

«Radošā saldējuma ražotne» Līvānos nekad nesaka nekad

Anita Baumanē

Šī gada vasaru noteikti var nosaukt par īstu vasaru, jo pēc ilga laika beidzot varējām baudīt karstumu, sauli, izbraukumus pie dabas un ūdens pēc sirds patikas. Ja salīdzinājumā ar iepriekšējām lietainajām vasarām karstuma dēļ mainījušies mūsu paradumi, arī nopērkamo labumu izvēle kļuvusi citāda. Veikalos šovasar līdztekus ļoti pieprasītajiem peldkostīmiem, sauļošanās krēmiem, ūdeņim un ventilatoriem viena no top precēm, kas karstumu padara vieglāk paciešamu un veldzē, protams, ir arī saldējums.

Latgales pilsētā Līvānos darbojas uzņēmums SIA «Saltums 2», kas jau apmēram 20 gadus nodarbojas ar dažādu saldējuma veidu ražošanu, kā arī ar vairumtirdzniecību un eksportu. Viņu mājaslapu internetā rotā sauklis «Radošā saldējuma ražotne», un es nevaru tam nepiekrīst. Saldējums te pastāv ne tikai piena vai krējuma izpildījumā baltā, rozā vai brūnā krāsā ar rozīnēm vafeļu glāzītē. Kopumā uzņēmumam ir vairāk nekā 60 dažādu un pat oriģinālu saldējuma veidu, un vairāki no tiem savu pastāvēšanu sākuši kā jaunievedumi Latvijā.

Uzņēmuma īpašnieks Jānis Trokša papildinjis savu bērnības sapni par saldējumu. Abi ar Andi Teivānu sāka saldētā garduma tirgošanu Līvānos, līdz varējuši atvērt savu ražotni, ik sezonu ieviešot arvien jaunas garšas un izpildījumus, bet stingri turoties pie nosaucuma par pēc iespējas dabīgu izejvielu izmantošanu. Tādējādi viņi reģionam devuši ne vien veiksmīgu uzņēmumu, bet arī darba vietas cilvēkiem, kā arī zemniekiem un izejvielu ražotājiem.

Sāk ar saldējuma tirgošanu



Andis Teivāns un Agija Trokša apgalvo, ka «Saltums 2» spēj gatavot visu, kas saldējuma laucīnā iespējams

«Saltums 2» valdes loceklis **Andis Teivāns** stāsta, ka uzņēmums savu pastāvēšanu sācis 1994. gadā, kad abiem ar valdes priekšsēdētāju J. Trokšu radusies doma par saldējuma tirgošanu. Šo piena izstrādājumu Līvānos tolaik bijis grūti dabūt. A. Teivāns atmiņas: «Sākumā Līvānos varēja nopirkt saldējumu tikai tur, kur mēs sākam tirgot. Veikaliņā to pārdeva no agra rīta līdz vēlam vakaram, un viņi gāja un pirka.» Viņi auksto gardumu iepirkusi Rēzeknes Piena konservu kombinātā, kuru saldējums tajos laikos bijis populārs.

Tolaik veikalos nebijis ne saldētāvu, ne vitrīnu, kur uzglabāt saldētu produkciju. Abi uzņēmēji nopirkuši divas piekabes – saldētavas «Rekos», ar kurām pirmos divus gadus pārvadājuši saldējumu. Nākamais pirkums bijis savas pārvadāšanas automašīnas. Tad viņi sākuši vairākiem veikaliem iznomāt savas mazās saldētavas un piegādāt saldētu produkciju.

1997. gadā radusies doma, ka varētu uzsākt nelielu ražotni, un visvairāk patikusi tieši ideja par saldējuma ražošanu. Tā kā tolaik vēl nebija interneta, kur sameklēt visu nepieciešamo informāciju, bija sarežģīti atrast iekārtas. Pie pirmajām iekārtām tikuši 1998. gadā un saldējumu ražot sākuši ar nelieliem apjomiem, un viss bijis roku darbs, nekādas automātikas, bet diennakts laikā jau varējis sarīkot ar 1,2 tonnām.

