

Neparastie «Jersikas čipsi» ar piedzīvojumu garšu no Facebook

Lidija Kirillova

Iedomājieties skatu – kaut kur uz mākoņa maliņas, šūpodams kājas, sēž senās latgaļu valsts ķēniņš Visvaldis, un, vienā rokā turēdams krāsainu paku, ar otru ķeksē no tās čipsus. Ed gardu muti un iemalko alu no māla krūkas... Teiksiet, ka tas jau no pasakas, ka Visvalža laikos pat kartupeļu, nemaz nerunājot par čipsiem, nebija un diez vai tie ķēniņam garšotu. Tiesa, šāds salīdzinājums tikai intrīgai un ievadam par kādu uzņēmumu. Tomēr viena lieta sakrīt – SIA «GLEAR» ražo čipsus, un ražotne patiešām atrodas Līvānu novada Jersikas pagastā, tikai kādu nīku nostāk no pilskalna, kur senenos laikos atradusies Jersikas karaļvalsts valdnieka pils.

Kā zināms, čipsus var ražot vairākos veidos. Plašāk pielietoti – kartupeļus sagriež plānās šķēlītēs un vāra eļļā. Otrs variants – kartupeļus samal putrā un no tās veido čipsus. Trešais un pagaidām unikālākais – no kartupeļu masas atdala ūdeni un veido granulas, kuras, attiecīgi apstrādājot, pārtop par čipsiem. Šī tad arī ir tā tehnoloģija, ko izmanto SIA «GLEAR» «Jersikas čipsu» ražošanā. Galaprodukts ir garšs, daudzveidīgs, kaloriju ziņā par ceturtdaļu veselīgāks nekā citi no tās pašas grupas, pateicoties kam, ātri vien iemantojis popularitāti pašu valstī un aizceļojis pāri Latvijas robežām.

Taču tagad par visu pēc kārtas. Sarunas dalībnieki ir uzņēmuma valdes loceklis Artis Paegle, komercdirektors Ints Hamanis un klāt esošais, bet steidzīgais ražošanas ceha priekšnieks Edgars Iesalnieks.

Iesākumā bija ideja

Stāsta Artis Paegle: «Ražotne ir celta ar LADa atbalstu un izmantojot Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai līdzfinansējumu. Priekšvēsture ir tāda, ka iesniedzām savu projektu LAD konkursam, bet rezultātā palikām pirmie aiz svītras. Zaudējām punktus tādēļ, ka ražotni bijām plānojuši būvēt pārāk tuvu Rīgai, tur, kur viss jau notiek. Bet tad nāca valdības uzsaukums, ka jāattīsta Latgale, tika izsludināta Latgales programma. To izdzirdot, devāmies uz šo pusi. Tā kā Līvānu novads ir, kā saka, atlēga Latgales vērtos, nonācām Jersikā. Kad izstāstījām ideju, no pagasta pārvaldes puses bija ļoti liela atsaucība. Viss aizgāja – nolūkojām vietu, noslēdzām līgumu par zemi un atkal devāmies uz Lauku atbalsta dienestu, sak, esam noskārtījuši vietu Latgalē.

Beidzot mums deva zaļo gaismu, tas bija 2015. gadā. Aprīlī sākās celtniecība, bet novembrī Lauku atbalsta dienesta pārstāvji atbrauca pieņemt gatavu rūpnīcu ar visām iekārtām un ražošanas līnijām. Viss gatavs, viss uz vietas, stāvējam viņu priekšā divi darbinieki – es un Edgars Iesalnieks. Vēl pusgads pagāja, kamēr pieredzējam iekārtas, kamēr uztaišām iepakojuma dizainu, galu galā sameklējām izejvielu piegādātājus. Tas paņēma laiku un nervus, bet 2016. gada jūnijā sākumā tomēr uzsākām ražošanu.»

Artis Paegle ir diplomēts pārtikas tehnologs, tāpēc nav jābrīnās, ka bizness saistīts ar ēdamlietām. Tomēr gribas zināt, no kurienes tad ideja par čipsiem, ne jau sapnī nosapnota?

«Ideja ir gadus 15 vai 20 vega, kad reiz pārtikas izstādē ieraudzīju iekārtu, ar ko var ražot čipsus pēc jaunās tehnoloģijas, izmantojot kartupeļu granulas. Sāls visā ir tā, ka produkta tapšanas procesā atkrit kartupeļu vārīšana eļļā. Ziniet taču, ka pat uz pannas cepšanai vajag vai nu eļļu, vai sviestu, vai kādu citu taukumu, lai nepie-deg. Mūsu tehnoloģija ir tāda, ka nevajag nekādu eļļu, Jersikas ražotnē čipsi no iekārtām nāk laukā pliki un nevainīgi kā mazi bērni.

