

Stāsts par kurpnieku bez kurpēm nav par mani

Aizvadīto piektdien Rundāles pilī tika pasniegtas balvas konkursa «Gada uzņēmējs Zemgalē 2023» laureātiem – Zemgales Plānošanas reģiona (ZPR) uzņēmējiem. Pasākumu organizē ZPR, savukārt pašus pretendentes izvirza katra no sešām reģionā esošajām pašvaldībām. Kā «Zemgale» jau rakstīja iepriekš, vērtēšana notika trijās kategorijās. Nominācijā «Gada mazais/ mikro uzņēmējs» (līdz 30 darbinieku) Dobeles novada pašvaldība bija izvirzījusi Bērzes pagasta SIA «DREAM», ko tautā atpazīst kā «Miltiņkrogu».

«Zemgale» aicināja uz sarunu SIA vadītāju DAIGU KUTOVOJU, lai uzzinātu, kā kafējnicai, kurai šogad rudenī apritēja jau 17 gadu, šajā laikā ir klājies un kādi izaicinājumi pievarēti.

- Neslēpšu, man bija liels, bet ļoti patīkams pārsteigums, kad uzzināju, ka pašvaldība SIA «DREAM» izvirzījusi šai balvai. Nedomāju, ka būs novērtēts un atzīts šāda maza uzņēmuma darbs. Paldies pašvaldībai, ka esam pamanīti, un visa «Miltiņkroga» komanda ir par to ļoti priecīga un lepna. Tas ir vēl viens stimulē turpināt strādāt un censties savā attīstībā virzīties tālāk.

Ēdināšanas sfērā - 40 gadus

- Ēdināšanas jomā esmu strādājusi faktiski visu mūžu. Rēķināju, ka šajā sfērā esmu jau 40 gadus. Pirmā prakse man bija vēl 16 gadus tolaik Bikstos esošā kolhoza ēdnīcā. Sekoja 13 darba gadi Bikstu kafējnicā «Dzirnaviņas», kur sāku kā pavāre, bet vēlāk jau kļuvi par vadītāju.

Pamēģināju un aizgāju mācīties par apdrošināšanas aģenti. Braukājot uz kursiem Jelgavā, vēlāk uz augstskolu Rīgā, ievēroju šo ēku, kur kolhoza «Zelta druva» laikā bija ēdnīca. Pēc tam te jau bija kafējnicā privātpersonai, kura izveidoja kafējnicu «Miltiņkrogs», kuras nosaukumu arī saglabājām.

Tā pamazām prātā dzima doma: nu, bet tik forša vieta, māja ir praktiski pašā ceļā Dobeles – Jelgava malā, tikai trīs kilometrus no Dobeles, vienkārši ideāla kafējnicai! Sāku interesēties par šo ēku, līdz atradu sludinājumu, ka to tiešām pārdod.

Interesanti, ka tolaik tieši beigām tuvojās uzņēmējdarbības studijas Rīgas Starptautiskajā un ekonomikas augstskolā, bija jāraksta bakalaura darbs. To jau tad rakstīju, izstrādājot biznesa plānu sava ēdināšanas uzņēmuma izveidei. Tiesa, tad vēl nezināju, kur tieši tas atradīsies. Un tad vienlaikus atnāca arī ideja par «Miltiņkroga» iegādi. Sakritība?

Sākumā uztvēra kā filiāli

- «Miltiņkrogu» apmeklētājiem atvērām 2006. gada rudenī. Faktiski visu šeit uzsākām no nulles. Esmu ļoti pateicīga savai ģimenei par atbalstu, ko man sniedza, lai šīs telpas savestu pie-

nācīgā kārtībā un izremontētu. Jūnijā tika parakstīts pirkšanas - pārdošanas līgums, un jau septembra vidū vērām durvis pirmajiem apmeklētājiem. Bija, kas ticēja, ka man izdosies, bija, kas nē. Esmu ļoti mērķtiecīga plānotāja. Protams, varbūt man palīdzēja arī tas, ka daudzi klienti mani pazina vēl no «Dzirnaviņu» laikiem, jo tā gan bija, gan ir ļoti iecienīta vieta dobelnieku vidū. Nonāca pat līdz tam, ka daļa apmeklētāju bija pārliecināti, ka Bikstu uzņēmums Miltiņos ir atvēris savu filiāli.

