

saviem lokiem. *Baltu Piens* pārvadāšanai ir iegādājies divas piekabes, jo transporta pakalpojumi ir ļoti dārgi. Izmantojam arī Eiropas struktūrfondu atbalstu.

– Šogad iegādājāties arī maksātnespējīgā piena pārstrādes uzņēmuma *Elpa* ražotni Kazdangā.

– Lai tur atsāktu ražošanu, esam izgājuši cauri milzīgiem rakstu darbiem, bet tas jau nav raksturīgi tikai mūsu nozarei. Vasarā palaidām ražošanu testa režīmā, bet septembra otrajā pusē plānots uzsākt ražošanu pa īstam. Sava pārstrāde ir vēl viens solis uz attīstību un iespēja celt piena cenu saviem zemniekiem. Galvenais, ka ir jau noslēgti līgumi ar mūsu produkcijas pircējiem – tas gan nebūs Latvijā. Pašlaik vēl gribas saglabāt mazu intrigu – kad viss būs *aizgājis*, tad jau varēs skaidri redzēt! Būtiski, lai mums pietiek piena un ražošanas jaudas, kā arī resursu ražošanas attīstībai.

– Taču saražotais būs zem *Baltu Piens* zīmola?

– Mēs strādājam pie sava kooperatīva zīmola, jo gribam uzsvērt, ka mūsu saimniecību ganāmpulkos ganās laimīgās govīs. Viņas ganās pļavās un uz Jāņiem tiek pie vainagiem uz ragiem. Tā ir tradicionālā pienkopība. Mēs apvienojam ģimenes saimniecības, un es to gribu ļoti uzsvērt, jo tieši tajās es redzu Latvijas nākotni. Mums visiem ir ļoti svarīgi, lai piens būtu dabisks. Nesen bijām pie Austrijas saimniekiem pieredzes apmaiņā, kur aptuveni 20 % saražotā piena ir bioloģiski sertificēts, bet nākotnē plānots sasniegt pat 40 %, jo tur arvien vairāk sāk domāt par cilvēka veselību. Arī mēs vēlamies tur-

pināt *Elpas* tradīcijas un ražot dabisku produkciju – tādu, kas ilgi nestāv plauktos. Mēs gribam būt veseli, un ēdienam te ir būtiska loma. Es pati pēc profesijas esmu pārtikas tehnologs un zinu, cik liela nozīme pārtikas kvalitātē un sastāvā ir ražošanas procesam.

– Ražosiet arī bioloģiski sertificētu produkciju?

– Pagaidām nē, tas ir tālākas nākotnes jautājums, jo prasa iet cauri lielai birokrātijas mašīnai. Uzņēmumos un saimniecībās ir daudz pārbauzu... Kā kooperatīva zemnieki dažkārt smejas – vai tiešām palicis tik maz saimniecību, ka tik bieži jābrauc? Jā, mūsu kooperatīvos ir arī vairākas bioloģiskās saimniecības, tomēr atsevišķi savākt šo pienu pagaidām ir pārāk dārgs prieks. Ir aptuveni trešdaļa pircēju, kas varētu atļauties nopirkt šo dārgāko produkciju, pārējiem visticamāk veikalā nāktos ņemt pašu lētāko. Diemžēl piena cenas mūsu veikalos, salīdzinot ar piena iepirkuma cenām, ir ļoti augstas. Jau pieminētajā Austrijā pienu no zemnieka iepērk par 50 centiem litrā, bet veikalā tas maksā 95 centus! Uzskatu, ka tā lielā mērā ir valsts politika, jo Latvijā dārgāka prece ir izdevīga – tas nozīmē lielāku PVN valsts kasē.

– Vai kooperatīva biedriem tomēr izdodas noturēt piena iepirkuma cenas adekvātā līmenī?

– Tas izklausīsies skarbi, bet pārstrādes uzņēmumiem kooperatīvi nepatīk! Mēdz būt cenu atšķirības – lielai fermai, kas dienā var savākt 10 t, ir viena cena, kamēr mūsu kooperatīvam, kas dienā varētu nodot 100 t piena, tā cena ir mazāka. Lai

DeLaval oriģinālās šļūtenes ir izstrādātas izcilai veiktspējai mūsu slaukšanas iekārtās. Tās paredzētas piena, mazgāšanas līdzekļu un gaisa efektīvai transportēšanai.

Piena šļūtenes izgatavotas no silikona, gumijas un PVC materiāla. Lai garantētu optimālu slaukšanas iekārtas veiktspēju un sistēmas higiēnu, svarīgi ievērot labo praksi un savlaicīgu šļūteņu nomaiņas intervālu.

Piena šļūtene saskaras ar pienu, tai ir jābūt izgatavotai no materiāla, kas ir drošs saskarei ar pārtiku. Visas DeLaval piena šļūtenes atbilst šim kritērijam.

Vairāk informācijas saņem no sava reģionālā servisa speciālista.

15%
atlaide DeLaval šļūtenēm
Akcija ir spēkā no 1. septembra līdz 31. oktobrim!