

Kad prioritāte ir kvalitāte, ne kvantitāte



SIA «Silāres Gaļsaime» direktors Kaspars Kūriņš gatavās produkcijas noliktavā.

Aizvien vairāk cilvēku, rūpējoties par savu veselību, pievērš uzmanību tam, ko liek uz sava galda, pirms produktu iegādes cītīgi izpētot to sastāvu. Diemžēl, bet realitāte ir tāda, ka bieži vien, teiksim, palasot noskatītās desas sastāvu, bezmaz vai jāsāk atcerēties skolā ķīmijas stundās mācīto. Tāpēc ir prieks, ja ir ražotnes, kurās tomēr nav «aizmirsuši», ka gaļas produkta sastāvā tomēr tiešām būtu jābūt gaļai, kā jau to paredz pats nosaukums. Dobeles novads var lepoties, ka mums ir šāds uzņēmums.

Pagaidām par peļņu nerunā

Augstkalnē esošās SIA «Silāres Gaļsaime» pirmsākumi meklējami vēl 1992. gadā, tad gan ar citu nosaukumu kā toreizējās kopsaimniecības «Silaine» blakus ražošanas nozare. Pēc tam ilgāku laiku toreiz gan ar «Silāru» nosaukumu ražotne apkaimes ļaudīm asociējās ar tērvetnieka Valtera Brusa vārdu, bet nu jau ceturto gadu uzņēmums ir bēnieņu Melderu ģimenes īpašums.

- Mums pieder kautuve, un daudzus gadus piegādājām uz šejieni izejvielu – kautķermeņus. Kad iepriekšējais īpašnieks ražotni izlēma pārdot, dēļ ierosināja to iegādāties. Es gan biju pret, bet dēļ pierunāja, - smejojot atceras ANDRIS MELDERIS.

- Gaļas pārstrāde patiesībā ir ļoti garš un sarežģīts process, sākot no produkta iegūšanas līdz tā realizācijai. Varu godīgi pateikt, ka visus šos četrus gadus ne par kādu peļņu nevar būt ne runas, tikai minusi, minusi... Ja nebūtu, ar ko tos segt no otras mūsu nodarbes – kautuves – gūtajiem ienākumiem, bankrots šeit būtu jau pirmajā gadā, kā sākām te saimniekot. Tā nu tas būtu: ja būtu cits izejvielu piegādātājs, sen šeit viss būtu izbeidzies.

Vētras postījumi

«Silāres Gaļsaime» direktors KASPARS KŪRIŅŠ papildina: ēka ir veca un, protams, prasītos pēc kapitāla remonta,

bet visiem zināms, kādas šodien ir celtniecības izmaksas, - «kosmos». Tiesa, ražotne 2008. gadā piedzīvoja rekonstrukciju un tehnoloģisku modernizāciju un pašlaik ir pilnībā Eiropas Savienības prasībām atbilstoša ražotne, bet laiks iet uz priekšu...

Bez tam nams pamatīgi cieta 7. augusta vētrā, nācās pilnībā nomainīt jumtu, vairākus logus, durvis. Bojājumu dēļ arī ražošana labu laiku nebija iespējama, tagad tā gan ir atsākta.

- Tas viss prasa ieguldījumus. Kāpēc tomēr turpinām darīt, ja līdz šim piedzīvoti tikai zaudējumi? Jo ceram, ka nākotnē situācija mainīsies uz labo pusi. Tā kā rēķināt šajā biznesā vajag nepārtraukti, ir stingri jādomā, kur tērēt līdzekļus, jāmeklē aizvien jauni noieta tirgi.

Cītīgi ir jāseko līdzī daudzām cenu izmaiņām, jo nemitīgi mainās gan gaļas, gan, teiksim, elektrības, degvielas cena. Rēķinām, ka no katra saražotā produkcijas kilograma mums tikai elektrībai vien aiziet no 35 līdz 50 centiem, kā kuru mēnesi. Tātad šāda summa nepieciešama, lai samaksātu ikmēneša rēķinu.

