

Kooperatīva mērķis ir ražošanā līdz 2050. gadam kļūt CO<sub>2</sub> neitrāliem, tāpēc aktīvi strādājam, lai nākotnē mūsu produktiem būtu pārstrādājams iepakojums (kur tas iespējams). Eiropas projekta ietvaros esam uzstādījuši suliņu demineralizācijas līniju un pašlaik testējam biezpiena sulu pārstrādes iespējas, lai atrastu jaunus produktus, ko no tām gatavot, un līdz minimumam samazinātu piena pārstrādes sauso atlikumu. Šogad pasūtītas arī pirmās ar saspiesto gāzi darbināmās piena savākšanas automašīnas.

Ļoti uztrauc izejvielu trūkums Eiropā – iepakojuma cenas šobrīd ir neprognozējamas, veikalos gaidāmais straujš cenu kāpums visiem produktiem.”

Lielveikalu plauktos 2020. gadā nedalītu pircēju uzmanību piesaistīja AS *Smiltenes piens* produkcija – sieri, dažādu garšu biezpiena tortītes, jogurti. Saražotā siera apjoms salīdzinājumā ar 2019. gadu pieaudzis par 12.8 %. Padomāts, kā sortimentu padarīt pievilcīgāku pircējiem – palielinājies šķēlēs fasēto siera sortiments, ir pievilcīgi, mūsdienīgi iepakojumi.



AS *Smiltenes piens* valdes priekšsēdētāja Ilze Bogdanova.

**AS *Smiltenes piens*** valdes priekšsēdētāja Ilze Bogdanova stāsta: „Lai gan 2020. gada sākums viesā zināmas bažas, kopumā gads izvērtās labs – ir izstrādāti jauni produkti un apgūti jauni tirgi. AS *Smiltenes piens* pērn pārstrādāta izejviela par 9 % vairāk nekā 2019. gadā. *Smiltenes* 100 gadu jubilejā esam radījuši siera *Smiltene*, kas izstādē *Rīga Food 2020* jauno siera grupā ieguva zelta medaļu. Esam uzsākuši bioloģiskā piena

pārstrādi un produktu ražošanu, līdz ar to palielinot produktu eksportu. Pielāgojoties pašreizējai situācijai, saldummīļiem piedāvājam mini biezpiena tortes. Tās veidotas kā viena porcija, lai varētu paņemt līdzi, dodoties pie dabas. Šogad Latvijas iepakojuma asociācijas konkursā šis iepakojums izpelnījās atzinību, bet tortei ar apelsīnu ievārijumu *Rīga Food 2020* tika piešķirta zelta medaļa.

Arī šogad saviem klientiem piedāvāsim jaunus inovatīvus piena produktus un turpināsim iepazīstināt ar jau esošajiem produktiem.”

Ar plus zīmi strādājis AS *Talsu piensaimnieks* – 2020. gadā salīdzinājumā ar 2019. gadu iepirkts un pārstrādāts par 10 %



AS *Talsu piensaimnieks* sieri.

vairāk piena, līdz ar to saražots lielāks produkcijas daudzums. Vesela paaudze ir izaugusi ar dažādu krāsu un garšu Talsu rituļiem, kas vēl joprojām turpina *ripot* uz veikalu plauktiem, jo pieprasījums pēc kvalitatīvajiem īpašo garšu sieriem ir liels. Talsos ražošana turpina paplašināties – pircēju īpaši iecienīta ir *Devīnkalnu siera līnija*. Ražo arī bioloģiskos produktus. Uzņēmuma apgrozījums 2020. gadā pieaudzis par 2 %.



AS *Talsu piensaimnieks* valdes priekšsēdētājs Dainis Norenbergs.

**AS *Talsu piensaimnieks*** valdes priekšsēdētājs Dainis Norenbergs stāsta: „Iepriekšējais gads kopumā bija labs – piena bija pietiekoši daudz, visu arī pārstrādājām. Pieprasītākais bijis biezpiens, kefīrs, sieri, piens. Talsos visi strādā, saslimušo pašlaik nav. Saviem darbiniekiem nodrošinām arī *Covid-19* testus – paši par sevi rūpējamies. Pērnā gada nogalē

nodota jauna piena fasēšanas līnija *Tetrapak*, tāpēc esam sākuši pienu pildīt pakās. Pienu un kefīru jaunajā iepakojumā pārtikas veikalos jau var nopirkt. Otrajā ceturksnī pilnīgi atteiksimies no pudelēm.”

Minēto uzņēmumu produktus izmanto restorāni un kafējnīcas ēdienu gatavošanā. Gadu gaitā izstrādāts vairāki simti jaunu recepšu, ko *Siera klubs* ir apkopojis un izdevis četrās krāšņās un vērtīgās grāmatās. Siera patēriņa pieaugums – tā nav siera šķēle uz maizītes, tie ir visdažādākie ēdieni. Ne velti siers ir produkts, ar kuru var sākt un noslēgt katru ēdienreizi. Un siers un biezpiens ir produkti, kuri sader ar gandrīz jebkuru citu produktu. 