Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

01 Planuj skutecznie

Korzyści: Rzetelne spojrzenie na stan zapasów oraz przebieg produkcji pozwoli Ci ograniczyć marnotrawstwo żywności do minimum i obniżyć koszty. Ułatwi Ci też monitorowanie rentowności biznesu na bieżąco.

Wskazówki dotyczące efektywnego planowania:

- ☐ Planuj strategicznie i odpowiednio zorganizuj zaopatrzenie, produkcję i serwis.
- ☐ Zastanów się, w jaki sposób wszystkie usługi hotelowe są ze sobą powiązane i jak na siebie wpływają. Zadbaj o efektywny przepływ komunikacji i poszukaj możliwości ulepszeń.
- ☐ Regularnie zbieraj informacje z recepcji lub od event managera dotyczące liczby gości, ich ograniczeń/preferencji żywieniowych oraz planów posiłków, i aktualizuj je na bieżąco. W ten sposób oszacujesz liczbę porcji i unikniesz nadprodukcji. Informacje te możesz zbierać bezpośrednio od każdego, np. podczas rezerwacji.
- ☐ Ustal odpowiednią liczbę produktów potrzebnych na dany dzień na podstawie liczby rezerwacji i proporcji w przeliczeniu na gościa, uwzględniając dane historyczne.
- ☐ Aby uporządkować planowanie i uszczegółowić potrzeby produkcyjne, skorzystaj z narzędzi cyfrowych lub specjalnie przygotowanego arkusza Excel. Regularnie aktualizuj bazę danych, zwłaszcza jeśli zauważysz błędy w założeniach.
- ☐ Ustal wystarczająco długie pory śniadaniowe, lunchowe i kolacyjne (i dopilnuj, żeby zostały jasno zakomunikowane). Poproś managera, aby pomógł przekazać te informacje gościom.
- ☐ Aby zmniejszyć ilość marnowanej żywności, zaplanuj zadania tak, żeby odpowiadały poziomowi doświadczenia i umiejętności personelu. Wyznacz szefa/szefową kuchni jako osobę odpowiedzialną za wielkość produkcji.
- ☐ Odpowiednio zaplanuj swoje mise en place. Regularnie sprawdzaj stan sprzętu i narzędzi.
- ☐ Dokładnie oblicz liczbę składników, które należy ugotować wcześniej. Zastanów się, czy można podawać więcej produktów à la minute.
- ☐ Zaplanuj wystarczającą ilość czasu na każdy posiłek. Podczas wydarzeń zaproponuj odpowiednią ilość czasu na przerwy obiadowe i kawowe. Weź pod uwagę dostępną przestrzeń jadalną i infrastrukturę toaletową.
- ☐ Dopilnuj odpowiedniego układu i wyposażenia bufetów, aby obsłużyć gości w godzinach szczytu. W razie potrzeby przygotuj kilka ścieżek serwowania bufetu, aby zmniejszyć długie kolejki (np. jedna ścieżka na 40-50 gości). Po pierwszej rundzie zmniejsz liczbę ścieżek bufetowych, aby nie musieć uzupełniać zbyt wielu tac.
- ☐ Aby zwiększyć zysk, na koniec dnia zaoferuj zniżkę gościom odwiedzającym restaurację hotelową lub użytkownikom aplikacji do sprzedaży nadwyżek żywności.
- ☐ Spisz dane kontaktowe do przedstawicieli lokalnych organizacji społecznych, pozarządowych lub wyznaniowych, z którymi możesz się umówić na odbiór ewentualnych nadwyżek żywności. Preferowaną organizację powiadom z wyprzedzeniem, aby jej reprezentant mógł szybko odebrać przekazywane porcje.
- ☐ Sporządź listę lokalnych producentów żywności, którym możesz zaproponować sprzedaż lub wymianę produktów/składników ubocznych twojego lokalu.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

02 Mierz i analizuj ilość marnowanej żywności

Korzyści: Skrupulatne obliczanie i śledzenie produktów w kuchni pozwoli Ci określić, gdzie powstają straty oraz jak, i co możesz jeszcze zoptymalizować. Wdrożenie jasnej strategii zapobiega wyrzucaniu nadwyżek żywności lub produktów ubocznych produkcji podczas mise en place lub w dniach, w których panuje duży ruch. W ten sposób unikniesz wyrzucania cennych zasobów i potencjalnych składników. Gdy dokładniej przyjrzysz się marnowanej żywności, bedziesz w stanie wprowadzić odpowiednie zmiany do menu i dostosować wielkość porcji.

