

Uzņēmējs Igors Nikitins: “Esmu sasniedzis savu iekšējo balansu starp laimi un darbu”

Inga Kaļva-Miņina

«Man vienmēr visi teica – ja tu strādā ēdināšanas jomā, tad tev ir jādzīvo darbā. Tolaik es ļoti baildijos no domas, kā tad var dzīvot darbā, kad būs laiks atpūsties? Tagad es dzīvoju darbā, bet es no tā kaifēju. Es esmu sasniedzis savu iekšējo balansu starp laimi un darbu. Viss ir tā, kā tam būtu jābūt,” saka uzņēmējs IGORS NIKITINS. Rēzeknietis, kurš devies darba meklējumos uz Angliju, bet par spīti labiem dzīves apstākļiem tomēr nolēmis doties atpakaļ uz mājām, lai īstenotu savu bērnības sapni un justos laimīgs dzimtenē.



Publicitātes foto

Igors Nikitins ir saņēmis «Latgales reģiona uzņēmēju gada balvu 2019» nominācijā «Gada uzņēmīgākais imigrantis Latgalē». Nodibinot SIA «IGGI», viņš ir radījis trīs lielas vietas, kur cilvēki var neseidzīgi atpūsties, izbaudot ēdienus, dzērienus un labu mūziku. Dzimtajā pilsētā Rēzeknē īstenojis lounge dārza koncepciju, radot «Fresh Terasi», kurā svarīga loma ir tādām ēdienam kā meksikāņu burito, bet īpašu atmosfēru rada turpat esošās ābeles un ogu krūmi. Savukārt «IGGI bārs & karbonādes» Rēzeknē un Daugavpilī aicina izgaršot ne tikai karbonādes, bet arī burgerus un lielus kokteiļus.

Mūsu saruna ir par to, cik svarīgi apzināties savus mērķus, par dzīves laikā gūto pieredzi, kas veido pakāpienus ceļā uz sava sapņa īstenošanu, kā arī par to, ka laimīgs tu vari būt, esot vietā, kas sirdij tuva, un darot darbu, kas pašam patīk.

Gūst pieredzi, strādājot Anglijā

Igors bieži tiek aicināts dalīties savā uzņēmēja pieredzes stāstā – gan iedvesmojot skolēnus un jaunos uzņēmējus, gan piedaloties dažādos pasākumos. Mūsu sarunas sākumā viņš atzīst, ka, lai arī jau daudzreiz ir stāstījis par to, kā tad Latgalē uzsācis uzņēmējdarbību, šis stāsts ir tik interesants, ka labprāt ar to dalās atkal.

«Viss aizsākās pēc vidusskolas absolvēšanas. Devos uz Rīgu, iestājās biznesa augstskolā «Turība», mācījās Starptautiskā tūrisma fakultātē, studiju laikā padziļināti apguvām kursu «Viesniecība un restorānu vadītājs». Jau tad zemapziņā zināju, ka gribēšu strādāt šajā nozarē. Jau no padesmit gadu vecuma izsapņoju sapni, ka gribu kādreiz atvērt savu restorānu. Vēl tāls ceļš ir ejams, bet esmu pabeigis virzienā,» savu stāstu iesāk Igors.

«Bija 2008./2009. gada ekonomiskā krīze, paralēli studijām arī strādāju, bet tad ekonomiskā krīze, mājās, mācījās pagrimums. Kopā ar bērnības draugu izdomājām, ka brauksim uz Angliju paskatīties, kā dzīve rīņus Latvijas. Tas mums bija pirmais lidojums. Lidojām uz Angliju ar domu, ka trīs mēnešus papelnīsim naudu, bet palikām tur septiņus gadus. Ierodoties Anglijā, strādāju fabrikā, kā jau lielākā daļa mūsu tautiešu. Bija ļoti slikti, bet tā bija laba pieredze. Pēc tā darba sapratu, ka jebkurš cits darbs ir viegli padarāms. Dzīvojām Birmingemā, un tad man palaimējās strādāt vienā no pilsētas top restorāniem. Ieguvu labu pieredzi, sev neapzinoties sapratu, ka tā ir nozare, kurā gribētu kaut kad strādāt. Lai arī vēl joprojām nebija tāda konkrēta plāna par savu uzņēmējdarbību ēdināšanas jomā, tomēr, redzot, kā darbs noris restorānā, kāds ir tas process no iekšpuses, sapratu, ka tas ir tas, ko gribu darīt,» atceras Igors.

