



# PA-A-ALDIES!

## MĪLTIE VECĀKI UN BĒRNI!



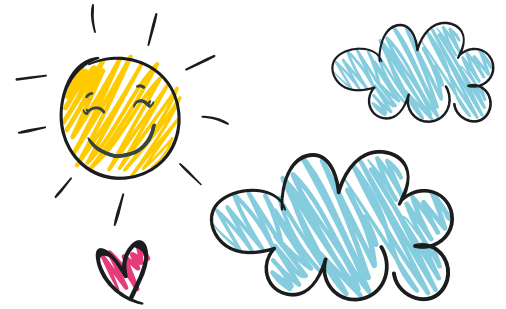
Kā teicis dzejnieks Rainis: "Mūžu dzīvo, mūžu mācies!"

Jaunas lietas iemācīties sanāk arī vasaras brīvlaikā, kaut arī varbūt pirmajā brīdī tā pat nešķiet. Nu mācīšanās būs skolā līdz nākamajam brīvlaikam. Svarīgāk par skolu un klasi, kurā mācāties, ir pati vēlme mācīties, uzzināt un apgūt ko jaunu ik dienu. Ja ir šī vēlme uzzināt un iemācīties ko jaunu, tad varam visus kalnus gāzt, it sevišķi mūsdienu mainīgajā pasaulē.

No savas puses jau vasarā sākām darīt vairāk, nekā prasa likumdošana un normatīvie akti, lai Daily būtu kā atbalsts ikdienā un Jums pietiktu enerģijas sasniegt visus iecerētos mērķus.

Novēlam visiem Jums prieku uzzināt un iemācīties jaunas lietas gan skolā un darbā, gan ārpus tā!

Jūsu Daily komanda



*Īpašu sveicenu un veiksmes vēlējumus sūtam visiem pirmklasniekiem, dāvinot praktiskas auduma mugursomas un pārsteigumu no Venden un Osama Distributors.*

## 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 garšīgā un uzturvielām pilnā maltītē. Ēdienkartes izveidē mēs ievērojam sekojošus principus:

Sabalansēta un pilnvērtīga ēdienkarte

**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;

Dažāda, mainīga izvēle un atbilstība sezonai

**Saprotams ēdiens** – tāds, kur var redzēt ēdiena sastāvdaļas un kas apmierina dažādas garšas gaumes. Pēc iespējas mudinām bērnus pašus kombinēt, piemēram, salātiem piedāvājam dažādas mērces iespējas u.c.;

**Speciālas diētas bērniem** saskaņā ar ārsta norādījumiem;

Veselīgas pagatavošanas metodes

**Sezonāli un kvalitatīvi produkti**, piemēram, rudenī viss, ko tagad piedāvā Latvijas lauki;

Negatavojam ēdienu lielā taukvielu daudzumā, vairāk svaigu un tvaicētu dārzeņu, cepeškrāsnī gatavoti ēdieni ar nelielu taukvielu daudzumu, zupas, ierobežots cukura un sāls daudzums u.c., šāds **ēdiens ir ar augstu uzturvērtību, vitamīniem un minerālvielām**;

Stingri kontrolēts pagatavošanas process

**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.;

Kvalitatīvas sastāvdaļas ar skaidru izcelsmi

**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 izcelsmes produktus.

*Daudzveidīgs, sabalansēts un veselīgs ēdiens – garšīgs ēdiens!*

## NEDAUDZ PAR MUMS



Daily nodrošina bērnu ēdināšanu skolās un bērnudārzos Latvijā un Igaunijā

Baltic Restaurants ir **100% Latvijas uzņēmums**. Mums ir **31 gada pieredze** un esam lielākais ēdināšanas pakalpojumu sniedzējs Baltijas valstīs. Nodrošinām ēdināšanas pakalpojumus vairāk nekā 350 pusdienu restorānos, ēdnīcās, kafejnīcās 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 **2000 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 garšīgas, pilnvērtīgas un daudzveidīgas ēdienreizes – un saņemt vēl daudz vairāk: kvalitātes garantiju, patīkamu vidi un laipnu apkalpošanu.

