

Vietējā koncepta burgeru nams



■VĒL JĀPAGAIDA. Topošo burgeru namu pie rotācijas apļa Piebalgas un Raiņa ielas krustojumā plāno atvērt nākamajā vasarā.

JĀNIS GABRĀNS,
teksts un foto

Cēsīs jau pasen runā par ātrās ēdināšanas zīmola “Hesburger” ienākšanu pilsētā, un īpaši tas aktualizējās pēc tam, kad pie rotācijas apļa Piebalgas un Raiņa ielas krustojumā sāka slieties divstāvu ēka, pie kuras plakāts vēstīja, ka tur iecerēta restorāna ēkas jaunbūve. Pamanot ēkas plānoto izskatu, daudzi secināja, ka tur būs “Hesburger”, jo arī šim zīmolam daudzviet ir līdzīgas būves. “Druva” sazinājās ar pasūtītāju,

uzņēmuma SIA “SP” īpašnieku Ediju Zaturanovu, kurš apliecināja, ka “Hesburgers” tur tiešām nebūšot, bet piedāvājums gan būšot līdzīgs. Tur tapšot vietējā koncepta burgeru nams. Īpašnieks atzīst, ka jauns divritenis šajā jomā nav jāizdomā, darbības princips būšot līdzīgs kā jau minētajā zīmola vai “McDonalda” vien ar saviem, vietējiem, akcentiem.

Katra jauna ēdinātāja ienākšana Cēsīs rada papildu konkurenci, notiek klientu sadalīšanās. Šis gan būs Cēsīs vēl nebijis piedāvājums, kura galvenā mērķauditorija ir jaunieši, un izvēlēta vieta tam ir ideāla. Īpaši domājot par rudens – pavasara periodu, kad

iebraucēju Cēsīs maz un nākas iztikt ar vietējiem klientiem. Te ir vieta, kur nāk jaunieši no abām ģimnāzijām, Pilsētas vidusskolas. Arī īpašnieks cer, ka būs trāpījis, izraugoties šo vietu.

Jautāts par iespējamo atvēršanas brīdi, E. Zaturanovs atzīst, ka tas ir grūts jautājums: “Īpaši nesasteidzam, jo šādā ēdināšanas iestādē darāmā daudz, arī visi ierobežojumi nemudina steigties. Šī brīža prognozes, ka tas varētu būt nākamās vasaras sākums. Līdz ar to būs pietiekami laiks izstrādāt piedāvājumu, lai tas tomēr būtu atšķirīgs no līdzīgām ēdināšanas iestādēm.”

Darba meklētājiem palīdz robots

ARITA LEJIŅA

Arī Nodarbinātības valsts aģentūras (NVA) mājaslapā darbu sācis virtuālais asistents (čatbots), nosaukts par ZINTI. Tā ir datorprogramma, kas 24 stundas diennaktī un septiņas dienas nedēļā atbildēs uz klientu biežāk uzdotajiem jautājumiem.

Šāda tehnoloģija ieviesta jau vairākās valsts pārvaldes iestā-

žu mājaslapās. NVA skaidro, ka ar šo jauninājumu lietotāji tiks apkalpoti daudz ātrāk, jo virtuālais asistents vienlaikus var risināt sarunas ar daudziem klientiem. Tāpēc lietotāji iegūst vajadzīgo atbildi uzreiz, negaidot to e-pastā un nekavējoties pie telefona, kamēr apkalpošanas speciālists beigs sarunu ar citu klientu. Savukārt iestādes darbinieki varēs veltīt vairāk laika sarunām, kur nepieciešama emocionāla iesaiste vai radoša pieeja. □

Konkurss kooperatīviem

Lauksaimniecības un mežsaimniecības pakalpojumu kooperatīvās sabiedrības aicina pieteikties Eiropas Savienības (ES) Lauksaimniecības kooperatīvu vispārējās konfederācijas inovāciju balvai.

Latvijas Lauksaimniecības kooperatīvu asociācija skaidro, ka kooperatīvās sabiedrības var pieteikties balvai trīs dažādās kategorijās, kas veicina inovāciju un pozitīvu izmaiņu ieviešanu ekonomikā, sociālajā sektorā, kā arī vides aizsardzībā. Balva tiek pasniegta, lai izceltu sasniegumus, ieviešot inovatīvas pieejas kooperatīvu ikdienas darbībā, tā veicinot lauksaimniecības, pārtikas rūpniecī-

bas, zivsaimniecības un mežsaimniecības nozaru attīstību.

Konkursa laureāti iegūs ne tikai balvu, bet arī iespēju popularizēt savu darbību un inovatīvos sasniegumus starptautiski atpazīstamās mārketinga platformās, kā arī ievērojamos pasākumos. Saglabājot mērķi popularizēt jebkādas inovatīvas sasniegumus, konkursa organizatori informāciju par visiem dalībniekiem ievietos interneta vietnē “www.17reasonsto-coop.eu”.

Pieteikšanās konkursā norit līdz 18.decembrim. □

Sagatavojuši
ARITA LEJIŅA

Gatavojas Cēsu Rudens restorānu nedēļai

JĀNIS GABRĀNS

Oktobra izskaņā un novembra sākumā jau trešo gadu notiks Cēsu Rudens restorānu nedēļa.