Bez tam ražošanā izmantojam tikai un vienīgi Latvijā audzētu gaļu, līdz ar to lētu produkciju nemaz nevaram saražot, un tāds arī nav uzņēmuma mērķis. Ar to arī atšķiramies no lielajiem gaļas pārstrādātājiem, kuriem svarīgākā ir kvantitāte, ne kvalitāte. Ticiet man, nu, nav iespējams, izmantojot tiešām kvalitatīvu izejvielu, saražot desu, kas maksātu trīs eiro kilogramā. Labākajā gadījumā

tajā būs vien tā divētā «mehāniski atdalītā vistas gaļa». Kas slēpjas zem šī plašā jēdziena, kas gan to lai zina, - teic Kaspars.

Ap pussimtu gaļas izstrādājumu

Bez tam šeit joprojām ražošanas process nav mehānizēts un automatizēts, bet gan ir roku darbs. Arī šis faktors rada papildus izmaksas, un arī saražotās produkcijas apjomi nevar būt milzīgi, kā lielajiem šī tirgus «spēlētājiem». Sarunbiedrs lēš, ka mēnesī Augstkalnē saražo līdz 15 tonnām gatavās produkcijas, ne tikai gaļas, bet arī konditorejas izstrādājumus.

- Bet šo apjomu ietekmē ļoti daudzi faktori. Piemēram, ja ir silts laiks, pieprasījums ir mazāks, cilvēki grib ēst mazāk, aukstākā laikā ēstgriba klientiem ir lielāka. Tāpat mainīgs ir arī sortiments, kas mums tiešām ir ļoti plašs. Tikai gaļas izstrādājumu vien ir vairāk nekā 50 veidu, sākot no svaigas gaļas un beidzot ar dažnedažādām desām, gaļām un tā tālāk... Rūpīgi sekojam līdzī pieprasījumam – ja kāds no produktiem tiek pirkt mazāk, tā ražošanas apjomus samazinām un otrādi.

Populārākie mūsu produkti? Laikam jau nepārspēta līdere būs salami desa «Tallina» – smejamies, ka to grib ēst visos gadalaikos un vienmēr. «Topā» ir arī svaigā gaļa, jo cilvēki novērtē, ka tā tiešām ir svaiga, no teip, Latvijā, audzēta rukša, nevis atkausēta un tālu ceļu mērojuši. Iecienīta ir arī mūsu kūpinātā gaļa. Latviešiem jau laikam asinis ir, ka tā jāēd, citās valstīs tik izteiktu «mīlestību» pret šādiem produktiem neesmu novērojis, - smejas Kaspars.

Līnija bez e-vielām

Bez tam viens no pēdējā laika «Silāres Gaļsaime» lep-

numiem ir īpašā produktu līnija pilnībā bez e-vielām. Vaicāts, vai klienti to ir pamanījuši un novērtē, sarunbiedrs teic – ir nianses.

- Laukos un mazpilsētās cilvēki pārlietu par šo jautājumu nedomā un nepievērš tam uzmanību. Tas arī saprotams, jo šī produkcija ir dārgāka, bet cilvēkiem tomēr tā rociņa ir mazāka. Savukārt Rīgā un Pierīgā ļoti daudzi seko līdzī tam, ko likt uz galda. Viņi var atļauties pētīt, vai produktā nav e-vielu, tā sastāvu.

Bez tam «Augstkalnes līnijā», kā mēs saucam šo līniju, nav arī glutēna, piena izcelsmes piedevu, kas arīdžān daudziem mūsdienās ir aktuāli. Šobrīd šādi ražojam vārīto desu, sardeles, cīsiņus un mednieku desiņas, bet padomā ir šo produktu klāstu papildināt ar salami desu un cepamdesiņām. Tie taps, uzklāusot mūsu sadarbības partneru vēlmes Rīgā, jo par šādiem produktiem esot klientu interese.

Domā par interneta veikalu

«Silāres Gaļsaime» produkciju var iegādāties gan vairākos Dobeles novada un Jelgavas, gan arī Rīgas veikalos, uzņēmums piekopj arī izbraukuma tirdzniecību – šim nolūkam ir iegādāti trīs «busiņi».

