

uzreiz realizēt visu, kas sezonas laikā nogatavojies, piemēram, svaigas ogas. Pārstrāde ļauj palielināt produkcijas realizācijas laiku. Sākām ražot ogu sukādes, ķiploku šķēlītes, ievārījumus, marinēt gurķus u.tml. Tas arī palīdzēja vairot produkcijas daudzveidību. Pārstrādes produkti arī finansiāli ir izdevīgi realizācijai.

I. Vāvere: – Sākotnēji kooperatīva realizētās produkcijas lielāko daļu veidoja svaigi dārzeņi, augļi, ogas, turpretī tagad tie ir pārstrādes produkti. Sešās saimniecībās pārstrāde notiek uz vietas, kas ir izdevīgi, jo ietaupa laiku un loģistikas resursus un ir arī draudzīgāk videi.

G. Krūmiņa: – Savukārt kooperatīvs piedāvā iespēju vāriet un iesaiņot vakuumā bietes, burkānus un kartupeļus.

I. Vāvere: – Kooperatīva attīstībai esam piesaistījuši dažādus finanšu avotus – gan ES fondu līdzekļus, gan tās iespējas, ko bioloģiskajiem lauksaimniekiem piedāvā pārtikas kvalitātes shēma, kā arī atbalsts kooperatīviem kapacitātes stiprināšanai.

– Kā var prognozēt, kura produkcija būs pieprasītāka?

G. Krūmiņa: – To nekad īsti nevar zināt, pieprasījums mainās

Saimniecības pastāvēšana un pamatvajadzības jānodrošina ar ienākumiem no ražošanas.

katru sezonu. Ļoti populāri ir marinēti gurķi, tos mēs gatavojam pat vairākas saimniecības.

I. Vāvere: – Naškiem vislielākais noiets ir novembrī, decembrī. Dažādu produktu pieprasījums ir ļoti mainīgs. Piemēram, vienu gadu ļoti pieprasītas bija selerijas, citu – puravi, kamēr nākamajā gadā pieprasījums ir pilnīgi citāds. Patērētāju gaume mainās.

G. Krūmiņa: – Vienu gadu kartupeļus pērk maisiem, citu – ne. Un tas nav cenas dēļ, vienkārši kaut kādu apstākļu dēļ mainās pieprasījums. Tāpēc arī pārstrādes produkcija ir tik izdevīga, dodot iespēju pārstrādāt tik, cik vajag.

I. Vāvere: – Tas gan neattiecas tieši uz kooperatīvu, bet, piemēram, 2019. gadā bioloģisko graudu tika saražots tik daudz, ka tiem nebija īsti noieta, arī Eiropā bija laba raža. Vēl gadu iepriekš pēc bioloģiskajām auzām bija ļoti liels pieprasījums un tām bija laba cena, tāpēc zemnieki izvēlējās tās sēt, bet galu galā piedāvājums bija daudz lielāks par pieprasījumu. Tieši tāpat pērn bioloģiski audzētus kviešus un rudzus iepirka par konvencionālās labības cenu. Tas tomēr nav adekvāti, jo no viena hektāra novāktā raža atšķiras.

Katrā ziņā ikvienai saimniecībai jādomā, ko vislabāk audzēt, ko ir izdevīgi pārstrādāt, tad no viena hektāra var iegūt arī vairāk nekā audzējot graudus. Jāņem vērā arī augsne – ko tajā vislabāk audzēt.

G. Krūmiņa: – Arī man, kā daudziem, sākumā bija govīs, bet, kad pienāca klāt dārzeņi, tas viss kopā paņēma pārāk daudz spēka. Vienā ziņā piena ražošana bija stabilāka, jo vienmēr viss piens tika nodots un varēja saņemt samaksu. Tagad darbs nav tik fiziski smags, bet laikietilpīgāks.

– Kur Zajā Groza produkciju var iegādāties?

G. Krūmiņa: – Zajā Groza produkciju var iegādāties Rīgā eko-veikalos, *Rimi* tīklā *Klētī*, tiešās tirdzniecības pulciņos Siguldā un

Cēsīs, arī individuāli. Veikali Joti labprāt pērk vāritas bietes, sīpolus, pupiņas, kartupeļus, olas. Daudz mūsu produkcijas paņem *Ekosan* trīs veikali Rīgā.