Bez šaubām, ka esam dzirdējuši vie-dokļus par to, ka mūsu čipsi neesot īsti, bet mūsu līgi, jo ražoti no granulām. Cilvēki mūsu produkciju jau ar ekstrudieriem, kur kartupeļu milti ar gaisu tiek uzpūsti, tā iegūstot galaproduktu. Gribu vēlreiz uzsvērt, ka mūsu gadījumā no kartupeļa pilnīgi nekas nav zudis un paņemts projām, vienīgi ūdens.

Turpinot domu par čipsu ideju, man pašam svarīgi tas, ka pēc profesijas esmu pārtikas tehnologs, savulaik beidzu Latvijas Lauksaimniecības akadēmiju Jelgavā. Visu darba mūžu iepriekš esmu nostrādājis kā darba ņēmējs dažādos gan Latvijas, gan ārzemju uzņēmumos. Visu laiku nelika mierā doma – kāpēc man strādāt priekš cita, ja es savas zināšanas un pieredzi varētu izman-

tot, ražojot kaut ko savu. Tāpēc, kad izstādē nolūkoju, lūk, šo iekārtu, man iesāvas prātā doma, ka es varēšu realizēt vēl vienu savu sapni – ražot produktu, kas ir ne vien garšīgs, bet arī daudz maz veselīgs. Mūsu čipsiem ir mazāk kaloriju, jo mazāks tauku saturs, tāpēc varu teikt, ka sapnis īstenots.»

Arta stāstītais par to, ka ideja tapa par īstēnību, ir apliecinājums, ka viss iespējams, ja ir zināšanas, vēlme darīt, pacietība meklēt finansējumu un satikt īstos partnerus.

No nosaukuma līdz jaunām garšām

Uzbūvēt jaunu ražotni ir viena lieta, bet pavisam kas cits – jauna ražotne, kurā top pilnīgi jauns produkts. Vajadzīgas receptes, iepakojums, dizains, nosaukums, realizācijas tirgus un tā tālāk. Artis Paegle dalās pieredzētajā.

«Ar nosaukumu bija viegli. Ja ražotne atrodas Jersikā, tad sapratām, ka arī nosaukumā vajag likt «Jersikas čipsi». Jersika ir plaši zināma visā Latvijā. Atskatoties vēsturē, šai vietai ir sava aura. Kas attiecas uz receptēm, tas gan nav vienkārši – receptes rodas prāta vētras rezultātā. Par kādiem 50 procentiem receptu autori esam mēs paši – es, Ints, arī garšvielu piegādātāji no uzņēmuma «Aloja-Starkelsen». Mēs kaut ko traku izdomājam, tad ņemam talkā mūsu dienu tehnoloģijas, piemēram, Facebook, izziņojam konkursu, lai cilvēki iesūta savas garšu vēlnes. Parasti ir ap diviem simtiem dažādu vēlmju, no kurām mēs atlasām divdesmit interesantākās. Beigās paliek piecas, tad divas garšas, ko esam gatavi laist tautās.

Tāpat kā daudzām citām lietām arī čipsiem ir klasika. Klasiskā «Jersikas čipsu» līnija ir kā četri ziloņi, uz kā balstās mūsu pasaule. Tie ir čipsi ar tomātu garšu, ar siera garšu, ar bekona garšu un ar skābkrējuma un sīpolu garšu. Jāatzīst, ka šīs garšas ir katra čipsu ražotāja portfeli un par tām mums nebija konkursi jāriko. Protams, skatāmies, kas ir populārs citur pasaulē. Tāpēc sākumā mums bija arī pietūkta garša – etiķa, kas tajā laikā bija garšu līderis Apvienotajā Karalistē. Latvijā diemžēl popularitāti neguva, tagad jau esam gandrīz pilnībā no tās atteikušies.