Protams, bija arī izaicinājumi, teiksim, 2008. gada ekonomiskā krīze. Nenoliegšu, bija mirklis, kad prātā iezagās doma, ka viss, jāmet visam miers, bet tomēr spējam saņemties un izturēt. Galu galā ēst jau cilvēks gribēs vienmēr, tāpēc cenšamies, lai noturētos!

Vēlāk nāca kovids un tā ierobežojumi, bet arī to pārdzīvojām, un durvis «Miltiņkrogs» neslēdza ne uz vienu dienu – piegādājām pusdienas uzņēmumiem, klientiem uz mājām...

Varu aizstāt jebkuru, ja vajag

- Viennozīmīgi, vēl viena būtiska «Miltiņkroga» veiksmes stāsta viena no atslēgām ir komanda. Tā mums ir izveidojusies ļoti laba, darbinieku mainības praktiski nav. Es tiešām ļoti lepojos ar saviem darbiniekiem un novērtēju viņu darbu, un arī atbalstu viņus, kā spēju, rūpējos par viņu darba apstākļiem. Tikai tā jau arī var noturēt savus darbiniekus. Nekad sevi neesmu pozicionējusi kā vadītāju, kura atnāks uz darbu, lai dotu vadošus norādījumus. Ja nepieciešams, varu aizvietot jebkuru kafējnicā strādājošo, vai tas būtu pavārs, vai trauku mazgātāja, vai sētnieks. Nebaidos ne no viena darba. Ja kādreiz man kāds pasaka – Daiga, nu, kā tad tā, tev taču pēc statusa tā kā nepiedien traukus mazgāt, skaidroju, ka man tas pilnīgi noteikti netraucē darīt to, kas tajā brīdī ir uzņēmumā nepieciešams, lai klienti pie mums justos patīkami un ērti. Mans lielākais atbalsts ir mana vecākā māsa, kas ir kopā ar mani no kafējnicas tapšanas brīža.

Labprāt apmāca praktikantus

- Ziemas sezonā mēs bieži piesaistām praksē profesionālo

izglītības iestāžu audzēkņus gan, piemēram, viesmīlības jomā, gan kā pavāru palīgus. Pašlaik mums ir praktikants, bet vasaras sezonā cenšamies piesaistīt vēl vairāk, jo tad ir sprāgs laiks un palīdzīgas rokas vienmēr noder.

Jā, taisnība tiem uzņēmējiem, kuri saka, ka ir diezgan sarežģīti atrast ēdināšanas sfērā darbiniekus, ja radusies tāda vajadzība, kaut arī netrūkst izglītības iestāžu, kur iegūst zināšanas tieši jaunie pavāri.

Arī mēs prakses laikā cenšamies apmācīt jauno paaudzi, bet... Taisnība būs tiem, kuri sacīs – darbs šajā sfērā nav viegls, tas ir arī ļoti atbildīgs, bet, manuprāt, šodien mūsu sabiedrība ir ļoti izlepusi, un jaunā paaudze nav gatava tādai atbildībai. To redzam, kad daudzi no viņiem ierodas uz sešu mēnešu kvalifikācijas praksi. Teorētiski jauniešiem pēc šī laika būtu no mums jāiziet kā gataviem pavāriem, bet viņi vienkārši isti pat negrib neko darīt un nekautrējas to skaļi pasacīt jau pirmajā prakses dienā. Tad vienkārši nolaižas rokas pret šādu atieksmi cīnīties, ir tikai jautājums: kāpēc tad jauniešiem vispār sēdējis četrus gadus skolas solā un apguvis šo profesiju, ja izskatās, ka nemaz negrasās tajā strādāt? Tāpēc bieži vien ir vieglāk iemācīt cilvēku, kuram nav speciālās izglītības, kvalifikācijas, toties ir patiesa vēlme apgūt šo arodu.