Ar laiku klienti prasīja lielākus apjomus. 2005. gadā uzņēmums jau iegādājies automatizētu līniju saldējuma glāzītēs un uz kociņa «Eskimo». Tad apjomi palielinājies līdz 8 tonnām dienā, ar ko pilnīgi pieticis, lai nodrošinātu pieprasījumu. «Ar loģistiku tad nenodarbojamies, bijām vairāk kā ražotāji. Mūsu produkciju tolaik izplatīja vairumtirgotāji, paši izplatījām 100 kilometru rādiusā pa Latgales reģionu. Lai gan bija jau arī savi zīmoli, lielākoties pēc pasūtījuma ražojām privātos zīmolus. Loģistiku paplašinājām apmēram pirms trijiem gadiem, tagad izplatot mūsu produktus uz tālākām vietām – Ventpili un Liepāju. Ja klientiem ir kāda vēlme, vienmēr esam sasniedzami,» norāda A. Teivāns.

Iespējas un grūtības

Sākot darbību, grūtības sagādājuši sarežģītā kredītiestāde un augstie banku procenti, kā arī tehniskas lietas. Pēc A. Teivāna vārdiem, uzbūvēt kaut ko no jauna esot grūti. Katru reizi plānojot attīstību, jāpārplāno telpas. Savukārt uzņēmuma pārdošanas un mārketinga speciāliste **Agija Trokša** atzīst, ka no mārketinga viedokļa grūti bijis pāriet no ražotāja darbības uz sava zīmola attīstību. Ieviest kaut ko jaunu tirgū, kur tevi nepazīst, esot sarežģīti. A. Teivāns piebilst: «Agija pie mārketinga strādājusi daudz. «Rimi» tikls sākumā neticēja, ka spēsim saražot vajadzīgos apjomus. Bet mēs spējam.»

Ja kādreiz «Saltums 2» ražoja un pārējo izdarīja produkcijas savācēji, tad pie sava zīmola viss jādara pašiem – sākot no ražošanas, beidzot ar pārdošanu, mārketingu un transportēšanu.

Kā norāda A. Trokša, Līvānu saldējums atrodams gandrīz visā Latvijā. «Saltums 2» produktus var sameklēt tādu tiklu veikalos kā «Maxima», «Rimi», «Supernetto», «Aibe», «Lats», «Elvi», «top» un «cenuklubs.lv», kā arī dažās degvielas uzpildes stacijās. Tikai diemžēl vitrīnās esot vien četri veidi. A. Trokša stāsta: «Mēs, protams, gribētu vitrīnās redzēt vairāk. Veikalos saka, ka pircēji arī prasa, bet daudz nosaka veikalu ķēdes. Tās attīstās, mazie veikali tiek apvienoti, un katrā ķēdē izlemj, ko grib pasniegt. Vienu gadu, piemēram, pieprasas vafeļus, citu – konusus. Un mums jāpielāgojas.»

Uzņēmums savu produkciju arī eksportē, visvairāk – uz Baltijas valstīm, mazliet arī uz Vāciju un Angliju. «Jaunā, interesantā valsts ir Izraēla, ar kuru sāka sadarbību. Process sācies, bet ir grūti. Tur piena ieviešana ir pavisam citi standarti nekā pie mums. Ja Latvijā lieli veikali prasa pēc saldā saldējuma ar vairāk piedevām un bagātāku piena šokolādi, tad tur garšo ne tik saldais plombīrs tumšās šokolādes glāzūrā. Garšu izvēles ziņā mums līdzīgas valstis ir Lietuva un Igaunija,» teic A. Trokša.

Jautāts par to, kā ir strādāt reģionā nevis galvaspilsētā, A. Teivāns atbild, ka viegli. Savukārt A. Trokša ieibst, ka tomēr grūti, vajagot vairāk piepūles, meklējot transporta iespējas. Attālu transportēšanas dēļ pārdarīnot katras izejvielas izmaksas. A. Teivāns piebilst: «Visas izejvielas pārsvarā iegādā uz Rīgu. Mums jāmaksā papildus, lai atved uz Līvāniem. Toties ir savs plus – lielāko daļu izejvielu iepērkam no tuvējām zemnieku saimniecībām trīs, četrus kilometrus apkārtnē, daļu no saldā krējuma – «Latgales krāšņi». Tomēr, protams, ja 20 gadus būtu strādājuši Rīgā, sen būtu citā līmenī.»