Darbs restorānā Igoram patika, tomēr bija vēlme atgriezties mājās. Pirmais mēģinājums bijis neveiksmīgs – kopā ar draugu atgriezušies uz Latviju, bet vasaras beigās sapratuši, ka te nav ko darīt, tādēļ braukuši atpakaļ. Pateicoties iekrājumiem, kopā ar draugu Anglijā nodibināja savu uzņēmumu, kas nodarbojas ar auto rezerves daļu tirdzniecību.

«Tas bija pilnīgi kaut kas tāls no tā, kas man ir sirdij tuvs. Es neesmu tehniskais čalis. Saprātām, ka ar to var nopelnīt, tāpēc īstenojam šo ieceri. Darbojoties šajā nozarē, aizrīvēja četri ar pusi gadi. Atkal bija iegūta nozīmīga pieredze, jo vadīt uzņēmumu ārzemēs bija interesanti. Viss notiek – attīstāties, nopelnām naudu, it kā viss ir labi, tomēr par spīti visam saproti, ka nauda tev nedara laimīgu. Nolēmām, ka kaut kas ir jāmaina. Saku savam draugam un biznesa partnerim, ka gribu mājās. Arī viņš bija nolēmis doties atpakaļ uz Latviju. Dzīvojot Anglijā, tu esi nodrošināts, viss ir forši, bet tu vienmēr būsi iebrāucējs, vienmēr uz tevi tā arī skatīsies,» stāsta Igors.

«Fresh Terasē» – ābeļdārzs pilsētas centrā

«Atgriežoties Latvijā, turpinājām vadīt uzņēmumu attālināti. Bet bija skaidrs, ka, ja paši neesam klāt, tad tik veiksmīgi darbs vairs neies, tā nu uzņēmumu pārdēvām par simbolisku naudu,» stāsta Igors. «Nevienam brīdī nenožēloju šo izvēli. Kad atgriezos, visi draugi jautāja, kādēļ to darīju, ja tur bija stabilitāte, ienākumi. Arī mamma teica, lai es tur vēl pastrādāju. Esmu pārliecināts, ka, ja paliktu Anglijā, mēs būtu stāvus bagāti, bet, vai es būtu laimīgs, nezinu gan. Tāpēc nenožēloju savu lēmumu atgriezties.»

Bija mēģinājums, jau esot Latvijā, uzsākt uzņēmējdarbību saistībā ar auto rezerves daļām, Igors pat bija pieteicies Lauku atbalsta dienesta finansējumam, ko arī akceptēja. Tomēr, sākot aizdomāties par savu nākotni, pats sev esot teicis – Igor, tu atkal lien tajā pašā nozarē, no kuras tikko aizmuksi prom. «Jo tolaik aizbēgu no tikai no Anglijas, bet arī no šīs nozares. Atteicos no finansējuma, kaut arī visi atkal teica, ka tā nevajadzēja darīt,» atceras uzņēmējs. «Sapratu, ka kaut mazliet, bet tomēr jādomas sava bērnības sapņa virzienā. Gribēju darboties ēdināšanas jomā, bet ne bija konkrētas vīzijas, kā darīt.»

Paši pirmsākumi, darbojoties Latgalē ēdināšanas jomā, aizsākušies jau pirms četriem–pieciem gadiem, pateicoties no Anglijas atvestajam izbraukuma furgoninam jeb virtuvei uz riteņiem. «Bez jebkāda nodoma to atvedām uz Latviju. Tad vienā brīdī izdomāju, ka vajag darbināt, sākām braukāt pa dažādiem pasākumiem, pilsētas svētkiem. Sākumā koncepts bija tāds, ka piedāvājam Latgalē spiestās dabīgās sulas un burito. Kāpēc burito? Jo gribējās alternatīvu kebabam, kas bija visur. Cilvēkiem garšoja burito, no malas patērētājus vienkārši – atraucī, patirgoji un aizbraucī, bet tas ir sarežģīts un nogurdinošs process. Lielākas klupšanas akmeņi – sagatavojies pasākumam, sagatavo daudz ēdiena, pasākums nav īsti izdevies, un tev paliek ļoti daudz ēdamā, kuru nezini, kā realizēt. Tad nu izdali to draugiem, radniekiem. Noguru no tādās braukāšanas apkārt un sapratu, ka vajag meklēt konkrētu vietu, kur varam turpināt iesākt, strādājot ēdināšanas nozarē,» stāsta Igors.

