgs, lai skolēniem būtu patīkamas ēdiensreizes un enerģija, lai mācītos un augtu.

Kāda būs mūsu atbildē? Nepadošanās un kopīgs darbs. Mēs domājam uz priekšu un gatavojamies iespējamajiem scenārijiem jau tagad. Bet jau šodien vissvarīgākais ir saglabāt optimismu un ticību sev.

Prātīgu un stipru jauno mācību gadu!
Jūsu Baltic Restaurants



IZMANTOTIE PAMATPRINCIPI ĒDIENKARTES IZVEIDOŠANĀ SKOLĀ

Ēdienkartes izveides principus Latvijā skolās un bērnudārzos nosaka Ministru kabineta Noteikumi nr. 172 "Par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem". Šie noteikumi ne tikai nosaka to produktu apjomu, kas nedēļas laikā jāiekļauj bērnu ēdienkartē, bet diemžēl (tieši noteikto produktu apjoma dēļ) ierobežo ēdienkartes iespējamo daudzveidību. Tomēr "aiz katriem noteikumiem" ir profesionāls pavārs, kas māk "rāmjos ieliktās normas" pārvērst garsīgā un uzturvielām pilnā māltītē. Ēdienkartes izveidē mēs ievērojam sekojošus principus:

- Sabalansēta un pilnvērtīga ēdienkarte**
- Dažāda, mainīga izvēle un atbilstība sezonai**
- Veselīgas pagatavošanas metodes**
- Stingri kontrolēts pagatavošanas process**
- Kvalitatīvas sastāvdaļas ar skaidru izceļsmi**

- ✓ **Produkti, ko bērni saprot** – nepārspīlējam ar tagad tik modernajiem eksotiskajiem produktiem, lai gan mācām ēst arī jaunus produktus, kā arī iepazīstinām ar citu valstu nacionālajiem ēdieniem;
- ✓ **Saprotams ēdiens** – tāds, kur var redzēt ēdiena sastāvdaļas un kas apmierina dažādas garšas gaumes. Pēc iespējas mudinām bērnus pašus kombinēt, piemēram, salātēm piedāvājam dažādas mērces iespējas u.c.;
- ✓ **Speciālas diētas bērniem** saskaņā ar ārsta norādījumiem;
- ✓ **Sezonāli un kvalitatīvi produkti**, piemēram, rudenī viss, ko tagad piedāvā Latvijas lauki;
- ✓ Negatavojam ēdienu lielā taukvielu daudzumā, vairāk svaigu un tvaicētu dārzenu, cepeškrāsnī gatavoti ēdieni ar nelielu taukvielu daudzumu, zupas, ierobežots cukura un sāls daudzums u.c., šāds **ēdiens ir ar augstu uzturvērtību, vitamīniem un minerālvielām**;
- ✓ **Domājam par ēdiena izskatu**, ne velti sakām, ka "ēdam arī ar acīm". Gatavošanas procesā maksimāli cenšamies saglabāt produktu dabisko struktūru un krāsu, košumu ēdienā vienmēr dos arī svaigi salāti un košas zaļumu mērces u.c.;
- ✓ **Iekšējās pārbaudes** un stingras vadlīnijas kvalitātes uzturēšanai;
- ✓ Mūsu klimatiskajai joslai **ierasti un tradicionāli produkti** – pēc iespējas cenšamies iztikt tikai ar vietējo piegādātāju produktu sortimentu;
- ✓ **Neizmantojam pusfabrikātus** un nepārbaudāmas izceļsmes produktus.

DAUDZVEIDĪGS, SABALANSĒTS UN VESELĪGS ĒDIENS – GARŠĪGS ĒDIENS!

NEDAUDZ PAR MUMS



Daily nodrošina bērnu ēdināšanu 124 skolās un 109 bērnudārzos Latvijā un Igaunijā

Baltic Restaurants ir **100% Latvijas uzņēmums**. Mums ir **29 gadu pieredze** un esam lielākais ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs Baltijas valstīs. Nodrošinām ēdināšanas pakalpojumus vairāk nekā 310 pusdienu restorānos, ēdnīcās, kafejnīcas un restorānos, kā arī izbraukuma pasākumos Latvijā un Igaunijā. Strādājot ar zīmoliem Chat, Restart, Daily, Noonbox, Take Off un citiem, uzņēmums nepārtraukti attīstās, nodrošinot darbu un izaugsmes iespējas vairāk nekā **1300 darbiniekiem**. Esam Latvijas ēdinātāju apvienības dibinātājs un biedrs.

ĒDINĀŠANU SKOLĀS VEICAM AR SAVU PAZĪSTAMO ZĪMOLU

Daily ir kvalitatīva izvēle par ikdienā pieņemamu cenu. Cilvēki katru dienu sev ērti pieejamā vietā var baudīt garīgas, pilnvērtīgas un daudzveidīgas ēdienreizes – un saņemt vēl daudz vairāk: kvalitātes garantiju, patīkamu vidi un laipnu apkalpošanu.