Vismaz tāda ir šī brīža iecere, un, kā atzīst Cēsu Tūrisma informācijas centra vadītājs Vadims Kameņevs, lai arī joprojām ir daudz nezināmā, par ieceres apturēšanu pagaidām neviens nedomājot: “Visiem labā atmiņā, kā plāni izjuka jau pavasarī, kad nenotika paredzētā Restorānu nedēļa. Toreiz viss jau bija tiktāl sagatavots, ka atliek tikai to izziņot, bet “Covid-19” lika to apturēt. Šobrīd nav indikāciju, ka restorānus varētu pilnībā slēgt, arī no valdības pagaidām nav ziņas, ka tiks piemēroti tik stingri ierobežojumi kā pavasarī, jo tas varētu šo nišu iznīcināt. Protams,

kaut kādi ierobežojumi būs, ir skaidrs, ka obligāta būs iepriekšēja rezervācija.”

Var teikt, ka Latvijā rit rudens Restorānu nedēļu laiks, jo tā jau notiek Rīgā, nākamajā nedēļā būs Siguldā, tad Cēsīs un uzreiz pēc tam – Valmierā. Var teikt, tāds gastronomisks ceļojums gar Gauju.

Katru gadu iesaistīto restorānu saraksts mainās, kādi ienāk vien uz vienu nedēļu, citi piedalās katru reizi. Cēsīs visus gadus startējuši restorāni “Jānoga” un “Villa Santa”. Gandrīz vienmēr ar savu piedāvājumu nācis “H.E. Vanadziņš Ziemeļu restorāns”, un šie trīs piedalās arī šogad. Pērn akcijā piedalījās “Jonathan Spa Estate” Amatas novadā, kas aicinās viesus arī šogad. Bijuši gadi, kad šajā nedēļā piedalījušās arī kafejnīcas, bet šoreiz, kā stāsta V. Kameņevs, ir tikai restorāni: “Kopskaitā seši, trīs Cēsīs, trīs apkārtnējos novados, bet pēc reformas jau visi būs vienā novadā. Katru gadu, rīkojot Restorānu nedēļu, tiek aicināti piedalīties blakus novados esošie

restorāni. Oktobra beigās un novembra sākums ir, kā ēdinātāji saka, izteikts klusais periods. Tāpēc Restorānu nedēļa ir sava veida risinājums, kā piesaistīt klientus šajā laikā.”

Šoreiz piedalīsies arī divi mūsdienu debitanti: restorāns “Ungurmuiža” no Pārgaujas novada un viesnīcas “Kārļamuiža” restorāns, kas atrodas Amatas novadā. “Kārļamuiža” bija izlēmusi Restorānu nedēļā piedalīties jau pavasarī, bet debija izpalika.

“Kārļamuižas” saimniece Baiba Stepiņa, kura pati arī gādā par viesu ēdināšanu, atzīst, tā kā pavasara labais nodoms palicis nerealizēts, mēģināšot tagad: “Neesam Cēsīs, līdz šim nepiedalījāmies šajā akcijā, bet pavasarī piedāvāja šo iespēju, piekritām. Patiesībā jau šāds koncepts mums nav svešs, jo visu laiku piedāvājam viesiem trīs kārtu maltīti par fiksētu cenu 20 eiro. Atšķirība vien tā, ka katru reizi piedāvāju ko citu, apmeklētājiem jāpieņem tas, ko gatavoju, bet šoreiz būs zināms izaicinājums

veselu nedēļu gatavot vienu un to pašu. Tomēr gribas pamēģināt, jo šis gads ir pilns lielām pārmaiņām, tad nu vēl viens jaunums nesatrauc. Šī ir arī iespēja atgādināt cēsniekiem, ka esam tepat blakus pilsētai.”

B. Stepiņa stāsta, ka ēdienkarte jau izstrādāta, un cer, ka viesi novērtēs viņas piedāvājumu.

Atšķirībā no pagājušā gada rudens akcija norisināsies divās nedēļās nogalēs, kas vērtējams kā pluss, jo tieši brīvdienas ir laiks, kad gaidāms lielāks viesu pieplūdums.

Atgādināsim, ka Restorānu nedēļas programma paredz restorānu piedāvājumā trīs kārtu maltītes par fiksētu cenu – 20 vai 25 eiro. Drīzumā katra restorāna sarūpētā ēdienkarte būs pieejama Cēsu Tūrisma informācijas centra mājaslapā un sociālajos tīklos, lai ikviens var iepazīties un izvēlēties. Ēdienkartes atšķiries no ikdienā piedāvātā klāsta, izceļot rudens garšu nianses, ko sniedz kvalitatīvi un gardi sezonas produkti. No jau izskanējušā piedāvājuma apērti rosina tītara

gaļas balotīne ar sviesta ķirbja biezeni, kūpinātu burkānu un kardamona sviestā ceptiem cukurzirņiem; uz ogļēm cepts puravs ar zilā siera mērci, trifelēm un kastapiem; jēra gaļas terīne zeltainā garšaugu panējumā ar cukurzirņu biezeni; kazas siera kūka ar brūkleņu – smiltsērķšķu ievārījumu vai smiltsērķšķu *panna cotta*.

Rudens ir tukšais laiks, bet par vasaru no ēdinātājiem sūdzības neesot, saka V. Kameņevs: “Esmu runājis ar restorānu, kafejnīcu īpašniekiem, no viņiem nav dzirdētas sūdzības, ka vasara būtu bijusi slikta, jo vietējais tūrisms bija, iegriezās arī ārzemnieki. Protams, ne tik pozitīvi veicies naktsmītnēm, jo vietējie ceļotāji retāk izvēlas kaut kur nakšņot. Tāpēc šajā Restorānu nedēļā, kurā gandrīz visi restorāni atrodas viesnīcās, esam runājuši ar īpašniekiem, ka maltītes baudītājiem arī nakšņošana šīs nedēļas laikā varētu būt ar atlaidēm.” □