

ZINA

Turpinās tūrisma kampaņa

Pirms nedaudz vairāk nekā mēneša Vidzemes plānošanas reģions (VPR) un tā uzņēmējdarbības centrs (VUC) aizsāka tūrisma kampaņu *#AtklājVidzemiDroši*.

Tā guvusi arī plašu interresentu uzmanību. Kampaņa piedāvā idejas brīvdienām — īpaši sagatavotus ceļošanas maršrūtus Vidzemē. Tajos iekļauti ne vien jau zināmi tūrisma galamērķi, bet arī tādi, kurp īpaši vērts doties, protams, ievērojot atbildīgu rīcību „Covid-19” piesardzības pasākumu īstenošanā. Šī kampaņa sasauca arī ar Latvijas Investīciju un attīstības aģentūras (LIAA) rīkoto kampaņu “Atklāj Latviju no jauna”, kas rosina šovasar neceļot tālu, bet skaisto un nezināmo ieraudzīt tepat blakus.

#AtklājVidzemiDroši kampaņas būtība (piedāvājot sagatavotus ceļošanas maršrūtus) — ieteikt ceļotājiem atklāt Vidzemes mazāk zināmās dabas pērles: mežus ar interesantām pārgājienu takām, upes laivošanai, brīnišķīgas ainavas, kas paveras no skatu torniem. Tā arī dod iespēju viesoties industriālā mantojuma objektos, nelielās kultūrvietās un iepazīt viesmīlīgus saimniekus krodziņos, lauku saimniecībās, viesu namos un mazajās pārtikas ražotnēs.

Katru nedēļu, ceturtdienā, tīmekļa vietnes *www.vldzeme.sadaļa* *#AtklājVidzemiDroši*, kā arī VPR sociālo tīklu *Facebook* un *Twitter* kontos tiek publicēts jauns vienas vai divu dienu maršruts, ar kuru var iepazīties ikviens interesents. Maršruti paredzēti nelielām draugu kompānijām un ģimenēm ar bērniem.

Šobrīd ceļotājiem pieejami seši upju maršruti laivu braucieniem pa tādām Vidzemes upēm kā Pededze, Abuls, Rūja (pieredzējušiem laivotājiem), kā arī Salaca, Gauja, Aiviekste, kas derēs ģimenēm pat ar mazākiem bērniem. Piedāvājums ir papildināts ar dažādiem maršrutiem tādu novadu kā Alūksnes, Burtnieku, Smiltenes, Valkas, Gulbenes un Vecpiebalgas atklāšanai. Šie maršruti ne vien aicina atpūsties dabā, ejot kājām, braucot ar velosipēdu vai izmantojot kādu peldriku, bet arī iepazīt kultūras mantojuma daudzveidību, piemēram, vizinoties ar Gulbenes—Alūksnes bāniti, aplūkojot firsta Līvona mantojumu Smiltēnē, iegriežoties Valkas novadpētniecības muzejā, lai uzzinātu vairāk par Dziesmu svētku tēvu Jāni Cimzi, viesojoties vēsturiskajā Burtnieku novada Valmiermuižā vai izpētīt senu piļu un muižu kompleksus un senatnīgas zemnieku sētas daudzviet citur. Pēc garām pastaigām ir jāietur maltīte, tālab maršrutos ceļotāji atradīs arī ieteikumus maltītes vai vietējo labumu baudīšanai degustācijās. Kampaņas īstenotāji mudina ceļotājus aktīvi atbalstīt vietējos tūrisma uzņēmumus, kuri ir gatavi droši un atbildīgi uzņemt ciemiņus savā tirgotavā, krodziņā vai saimniecībā.

LAIMA ENGERE-LEVINA,
Vidzemes
uzņēmējdarbības centra
vadītāja

Dabiska garša un izcila kvalitāte

PIE UZŅĒMĒJIEM

Vakar Bērzaunes pagastā darbību uzsāka Ievas Galiņas vadītais veikals „SIA Latangus”, kurā iespējams iegādāties svaigu un garšīgu gaļu, desas, kūpinājums un citus labumus. Ikviens bērzaunietis un pagasta ciemiņš tiek laipni gaidīts veikaliņā, kurā atrodams plašs gaļas izstrādājumu piedāvājums, turklāt visa produkcija gatavota no tīras mājlopu gaļas bez jebkādiem mākslīgiem papildinājumiem vai piejaukumiem.