Wskazówki dotyczące analizowania odpadów:

☐ Monitoruj proces przygotowania i obsługi – od kuchni po dostawę. Tylko w ten sposób ustalisz, gdzie powstaje najwięcej odpadów. Ustaw osobne pojemniki na odpady magazynowe (np. przeterminowaną żywność), odpady z procesu produkcji i na odpadki z talerza. W ten sposób sklasyfikujesz je według rodzaju i ustalisz ich źródło.

☐ Rejestruj i analizuj regularnie odpady kuchenne i odpadki z talerzy przy użyciu cyfrowego narzędzia lub po prostu wagi i arkusza Excel. Po dwóch tygodniach będziesz w stanie określić pierwsze obszary do poprawy. Później, jeśli chcesz dokładniej przeanalizować, gdzie dochodzi do marnotrawstwa, podziel odpady kuchenne na te pochodzące z procesu przygotowania i na te pochodzące z bufetów (na skutek przeszacowania).

☐ Razem z zespołem przeanalizuj dokładnie zarejestrowane odpady i zastanów się, jak możesz ich uniknąć w przyszłości. Opracuj plan ograniczania marnotrawienia żywności i ustal realistyczne cele, odpowiednie dla każdego członka zespołu. Sprawdzaj postępy i informuj o nich załogę, aby podtrzymać ich motywację.

☐ Mierz wielkość porcji oraz objętość bufetów i regularnie dostosowuj je w oparciu o zebrane i przeanalizowane dane o odpadach.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

03 Zaprojektuj elastyczne menu

Korzyści: Menu zaprojektowane z optymalną liczbą składników i z myślą o wielokrotnym wykorzystaniu każdego z nich oznacza, że przechowujesz i marnujesz mniej żywności. Elastyczne podejście do projektowania karty dań może pomóc uwzględnić nadwyżki składników, co zapobiegnie nie tylko marnowaniu jedzenia, ale także stratom finansowym.

Wskazówki dotyczące projektowania elastycznego menu:

☐ Stwórz krótkie i elastyczne menu z różnymi opcjami dań dnia – do ich tworzenia możesz wykorzystać składniki, którym upływa data przydatności do spożycia lub nadwyżki żywności. Dania dnia proponuj także gościom dużych wydarzeń i imprez organizowanych w hotelu.

☐ Przejrzyj magazyn i jako punkt wyjścia do menu wykorzystaj te składniki, które już masz.

☐ Tworząc menu na dany dzień lub dla danej rezerwacji weź pod uwagę wszelkie dane, jakie uda Ci się zebrać z wyprzedzeniem – nie tylko liczbę gości, ale także ich ograniczenia i potrzeby żywieniowe. Pomoże Ci to dopasować menu do ich preferencji. Zastanów się, co warto wyróżnić w menu. Zachęć klientów do wyboru dania zgodnie z Twoim priorytetem lub rentownością. W ten sposób możesz ograniczyć marnowanie żywności, a jednocześnie zmaksymalizować zysk.

☐ Podczas śniadań rozważ oferowanie większej liczby dań a la carte lub stanowisk z daniami, na rzecz ograniczenia bufetu. Zminimalizuj liczbę słodyczy i słodkich przekąsek, ponieważ cieszą się one mniejszą popularnością niż przekąski słone i generują więcej odpadów żywnościowych.

☐ Wybierz składniki, które możesz wykorzystać w kilku potrawach „od nosa do ogona” (w tym liście i łodygi). Na przykład zbieraj kawałki wysokiej jakości mięsa i obierki na bulion. Wrzucenie ich do kompostownika powinno być ostatecznością.

☐ Wymyśl, czym zastąpić rzadko używane składniki lub znajdź dla nich nowe zastosowanie.

☐ Podając świeże składniki, traktuj priorytetowo produkty lokalne, sezonowe. W ten sposób skrócisz ich drogę od pola do stołu i zapewnisz gościom doskonały smak.

☐ W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.

☐ Upewnij się, że goście mogą wprowadzać zmiany w składzie potraw.

☐ Jeśli widzisz, że goście często proszą o wymianę jakiegoś składnika lub rezygnują z jakiegoś dania tylko ze względu na jeden składnik, zapewnij odpowiedni zamiennik.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotels

04 Podawaj rozsądne porcje

Korzyści: Monitorowanie wielkości porcji w restauracji zachęca załogę do śmielszej kontroli jakości. Dzięki temu klienci zawsze otrzymują takie porcje i jakość jedzenia, jakich od Ciebie oczekują.

