

Asociacija „Šefų kalvė“

ASOCIACIJOS „ŠEFŲ KALVĖ“ VEIKLOS ATASKAITA
2025 m. sausio 1 d. – 2025 m. gruodžio 31 d.

2026-04-30 Nr. 1

I SKYRIUS
INFORMACIJA APIE VEIKLĄ ATASKAITINIŲ LAIKOTARPIU
1. Veiklos tikslai:
1.1. Vienyti ir koordinuoti virtuvės šefų, virėjų bei konditerienų profesinę veiklą Lietuvoje ir užsienyje; skatinti profesinį meistriškumą ir kūrybiškumą.
1.2. Ugdyti jaunuosius talentus, remti jų profesinį tobulėjimą; atstovauti asociacijos narių interesams nacionaliniu ir tarptautiniu lygmenimis.
1.3. Prisidėti prie sveikos gyvensenos ir sveikos mitybos principų sklaidos visuomenėje; teikti metodinę, organizacinę ir profesinę pagalbą nariams bei plėtoti partnerystę su Lietuvos ir užsienio šalių institucijomis.
2. Uždaviniai:
2.1. Profesinės bendruomenės telkimas – skatinta virtuvės šefų, virėjų ir konditerienų tarpusavio partnerystė, bendradarbiavimas bei patirties mainai.
2.2. Kvalifikacijos tobulinimas ir profesinis meistriškumas – organizuotos edukacinės veiklos, mokymai ir meistriškumo kursai, ugdant profesinius įgūdžius ir supažindinant su gastronomijos naujovėmis.
2.3. Jauniems talentų ugdymas ir viešosios naudos kūrimas – skatintas jaunosios kartos įsitraukimas į gastronomijos sektorių; vykdytos visuomenės švietimo iniciatyvos apie sveikatą palankios mitybos principus.
3. Siekiant veiklos tikslų atlikti darbai:
3.1. Bendradarbiaujant su MB „Artaplinka“ (Klaipėdos r. Priekulės sen. Rokų k.), organizuotas edukacinis renginys „Sumanūs skoniai – tvari virtuvė“ Kaštainių sode: dalyviai supažindinti su sveikatai palankios mitybos principais, sezoniskumo svarba ir inovatyviais maisto gaminimo metodais. Dalyvavo tiek maisto specialistai, tiek bendruomenės atstovai. Renginyje pristatytos valgomųjų kaštainių (Castanea sativa) kulinarinio ir gydomojo panaudojimo galimybės – patiekalai, arbata, tinktūros, medus.
3.2. Kaštainių sode vykdytas jaunimo įtraukimo renginys: ugdytas jauniems žmonių domėjimasis gastronomija ir gamta. Organizuotos praktikos dirbtuvės, kurių metu dalyviai mokomi atpažinti vaistines augalus, gaminami patiekalai iš vietos produkcijos, supažindinama su miško terapijos, meditacijų ir kūrybinių užsiėmimų metodais.
3.3. Užmegztas glaudus bendradarbiavimas su vietos ūkininke Loreta Poškiene (MB „Artaplinka“): pristatoma jų sodybos produkcija – valgomųjų kaštainių vaisiai, lapai, tinktūros, hidrolatas ir medus – edukaciniuose renginiuose bei skatinamos trumpąsios maisto tiekimo grandinės. Dalyvaut nacionalinio lygio renginyje „AgriFood Lithuania“ – pristatyta asociacijos veikla, Kaštainių sodo koncepcija ir plėtojami ryšiai su kitomis organizacijomis.
II SKYRIUS

INFORMACIJA APIE PLANUOJAMĄ VEIKLĄ ATEINANČIAIS FINANSINIAIS METAIS		
4. Veiklos tikslai:		
4.1. Skatinti profesinį meistriškumą ir kūrybiškumą gastronomijos srityje, telkiant virtuvės šefų, virėjų ir konditerienų bendruomenę bei sudarant sąlygas nuolatiniam jų tobulėjimui.		
4.2. Ugdyti jaunuosius talentus, įgyvendinant edukacines programas ir kūrybines dirbtuves, orientuotas į jaunimo profesinį orientavimą ir motyvaciją rinktis gastronomijos sektorių.		
4.3. Plėtoti sveikatai palankios ir tvarios mitybos idėjas, organizuojant informacines kampanijas, edukacines renginius ir praktinius mokymus visuomenei.		
5. Uždaviniai:		
5.1. Organizuoti profesinio tobulinimo renginius, mokymus ir meistriškumo kursus, skirtus virtuvės šefams, virėjams ir konditerams, įskaitant temininius seminarus, praktinius užsiėmimus ir sezoninių naujovių pristatymus.		
5.2. Inicijuoti edukacines programas ir kūrybines dirbtuves jaunimui, bendradarbiaujant su profesinio mokymo įstaigomis; organizuoti kulinarines dirbtuves, kūrybinius konkursus ir karjeros ugdymo iniciatyvas.		
5.3. Vykdyti informavimo kampanijas visuomenei apie sveikatą ir tvarią mitybą; plėsti bendradarbiavimą su profesinio mokymo įstaigomis, savivalda, verslu ir tarptautiniais partneriais.		
6. Siekiant veiklos tikslų planuojami atlikti darbai:		
6.1. Organizuoti profesinio tobulinimo ir meistriškumo renginius Kaštainių sode (MB „Artaplinka“, Rokų k.) bei kitose erdvėse: teminių seminarų ciklus apie šveičias ir sveikas žaliavas, valgomųjų kaštainių panaudojimą gastronomijoje, sezoninius patiekalų pristatymus ir praktinius užsiėmimus virtuvės šefams, virėjams ir konditerams.		
6.2. Rengti edukacines programas ir kūrybines dirbtuves jaunimui Kaštainių sode: kulinarines dirbtuves su vietos žaliavomis, vaistinių augalų pažintines ekskursijas, kūrybinius konkursus ir karjeros ugdymo iniciatyvas bendradarbiaujant su profesinio mokymo įstaigomis.		
6.3. Vykdyti švietėjiškus renginius ir pažintinių seminarų ciklus Kaštainių sode apie žmogaus energetinę sveikatą, vaistinių augalų galią, tvarumą ir sveikatą palankios mitybos principus; rengti paramą pavėsinės-namelio statybai (apie 49 m ²), kuri leistų priimti 20–40 dalyvių nepriklausomai nuo oro sąlygų; organizuoti bendruomenės mugės ir sezoninius renginius (valgomųjų kaštainių kepimo šventė, katalų žydėjimo šventė).		
III SKYRIUS INFORMACIJA APIE NARIUS		
7. Informacija apie narius:		
7.1.	Narių skaičius finansinių metų pabaigoje, vnt.	3
7.2.	Narių skaičius praėjusių finansinių metų pabaigoje, vnt.	0
7.3.	Asociacijos, kuri yra nevyriausybinė organizacija, vienijamų juridinių asmenų skaičius, vnt.	3
IV SKYRIUS KITA INFORMACIJA		