«Saltums 2» piedalījies vairākos projektos, šobrīd uzņēmumā norit ceturrtā projekta īstenošana. Tagad galvenais esot saīstot infrastruktūru, nākamgad tiksot īstenoti teritorijas asfaltēšanas darbi, ūdensvadu un noliktavu izbūve. Pirmajos trijos paplašināta un modernizēta ražotne, 2017. gadā kā pēdējais uzstādīts «saldējuma



Uzņēmuma darbinieki ar ģimenēm Līvānu pilsētas svētku gājienā 2016. gadā

desu» ražošanas aparāts. Tas viss ievērojami ļāvis kāpināt ražošanas apjomus.

A. Teivāns stāsta: «Pagājušā gada pielīdusī vasara bija bēdīga visiem saldējuma ražotājiem un tirgotājiem, toties šogad strādājam ar pilnām jaudām. Reizēm pat kaut kas «notricēja», cenšoties paspēt saražot. Saldējuma ražotājam ir labi, ja īsta vasara ir vismaz vienu vai divus mēnešus, bet te jau četri, un nekas nebeidzas. Gatavojoties šai sezonai, uzvarējām daudzus konkursos, kas deva papildu darbu, tāpēc tagad nākas piepūst vaigus.» A. Trokša piebilst: «Mums pat zvanija daudz lielāki ražotāji no Lietuvas, piedāvājot, lai palīdzam saražot lielus apjomus, bet diemžēl bija jāatsaka.»

Ja 2017. gadā uzņēmumam saldējuma apgrozījums sastādīja 1 163 074 eiro, tad šī gada pirmo sešu mēnešu dati jau to pārsniedz, sastādot 1 316 152 eiro.

Saldējuma 60 nokrāsas

A. Teivāns stāsta, ka ražošanu sākuši ar saldējumu vafeļu glāzītēs, vīrslietot «apaļu papīrītī». Pirmie «Saltums 2» saldējumi bijuši baltais, šokolādes un zemeņu. Pirmajos gados ražojusi arī apelsīnu, kivi, ķiršu un riekstu saldējumu. Sortimentis esot ļoti paplašinājies, tagad uzņēmums var ražot pilnīgi visu.

Kopumā «Saltums 2» sortimentā šobrīd esot vairāk nekā 60 dažādu saldējuma veidu. Saldējums tiek ražots tikai no vislabākajām sastāvdaļām – gan tradicionālā piena un krējuma, gan kā pirmajiem Līvāniem arī no biezpiena un sviesta. Kā piedevas tiek izmantoti ķirši, vaniļa, zemenes, upenes, melnēns, banāni, šokolāde u. c. Saldējums tiek pildīts vafeļu glāzītēs, konusus, trubiņās, dažādos trauciņos, likts uz kociņa, kā arī tiek viedots saldējuma desas (starp citu, kā viens no jaunievedumiem Līvānos bija šādas saldējuma desas izmērs 1000 + 200 mililitri), tortes un kokteijsaldējumi.

Tagad populārs un apatzīstams esot uzņēmuma zīmols «Zemnieku saldējums», kas izveidots pirms pieciem gadiem. 2016. gadā tas ieguvis kvalitātes zīmi «Zaļā karotīte», kas nozīmē, ka produkcija atbilst paaugstinātas kvalitātes standartiem un sa-

tur vismaz 75 % vietējo izejvielu. Importētas tiekot tikai tās, ko neražo Latvijā, piemēram, cukurs vai iepakojums.

Jaunu saldējuma garšu tapšanas process esot radošs – tās iesaka kāds no kolektīva, un viena garšu speciālista vai recepšu autora neesot. Pārsvārā ideju autors ir valdes priekšsēdētājs J. Trokša. Tad garša tālāk tiek attīstīta sadarbībā ar tehnologiem, radot receptūras, vārot saldējumu, degustējot un atlasot labāko. Tehnologi pat teikuši, ka 20 gadu gaitā uzkrātās pieredzes dēļ saimnieki par saldējumu zinot vairāk nekā teorētiski. Turklāt jāsaprot, ka mājās tapuša saldējuma garša atšķiras no tehnoloģiskās iekārtās radītā.