Wskazówki dotyczące ustalania wielkości porcji:

☐ Zaplanuj porcje biorąc pod uwagę porę dnia (np. śniadanie czy obiad), rodzaj dania, jego food cost, zwyczaje i preferencje gości oraz to, czy zwykle jedzą jedno danie na raz, czy kilka (np. rezerwacje grupowe).

☐ Regularnie analizuj resztki z talerza i z bufetu, aby oszacować optymalne ilości każdej potrawy.

☐ Jeśli planujesz wydawać śniadania lub posiłki podczas wydarzeń w formie stacji serwujących, dostosuj wielkość porcji i zwróć uwagę na jakość i prezentację jedzenia. Podczas serwowania bufetu poproś personel, aby pilnował, żeby pilnował jego eststyki oraz kontrolował, kiedy go uzupełnić, a kiedy zmniejszyć.

☐ Podgrzej tylko jedzenie, które ma być podane w następnej kolejności. Unikaj przygotowywania zbyt wielu pojemników z daniami, by nie trzeba było ich utrzymywać w cieple przez wiele godzin (to zmniejsza szansę na ponowne wykorzystanie nadwyżki).

☐ Rozmiar naczyń i sztućców przy bufecie wpływa na wielkość pobieranych porcji. Rozważ oferowanie mniejszych rozmiarów talerzy, szklanek i sztućców oraz zachęcaj gości do brania dokładki w razie potrzeby.

☐ Zademonstruj wielkości porcji lub podaj gościom informacje na ten temat. W ten sposób pomożesz klientom nabierać odpowiednią ilość jedzenia.

☐ Przygotuj opakowania na wynos, aby w razie potrzeby zaoferować je gościom hotelowej restauracji.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

05 Zamawiaj odpowiedzialnie

Korzyści: Dzięki ścisłej współpracy z dostawcami zyskasz coś więcej niż lepsze ceny. Dowiesz się więcej o produktach i składnikach oraz o tym kiedy i jak najlepiej je wykorzystać. Możesz zyskać również dostęp do zrównoważonych i atrakcyjnych produktów (co przydaje się w menu storytelingu) i wynegocjować przyjazne dla środowiska sposoby dostawy (mniej jednorazowych zamówień, pojemniki wielokrotnego użytku).

Wskazówki dotyczące odpowiedzialnego zamawiania:

- ☐ Zdefiniuj cele i zadania dla obszaru zaopatrzenia, np. oszczędność kosztów, kontrola jakości i zrównoważony rozwój. Monitoruj je regularnie.
- ☐ Przed złożeniem zamówienia przejrzyj magazyn i najpierw spróbuj wykorzystać składniki, które już masz. Sprawdź, czy w zamrażarkach i na stanowiskach pracy nie pozostały żadne niewykorzystane produkty.
- ☐ Korzystaj z narzędzi kalkulacyjnych do szacowania liczby i wolumenów produktów na podstawie planu produkcji.
- ☐ Dostosuj zamówienia do poziomu zapasów i wyliczeń zapotrzebowania, aby zmniejszyć przestrzeń magazynową i poprawić rotację.
- ☐ Nawiąż dobre relacje z dostawcami, aby omówić różne opcje ilościowe i kupować tylko to, czego potrzebujesz. Wynegocjuj plan dostaw i zaproponuj pojemniki wielokrotnego użytku (lub przynajmniej bardziej przyjazne dla środowiska).
- ☐ Sprawdź, czy Twoi dostawcy oferują rabat na nadwyżki produktów ze względu na upływającą datę ich przydatności do spożycia. Możesz włączyć je do swojego menu jako danie dnia. Jeżeli zdecydujesz się kupić całą partię produktów, możesz je zapakować próżniowo, a następnie zamrozić.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

06 Zadbaj o właściwe przechowywanie

Korzyści: Pełna kontrola nad przestrzenią magazynową i odpowiednie oznaczenie produktów poprawia efektywność i zarządzanie czasem. Gwarantuje również bezpieczeństwo i zachowanie wysokiej jakości żywności. Zapobiegając nadmiernemu zatowarowaniu, dbając o świeżość produktów i dobrze nimi gospodarując możesz zaoszczędzić sporo miejsca i energii elektrycznej.