— Esmu vairāk vai mazāk vietējā iedzīvotāja, mana dzimtā puse ir Iedzēni. Mācījos Rīgā, vienu laiku strādāju Ekonomikas ministrijā par valsts sekretāra palīgu, bet sapratu, ka valsts iestādē es strādāt negribu, pilsētā dzīvot arī negribu. Tad manā dzīvē ienāca bērni, nolēmu atgriezties laukos un sāku nodarboties ar gaļas lopu audzēšanu. Mērķis tam bija tīri no praktiskā viedokļa, lai būtu iespējams ikdienas uzturā lietot normālu gaļu. Mums ir aitas, gaļas liellopi un vienu brīdi bija arī pinkainās cūkas, bet vairāk tās mēs neaudzējam. Skaidra lieta, ka mājas pagalmā lopiņu nokaut nevar, un, kad man radās iespēja iegādāties kautuvi, es to arī izdarīju. Tad pamazām, pateicoties LEADER projektam, uztaisījām ēkas piebūvi, sakārtojām visus nepieciešamos dokumentus, lai mūsu darbība būtu sertificēta un viss ritētu, kā nākas, — ar savu darbību iepazīstina Ieva Galiņa.

Viņai šķiet ļoti interesanti un arī saistoši tas, ka cilvēkiem ir iespējams ne tikai iegādāties produkciju, bet turpat uz vietas parunāt ar pārtikas tehnologu par to, kā gaļas izstrādājumi gatavoti, kur iegūta gaļa. Ieva nākotnē vēlas realizēt savu nākotnes ieceri — piedāvāt iespēju ģimenēm ar bērniem tuvējā apkārtnē sarīkot mierīgu pasēdēšanu un atpūsties, turpat uz grila uzceptot veikaliņā iegādāto šašliku. Kā teic Ieva, līdz tam vēl kāds laiks jāpagaida, jo šobrīd notiek darbības attīstība.

— Pie mums uz saimniecību bieži brauc arī skolēnu grupas, kuras izvadājam ekskursijās. Protams, ka mans mērķis nav uzsākt nenormālu lopu kaušanu, lai gan mēs drīkstam sniegt visus ar šo procesu saistītos pakalpojumus. Šobrīd mēs to nepraktizējam, bet, ja kādreiz kāds lopiņš kādās mājās savainojas, tad, protams, viņu labāk ir atvest pie mums nokaušanai, nekā ļaut nomirt mokās turpat pagalmā. Pie mums lopiņus nokauj ļoti humāni, cik nu tas ir iespējams. Kad viņi pie



Ieva Galiņa reprezentējot “SIA Latangus” produkciju.



Veikalā nopērkamie produkti ir patiesi augstvērtīgi, jo visi gaļas izstrādājumi tiek gatavoti nepievienojot ķīmiskas sastāvdaļas.



mums nonāk, mēs ievadam viņus, padzirdam, pabarojam, lai likvidētu jebkādu stresu dzīvniekos. Svarīgi, lai lopiņš nebūtu uztraucies, jo brīdī, kad dzīvnieks atrodas lielā stresā, viņu nedrīkst kaut. Gaļa pēc tam ir ļoti skāba, jo stresa laikā dzīvniekā ir liels pH līmenis, kas piešķir gaļai skābu garšu. Mēs audzējam, nokaujam, pārstrādājam. Gaļu iepērkam arī no „Kunturiem” un „Rēzeknes gaļas kombināta”, gaļa ir vietējas izcelsmes, nevis importa, es vienmēr par to pārliecinātos.

Ievai ļoti svarīgi ir atrast arī labus izejmateriālus, lai produkcija būtu pēc iespējas kvalitatīvāka. Ir ļoti patīkami, kad cilvēks, vienreiz kaut ko iegādājies, pēc tam atgriežas vēl un vēl. Vērā ņemtas tiek arī klientu vēlmēs, jo viņi nāk klajā ne tikai ar savām vajadzībām, bet arī idejām. Ražošanas procesā tiek izmantotas arī labas garšvielas. Kā uzsver desu meistars Gints Grasis, svarīgākais ir kvalitāte, nevis

kvantitāte.

— Šobrīd piedāvājam četrpadsmit veidu desas, gatavojam tās pēc dažādām receptēm. Drīzumā plānojam izmēģināt divas jaunas receptes — tējas desu un vārītā šķiņķa desu. Pie mums, protams, var pasūtīt jebko, ko vien sirds vēlas. Mums ārkārtīgi svarīgi, lai paši un arī ģimenes zina, ka mēs lietojam uzturā patiesi labu produktu, ka ir zināma gaļas izcelsme. Mūsu gaļas izstrādājumos netiek pievienots garšas pastiprinātājs E621, līdz ar to tos var ēst arī tie cilvēki, kuriem ir glutēna nepanesamība, kūpinājumos arī netiek pievienotas E-vielas. Ja lielajos cehos gaļā burtiski iepumpē sālsūdeni, tad mūsu kūpinājumi tiek marinēti dabīgā sāļījumā. Arī soja un kartupeļu ciete netiek pievienota. Ir daudz dažādu ideju jaunām receptēm un sortimenta paplašināšanai, lai klientiem ir iespējas, no kā izvēlēties sev patīkamāko produktu. Un

vēl — katru nedēļu pamainīsim produkciju, — skaidro Gints Grasis.

