

Līgatnē pirmā bio sertificētā pašvaldības skolas virtuve Latvijā



Jauno Līderu vidusskolas virtuve Līgatnē kļuvusi par pirmo pašvaldības sabiedriskās ēdināšanas iestādi Latvijā, kas ieguvusi bioloģiski sertificētas virtuves statusu ar tiesībām lietot norādi “30–60% bioloģiskās lauksaimniecības uzņēmums”. Tas nozīmē, ka mēneša laikā ēdienu gatavošanai iegādāto sertificēto bioloģisko produktu īpatsvars (eiro izteiksmē) veido 30–60 procentus no kopējā pārtikas produktu iepirkuma apjoma.

Skolēnu ēdināšanā tiek izmantots plašs sertificētu bioloģisko produktu klāsts no Latvijas saimniecībām, apzināti dodot priekšroku vietējiem ražotājiem. Daļa no piegādātājiem atrodas tepat Cēsu novadā, tādējādi skolas iepirkumi tieši stiprina reģiona ekonomiku un veido īsās pārtikas piegādes ķēdes. Skola sadarbojas ar tādiem Latvijas bioloģisko produktu ražotājiem kā kooperatīvs “Straupes piens”, SIA “Straupes putni”, SIA “EKO Latvija”, A/S “Cesvaines piens”, ZS “Ķelmēni”, ZS “Karotītes”, SIA “Lādzeres grauds” un SIA “Floras maiznīca”.

Virtuve ik dienu sagatavo līdz 500 porcijām trīs Līgatnes izglītības iestādēm. Aiz šī apjoma stāv piecu profesionālu pavāru komanda, kura ikdienā rūpīgi analizē ēdienkarti, lai tā būtu sabalansēta, bērniem piemērota un garšīga. Tieši komandas darbs ir pamats tam, lai bioloģiskā un vietējā pārtika kļūtu par dabisku daļu no skolēnu ikdienas maltītēm.

Jauno Līderu vidusskolas direktore Saiva Vītola uzsver: *“Bioloģiskā pārtika skolā nav tikai ēdiens – tā ir klusā revolūcija uz šķīvja, kas baro un audzina domājošus un dabu cenošus cilvēkus.”* Direktore atzīmē, ka skolas piemērs pierāda, ka arī pašvaldības izglītības iestāde, izmantojot jau esošo budžetu, var nodrošināt bērniem kvalitatīvu, vietējo un bioloģisko pārtiku. Ilgtspējīga un veselīga ēdināšana skolās nav tikai ideja – tā ir praktiski īstenojama sistēma.

Lielu gandarījumu pauž arī Cēsu novada domes priekšsēdētāja vietniece Inese Suija-Markova: *“Tas ir nozīmīgs solis Bioreģionam un praktisks apliecinājums mūsu rūpēm par bērnu veselību, apkārtējās vides tīrību un vietējo bioloģisko saimniecību attīstību. No sirds ceru, ka arī pārējās Cēsu novada skolas iedvesmosies no šī piemēra un virzīsies uz mērķi – arvien plašāk izmantot bioloģiski ražotus pārtikas produktus skolēnu ēdināšanā.”*