Wskazówki dotyczące właściwego przechowywania:

- ☐ Wprowadź w magazynie zasadę FIFO (First In-First-Out): upewnij się, że produkty o najkrótszym terminie przydatności do spożycia są wykorzystywane w pierwszej kolejności.
- ☐ Surowo przestrzegaj zasady odnoszenia produktów na wyznaczone miejsca po wykorzystaniu.
- ☐ Upewnij się, że załoga wie, jak prawidłowo przechowywać różne produkty, biorąc pod uwagę odpowiednią formę (np. korzenie i bulwy z usuniętymi zielonymi wierzchołkami), a także temperaturę, cyrkulację powietrza oraz konieczność przechowywania niektórych produktów osobno (np. ziemniaków i cebuli).
- ☐ Starannie dobierz odpowiednie pojemniki do przechowywania (np. do lodówki – ze szczelnymi pokrywkami).
- ☐ Regularnie sprawdzaj stan wyposażenia, aby zapewnić optymalną jakość przechowywania, np. temperaturę lub wilgotność.
- ☐ Gdy zabezpieczasz składniki do wykorzystania na później, pamiętaj, aby opisać opakowanie datą otwarcia i odłożyć je na odpowiednie miejsce.
- ☐ Jeżeli trzeba, zapakuj produkty próżniowo i zamroź.
- ☐ Używaj arkuszy kalkulacyjnych Excel lub innych narzędzi do śledzenia poziomu zapasów i wsparcia właściwego planowania i składania zamówień. W ten sposób możesz również śledzić i rejestrować odpady magazynowe!

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

07 Zbuduj kulturę zero waste we własnej kuchni

Korzyści: Droga do doskonałego smaku przy zerowej ilości odpadów wiedzie przez kuchnię. Kluczowym czynnikiem są tutaj ludzie. Wykwalifikowana i świadoma załoga dba o maksymalne wykorzystanie produktu, zmniejszenie ilości odpadów i zwiększenie oszczędności.

Wskazówki dotyczące budowania kultury zero waste:

☐ Dopilnuj, żeby poszczególne działy hotelu rozumiały misję zero waste i rolę, jaką pełni w niej skuteczna komunikacja. Połącz siły menedżerów, recepcjonistów i innych współpracowników w walce z marnowaniem żywności (i osiąganiu dodatkowego zysku).

☐ Zadbaj o to, żeby zespół zrozumiał codzienne praktyki i procedury zero waste. Jeśli to możliwe, wyznacz osobę odpowiedzialną za politykę zero waste. W ten sposób zagwarantujesz, że wszyscy dobrze ją zrozumieją i będą przestrzegać procedur.

☐ Upewnij się, że personel jest dobrze przeszkolony w zakresie konkretnych działań zapobiegających powstawaniu odpadów:

- reguły przechowywania wg. zasady FIFO,
- sprawdzania terminów przydatności do spożycia i jakości żywności (smakowanie, wąchanie, dotykanie produktów, żeby sprawdzić, czy nie są zepsute),
- mądrego wykorzystania z produktów (cieńsze obierki, odpowiednie krojenie itp.),
- degustowania produktów i, jeśli to możliwe, półproduktów, aby zapewnić równowagę smaków.

☐ Uzgodnij wspólne, realistyczne cele zapobiegania marnowaniu żywności. Regularnie informuj załogę o postępach w ich realizacji aby utrzymać ich motywację na wysokim poziomie.

☐ Zamień zapobieganie powstawaniu odpadów w integrację zespołową lub konkurs z nagrodami dla poszczególnych członków załogi. Zaangażuj ich w rejestrację/śledzenie/ważenie odpadów na swoich odcinkach, w oparciu o uzgodnione, realistyczne cele.

☐ Aby utrzymać motywację szefa lub szefowej kuchni, zachęcaj ich i motywuj do przerabiania nadmiarowych porcji na danie dnia. Doceniaj ich za ulepszanie lub wymyślanie nowych receptur zero waste.

☐ Oferuj posiłki pracownicze z niewykorzystanych produktów lub pozwól członkom zespołu zabierać nadwyżki żywności do domu w ramach bonusu.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

08 Wyjdź poza kuchnię

Korzyści: To, co dla jednego jest odpadem, dla innych może być zasobem. Spróbuj wymieniać się produktami ubocznymi produkcji z lokalnymi producentami żywności, aby zapewnić sobie dodatkowy przychód. Wspieraj organizacje charytatywne, aby zmieniać świat na lepsze. Publikowanie na koniec dnia oferty ze zniżką w aplikacjach do sprzedaży nadwyżek żywności może być nie tylko źródłem zysku, ale także potencjalnych miejscowych klientów a la carte.