Protams, arī pati nemitīgi papildīnu savas zināšanas, jo mūsdienās jau netrūkst dažādu kursu un meistarklašu, gan klātienē, gan attālināti, spēj tikai visam izsekot un izvēlēties sev vajadzīgāko. Ar pildspalvu un papīru rokās skatos arī dažādus kulinārijas šovus, pierakstot interesantākās receptes.

Bet ne jau katastrofāls darbinieku trūkums ir tas, kas līcis aizvērties ne vien jauniem, bet arī senākiem ēdināšanas uzņēmumiem ne tikai Dobelē, bet arī citviet Latvijā. Pirmām kārtām pie tā vainojams straujais dažādo izmaksu kāpums – elektrība, apkure, telpu īre, nodokļi... No savas pieredzes varu sacīt, ka savulaik biju atvērusi arī kafējnicu Mārupē, bet tieši šie faktori lika to pēc diviem gadiem slēgt. Telpu uzturēšana un augstā īres maksa izrādījās «nepaceļama».

Kaļ nākotnes plānus

- «Miltiņkrogam» visos laikos noteikti ir palīdzējusi izdzīvot arī izdevīgā atrašanās vieta. Lielāko daļu kafējnicas apmeklētāju tomēr veido garāmbraucēji. Prieks, ka esam iekarojuši arī tādu cilvēku uzticību, kuri speciāli brauc uz Miltiņiem paēst, teiksim, no Jelgavas.

Protams, īpaši daudz klientu ir vasarā, kad pilnā sparā ir atsākusies tūrisma sezona. Tad



dienas paiet vienā skriešanā. Šie mēneši mums liek domāt par paplašināšanos. Ja kādreiz mums āra terasē bija vien vietas 20 apmeklētājiem, šovasar iekārtota nojume, lai svaigā gaisā varētu paēst jau 65 cilvēki. Izbūvēta arī jauna terase īpašākām svinībām. Ir divas zāles iekštelpās. Jāpiebilst, ka tūrisma sezonas karstākajā laikā cenšos sadarboties arī ar citiem mūspuses ēdinātājiem. Negribu, lai Dobeles viesi no šejienes aizbrauktu neapmierināti, sakot, ka pilsētā vispār nav, kur normāli paēst, jo jāstāv milzīgās rindās un tad vēl ilgi jāgaida ēdiens.

Ir arī nākotnes plāni. Gribu paplašināt rotaļu iespējas klientu atvasēm, paplašinot arī bērnu rotaļu laukumu, kā arī reiz sakārtot automašīnu stāvvietu.

Nemainīgais «tops»

- Bet arī ziemu nevaru nosaukt par klusu periodu; īpaši sestdienas un svētdienas, kad vairumam ir brīvdienas, mums ir vissaspringtākās nedēļas darba dienas. Jāatceras vēl, ka piedāvājam arī banketu rīkošanu gan klātienē, gan, sagatavojot uzkodas ballītēm citviet. Pieprasījums ir gana liels, ir dienas, kad paralēli apkalpotajiem klientiem uz vietas dienā sagatavojam arī četrus un piecus banketus. Protams, tad jānododas virtuvei palīgā, arī komandas darbs ir būtisks, jo katrs no mums skaidri zina, kādi darbi veicami tieši viņam. Bet ir periodi, kad pasūtījumu ir tik daudz, ka vienkārši nav iespējams tos visus izpildīt. Tad diemžēl nākas atteikties, kaut arī cenšos tā nedarīt, bet ir reāli jāvērtē mūsu iespējas izpildīt pasūtījumu. Tāpēc plānotām ballītēm pasūtījumus ieteiktu veikt savlaikus, ne pēdējā brīdī. Būtiski arī atcerēties, ka trīs reizes gadā – Ziemassvētkos, Jaunajā gadā un Līgo – «Miltiņkrogs» ir slēgts. Uzskatu, ka šajās dienās darbiniekiem jāļauj būt kopā ar savām ģimenēm.

Kas Miltiņos ir top ēdieni? Par pirmajiem un otrajiem ēdieniem neko jaunu nepateikšu: tā ir soļanka, arī frikadeļu zupa ir iecienīta, bet no pamatēdieniem, tāpat kā novērojuši ēdinātāji visā Latvijā, arī pie mums vispieprasītākās ir karbonādes - gan pa-

rastās, gan ar dažādiem «jumiņiem». No desertiem uz «urrā» pērk saldo, kurā ir zemeņu zupa jeb mērce ar kādu piedevu. Mēģinājām blenderēt arī persikus un citus augļus, bet tos nevienam nevajadzēja, dodiet zemenes!