Saprotam, ka patērētāji nepārtraukti grib redzēt, nogaršot ko jaunu. Arī tad, kad grib ar savu produkciju uz veikalu tīkliem, mums vienmēr prasa – kas jums savādāks nekā citiem ražotājiem? Tāpēc sākām attīstīt jauno «Adventure» līniju, kur ik sezonai meklējam tādas garšas, kādas nav citiem čipsu ražotājiem. Starts «Adventure» līnijai bija ar zilā siera garšu. (Starp citu, čipsu sezona sākas maijā un ilgst līdz septembra beigām.) Jaunumus plānojam, lai tie nonāk tirgū, sākoties katrai jaunai sezonai, kad cilvēki rīko piknikus, brauc atpūties pie dabas. Šī gad sezonas, kas jau noslēgusies, jaunums bija čipsi ar Vidusjūras vēlnēm un krabju, kā arī liellopu gaļas želeju ar mārutiem garšu. Kad sezona galā, ska-



tāmies, kāds ir rezultāts, vai pircējiem mūsu piedāvājums patika. Ja rezultāts ir labs, garša paliek sortimentā, ja nav labs, tad...»

Salīdzinājums ar padomju laikiem

«Es jau smejos, ka ar mūsu čipsiem ir tāpat kā savulaik ar mikroautobusiem «Latvija»,» teic Artis. «Autobusus gan ražojām, bet pilnīgi viss tiem nepieciešamais tika piegādāts no malu malām. Arī ar čipsiem sanāk, ka pamatizejvielas jeb kartupeļu granulas nāk no Itālijas, iepakojums – no Ukrainas, garšvielas – no Zviedrijas un Francijas. Kas nāk no Latvijas? Kartona kastēs, koka paletes un latgaliešu darba rokas. Patiešām, visi mūsu darbinieki ir no tuvējās apkārtnes. Sākumā gan bija bažas, vai strādniekus atradīsim, jo Latgale jau esot tukša, visi aizbraukuši, no palicējiem nekādas jēgas un tā tālāk... Paldies Dievam, ka tā nav. Viņi visi ir uzņēmuma patrioti, ja vajag, tad strādā ilgāk, nāk arī brīvdienās.»

Ieņēmuši vietu Latvijas tirgū

Kad jauns produkts vai zīmols ienāk jau tā piesātinātājā tirgū, kādam jāparūpējas, lai atbrīvotu vietu. Tā arī ar «Jersikas čipsiem».

«Mums tādām nolūkam ir Guntars Bērziņš – pārdošanas vadītājs,» saka Artis Paegle. «Taču pieredze darbā ar pārtikas produktiem ir mums visiem. Oi, kādi ceļi bija jāizstaigā pa veikalu tīkliem. Plaukti ir pilni, īstēnībā jau nevienam neko nevajag. Lai pierādītu sevi, vajadzēja viltēt āra trum-pjus – ka produkts ir atšķirīgs. Vispirms jau tas, ka gatavošanā netiek izmantota eļļa, kas mūsu čipsi labāk izkūst mutē, ir maigāki.

Varu teikt, ka nu jau esam ieņēmuši savu vietu Latvijas tirgū. Mūsu klienti ir apmierināti un gatavi turpināt sadarbību. Produkciju pašlaik eksportējam uz Lietuvu, Igauniju un Somiju. Protams, realizācijas jomā izmantojam visas iespējas skatīties arī tālāk. Pagājušajā gadā piedalījāmies Latvijas Investīciju un attīstības aģentūras rī-

kotajā Latvijas ražotāju dienu pasākumā dažādās valstīs ir visai atšķirīgas. Ja Latvijā no klasiskajām garšām līderi ir siers un skābkrējums ar sīpoliem, tad Lietuvā vairāk populāra ir bekona garša un tomāti, bet Somijā – ar Himalaju sāli. Vienīgi čipsi ar zilo sieru vienādi garšo visās valstīs.

Nākamā sezona sāksies tikai maijā, bet mēs jau tagad domājam par jaunām garšām. Laika tik vien būs, lai paspētu noslīpēt tās divas jaunās garšas, ko nākamāvasar prezentēsim.»

Apliecina kvalitāti

Tie, kuri ir «Jersikas čipsu» piekritēji, grozot rokās krāsaino iepakojumu, uz paciņas, iespējams, pamanījuši frāzi «Kvalitāti apliecina čipsu meistars Artis Paegle». «Mēs daudz strādājam, lai izskaustu brāķi, jebkādas novirzes no kvalitātes. Jā, kādam par to ir jāatbild, un es no šīs atbildības nebeidzu. Ja esi uzņēmies, tad nav ko slēpties! Mēs uz katras paciņas rakstām, ka receptes top kā īstēni mākslas darbi, iedvesmojoties no pasaules labākajām garšām un cenšoties tuvoties izcilam garšas baudījumam,» saka A. Paegle.