Rēzeknē nav viegli atrast piemērotas telpas, lai uzsāktu savu uzņēmējdarbību. Kā stāsta Igors, tad viss esot salicies tā, kā tam bija jānotiek. Un te noteikti ir viņa kā uzņēmēja spēja ieraudzīt konkrētās vietas potenciālu: «Pirms četriem gadiem darbību veiksmīgi uzsāka vasaras kafējnicā «Fresh Terasē». Kas tā ir, to zina visi rēzeknieši, – ābeļdārzs pilsētas centrā. Kā tāda doma radās? Bieži vien uzņēmējdarbība risina kādu problēmu. Tajā brīdī problēma bija tāda, ka Rēzeknē nav tādās vietas, kur vasarā varētu arī pasēdēt, paēst, paklausīties mūziku. Kādreiz pie universālveikala

bija tāds leģendārs alus dārzs. Tur bija forši vasarā. Bija doma atkārtot ko līdzīgu, bet sapratām, ka vajag tomēr ko citu – mājīgāku, atmosfēriģāku, ko sirdij tuvāku. Saglabājām ābeles, kas te auga, radot interesantu kopējo konceptu.»

Pirmo «Fresh Terasē» atklāšanas dienu Igors atceras ar smaidu: «15. maijs, pirmā atklāšanas diena, pulksten septiņos vakarā koncerts, bet piecos vakarā veram vārtus vaļā. Atveram vārtus – nav neviena. Jau pusseši, nav neviena, ap sešiem daži draugi atnāk. Paliek 15 minūtes līdz koncertam, joprojām sēž tikai mani draugi, es domāju – ko mēs ne tā izdarījām? Tad īsi pirms koncerta sākuma parādījās arī apmeklētāji, bija pilns ar cilvēkiem. Man tolaik bija tā, ka gāju uz pilnu banku – visu, kas man bija, ieguldīju tur ar domu – vai nu ir, vai nav. Bet es biju pilnīgi pārliecināts par savu ideju, ka tā izdosies.» Tāpat viņš piebilst, ka ļoti novērtē līdzcilvēku atbalstu, kas palīdzēja īstēnoties šai idejai.

Karbonādes, burgeri un kokteiļi

«Pirms diviem gadiem gribēju risināt vēl vienu problēmu. Uzskatu, ka mums Rēzeknē nav bāru kultūras. Cik atceros, nekad īsti nav bijis. Ja atrauc kāds draugs, gribam iedzert viskiju, nav, kur aiziet. Tad nu radās ideja, ka vajag šo problēmu risināt. Loloju šo ideju zemapziņā gadu, pusotru, līdz sapratu, ka vajag darīt. Rēzeknē ir sarežģīti atrast telpas. Ēdināšanai ir ļoti svarīga lokācija, autostāvvietas esamība. Draugs atsūtīja informāciju par šīm telpām, kad atnācu apskatīt, pēc trīs minūšu sarunas teicu, ka slēdzam līgumu. Kad ienācu iekšā, uzreiz redēju, kā te viss varētu izskatīties. Paši saviem spēkiem visu iekārtojām, šajā bārā ieliku iekšā visu savu sirdi,» tā uzņēmējs iesāk stāstu par savu otro īstenoto ideju – «IGGI bārs & karbonādes».

Jāuzsver, ka nosaukumā redzamais vārds IGGI nav nejaušs: «Draugi mani sauc par Igi, tad nu nolēmu, ka uzņēmuma nosaukumā jāliek savs vārds, jo tad tā man būs motivācija parūpēties par to, lai viss būtu forši. Es taču nevaru savu vārdu noniecināt un strādāt bezatbildīgi.»

Bāra atvēršana nenotika tā, kā ielānāts, jo valstī tieši tobrīd tika noteikti ierobežojumi Covid-19 izplatības ierobežošanai. «Tas bija interesants process, jo tie bija kovida laiki. Tajā brīdī, kad visi vērsās ciet un man tika teikts, lai neieguldu naudu jaunā biznesā, es tieši otrādi – pašā krīzes epicentrā visu arī darījām. Mums bija plānots 15. novembrī atvērties, bet 12. novembrī pasludināja ārkārtas situāciju valstī,» atceras Igors.