### VĒRTĪBAS

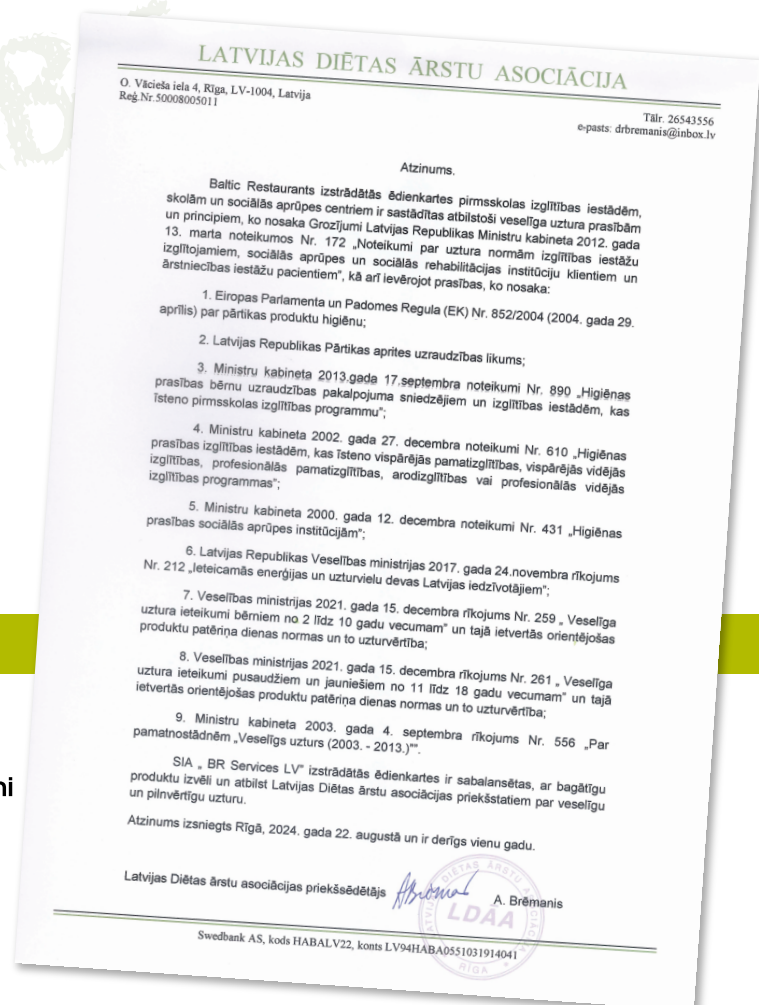
GARŠA • PIEEJAMĪBA • UZTICAMĪBA • IZAUGSME

## NEIZMANTOJAM

- Garšas pastiprinātājus, mākslīgās krāsvielas un pārtikas piedevas
- Daudz sāli un cukuru
- ĢMO – Ģenētiski modificētus organismus
- Produktus ar piena aizvītotāju
- Sausos buljonus vai zupas koncentrātus
- Krējuma produktus ar augu taukiem
- Dzērienus ar kofeīnu un aminoskābēm
- Gaļas produktus ar mazāk nekā 70% gaļu, sojas pupām un to produktiem, mehāniski atdalītu gaļu
- Zvejniecības produktus ar mazāk nekā 60% zivju
- Pusfabrikātus, kā ātri pagatavojamā kartupeļu biežputra
- Skolās aizliegtos produktus un sastāvdaļas
- Izejvielas bez skaidri izsekojamas izcelsmes
- Izejvielas, kas satur lielu koncentrāciju etiķskābes vai citronskābes
- Sojas vai modificētas 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 15 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