ĒDINĀŠANAS
VĒRTĪBAS

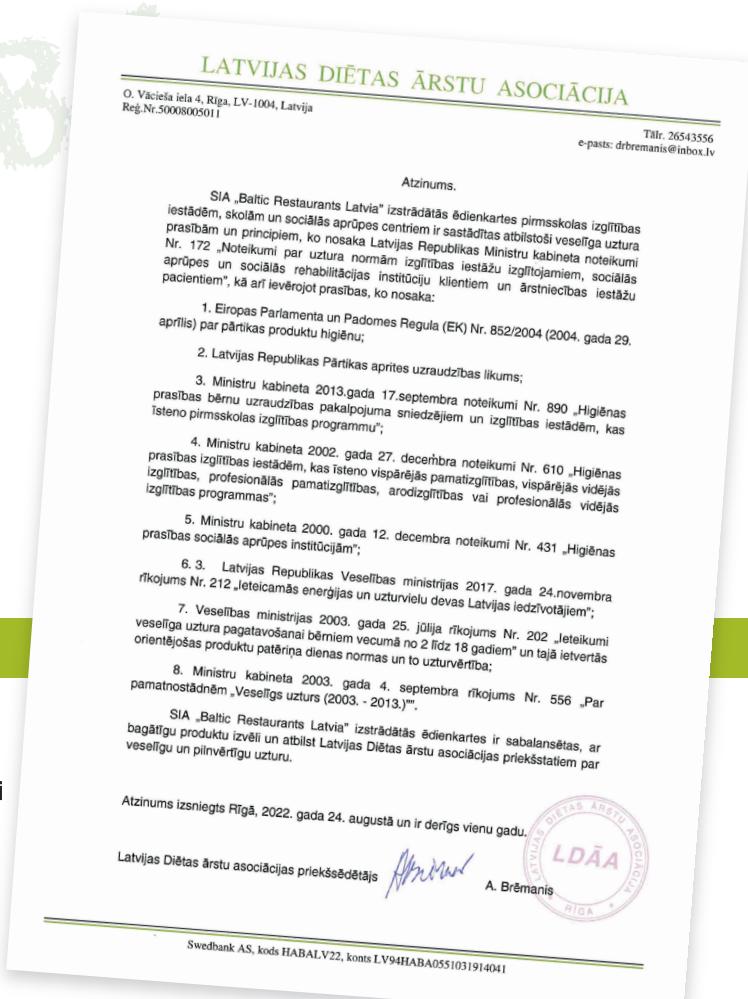
GARŠA • PIEEJAMĪBA • UZTICAMĪBA • IZAUGSME

NEIZMANTOJAM

- Garšas pastiprinātājus, mākslīgās krāsvielas un pārtikas piedevas
- Daudz sāli un cukuru
- GMO – Ģenētiski modifīcētus organismus
- Produktus ar piena aizvietotāju
- Sausos buljonus vai zupas koncentrātus
- Krējuma produktus ar augu taukiem
- Dzērienus ar kofeīnu un aminoskābēm
- Galas produktus ar mazāk nekā 70% galu, sojas pupām un to produktiem, mehāniski atdalītu galu
- Zvejniecības produktus ar mazāk nekā 60% zivju
- Pusfabrikātus, kā ātri pagatavojamā kartupeļu biezputra
- Skolās aizliegtos produktus un sastāvdajas
- Izejvielas bez skaidri izskojamas izcelsmes
- Izejvielas, kas satur lielu koncentrāciju etiķskābes vai citronskābes
- Sojas vai modifīcētas augu eļļas
- Produktus ar daļēji hidrogenētiem augu taukiem

IZMANTOJAM

- ✓ Sezonas dārzeņus un augļus no vietējiem ražotājiem un audzētājiem
- ✓ Kvalitatīvas un drošas izejvielas ar pārbaudītu izcelsmi
- ✓ BIO produktus (iespēju robežās), NPKS un LPIA (integrētie) produktus
- ✓ Tikai svaigas un dabiskas izejvielas
- ✓ Priekšroka kvalitatīvām Latvijas ražotāju izejvielām
- ✓ Garšaugus un garšaknes, lai bagātinātu ēdienu garšu ar dabiskiem produktiem



Latvijas Diētas ārstu asociācija jau 13 gadus pēc kārtas ir atzinusi, ka Baltic Restaurants ēdienkartes ir sabalansētas, ar bagātīgu produktu izvēli un atbilst Latvijas Diētas ārstu asociācijas priekšstatiem par veselīgu un pilnvērtīgu uzturu.

Atzinumu parakstījis Latvijas Diētas ārstu asociācijas priekšsēdētājs dr. Andis Brēmanis