Publicitātes foto

«IGGI bārs & karbonādes» ir vēl viens Igora (attēlā) izlolotais uzņēmums, kas darbojas gan Rēzeknē, gan Daugavpilī

Jā, kovida laikā uzņēmumiem, jo īpaši ēdināšanas nozari pārstāvošajiem, nācās pielāgoties esošajai situācijai, lai spētu izdzīvot arī šajos sarežģītajos apstākļos. Atliekot «IGGI bārs & karbonādes» atklāšanas pasākumu uz vēlāku laiku, Igors atzīst, ka sākumā nešķītusi laba ideja strādāt, piedāvājot ēdienu tikai līdzņemšanai. «Šī ir tāda nozare – tu baudi ne tikai ēdienus, dzērienus, bet arī kopējo atmosfēru, tu esi sapucējies un atnāc sevi parādīt. Ir jābūt klātesamībai. Pusgadu vilkām un nevērām bāru vaļā, tuvāk vasarai – atvērāmies, lai piedāvātu ēdiena, dzērienus līdzņemšanai, ļaujot cilvēkiem iepazīties ar mūsu piedāvāto sortimentu. Tā bija ļoti laba pārbaude mums pašiem, jo sapratām, kādi trūkumi jāizlabo. Kad pagājušā gada maijā atļāva strādāt ārā, uzlikām terasi ar desmit galdiņiem un sākām strādāt. Bija forša vasara, pēc kovida visi gribēja atpūsties, visu laiku bija aizņemti galdiņi. Tad rudenī atkal bija lokdauns. Knapī izvilkām to laiku. Es principiāli neatlaidu nevienam darbiniekam, visi saņēma algu, lai gan bija lokdauns. Labi, ka valsts nedaudz nofinansēja,» uzņēmējs atceras darbu kovida laikā.



Inga Kaļva-Miņina foto

«Fresh Terasē» ir īpaša atpūtas vieta Rēzeknē – pilsētas centrā esošajā ābeļdārzā var gan garšīgi paēst, gan arī klausīties koncertus

«Šajā vasarā mums atļāva strādāt gan iekšējās, gan ārā. Tādēļ vasarā ir darbiga, turklāt šovasar atvērām «IGGI bārs & karbonādes» arī Daugavpilī. Koncepts ir identisks Rēzeknes bāram, mēģinājām daudz ko izveidot tāpat, kā ir te. Tas bija jauns piedzīvojums. Atvērāmies 1. jūnijā, bet 3., 4., 5. jūnijā bija Daugavpils pilsētas svētki, līdz ar to mūs iepazīna maksimāli daudz cilvēku,» stāsta Igors, atklājot, ka, lai arī pagājuši tikai divi mēneši, viņam, pateicoties piesātinātajai ikdienai, šķiet, ka Daugavpilī uzņēmums darbojas jau divus gadus

««Fresh Terasē» ir atpūtas koncepta vieta – vasaras dārzs Rēzeknē, kur *pačilot*, mierīgā atmosfērā atpūsties. Bārs ir ar plašu dzērienu, kokteiļu sortimentu un labu virtuvi. Mums bija svarīgi, lai pie mums var labi paēst. Uzskatu, ka mēs aizsākām bāru kultūru. Ceru, ka nevienš neapvainosies, bet pie mums ir patiešām plašs dzērienu, kokteiļu klāsts, kāds nekad nav bijis Rēzeknē. Ir īpašie «IGGI» kokteiļi, ko iecienījuši apmeklētāji un kas ir tikai Rēzeknē vai Daugavpilī. Prieks, ka esam iepazīstinājuši cilvēkus arī ar citiem kokteiļiem, līdz ar to viņi vairs neizvēlas tikai vispasaules klasiku – Aperol kokteili, arī bezalkoholiskie kokteiļi ir ļoti pieprasīti,» stāsta uzņēmējs.

Rada daudzveidīgāku kultūras dzīvi Rēzeknē

Kad jautāju, cik daudz ir darbinieku, par kuriem Igors ir atbildīgs, viņš teic, ka kolektīvs ir liels – šogad jau ap 30 cilvēki. «Pašā sākumā bijām kādi septiņi–astoti, uzsākot darbu «Fresh Terasē». Jāsaprot, ka tā ir sezonāla, tādēļ ziemā paliksim kādi 20 cilvēki, kas te strādā. Man ir prieks, ka varu nodrošināt foršu darba vidi. Mums ir ļoti draudzīgs kolektīvs, un cilvēki to redz. Ja ir labi nostrādātā nedēļa, tad kopā arī atpūšamies. Tāpat arī katras sezonas beigās mums ir kopīgs atpūtas pasākums,» stāsta Igors, piebilstot, ka viņam ir svarīgi, lai darbinieki jūtas labi viņa vadītajos uzņēmumos.

