



Vietējo pārtikas amatnieku
aktivizēšana
Jelgavas un Ozolnieku novados.



Videga Vītola

LLKC, Jelgavas konsultāciju birojs
2012.gada 12.decembris, Rīga

VLT semināri un apmācības-kā instruments pārtikas amatnieku aktivizēšanā.

- 2010.gada februāris-1 dienas seminārs
„Nosacījumi – produkcijas ražošanai mājas apstākļos”, *pirmā publiski izrādītā interese par šo jomu (20 dalībnieki).*
- 2011.gada oktobris- 4 dienu apmācības
“Kā uzsākt, kā attīstīt un pārdot mājas apstākļos saražoto produkciju nelielos daudzumos?” (23 dalībnieki)

Rezultātā: *aktivizējās uzsācēji mājražošanā, iepazīta situācija un nozarē strādājošo uzņēmēju vajadzības.*

Dalībnieku atsauksmes: *iedvesma, impulss īstajā laikā un vietā, tagad gribās rosīties.*

Apmācību saturs...

- Pārtikas sektoru regulējošā likumdošana+ Minimālās higiēnas kurss (5h).
- Uzņēmējdarbības formas, nodokļu piemērošana, grāmatvedības uzskaitē, tirdzniecības dokumentācija.
- Pārdošanas veicināšana (cenas veidošanās rādītāji, iepakojums, produkta virzība tirgū, darbs ar klientiem, sadarbība u.c.).
- Speciālistu ieteikumi produktu gatavošanas tehnoloģiskā procesa uzlabošanā (inovatīvi risinājumi, jaunas receptes utml...).
- LABIE PIEMĒRI!!!😊

Praktiskās nodarbības

2012.gads VLT apmācības

**«Praktiskā apmācība produktu gatavošanā
pārtikas amatniekiem»**

(Maizes cepšana un dažādu sieru gatavošana)

(20 dalībnieki-mājražotāji)



Dalībnieku atsauksmes:

Ļoti patīka, jo paši varējām praktiski darboties un apgūt gatavošanas procesu, noderēs iegūtās receptes, uzzinājām dažādus tehnoloģiskus «knifiņus».

Nepieciešamas apmācības par vīna, alus un gaļas izstrādājumu gatavošanu.



Sākumā tiek apgūtas pamat lietas:

- izejvielas,
- receptūra,
- tehnoloģiskais process,
- iekārtas,
- iepakojšana un uzglabāšana.





Pēc dažādām receptēm praktiskajā nodarbībā tiek gatavoti maizes izstrādājumi





Piebilde:

Tiek gatavoti saldsiera sieru-
netradicionāla pieeja pārtikas
amatniekiem, kas parasti gatavo
siera no skābsiera produktiem.



Secinājums:

Periodiski nepieciešamas šādas
praktiskas apmācības, lai uzlabotu
produktu gatavošanas
tehnoloģisko procesu un
kvalitāti!!!



Mazo ražotāju niša ir:

- netradicionāla un individuāla pieeja, ko nenodrošina lielais ražotājs,
- tie var būt maizes izstrādājumi no rupja maluma miltiem, ar dažādām piedevām (piem. ķirbju milti u.c.)

Situācijas izpēte...

2011.gada nogalē un 2012.gada vasarā «Situācijas izpēte un attīstības iespējas pārtikas amatniecībā Jelgavas un Ozolnieku novados». Sīkāk www.partneribalielupe.lv

Būtiskākie secinājumi!

1. Uz 2012.gada jūliju PVD reģistrēti 45 pārtikas amatnieki (pusgada laikā par 20 mājražotājiem vairāk, kopš notiek situācijas izpēte). *Būtisks ieguvums-PVD reģ. ražotāju dati!!!*

2. Visvairāk pārstāvētā joma- dārzeņu pārstrāde 72% (populāra-kāpostu skābēšana).

3. Uzņēmējdarbības formas mājražotājiem:

- 67% (Fiziskas personas-saimnieciskās darbības veicēji);
- 22% (Z/s);
- 11% (SIA).

4. Vidēji pārtikas ražošanas sastāda:

30% no kopējiem ienākumiem saimniecībā, kur mājražošana ir kā papildus nozare.

5. Darbības veidi, kas nav reģistrēti uz 2012.gada jūliju:

- olu tirdzniecība nelielos apjomos;
- dzērienu gatavošana;
- akvakultūras produkcija;
- mājās gatavotu ēdienu piedāvājums (*viens ir ... ☺*)

Situācijas izpēte...

Secinājumi no pārtikas amatnieku intervijām.