Wskazówki dotyczące ograniczania ilości odpadów:

☐ Spróbuj zarejestrować się w aplikacjach do sprzedaży nadwyżek żywności i innych lokalnych usługach tego typu. Pomoże Ci to sprzedać niewykorzystane porcje po obniżonej cenie.

☐ Nawiąż współpracę z lokalnym stowarzyszeniem, bankiem żywności lub charytatywną organizacją pozarządową czy wyznaniową, by móc przekazywać im nadwyżki jedzenia. Powiadom ich z wyprzedzeniem, aby byli gotowi do odbioru jedzenia tak szybko, jak to możliwe, najlepiej tego samego dnia.

☐ Zabezpiecz porcje, które chcesz przekazać. Posiłki/tace trzymaj poza zasięgiem wzroku gości i dopilnuj, aby zachować ciągłość łańcucha obiegu żywności.

☐ Wyznacz jedną osobę odpowiedzialną za darowizny żywności i zarządzanie nadwyżkami. Jej zadaniem będzie przede wszystkim zadbanie o miejsce do ich przechowywania i o ciągłość łańcucha obiegu żywności.

☐ Upewnij się, że przestrzegasz przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i obowiązujących przepisów podatkowych.

☐ Poszukaj, czy w Twojej okolicy nie ma jadłodzielni (społecznej lodówki), do której możesz przekazywać nadwyżki żywności.

☐ Jeśli nie widzisz sposobu na ponowne wykorzystanie nadwyżek lub odpadów organicznych, nie wyrzucaj ich od razu. Znajdź lokalną firmę, dla której Twoje odpady będą surowcem (np. fusy z kawy), i która będzie skłonna za nie zapłacić lub wymienić je na swoje produkty.

☐ Spróbuj zaproponować rolnikom wymianę swoich odpadów na ich produkty, sprzedaj lub przekaż je na im na paszę dla zwierząt lub kompost.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE · eit Food · Co-funded by the European Union · Nordic Council of Ministers · Nordic Council of Ministers' Office in Latvia · EMBASSY OF DENMARK · Norwegian Embassy Riga · sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

09 Dbaj o komunikację!

Korzyści: : Lepsza komunikacja w zespole i z klientami prowadzi do poprawy wydajności zespołu i doświadczenia klienta. Pomaga budować wspólne wartości i świadomość tego, jak unikać marnowania żywności.

Wskazówki dotyczące lepszej komunikacji:

☐ Zapewnij płynną wymianę informacji z kolegami i koleżankami z innych działów.

☐ Zapewnij efektywną komunikację między kuchnią a salą odnośnie zamówień, czasu, ilości i przepływu dań oraz potrzeb i opinii klientów.

☐ Poproś managera, aby pomógł przekazać gościom, jak najlepiej wykorzystać godziny śniadań, lunchów i kolacji.

☐ Podziel się swoimi strategiami i wskazówkami z gośćmi, aby mogli być dumni z tego, że wybierają hotel zero waste. Twórz atrakcyjne zasoby edukacyjne na temat zero waste dla gości – od drukowanych ulotek po zasoby cyfrowe, oferowane np. podczas rezerwacji sali.

☐ W menu podaj czytelnie informacje o składnikach, zwłaszcza o alergenach.

☐ Określ najlepsze pomysły i formaty komunikacji z personelem i gośćmi, aby zbierać ich opinie: ankiety satysfakcji, komentarze w mediach społecznościowych lub inne działania. Zachęcaj pracowników i gości do przedstawiania własnych propozycji rozwiązań zero waste w oparciu o ich potrzeby i preferencje.

DANSK KULTURINSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union

Great Taste – Zero Waste

MANIFESTO

Hotele

10 Pamiętaj o smaku!

Korzyści: Kluczem do sukcesu restauracji hotelowej jest praca ze składnikami w taki sposób, żeby za każdym razem oferować doskonały posiłek. Na zadowolenie klientów wpływają przede wszystkim jakość i smak potraw. W ten sposób zmniejszysz ilość resztek z talerza i zwiększysz przychody. Zachęcaj swój zespół do próbowania przyrządzanych potraw i – jeśli to możliwe – półproduktów, aby zapewnić równowagę smaków.

DANSK KULTUR-INSTITUT DANISH CULTURAL INSTITUTE
eit Food
Co-funded by the European Union
Nordic Council of Ministers
Nordic Council of Ministers' Office in Latvia
EMBASSY OF DENMARK
Norwegian Embassy Riga
sweden 2023.eu Swedish Presidency of the Council of the European Union