«Ceturto sezonu veiksmīgi darbojamies «Fresh Terasē», rīkojam dzīvās mūzikas koncertus. Izņemot to, ka esam ēdinātāji un forša vieta, kur atpūsties, gribējām arī nedaudz *iejaukties* pilsētas kultūras dzīvē. Mums rūp tas, lai cilvēkiem ir, kur aiziet, tādēļ katru nedēļas nogali plānojam dzīvās mūzikas koncertus, kas vienmēr ir bezmaksas pasākumi. Ir bijušas stāvēzrādes, prāta spēles, izstādes. Mūsu mērķis ir terasē radīt mājīgu atmosfēru, un tas arī izdodas,» saka Igors.

Šogad bagātīgajā Rēzeknes pilsētas svētku programmā arī «Fresh Terasē» un «IGGI bārs & karbonādes» iekļāvās ar dažādiem pasākumiem, aicinot pilsētniekus un viesus atpūsties un gan izbaudīt daudzveidīgu mūziku, gan pašiem dziedāt karaoki.

«Pirmajā gadā, kad atvērām «Fresh Terasi», man bija tāds mērķis, ka gribētu, lai mēs kādreiz būtu daļa no pilsētas svētkiem. Mēs esam tajā segmentā, piedāvājam dažādu koncertus. Otro gadu veiksmīgi sadarbojamies ar pilsētu, viņi mūsu pasākumus ielika oficiālajā svētku programmā, kas ir forši. Mums patīk radīt atmosfēru – un pašiem, gan pieaicinot muzikantus, dīdžejus. Mēģinām izdomāt ko jaunu, lai interesanti gan apmeklētājiem, gan arī darbiniekiem. Piemēram, mums ir īpašais austeru piedā-



Publicitātes foto

vājums. Cilvēkiem patīk jaunas emocijas. Pie mums brauc viesbārmeņi, kas pārstāv dažādas zīmolu, taisa jaunus kokteiļus, stāsta cilvēkiem par tiem. Savā ziņā mēs izglītojam sabiedrību par kokteiļiem.

Septembrī mums katru gadu ir terases noslēguma pasākums, kad taisām pasākumu «SeptemberFest». Tas ir analogs pasākumam «Oktoberfest», kas ir Vācijā, bet mūsu laikpārstāķī jau īsti neļauj neko oktobrī rīkot. Savu pasākumu rīkojam septembra sākumā – ir karaoke, alus dzeršanas sacensības, laba mūzika. Tad ejam tādā kā ziemas miegā, strādājām, lai sagatavotu ēdienus un dzērienus līdzņemšanai un piegādēm. Apzināmies, ka ar «Fresh Terasi» esam pilsētas centrā ļoti foršā lokācijā, arī ziemā mums ir šis tas padomā, lai cilvēki mūs neaizmirst. Gadās, ka ziemā dažreiz cilvēki mūs aizmirst, un katru sezonu mēs sākam kā no jauna. Tas ir dzinulis darboties pašiem. Bet, runājot par rutīnu, man tās vairs nav un nevar būt. Strādāju Rēzeknē, Daugavpilī, viss forši virzās uz priekšu. Ambīcijas ir, vajag strādāt, attīstīties,» stāsta uzņēmējs.

Ir svarīgi nebaidīties riskēt

Sarunas laikā Igors atzīst, ka novērtē sniegto atbalstu, lai viņa ieceres piepildītos. Īpašs paldies Rēzeknes pilsētas pašvaldībai, kura projektu konkursā piešķīra finansējumu, lai «Fresh Terasē» taptu skatuve. Kā īpaši nozīmīgu atbalsta punktu uzņēmējs uzsver dalību Latvijas Investīciju un attīstības aģentūras Rēzeknes biznesa inkubatorā – tikko uzsākot ceļu uzņēmējdarbībā, lieti noderēja konsultācijas ar mentoriem, jo īpaši ar Jāni Kļaviņu. Tāpat arī draugu un radnieku atbalsts, uzmuntrinājuma vārdi ir tie, kas motivē darboties.

