

“Baltu piens” atdzīvina “Elpas” garšu

| 1.lpp.

Pēc izglītības viņa ir pārtikas tehnoloģe un uzsver, cik svarīgi ir ēst veselīgu un dabīgu pārtiku. Tāpēc uz to tieksies arī jaunā ražotne. Tāpat viņa norāda, ka virzās uz līdzīgu sistēmu kā ārzemēs, kur piena pārstrādes uzņēmumi pieder pieniniekiem, kas viņus padara neatkarīgākus un ļauj noteikt pašiem savu cenu.

Pirmo reizi kooperatīvs ražošanu centās atsākt jau septembrī, taču R. Roga norāda, ka bijušas nesaskaņas ar iepriekšējo vadītāju, tāpēc nekā neesot izdevies. “Tad viņi man kaut kad martā prasīja, vai es negribot nākt atpakaļ, mēģināt no sava skatījuma. Tagad kā ražošanas vadītājs esmu no 12. aprīļa.”

Pagājušogad no Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) bija saņemta arī vien pagaidu atzīšana. Tagad PVD devis zaļo gaismu atsevišķām produktu grupām.

“Elpas” garšu vēl atceras

Nomainot atbildīgo personu, nācās procesu sākt no jauna, tamdēļ vēl nav izstrādātas un iegādātas etiķetes un uzlīmes visām precēm. “Pašlaik ražojam Kazdangas sieru ar dillēm, ko ražoja kādreiz, ir arī Kazdangas ķimeņu siers, skābais krējums, biezpiens – tādi ir produkti tagad iesākumam. Nav vēl visi iepakojumi – krējuma glāzītes ir pasūtītas, bet pienāks tikai jūlija pirmajās nedēļās,” informē R. Roga.

Preces kopš jūnija var iegādāties “Top!” veikalos Kurzemē, kā arī Liepājas Pētertirgū. Taču tās vairumā iepērk arī dažādi konditorejas ražošanas uzņēmumi un ēdnīcas. Piedāvājums par “Baltu piena” ražojumu pārdošanu izteikts arī citiem veikaliem, bet pagaidām vēl tiek gaidīta atbilde. “Strādājam kā komanda, cenšamies. Mēs uz Jāņiem arī divas reizes bijām tirdziņā Rīgā, kur iepazīstinājām ar sieri. Cilvēki atsaucīgi, atceras mūsu siera garšu,” priecājas ražošanas vadītājs.

Viņš norāda, ka produkti nav tie lētākie, jo siers ir roku darbs. “Mums nav automatiskās līnijas. Domāju, ka siers būs virs vidējās cenas tirgū.” Viņš atzīst, ka pieprasījums ir, bet ieiet atpakaļ aprītē nav tik vienkārši. Veikali vēl nezina, cik daudz preces pasūtīt. “Cenšamies atgūt pircēju uzticību, tas neiet ātri,” pieminēta R. Roga.

Uzņēmuma pārstāvis neslēpj, ka laika gaitā plānots ieviest arī citus ražojumus, bet līdz to izstrādei nevēlas neko solīt. “Baltu pienā” palikuši vien



Pienu ražotne saņem no kooperatīva “Baltu piens” biedriem. **“Tepat no Kalnmuīžas kooperatīva, no Rudbāržiem, no Valtaikiem pienu atved tik, cik mums vajag. Piens ir pieejams neierobežotā daudzumā. Tagad tikai viss jāveido tālāk – mārketinga, ražošana, tirdzniecība,”** norāda ražošanas direktors Ritvars Roga. Iekārtas palikušas no “Elpas” darbības. Uzlabotas vien dažas nianse un iepirkti vairāki sūkumi.

ĢIRTA GERTSONA FOTO

divi bijušie “Elpas” darbinieki – R. Roga un viena ražošanas darbiniece. Kopā pienotavā strādā astoņi cilvēki, no kuriem visi ir vietējie. “Bija daži, ko mēs apmācījām, bija kāds, kuram jau bija pieredze. Mēs cits citam rādām, kā tas viss ir jādara,” saka R. Roga. Ražotne pirms Jāņiem strādāja piecas dienas nedēļā, bet darbs pašreiz ir neregulārs – ir nedēļas ar četrām darbdienu un ir nedēļas ar trim.

Vēl ir kur tiekties

Produktu ražošanai tiek izmantotas tās pašas receptes,

pēc kurām kādreiz izgatavoja “Elpas” produkciju. Ražošanas vadītājs gan piemin, ka vienīgās izmaiņas ir sagaršojamas Kazdangas ķimeņu sierā, jo to tagad gatavo citādi. Savukārt pienu uz Kazdangu ved “Baltu piena” kooperatīva biedri, norāda R. Roga.

Arī ražotnē esošās iekārtas palikušas iepriekšējās. R. Roga vēsta, ka uzlabotas dažas nianse un iepirkti vairāki sūkumi, bet ražošanas tehnika ir no “Elpas”.

Šobrīd Kazdangā mēnesī pārstrādā 30 līdz 40 tonnas

piena. R. Roga atzīst, ka vēl ir jādara daudz un dikti, jo “Elpa” kādreiz pārstrādāja 20 līdz 25 tonnas dienā. “Mūs ierobežo kanalizācija. Šī problēma jau bija arī “Elpas” laikā. Mēs jau iesākām, bet viss iegāja tādā gultnē, ka nepaspējam īstenot. Pagaidām pie šāda ražošanas apjoma mēs te nekādus notekūdeņus nelaizām. Bet sakārtosim no savas puses, un viss būs kārtībā.” Industriālo notekūdeņu priekšattīrīšanas iekārtas izbūvi īsteno ar Eiropas projektu, kurš jau ir apstiprināts. Pirmajā kārtā gan uz iekārtas

būvniecību nepieteicās nepieciešamie trīs pretendenti, tāpēc to pārcēla.

M. Feldmane apstiprina, ka attīrīšanas iekārtas tiešām ir kooperatīva klupšanas akmens. “Kad nopirkām [ražotni], mēs nezinājām, ka tās caurules ir aiztaisītas ciet. Es brīnos, ka no pašvaldības puses nav intereses par novadā esošu pārstrādes uzņēmumu, kas vēl tikai paliecinās jaudas un dos jaunas darba vietas,” “Baltu piena” valdes priekšsēdētāja neslēpj pārsteigumu, ka pašvaldība nepalīdz tikt galā ar problēmu. ▀