

suliņas un iegūst biezpienu. Tam uzlej vājpienu un masu silda, kamēr atkal rodas suliņas. Tās nolej. Masu maisa, pievienojot nepieciešamās sastāvdaļas – sāli, olas, ķimenes un saldo krējumu.

Jāņu siera ražošana ir diezgan darbietilpīga, ne visas operācijas ir mehanizētas. Katrs ritulītis ar rokām jāizveido un jāiepilda formā, kas ir apaļa kā saulīte. Kad tas atdzisis, jāizņem no formas un nepieciešams vakuumēt, jāuzlīmē etiķete. Noliklavā siers mazliet atpūšas, tad ceļo uz veikaliem. Tātad – cilvēka rokas ik brīdī satiekas ar topošo produktu, siera meistars sierā ieliek ne tikai savu prasmi, bet arī mīlestību.

Piensaimnieku kooperatīvā sabiedrība *Straupe* – Latvijas lepnums



PKS *Straupe* valdes priekšsēdētājs Imants Balodis.

Piensaimnieku kooperatīvā sabiedrība (PKS) *Straupe* ne tikai gatavo Latvijas lepnumu – *Jāņu sieru*, bet arī pats uzņēmums ir Latvijas lepnums. To jau 28 gadus veiksmīgi vada valdes priekšsēdētājs, Triju Zvaigžņu ordeņa kavalieris Imants Balodis. Uzņēmums par sasniegumiem lauksaimniecības kooperācijā trīs reizes saņēmis *Sējēja* laureāta balvas. Patērētāji slavē *Straupi* par augstas kvalitātes piena produktu ražošanu.

Vēsture

PKS *Straupe* ir sena vēsture: 1911. gadā nodibināja piensaimnieku biedrību (kopmoderniecību) *Straupe*, bet divus gadus vēlāk sāka darbu jaunuzceltā pienotava *Straupe*. Biedrību likvidēja 1949. gadā padomju kolektivizācijas procesos, tā pārtapa par sviesta ražošanas cehu *Valmieras piena* kombināta sastāvā. 1993. gada 1. jūnijā *Straupes pienotavu* apsaimniekošanā pārņēma tā paša gada 22. martā reģistrētā PKS *Straupe*. Par biedriem kļuva apmēram 270 Stalbes, *Straupes* un Raiskuma pagastu piena ražotāji, zemnieku un piemājas saimniecības, kā arī divas paju sabiedrības. Vēlāk kooperatīvā iestājās arī saimnieki no kaimiņu pagastiem. Gadu gaitā daudzi savus nelielos govju ganāmpulkus likvidēja un no kooperatīva izstājās. Kooperatīva biedru skaits ir samazinājies pieckārt, taču saražotā piena daudzums ir trīskāršojies. Uzņēmums pienu iepērk tikai no saviem biedriem, kas ir garants augstai izejvielas kvalitātei un izcilai produkcijai.

Mūsdienas

Gadu no gada palielinās viens no svarīgākajiem *Straupes* izaugsmes rādītājiem – tas ir apgrozījums. Pērn 1. pusgadā kāpums bija 5.3 %, bet gadā kopā – 2 %.

Tātad gads bija sekmīgs – sasniegts vislielākais apgrozījums kooperatīva vēsturē – 7.5 milj. EUR. Arī peļņa – gandrīz 100 tūkst. EUR – ir 2.5 reizes lielāka nekā pirms gada.

Būtiskākais – pienam panākta stabili augsta kvalitāte, kas ir saražotās produkcijas kvalitātes pamats.

Kooperatīva pamatuzdevums gan nav peļņas gūšana, bet biedru vajadzību nodrošināšana, uzskata I. Balodis. Uzņēmums lepojas, ka saviem piena piegādātājiem maksā labu cenu, kas ir viena no augstākajām ne tikai Latvijā, bet arī Baltijas valstīs. Arī kooperatīva sniegto pakalpojumu apjoms biedriem pērn ir audzis pusotrkārt.

Būtisks uzlabojums – jaunās tehnoloģijas. Pērn uzstādīta Latvijas uzņēmuma *Kamri* šķidro piena produktu iepakojšanas iekārta, kas ir par 25 % ražīgāka nekā iepriekšējā. Gandrīz pilnīgi atrisināta rūpnīcas notekūdeņu attīrīšana.

Piena produkti

Straupes pienotavā ražo Latvijas tirgū pieprasīto produkciju – ķimeņu un *Jāņu sieru*, sieru ar dillēm, pienu, dažāda tauku satura biezpienu, krējumu, sviestu, tīrkultūru, paniņas, jogurtus, biezpiena krēmus, sortimentā pavisam ir vairāk nekā 40 veidi.

Jāņu siers saņēmis PVD sertifikātu par produkta garantēto tradicionālo īpatnību un atbilstību ES kvalitātes shēmu prasībām. Vairākkārt Latvijas novadu *Siera dienā Straupes Jāņu siers* titulēts kā *Siera karalis*.

Bez tradicionālā 82 % saldkrējuma sviesta uzņēmums vienīgais Latvijā ražo populāro *Lauku sviestu* ar 72 % piena tauku saturu, šokolādes un kaņepju sviestu, pikanto biezpiena sviestu un sviestu ar garšvielām *Brasla*. Patērētāji novērtējuši *Straupes* izcilo biezpienu (vājpiena, pilnpiena, biezpienu *Straupe*, biezpienu ar saldo krējumu (18 %), kā arī krēmus ar rozīnēm, marmelādi, āboliem, persikiem un citām piedevām. Īpaša produktu grupa ir jogurti – bez piedevām un ar dažādām dabīgām piedevām – persikiem, meža ogām, ķiršiem, mellenēm, zemenēm, kā arī jogurts ar Liepkalnu rupjmaizi.

Ražošanai izmanto tikai dabīgo pienu bez augu taukiem un ķīmiskiem konservantiem, tāpēc produkcija ir pircēju augsti novērtēta. Daudzi produkti saņēmuši godalgas *Latvijas Piensaimnieku centrālās savienības* rīkotajos kvalitātes konkursos, bet starptautiskajās pārtikas izstādēs *Riga Food* – visa kaluma medaļas.

Produkciju PKS *Straupe* piegādā vairākiem simtiem klientu. Ir atvērti 15 savi veikali. Tajos un tirdzniecības vietās lielākajos Rīgas tirgos kopā pārdod apmēram pusi no pienotavā saražotā. Tas nodrošina pircējiem iespēju iegādāties visu PKS *Straupe* produkcijas sortimentu, bet uzņēmumam – stabilus ienākumus. 