Igors bieži vien dodas arī uz skolām vai pasākumiem, tiekoties ar jauniešiem, lai iedvesmotu viņus, daloties savā uzņēmēja pieredzes stāstā: «Aicina bieži, un tas ir forši, jo, kad motivē citus, motivē arī pats sevi. Lielākā daļa jauniešu par nākotni vēl neaizdomājas. Es viņiem mēģinu pateikt, ka ne vienmēr visiem ir jābūt uzņēmējiem. Ir tāds mīts, ka visiem vajag savu biznesu. Nē, tā nav. Ir ļoti daudz cilvēku, kas radīti karjeras veidošanai, strādājot uzņēmumos. Daudzi ir mākslinieki. Katram ir sava misija. Mēģinu pateikt, ka katram pašam jāsaprot, kas viņu interesē. Tikšanās reizē jaunieši man parasti prasa, kur dabūt naudu, lai uzsāktu savu uzņēmējdarbību. Es vienmēr saku, ka ir jāizskata visi riski. Ja kāds ir iedomājies, ka uzņēmējdarbībai būs vajadzīgi 10 000 eiro, tad tie jāsareizina ar vismaz 1,5. To zinu pēc pieredzes – ja plāno vienu skaitli, aprēķinos būs divreiz jāieiegulda.»

Sarunas noslēgumā Igors uzsver, ka jauniešiem ir svarīgi jau vidusskolas posmā zināt, kurā jomā vēlas darboties. «Ir jāieklausās sevī un jāiet tajā virzienā. Ir svarīgi nebaidīties riskēt un izlīst ārā no komforta zonas. Ja runājam par augstāko izglītību, bieži vien ir tā, ka studiju laikā tiek *liets* ļoti daudz ūdens, bet nozīmīgāko tu iemācies praksē. Ir vērtīgākais, kas var būt, arī studējot augstskolā. Jauniešiem ieteiktu jau vidusskolā kaut kur pastrādāt vasarā, lai saprastu, vai tā joma patīk vai tomēr nē. Visi uzreiz grib būt direktori. Es esmu strādājis dažādos darbos, esmu strādājis kokzāģētavā par diviem latiem dienā. Tā bija laba pieredze,» saka uzņēmējs.



Publicitātes foto

1. jūnijā Daugavpilī tika atvērts «IGGI bārs & karbonādes»

* * *

Latvijas Investīciju un attīstības aģentūras (LIAA) Rēzeknes biznesa inkubatora vecākā projektu vadītāja DAIGA MIŠČENKO:

«Ir nozīmīgi, ka tādi apņēmīgi cilvēki kā Igors atgriežas Latgalē, kur, prasmīgi izmantojot ārvalstīs gūto pieredzi, ir gatavi sākt uzņēmējdarbību, lai ne vien piedāvātu pilsētas iedzīvotājiem un viesiem ko nebijušu un mūsdienīgu, bet arī radītu jaunas darba vietas.

SIA «IGGI» ir LIAA Rēzeknes biznesa inkubatora dalībnieks jau četrus gadus, šajā laikā saņemot gan finansiālu atbalstu aprīkojuma iegādei un citiem pakalpojumiem, gan arī piedaloties inkubatora organizētajās mācībās, kopienas aktivitātēs un izmantojot kopstrādes sniegtās iespējas. Igors ir nozīmīgs mūsu inkubatora dalībnieks, sniedzot atbalstu topošajiem biznesa ideju autoriem, daloties savā pieredzē, kā arī veidojot dažādas sadarbības ar jaunajiem uzņēmējiem reģionā.

Uzņēmēju kopiena, kopstrāde un mācības ir galvenie ieguvumi, ko šobrīd var iegūt LIAA Rēzeknes biznesa inkubatora pirmsinkubācijas programmā, kurai pieteikties varēs jau no 1. septembra. Dalība pirmsinkubācijas programmā ir iespēja izvērtēt, modelēt un strukturēt savu biznesa ideju tā, lai, ņemot vērā pieejamos resursus un klientu vēlmes, radītu unikālu un dzīvotspējīgu produktu. Ir biznesa ideja? Sazinies!»



Publicitātes foto

«IGGI bārs & karbonādes» piedāvā ne tikai karbonādes un kokteiļus, bet arī dažādu burgerus