Uzņēmuma direktors bilst, ka pašlaik arī tiek ļoti nopietni apsvērtā doma par sava interneta veikala izveidi. Iespējams, laukos šāds pakalpojums nav pārlietu populārs, bet lielajās pilsētās gan. Potenciālajam klientam jau tas ir ērti: mierīgi, bez steigas iepazīties ar piedāvājumu, pasūtīt un noteiktā dienā un laikā saņemt kāroto preci vai nu savā mājvietā, vai konkrētā vietā. Ir digitalizācijas laikmets, un jāiet laikam līdzī, gribam to vai nē, saka Kaspars. Vai uzņēmums šo

ieceri pagūs īstenot vēl šogad vai vēlāk, rādīs laiks, jo šis process ir gana garš un sarežģīts.

Vai ideja attaisnosies, pagaidām ir pārāgri spriest. Bet, ja nepamēģināsi, taču arī nezināsi, vai ne?

Slavenajai Silaines maizei par godu

Lai arī līdz šim saruna vairāk ritējusi par gaļas pārstrādi, Kaspars atgādina, ka Augstkalnē atkal tiek cepta maize un dažādi konditorejas izstrādājumi, sākot no cepumiem un beidzot ar smalkmaizītēm un plātsmaizēm.

- Kāpēc brīnīties? Šajā ēkā padomju gados tika cepta slavenā Silaines maize. Padomju gados tā bija ļoti populāra, veikalos plauktos neuzkavējās. Augstkalnē ceptajai saldskābmaizei pat no Rīgas uz Augstkalni brauca pakaļ, - saka Andris Melderis. - Tikai pēc tam te jau papildus izveidoja gaļas pārstrādes ceļu, vēlāk palika tikai gaļa. Es te parēķināju, ka pa šiem gadiem esam piektais uzņēmums, kas šajās telpās strādā. Četri priekšgājēji bankrotēja vai pārtrauca darbu. Ceru, ka nebūsīm piektie.

Tā kā maizes cepšanas atjaunošana ir loģisks solis, jo, kas gan būtu gaļa bez maizes? Tās cepšana atsākta pirms gadiem diviem. Kaspars bilst, ka pagaidām klaipiņi tiek cepti pēc pašu izstrādātās receptūras, bet ir saņemts

(Vēl – 6. lappuse)

Indras Cehanovičas foto

MAF

Mediju atbalsta fonds

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem
Par lappuses saturu atbild raksta autors

Kad prioritāte ir kvalitāte, ne kvantitāte

(Sākums – 5. lappusē)

solījums no divām senās ceptuves darbiniecēm, ka viņas varētu padalīties ar agrāk slavenās pagājušā gadsimta 80 – to gadu Silaines maizes receptūru, kas viņām saglabāta. Pagaidām gan vēl tas palicis tikai sarunu līmenī.

Darba roku pietiek

Daudzviet lauku apvidū uzņēmēji sūdzas par darbinieku trūkumu. Kā ir «Silāres Gaļsaimniekā»?

- Mums ir ap diviem desmitiem darbinieku, no kuriem lielākā daļa strādā gaļas cehā. Ir gan vietējie iedzīvotāji, gan tādi, kuri uz šejieni brauc, piemēram, no Bēnes. Kadru mainība ir, bet tajā pašā laikā ir izveidojies tas «kodols», kuri uzņēmumā strādā jau gadiem, daži pat no ražotnes pirmsākumiem. Tie ir ļoti, ļoti vērtīgi darbinieki, kuri var pastāstīt, kā agrāk darītas tās vai citas lietas, dalīties pieredzē.

Tā «mainīgā daļa» ir pāris cilvēku no kolektīva. Būsim reāli: ja cilvēkam uz darbu jāpārvietojas diezgan garš ceļš, kas nozīmē degvielas izmaksas, papildus laiku, ne katrs to būs gatavs ilgstoši darīt. Bet nav tā, ka ilgstoši būtu izjūti kadru trūkumu, varbūt kādu nedēļu esam palikuši bez darbinieka. Meklē-

jam, runājam ar cilvēkiem, un parasti visu izdodas ātri nokārtot.

Vēlas piesaistīt «Eiropas naudu»

Vaicāti, vai tuvākajā laikā ražotnē ir plānotas kādas lielākas investīcijas, gan Andris, gan Kaspars smeļoties atbild – plānot jau var, bet kas zina, vai tas arī izdosies?