Pieprasīts ir arī «dienas piedāvājums», kas mainās katru dienu, ļaujot klientam izvēlēties, vai par pieciem eiro izvēlēties zupu un otro, vai otro un saldo.

Atslodzi rod ceļojot

- Man tiešām patīk gatavot, un stāsts par kurpnieku bez kurpēm noteikti nav par mani. Ar prieku palīdzēju kafējnicas virtuvē un pēc tam ar tādu pašu noskaņojumu pagatavošu ēdienu arī ģimenei. Šajā ziņā esmu savu ģimeni izlutinājusi, viņi zina, ka droši var ierasties ar tukšiem vēderiem un viņus noteikti sagaidīs uzklāts galds un būs sarūpēta maltīte, kā arī tas, ko neapēdis, vēl tiks noteikti iepakots līdzņemšanai.

Man ir jautājuši, kā var izturēt, pavadot darbā septiņas dienas nedēļā, dažreiz ilgāk, dažreiz mazāk, ko par to saka ģimene? Bet es jau nekur nepazūdu, jo dzīvojam šīs ēkas otrajā stāvā, tā kā esmu vienlaikus gan darbā, gan mājās (smejas).

Tiesa, noteikti ik pēc laika ļauju sev atpūsties un aizbraucu kādā ceļojumā. Tad gan atslēdzu telefonu un tiešām ļaujos atpūtai. Tā ir vajadzīga jebkuram no mums, nevar visu laiku tikai strādāt un domāt par darbu. Varu atļauties tā atslēgties, jo zinu, ka šeit darbinieki paši tiks ar visu galā. Un vēl jau ir māsa, kurai uzticos par visiem 100% un kura var mani aizstāt sarežģītāku problēmu risināšanā. Šāda atpūta ir nepieciešama, lai varētu turpināt ierasto ikdienas skrējieni.

Indra Cehanoviča

Foto no Daigas Kutovojas albuma

MAF

Mediju atbalsta fonds

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

Naktsmitnē pie Zebrus ieguldīti jau vairāk nekā 300 tūkstoši



Skats, kas paveras no saunas uz ezeru, ir patiesi pasakains.

Dobeles novads var lepoties, ka šeit piedāvāto tūrisma objektu klāstam šogad piepulcējies vēl viens. Jāteic, no tā izveides iegūti pat vairāki labumi, jo, pirmām kārtām, reiz par apsaimniekošanai nerentablu atzītai iecienītai atpūtas vietai nu ir jauni un darboties gribīgi saimnieki. Otrām kārtām, mūspuses tūrisma piedāvājumu nu ir papildinājis objekts ar savdabīgu konceptu un tā risinājumu dzīvē.

Citāda pieeja

Tas ir pirmais, kas nāk prātā, tiekoties ar idejas par «Zebrus Resort» vienu no trijiem realizētājiem DINĀRU PILMANI un klātienē skatot peldošās mājvietas, kas reiz bija parasti jūras konteineri. Tagad tie, pārvērsti līdz nepazīšanai, uz īpašiem pontoniem lepnī peld ūdenskrātuves viļņos.

- Ideja par citādākām lauku tūrisma naktsmitnēm un spēku izmēģināšanu tūrisma uzņēmējdarbībā man bija jau sen. Nebija tikai līdz galam skaidrs, ko un kurā vietā varētu izdarīt. Pārrunāju ideju ar draugiem un arī partneriem – Pēteri Ozolu un Kārlī Lēvenšteinu no kompānijas «Square Meter», kur ikdienā ražo inovatīvus jūras konteineru risinājumus gan dzīvošanai, gan biznesam un vertikālajām fermām, - stāsta Dinārs.

Tad šī gada sākumā vienā no interneta portāliem iekrita acīs sludinājums, ka «Latvijas Valsts meži», kam reiz uz šī zemes gabala atradās laivu bāze un kuras pārvaldībā šī zeme atrodas, rīko šī īpašuma ilgtermiņa nomas tiesību izsolī. Piedalījāties tajā, bijām divi pretendenti, uzvarējām un te nu mēs esam.