A. Trokša, runājot no mārketinga viedokļa, apgalvo, ka vienmēr grib izdomāt ko jaunu. Pēdējos gados arī esot parādījusies daudz jaunumu, ar ko «Saltums 2» atšķiras no citiem Latvijas saldējuma ražotājiem. Sākotnēji «Zemnieku saldējums» esot bijis klasisks – piena, krējuma un sviesta saldējumi dažādās variācijās. Ar gadiem nākušas klāt ne vien jaunas garšas, bet arī izejvielas. Kā pirmajiem Līvāni ieviests biezpiena saldējums. Kā norāda A. Teivāns, tas bijis pirmais jaunums, ar ko trāpīts desmitniekā, jo gadu pēc tā parādīšanās arī «Kārum» tādu sāka piedāvāt.

«Saltums 2» ražo arī saldējumu no kazas piena, kas derot alerģiskiem cilvēkiem un garšas ziņā esot maigāks, tikai jāatceroties, ka konsistences uzlabošanai produktā pievienots saldaiss krējums. Tas tāpēc, ka kazas piena un krējuma, gan kā pirmajiem Līvāniem arī no biezpiena un sviesta. Kā piedevas tiek izmantoti ķirši, vaniļa, zemenes, upenes, melnēns, banāni, šokolāde u. c. Saldējums tiek pildīts vafeļu glāzītēs, konusus, trubiņās, dažādos trauciņos, likts uz kociņa, kā arī tiek viedots saldējuma desas (starp citu, kā viens no jaunievedumiem Līvānos bija šādas saldējuma desas izmērs 1000 + 200 mililitri), tortes un kokteijsaldējumi.

Tagad populārs un apatzīstams esot uzņēmuma zīmols «Zemnieku saldējums», kas izveidots pirms pieciem gadiem. 2016. gadā tas ieguvis kvalitātes zīmi «Zaļā karotīte», kas nozīmē, ka produkcija atbilst paaugstinātas kvalitātes standartiem un sa-

šis saldējums šogad guvis ievērojamu popularitāti un apraksts dažādos masu medijos, piemēram, www.tvnet.lv un www.db.lv.

Baltais un šokolādes saldējums būšot vienmēr, bet cilvēkiem allaž gribas izmēģināt ko jaunu. Jaunas garšas tiekot izmēģinātas divas reizes gadā. Pagājušajā vasarā izmēģinātas 20 jaunas garšas, ziemā – 10. No visām paliekot tikai četras, piecas. «Pēdējās mēģinātas ir cukurvate, mango, dažādu krāsu greiffrūti, «bubble gum», ananāsu un «toffee». Tagad mēģināsim kokosriekstu, latē, bet īpašo garšu saglabāšu noslēpumā. Izmēģinājuši esam visas iespējamās ogas, dažādas karamēļu nianšes. Uz zienu, manuprāt, labs būtu kāda liķiera saldējums,» atklāj A. Trokša. Uzņēmuma pārstāvji apņēmušies arī turpmāk domāt, kā pārsteigt savus klientus un pircējus, protams, nemainot noteikumu par dabīgajām izejvielām.

Uz jautājumu, kāds esot pašu iemīļotākais saldējums, A. Teivāns atbild, ka vairāk patīkot plombīrs un cigoriņu saldējums, ar riekstiņiem un «Eskimo», bet nepatīkot šokolādes. Savukārt A. Trokšai pēdējais garšojot visvairāk, kā viņa pati saka: «Vienkārsi dievīnu šokolādes saldējumu! Eštu šokolādes saldējumu ar šokolādi un vēl vairāk šokolādi.»