Peļņa būs vēlāk

No garšām sarunā pamazām pārejam uz visai prozaiskām lietām, piemēram, ko Artis domā par nodokļiem.

«Nodokļi jau visiem ir vienādi. Noteikti nav viegli visu sabalansēt. Jo tu vairāk attīsties, jo tu vairāk audz, jo tev sākumā ir vairāk jāiegulda. Atpakaļ naidina nāc tikai pēc krietna laika. Līdz šim esam kaut kā tikuši galā. Ēcupi nost mūsu izejvielu piegādātāju priekšā, jo viņi mums uzticas un dod precī ar pēcapmaksu. Reizēm iznāk gatavā zonglēšana un runāšana. Gadās, ka kavējam nolīgto termiņus, paldies Dievam,

viņi ir saprotoši. Cenšamies nepārvērsties par hroniskiem kavētājiem, pūlamies mazināt parādus, bet par peļņu runāt vēl ir stipri pārāgi. Peļņa varētu parādīties pēc piecu gadu darba, tāds ir mūsu plāns.»

Izmantos iespējas attīstīties

SIA «GLEAR» ražotne atrodas klajā vietā Upenieku ciema malā un izskatās visai vienkārši, ja neskaita kādas kolhozu lauku fermas drupas pārdesmit metrus nostāk. Apjomīgā būve arī iekšpusē pagaidām patukša. Čipsu ražošanas līnija izvietota vienā plašās telpas malā, ir daudz brīvas vietas, ko aizpildīt. Artis tā arī saka, ka viss vēl būs. Ja būvē ražotni no jauna, ir jāpatur prātā nākotnes attīstība, kas paredz gan iekārtas, gan resursus. Kad tu domā par sortimenta paplašināšanu, zini, ka būs nepieciešamas telpas, kur to visu ražot un uzglabāt.

Uz plāksnītes pie uzņēmuma ieejas durvīm rakstīts, ka mūsu priekšā ir kartupeļu un citu augu čipsu ražotne. Ko nozīmē «citu augu»? Artis piekritoši māj ar galvu, jā, jā, bet atsakās ko plašāk stāstīt. Tas lai paliekot pagaidām noslēpums, nekas pārlieku eksotisks, drīzāk negaidīts ir vīriem padomā. Grāvim pāri jau esot pārlēkuši, nu ir pēdējā fāze, pēdējie darbi, lai sāktu ražot pilnīgi jaunu produktu līniju. Kas tas būs, Artis un komandas biedri pagaidām tur stingrā noslēpumā.

Attīstīties – tas ir būtiski jebkuram uzņēmumam, pie tam svarīgi ne tikai veicināt ražotspēju, bet arī radīt apstākļus, kuros darbinieki var labi nopelnīt. Jautāts par to, kā darbinieki vērtē viņiem maksātās algas, Artis godīgi saka, ka tās neapmierina un par darbu noteikti vajadzētu saņemt vairāk.

«Arī man tā ir sāpe, ka šobrīd nevaram atļauties maksāt tik, cik viņi būtu pelnījuši. Sarāžotais produkts maksā tik, cik maksā. Otra robeža ir cena veikalā. Mēs nevaram noteikt cenu, kas ir krietni dārgāka kā citiem līdzīgiem produktiem. Šajās robežās arī dzīvojam, nepārtraukti domājot par attīstību, izdevumu optimizāciju, lai strādniekiem varētu palielināt atalgojumu. Tās ir lietas, kas mums ar Intu liek kustināt pelēkās šūniņas,» saka Artis.

Cilvēki – mūsu pamatvērtība

«Esam devuši cilvēkiem solījumu, ka maksāsim labas algas, tāpēc cenšamies savu solījumu izpildīt,» piebilst Ints Hamanis.

