

# NOCEĻAM GRIESTUS UN ATVERAM DEBESIS



Jānis Garančs: – Zirņu miltu ražošanai patlaban esam uzstādījuši mizošanas iekārtu.

**Viens no pasaulē vadošajiem bioloģiskās kartupeļu cietes ražošanas uzņēmumiem SIA Aloja Starkelsen patlaban pārtop par starptautiski vadošu ilgtspējīgas pārtikas izejvielu piegādātāju. Ungurpili aizvadītajā mēnesī uzstādīja pākšaugu miltu ražošanas iekārtu, kas gan nenozīmē kartupeļu cietes un citu produktu ražošanas pārtraukšanu, uzsver SIA Aloja Starkelsen ģenerāldirektors Jānis Garančs. Viņš SIA Aloja Starkelsen sāka strādāt 1997. gadā, bet kopš 2010. gada ir šā uzņēmuma vadītājs. Jānis Garančs intervijā Agro Topam stāsta par sadarbību ar lauku saimniekiem, pievēršas lauksaimniecības nākotnes modelim un vērtē bioloģiskās lauksaimniecības perspektīvas.**

## ULDIS GRAUDIŅŠ

– Aloja Starkelsen šāgada jūnijā atzīmē savu 30. gadskārtu. Aizvadīts vērsis nemams laika posms, lai novērtētu paveikto un nospraustu nākotnes mērķus. Kādi tie ir?

– Atrodamies lielu pārmaiņu priekšā. Zviedrijas–Latvijas kopuzņēmums Aloja Starkelsen 2008. gadā sāka ražot bioloģisko cieti. Patlaban esam nākamajā izaugsmes posmā. No tradicionālā pārtikas ražošanas uzņēmuma, kas nodrošina Latvijas iedzīvotājus ar pārtikas produktiem, pārtopam par starptautiski vadošu ilgtspējīgas pārtikas izejvielu piegādātāju, par pākšaugu miltu ražotāju.

Pērn zilajai kartupeļu cietes paciņai nosvinējām 30. gadskārtu. Mūsu ražoto kartupeļu cieti patlaban var nopirkt 94% Latvijas veikalos. Aloja Starkelsen ražotā kartupeļu ciete ir vispopulārākā kartupeļu ciete arī Lietuvā un Igaunijā. Organizēt cietes pārdošanu lielā daudzumā ārpus Baltijas valstīm nav mūsu spēkos – vajag spēcīgu zīmolu un vēl citu nosacījumu izpildi. Tātad integrētās cietes ražošanā patlaban esam sasnieguši griestus. Ar izejvielu ražošanu citiem pārtikas ražotājiem visā pasaulē mēs, tēlaini sakot, noceļam griestus un atveram debesis. Jau vairākus gadus darbojamies virzienā, ticot, ka tas ir augošs un ka tam ir nākotne. Šā iemesla dēļ ir izvēlētas pamatvērtības: ilgtspējība, bioloģiski, augu izcelsmes un bezglutēna produkti. Pēdējo nosaukto pamatvērtību gan neuzskatu par ilgtermiņa, jo cilvēki, pārāk daudz lietojot glutēnu saturošus produktus, paši radījuši šo problēmu. Ja cilvēki sakārtos savu diētu un pāries uz bioloģiskajiem produktiem, paredzu, ka nākamajos 10–20 gados glutēna problēma pazudīs.

– Kāpēc ir izvēlētas iepriekš nosauktās četras pamatvērtības, tostarp bioloģisko produktu ražošana?

– Iemesls ir patlaban daudzu nozaru ekspertu iezīmētā cilvēces atrašanās katastrofas priekšā. Mēs Latvijā pat īsti nesaprotam, par ko Eiropa un pasaule cepas – ārā ir zaļš, ir visi gadalaiki, ekstrēmu dabas apstākļu arī īsti nav. Vai tas pusotra grāda kāpums vidējai temperatūrai ir tik traks, ja Latvijā dienas laikā temperatūra nosvārstās par desmit grādiem? Ja iedziļinās klimata izmaiņu problē-