Svarīgi tieši un netieši nodarbināt vietējos

A. Teivāns stingri uzsver, ka ir Līvānu patriots. Viņu uzņēmumā strādājot vietējie cilvēki. Protams, par darbu interesējas arī cilvēki no tālākās apkārtnes, bet braukāšanas dēļ nav izturējuši. Neesot liela izvēles arī dzīvošanas ziņā, kas esot liela problēma visās pilsētās. Jo lielāks uzņēmums kļūst, jo vairāk jādomā par darbinieku – speciālistu piesaistīšanu. A. Trokša norāda, ka daudziem trūkst vēlnes strādāt, bet ambīcijas esot lielas, parasts strādnieks uzreiz gribot lielu algu, bet pūlīties – nemaz, lai

gan uzņēmums jaunus darbiniekus apmāca, preti neuzspiežot nekādas «drastiskas saistības». Parasti pārbaudes laikā mācoties amatam nepieciešamo, jaunie darbinieki arī izdomājot, vai paliks. Darbs neesot īpaši sarežģīts, bet nepieciešami strādnieki kaut ar nelielām tehniskajām zināšanām, piemēram, darbam pie automatizētas līnijas. Sarežģītākām lietām, kā jau visur, vajadzīgs laiks apgušanai, bet A. Teivāns apgalvo, ka viņi «nākot cilvēkiem pretī». Uzņēmums cenšas ieinteresēt darbiniekus palikt, lai viņi nebrauc prom. Arī algas iespēju robežās tiekot palielinātas. Ar laiku tās būšot, ja ne gluži Eiropas līmenī, tad ļoti tuvu tam.

Uzņēmuma ražošanas darbības sākumā ziemā bijuši pieci, seši darbinieki, tad skaits palielinājies līdz 12, 15. Vasarās, protams, strādā vairāk, gan tādi, kas katru vasaru atgriežas, gan jauni. Šovasar nodarbināti tiekot 26. Ir tādi, kas strādā pat 10 gadus un vairāk. Vienai darbiniecei stāžs šajā uzņēmumā ir tieši 25 gadi. Pati **Galina Tkača** stāsta, ka SIA «Saltums 2» viņa strādā jau kopš 2001. vai 2002. gada. «Es saldējumu vairs gandrīz neēdu, vairs jau negribas. Kad ēdu, pārsvārā izvēlos balto, «Zemnieku» arī ir garšīgs, upenu arī. Kad sāku te strādāt, tad lejā bija tikai viens cehs ar mazu saldētavu, gadu gaitā uzņēmums ļoti attīstījies. Visus 17 gadus strādāju te bez pārtraukuma. Mans darbs man patīk. Tagad varētu veikt visas iespējamās lomas, visu esmu apguvis. Tā kā ražotne paplašinās, tā cilvēkiem dod vairāk darba. Saimnieki arī visās jomās ļoti cenšas. Par braukšanu kaut kur prom neesmu pat iedomājusies, jo darbs vienmēr bija. Te ir mana ģimene, turklāt man nepatīk pārmaiņas, patīk darīt to, ko esmu sākusis, palikt vienā vietā,» atzīst G. Tkača.

A. Trokša pauz, ka uzņēmumā esot arī viens darbinieks, kas ar ģimeni un maziem bērniņiem atgriezies no ārzemēm un dzīvo Līvānos. Viņam te strādājot draugs. Varbūt te viņš saņem mazāku algu nekā ārē-



Jānis Trokša (no labās) un Andis Teivāns lepojas ar saldējuma ceha paplašināšanu



Melnais saldējums kļuvis par vasaras TOP produktu



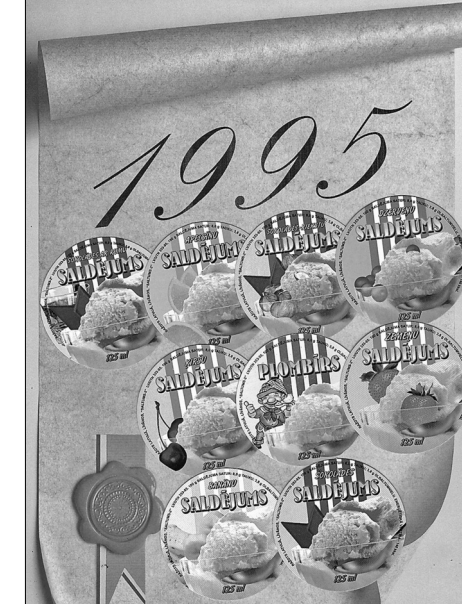
Pie saldējuma pakošanas strādā Sanita Lipinska

mēs, bet neesot jāizgāz liela nauda par tri. Beigās varbūt pat situācija te esot labāka nekā tur. A. Trokša atzīstas, ka arī pati pēc studiju pabeigšanas Rīgā bija domājusi palikt tur un darīt kaut ko citu, bet beigās atgriezies dzimtajā pusē.