«Mēs te, Jersikā, neesam uz četriem gadiem, bet ilgāk, tāpēc, ja solām, tad arī darām,» tā komercdirektors saka, atsaucoties uz nesenojam 13. Saecimas vēlēšanām. «Mums cilvēkiem jāskatās acis katru dienu, nevaram noslēpties aiz Saecimas durvīm. Viņi ir mūsu pamatvērtība, bez cilvēkiem šī telpa ir vienkāršs metāla šķūnis. Darbinieki šo uzņēmumu piepilda ar jēgu. Pa šiem gadiem esmu pārliecinājies, ka viņiem patīk tas, ko dara, viņi ir ļoti lojāli. Kaut vai šāds piemērs – mūsu darbinieki paši par savu naudu nopirkuši krekliņus un uzdrukājuši Jersikas logo. Kāpēc? Tāpēc, ka viņi ciena to, ko darām un kā darām. Viņi ir klāt pie tās lietas, kāda Latvijā reti tiek redzēta. Vai varat nosaukt vēl kādu tirdzniecības marku, kas pēdējo piecu vai desmit gadu laikā tik strauji ienākusi tirgū? Mēs esam praktiski vienīgie ar Latvijas ideju, ar Latvijas kapitālu un visu pārējo, tāpēc apzināties savu atbildību cilvēku un valsts priekšā,» saka I. Hamanis.



Internetā noskatīta čipsu vīra Arta Paegles uzskatu recepte ar «Jersikas čipsiem»
Sastāvdaļas – svaigais siers, silķes gabaliņi, Jersikas čipsi – pēc izvēles, loki, pētersīļi vai dilles dekorēšanai.

Pagatavošana – uz čipsa uzsmērē sieru, uzliek silķes gabaliņu, izdekorē, un uzskoda gatavu!

Kas garšotu Jersikas karalim Visvaldim

Telpā, kas atvēlēta SIA «GLEAR» administrācijas vajadzībām, ir vien dažādi galdi, krēsli un pāris plaukti. Pagaidām viss tiek ieguldīts ražošanā, ādas divāni un ozolkoka mēbeles neesot primārais. Svarīgākās, lūk, paciņas ar dažādu garšu čipsiem, uz kolekciju norāda Ints. Interesanti, kuru no tām izvēlētos Jersikas karalis Visvaldis?

«Man šķiet, ka tādu garšu vēl neesam izveidojuši,» smeļ Ints. «Mums ir daudz traku ideju. Bet no esošajām latviskajām garšām tā varētu būt ar krējumu un sīpoliem, kas ir vispopulārākā Baltijas valstīs. Katru gadu meklējam ko pilnīgi jaunu un Latvijā nebijušu. Nākamajai sezonai nāks klāt kaut kas no Āfrikas. Man pašam ļoti tuva ir Grieķija. «Adventure» līnija ir iespēja ceļot pa pasauli, izbaudot īpašas garšas.

Ilg gadu piedalāmies izstādē «Rīga Food». Pie mums nāk un garšas slavē pazīstami cilvēki – Valdis Zatlers, Mārtiņš Rītiņš. Profesionāli rekomendē mūsu čipsus ar zilā siera garšu ēst nevis ar alu, kā pierast, bet ar vīnu. Tas ir pēdgaršas dēļ, ko iespējams panākt ar mūsu ražošanas tehnoloģiju, uzklājot garšas. Mūsu čipsiem

uzklāts īsts siers un īsti kaltēti tomāti. Cenšamies izmantot maksimāli dabiskas un pareizas izejvielas. Gatavojot čipsus bez eļļas klātbūtnes, mēs varam darīt tādas brīnumainas lietas kā nevienš cits ražotājs.»

Ne konkurēt, bet līdzspastāvēt

«Jersikas čipsu» ražotne tapusi, pateicoties Latgales programmas iespējām, un Jersikas pagastam paveicies, ka lietas tā sakārtojušas. Diemžēl citas pašvaldības nevar līdzīgi palepoties. Kāpēc?

«Latgales programma ir viena lieta. Pretī jābūt uzņēmējam, cilvēkam ar labu ideju. Mūsu gadījumā viss sakrita, jo bija ideja par produktu, kas nepieciešams tirgū,» prāto Ints Hamanis. «Pēdējo desmit gadu laikā tirgus bija nemainīgs, tik statisks, ka prasīja ko jaunu un interesantu. Bija, protams, bažas, sak, kā mēs ar «Ādaziem» varam cīnīties? Izrādījās, ka nevajag cīnīties, mēs varam pietiekami labi līdzdzīvot. Mēs respektējam, ka viņi ir līderi, savukārt viņi cieņa to, ko darām mēs. Ceru, ka visiem kopā izdosies pircējiem piedāvāt jaunu produktu un tuvākā nākotnē sabiedrībai pierādīt, ka čipsi nav kaut kāds zemas kategorijas produkts, bet kaut kas daudz labāks.»

Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo uzņēmēju devums tautas, reģiona un valsts nākotnei.
Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.