- Domāju, ka mēģināsim raudzīties Eiropas Savienības projektu virzienā. Kā jau Andris sākumā sacīja, tikai ar pašu līdzekļiem mēs pašlaik nevaram domāt par kādiem vērienīgiem darbiem. Kā gaļas pārstrādātāji joprojām tiekam klasificēti kā lauksaimniecības uzņēmums. Un šajā nozarē ir pietiekami plašs dažādu projektu klāsts. Jāpēta, jāmeklē, jārēķina. Citādi šodien laikam nekādi.

Ir arī «Leader» projekti, kuros var mēģināt startēt. Ir padomā iecere par gaļas konservu līnijas izveidi. Kāpēc ne? Pieprasījums pēc šādiem produktiem aizvien pieaug. Nu, nav šajā segmentā jābūt tikai zupām un zirņiem ar speķi vai konserviem, kuru sastāvs liek aizdomāties, - saka Kaspars.

- Tā kā jāmēģina, jo līdz šim nesam piesaistījuši finansējumu «no malas», iztikuši saviem spēkiem. Par mēģi-

nāšanu taču šodien vēl neviens naudu neprasa, vai ne? Ir tikai jāatrod īstais projekts un jādara!

Konkurence sīva

Konkurence gaļas produkcijas segmentā ir liela, jo šodien ir gana daudz gan lielo ražotāju, gan mājražotāju.

- Saprotam, ka ar cenu mēs šajā tirgū nekad nespēsīsim konkurēt, jo, kā jau bilda, mums ir roku darbs, nav tā, ka tu atnāc uz darbu, nospied pogu un ražošana notiek automatizēti, veries tikai datora ekrānā, vai kaut kas nav jāpielabo. Tāpēc šajā virzienā pat neraugāties.

Tātad ir jāspēj atrast kaut ko citu šajā tirgus nišā, kādu «knifiņu». Tad nu mēģinām to darīt. Jau pieminētā kvalitāte, produkcija bez e-vielām... Bet apstāties nedrīkst, ir jādomā tālāk. Viens gan: jebkurā gadījumā paliksīm pie augstas kvalitātes un arī turpmāk ražošanā izmantosīm tikai un vienīgi gaļu. Mūsu klienti ir pelnījuši kvalitāti un veselīgu produktu. Bet, protams, katram pašam jāizlemj, par kādu produktu viņš gatavs balsot ar savu maciņu.

Indra Cehanoviča

Jelgavas atklātajā čempionātā peldēšanā

13. un 14. oktobrī Jelgavas peldbaseinā Jelgavas Specializētā peldēšanas skola sadarbībā ar Latvijas Peldēšanas federāciju organizēja Latvijas kausa II posma sacensības peldēšanā jauniešiem (2010.dz.g. un jaunāki) un junioriem (2005.–2009.dz.g.). Sacensības pulcēja 340 sportistus no dažādām pilsētām.

Uz sacensībām devās 13 jauno peldētāju no Dobeles Sporta skolas. Zelta medaļu junioru ieskaitē svinēja mūsu spēcīgākā peldētāja Beāte Bula 200 m kompleksajā peldējumā. Savukārt jauniešu ieskaitē ar trīs medaļām var lepoties Enija Djurendaka, kura spēja izcīnīt bronzu 50 m brasā un 200 m brasā, savukārt 100 m brasā Enijai sudrabs! Evelīnai Vitiņai bronzas medaļas 200 m brīvajā stilā, un tikpat garā distancē uz muguras Viviānai Vistiņai - sudraba goda!



Enija Djurendaka (no labās) var lepoties ar trim medaļām.

Labu rezultātu 200 m kompleksajā peldējumā sasniedza Lelde Labrence, bet kļūda vienā no pagriezieniem, kam sekoja diskvalifikācija, un trešā vieta gāja secen.

Kopumā sacensības aizvadītas ļoti labi! Jāpiemin, ka daudzi uzlaboja gan savus rezultātus, gan izpildīja III sporta klases normatīvus.

Liela atpūta gan nav paredzēta, jo jau 20. oktobrī sportisti dosies uz Jūrmalu, kur norisināsies Latvijas U13 čempionāts peldēšanā. Veiksmi sportistiem!

Kārlis Kalniņš,
treneris

Autora foto

Meklējiet «Zemgali» arī facebook!