A. Teivāns piekrt apgalvojumam, ka katrā jauna darba vietā ne tikai attur cilvēkus no aizbraukšanas no reģiona, bet arī liek atgriezties. «Saltums 2» nodrošina darba vietas reģionā arī netiešā veidā, iegādājoties vietējo ražotāju produkciju un tādējādi nodrošinot viņus ar darbu. Uzņēmums teic, ka reģionam svarīgi ir lielie uzņēmumi, kuri valstij dod naudu, bet arī mazo un vidējo uzņēmumu nozīme neesot apstrīdama. «Pat viens amatnieks, kurš strādā, valstij ir ļoti vērtīgs. Strādājot viņš jau sevi nodrošina un nenāks prasīt sociālo palīdzību. Turklāt viņš nodrošina ne tikai sevi, bet arī varbūt vēl kādus divus, trīs cilvēkus. Ja tādu mājražotāju būtu vairāk, ja būtu vairāk maziņu piecu, sešu cilvēku uzņēmumu, valstij tas būtu liels pluss. Un tādiem nevajadzētu prasīt nodokļus, lai paliek tik, cik nopelna, lai maksā vienīgi sociālos, kā tas ir ārzemēs. Viņiem jau tāpat ir sarežģīti strādāt, jo tas ir roku darbs. Tagad nav tie laiki kā pirms 20 gadiem. Kad 1998. gadā sākām paplašināties, nāca cilvēki un prasījās darbu kaut vai tikai par 60 latiem.»

A. Trokša piekrt, ka mazajiem ražotājiem vajadzētu vairāk atbalsta. Ārzmēs esot vairāk mājražotāju, cilvēku ar saviem mazajiem veikaliņiem vai kafejnīcām uz katru stūru. «Man vienmēr prieks, ja Līvānos atver kaut ko jaunu, tā varētu būt vairāk. Trūkst tādu mazo veikaliņu, kur pārdod kaut ko interesantu.»

Abi norāda, ka atbalstītu arī būsiņu – saldējuma tirgotāju, kādi ir ārzemēs, ja tāds ar viņiem gribētu sadarboties. Ideja par tādu būsiņu atbalstu ir ļoti aktuāla, lai ne krikumiņš neietu zudumā. Tā es novērtētu arī uzņēmuma būtību: saglabāt (gan vietējos darbiniekus, gan zemniekus, gan dabiskās izejvielas), lai neiet zudumā! Un jau tagad ar nepieciešamību gaidu, kas vēl oriģināls un interesants uzņēmuma darbiniekiem ienāks prātā. Kā viņi paši saka: «Nekad nesaki nekad.»



Šādas etiķetes rotāja SIA «Saltums 2» pirmos saldējums 1995. gadā

SIA «Saltums 2» reģionam netieši palīdz, atbalstot dažādus pasākumus, piemēram, novada un sporta. Uzņēmums ir Līvānu sporta kluba «SKITS» atbalstītājs un katru gadu tiek atbalstīts arī Latvijas bāreņu fonds.

Atgriežoties no SIA «Saltums 2», šķiet, vēl automašīnā jutu apkārt virmojamo smērīgo, silto un piesātināto saldējuma smaržu, kas atgādina bērnību un kas mani pavadīja uzņēmuma telpās. To dabisko, savējo, vietējo, ar ķīmikalijām nesabojāto. Tā uzundī atmiņas, kad 90. gadu sākumā, nopirkusi auksto gardumu, nolaižīju tam uzlikto apaļo kartoniņu, lai ne krikumiņš neietu zudumā. Tā es novērtētu arī uzņēmuma būtību: saglabāt (gan vietējos darbiniekus, gan zemniekus, gan dabiskās izejvielas), lai neiet zudumā! Un jau tagad ar nepieciešamību gaidu, kas vēl oriģināls un interesants uzņēmuma darbiniekiem ienāks prātā. Kā viņi paši saka: «Nekad nesaki nekad.»



Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo uzņēmēju devums tautas, reģiona un valsts nākotnei.

Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansīšu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.