1. PVD prasības attiecībā uz higiēnas normu ievērošanu ir pieņemamas un izpildāmas.
2. Par vietējiem produktiem interese no pircēju puses lēni, bet pieaug.
3. Zema pirktspēja Jelgavā, praktiski visi produkciju realizē Rīgā.
4. Importa pārtikas produkti, ar zemu cenu, apjomu un ilgāku realizācijas termiņu spēcīgi vājina vietējo ražotāju konkurētspēju.
5. Tirdzniecības vietas maksa un transports līdz tirdzniecības vietai sadārdzina produkcijas cenu. (*Jelgava-Rīga-Jelgava*).
6. Mazajam pārtikas ražotājam **«nedraudzīga likumdošanas un uzņēmējdarbības vide»** (piem. mājražotājs nedrīkst atdot savu preci citam tirgošanai, kā arī nodokļu slogs uzsācējam).
7. Nepieciešams atbalsts darbības uzsākšanai (piem. avansa, grantu veidā).

Pārtikas amatnieku iedalījums:

- Jauna ģimene, kas grib uzsākt uzņēmējdarbību laukos un meklē idejas, ar ko varētu nodarboties. Šeit ir potenciāls attīstīt jaunus un inovatīvus produktus.
- Lauku iedzīvotāji, kas ir pirmspensijas vai pensijas vecumā. Pārtikas amatniecība, kā pensijas fonds, kas veido papildus ienākumus, pārstrādājot sezonas primāros produktus.
- Esoša zemnieku saimniecība, kas audzē primāros produktus, kā blakus nozari veido produktu pārstrādi.
- Piemājas saimniecība, kas iepērk izejvielu no apkārtnes zemniekiem, kuri nodarbojās tikai ar izejvielu ražošanu. Tālāk tiek veikta pārstrādes produktu ražošana (piem. siera ražošana).

Lēmums par biedrības izveidošanu. **Kopgalds!!!**

2012.gada 1.jūnijā visi pie viena galda:

- mājražotāji,
- ražotāji,
- pašvaldības pārstāvji,
- JKB* organizē un koordinē sarunu gaitu!!!

**JKB-Jelgavas konsultāciju birojs*





Statūtu «slīpēšana» pirms iesniegšanas UR... ☺

«Pārtikas amatnieki»

2012.gada 28.jūnijā dibināta un 27.jūlijā reģistrēta.

Šobrīd apvienojušies 15 mazie pārtikas ražotāji no Jelgavas, Bauskas un Dobeles novadiem.

Biedrības galvenie mērķi:

- savstarpēja atbalsta sniegšana-sadarbojoties,
- vietējo produktu popularizēšana,
- produkcijas noieta sekmēšana,
- interešu aizstāvība,
- Latvijas lauku tradicionālā dzīves veida saglabāšana un pilnveidošana atbilstoši laikmetam

(darba tikums, tradīcijas, ...).



Antra-ķiploku meitene un Ilmārs-cepumu meistars...☺



Jānis-gatavo piecu veidu sierus

Pirmie paveiktie darbi...(1)

Sadarbība tirdzniecībā...

- Kopš augusta biedri kopīgi dodas uz dažādiem tirdziņiem un tirdzniecības vietām.
- Decembra mēnesī būs sastopami pie Valdekas tirdzniecības centra Jelgavā.
- 2013.gadā plānota pastāvīga tirdzniecības vieta Jelgavā *(ar pašvaldības atbalstu)*.

(Kopīgi iegādāti galdauti un galdi)

leguvumi-labs treniņš sadarbībai, atlaides tirgus vietas maksai, vienotības sajūta...

Pirmais kopīgais tirgus...



Pirmais atbalsts no pašvaldības ... novada plakāts ... ar uzrakstu
«Vietējais uzņēmējs novada lepnums!»

Pirmie paveiktie darbi...(2)

- Ar partnerības «Lielupe» mazo projektu konkursa finansējumu apgūta Zīmolvedība.
 - Šobrīd top Vietējā produkta zīmols. Biedri piedalās izstrādes procesā.
-

Plānotais ieguvums-

- *Zīmols iekļausies Jelgavas novada simbolikā, to izmantos biedrības biedri.*
- *Tas kalpos kā vietējā produkta atpazīstamības zīme, kas norādīs uz produktu izcelsmes vietu (pielietojums: dažādiem banneriem, tirdzniecības teltīm, uzlīmēs...).*

Likumdošanas vides uzlabošana

Notikusi saruna ar ZM, Pārtikas un veterināro departamentu par ES regulu vienādu piemērošanu reģionos, sekmējot iespēju vienam otru atbalstīt sadarbojoties produkcijas realizācijā. *(PIEMĒRS)*

Turpmāk...

- Pastāvīgas vietējo produktu tirdzniecības vietas izveide Jelgavā.
- Sadarbībā ar pašvaldību-tematiskie, sezonālie tirgi Jelgavā «*Lauki ienāk pilsētā!*».
- Jaunu pārtikas ražotāju aktivizēšana, sortimenta paplašināšana.
- Vietējo produktu «dāvanu groza» izveide sadarbībā ar pašvaldību.



Lai mums visiem veicās!!!



Videga Vītola

LLKC, Jelgavas konsultāciju birojs

Tel.27877006

e-pasts: videga.vitola@llkc.lv