I. Andrēviča: – Tāpat mēs piegādājam bioloģiskos produktus dažām skolām, lai nodrošinātu ēdināšanu. Arī šis segments attīstās.

G. Krūmiņa: – Ir skolas, kas bioloģi ražotos produktus pasūta regulāri.

I. Vāvere: – Tiek plānots, ka nākamajā plānošanas periodā zaļais iepirkums skolām un bērnudārziem procentuāli pieaugs.

I. Andrēviča: – Vidēji nedēļā ir ap 20 klientiem, kam piegādājam savu produkciju.

– Kā top katras nedēļas piedāvājums?

G. Krūmiņa: – Katru nedēļu veidojam savu piedāvājumu, atkarībā no tā, kas saimniecībās ir pieejams. Ceturtdienās aizsūtām produkcijas piedāvājumu un nākamajā trešdienā tas tiek aizgādāts. Piedāvājums ir redzams arī mūsu mājaslapā.

I. Andrēviča: – Katra saimniecība piedāvā to, kas tai ir, un arī katra atbild par savas produkcijas kvalitāti.

I. Vāvere: – Kooperatīvs ir atzīts pārtikas pārstrādes uzņēmums. Divreiz gadā PVD veic pārbaudes. Bioloģisko sertifikāciju uztur sertifikācijas institūcija *Vides kvalitāte*, pārbaude notiek katru gadu. Normatīvo aktu prasības uzskatām par pamatotām un tās pildām, pārtikas ražošanai ir jābūt caurskatāmai un saražotajiem produktiem drošiem. Vides kvalitātes un PVD speciālisti ir atsaucīgi un sniedz konsultācijas, ja ir kādi jautājumi.

– Bioloģiskā produkcija arvien ir aktuāla, bet vai to jūtat arī pieprasījumā?

G. Krūmiņa: – Katrā ziņā pieprasījums aug.

I. Andrēviča: – Arī konkurentu skaits šajā jomā nešaubīgi aug.

I. Vāvere: – Kooperatīva centrs ir Gaidas saimniecība *Lušēni*, esam rēķinājuši, ka optimālais attālums no tā ir līdz 40 km. Ja jābrauc tālāk, tas vairs nav ekonomiski pamatoti un arī neatbilst mūsu koncepcijai – rūpēm par vidi. Katrā jaunā plānošanas periodā sertificēto saimniecību skaits pieaug. Pāriet uz bioloģisko saimniekošanu var – atliek tikai izglītoties. Informācija ir pietiekama un pieejama. Šobrīd bioloģiski tiek apsaimniekoti ap 14 % LIZ Latvijā. Ir skaists uzstādījums, ka 2030. gadā tie varētu būt jau 30 % zemes. Nākamais plānošanas periods bioloģiskajiem saimniekiem būs sarežģītāks – pieaugs konkurence. Taču vispār saimniecības pastāvēšana un pamatvajadzības jānodrošina ar ienākumiem no ražošanas. Bioloģiskās subsīdijas kompensē neiegūtus ienākumus. Tās jāiegulda saimniecības attīstībā, izaugsmē.

G. Krūmiņa: – Jūtam, ka saimniecības, sevišķi graudaudzētāji, ar samērā lielām platībām vēlas bioloģiski sertificēties.

I. Vāvere: – Mūsu reģionā brīvas neapsaimniekotas LIZ platības nav. Saimniecību attīstība iespējama, dažādojot preču sortimentu un ražojot produkciju ar augstāku pievienoto vērtību.

– Vai jūs zināt, kāds ir jūsu produkcijas pircēja profils?

I. Vāvere: – Pārsvārā tās ir ģimenes ar bērniem, vecumā no 25 līdz 40 gadiem, parasti ar vidējiem līdz augstiem ienākumiem. Tāpat mūsu produkciju izvēlas cilvēki ar veselības problēmām, kuri uz bioloģisko produkciju skatās kā uz veselības atjaunošanas iespēju. Savukārt vecākās paaudzes cilvēki dažkārt meklē bērniņas garšu.

– Vai Zajā Groza biedriem bioloģiskā saimniekošana ir prioritāra jautājums?