Tie, kuri vēlas veikt pasūtījumu vai iegādāties jau gatavus gaļas izstrādājumus uz vietas, tiek lūgti vispirms piezvanīt vai veikala darba laikā iebraukt pie mums. Protams, mūsu un pašu klientu interesēs ir, lai gaļa būtu svaiga. Tāpat pāiet zināms laiks, kamēr to sagatavojam. Mēs desās un pārējos gaļas izstrādājumos liekam klāt ļoti maz sāls, jo diezgan daudz no saražotā ēd arī bērni, viņi principā ir mūsu produkcijas galvenie degustatori, — stāsta Ieva Galiņa.

Ieva ļoti priecājas par katru padomu un konsultāciju, vienlaikus atzīstot, ka vienmēr visiem jau neizpatīk, tik un tā kādam kaut kas kādreiz nepatīk. Runājot par konkurenci, Ieva pauzē, ka viņas mērķis nav iziet uz lielu konkurenci, bet gan kvalitatīvi veikt savu darbu.

ZANE BIKOVSKA

Paraksta sadarbības memorandu

Pirmdien, 6. jūlijā, zemkopības ministrs Kaspars Gerhards un lauksaimnieku un tirgotāju nevalstisko organizāciju vadītāji parakstīja sadarbības memorandu, lai veicinātu Latvijā ražotu kvalitātīvu augļu, ogu un dārzeņu plašāku pieejamību patērētājiem un atbalstītu Latvijas augļu, ogu un dārzeņu ražotājus „Covid-19” dēļ radušos ekonomisko seku pārvarēšanā.

Sadarbības memorands paredz visu iesaistīto pušu sadarbību, lai kopīgiem spēkiem nodrošinātu lielāku Latvijā ražotu augļu, ogu un dārzeņu īpatnību tirdzniecības vietās.

Zemkopības ministrija nodrošinās nepieciešamās sarunas, lai

veidotu ražotāju vēl ciešāku kopdarbību ar tirgotājiem vietējās augļu, ogu un dārzeņu produkcijas nodrošināšanā, kā arī turpinās īstenot ES atbalsta programmu skolu apgādei ar augļiem un dārzeņiem.

Ar šo memorandu esam vienojušies un darīsim visu iespējamo, lai mūsu veikalu plauktos arvien plašākā klāstā būtu pieejami tieši Latvijā audzēti augļi, ogas un dārzeņi. Jo vairāk pašmāju produkcijas, tai skaitā arī augļi, ogas un dārzeņi, būs tirdzniecībā, jo lielāka iespēja un arī motivācija pircējiem būs izvēlēties tieši Latvijas dārzeņus un laukos ražoto. Zemkopības ministrija turpinās strādāt pie tā, lai saglabātos samazinātā PVN likme augļiem, ogām un dārzeņiem, savukārt tuvākajos

gados lai šāda samazinātā PVN likme tiktu piemērota arī svaigai gaļai, zivīm, olām un pienam. Svaigiem un kvalitatīviem pašmāju pārtikas produktiem ir jābūt pieejamiem visiem Latvijas iedzīvotājiem, un sabiedrībai nav par tiem jāpārmaksā, — uzsvera zemkopības ministrs Kaspars Gerhards.

Lai īstenotu izvirzītos mērķus, lauksaimnieku organizācijas aicinās augļu, ogu un dārzeņu ražotājus paplašināt augļu, ogu un dārzeņu audzēšanu savās saimniecībās, mudinās lauksaimniecības kooperatīvās sabiedrības sadarboties ar vietējiem ražotājiem, palīdzēs veidot ciešāku kooperāciju starp ražotājiem un iesaistīsies vietējo augļu, ogu un dārzeņu popularizēšanā.

Memoranda izpildes gaita un turpmākās sadarbības attīstības iespējas tiks analizētas ne retāk kā reizi trīs mēnešos. Memorandu parakstījis zemkopības ministrs Kaspars Gerhards, lauksaimnieku organizāciju sadarbības padomes valdes priekšsēdētājs Edgars Treibergs, biedrības “Zemnieku saeima” valdes priekšsēdētājs Juris Lazdiņš, Latvijas Lauksaimniecības kooperatīvu asociācijas valdes priekšsēdētājs Indulis Jansons, Latvijas Tirgotāju asociācijas valdes priekšsēdētājs Henriks Danusēvičs un Latvijas Pārtikas tirgotāju asociācijas izpilddirektors Noris Krūzītis.

Materiālu sagatavoja
ZANE BIKOVSKA