Pārlicība radās jau neklātienē

Vaicāts, vai kāds no projekta īstenotājiem pirms izsoles bija kaut reizi paviesojies šajā apkaimē, sarunbiedrs smejot atbild – neticēsiet, bet nē! Uz potenciālo nomas objektu atbraukuši klātienē iepazīties vien dienu pirms plānotās izsoles norises, pirms tam bija vien internetā aplūkojuši tur atrodamos attēlus un kartē iepazīnuši objekta atrašanās vietu.

- Jau vadoties tikai pēc šiem neklātienē datiem, bija radusies pārlicība, ka Zebrus ezers ir tieši tas, ko meklējam, ko vēlamies sniegt saviem potenciālajiem viesiem. Proti, romantisku atpūtas un nakšņošanas vietu, kurā vienuviet veiksmīgi apvienojas gan saikne, vienotība ar dabu, gan arī greznība, nošķirtība un arī komforts.

Bez tam ūdenskrātuve atrodas unikālā vietā, jo tās tuvumā ir veseli trīs seni pakalni – Ezerlūku, Smiltnieku un Elku. Netālu ir arī gleznainie Krievkalni, mazliet tālāks ceļš jāmēro līdz mistiskajiem Pokaiņiem... Dabas mīļotājiem ir izvēle, ko darīt – relaksēties un atpūsties, laiski veroties viļņu skrējienā, vai dodoties īsākās vai garākās pastaigās ar kājām, iepazīstot gleznaino apkārtni.

Tā kā šeit pat, līdzās «Zebrus Resort», ir iekārtots velosipēdu, sezonas laikā domājam piedāvāt arī velosipēdu nomu. Tāpat tiek domāts arī par SUP dēļu un, iespējams, laivu nomu. Iespējams, ja būs pieprasījums, piedāvājumu klāsts varētu vēl paplašināties, - pārlicināts Dinārs.

Konteineros saskata perspektīvu

Zinot, cik raiti ar darbiem šis Latvijā vēl neierastās nakšņošanas vietas izveidotājiem vedies līdz šim, sacītajam tiešām gribas ticēt. Izsole notika tikai šī gada martā, bet jau tagad, novembrī, šeit ir gan izbūvētas laipas, kas ved līdz pontoniem, uz kuriem atrodas namiņi, gan izdomātas un realizētas jūras konteineru «pārvērtības», izplānots un gandrīz jau pabeigts to iekārtojums.

- Kāpēc izdomājām, ka Zebrū naktsmitņu ierīkošanai izmantojam tieši jūras konteinerus? Jo paši ar tiem ikdienā strādājam, pielā-



«Zebrus Resort» projekta realizētāji Kārlis Lēvenšteinis (no kreisās) un Dinārs Pilmanis.

gojot konkrētā klienta vēlmēm, - skaidro Kārlis. - Latvijā tie varbūt vēl nav pārlietu populāri, ārzemēs dažādām vajadzībām tos izmanto diezgan daudz. Zinājāt, ka šogad Igaunijā šāda tipa viesnīca, kas veidota no jūras konteineriem, atzīta par Baltijā ilgtspējīgāko ēku? Tāpēc arī mūsu plānos ietilpst nākotnē ieguldīt vēl līdzekļus «Zebrus Resort» koncepta projektos un veidot šādas nakšņošanas vietas ne vien Latvijā, bet iespējams, arī Eiropā. Naktsmitnes varētu darboties zem koncepta «Square Resorts».

Sarunbiedri, jautāti, cik gan ilgs vidēji ir viena jūras konteineru pārbūves process un cik izmaksā «galaprodukts», smaida – viss notiek ātri, parasti divu mēnešu laikā. Savukārt cena atkarīga no tā, kādu aprīkojumu klients vēlas. Vidēji cena svārstās ap vairākiem desmitiem tūkstošu eiro, bet Zebrū izvietotie namiņi ir ekskluzīvāki, tāpēc izmaksāja ap 45 tūkstošiem eiro katrs.

- Rēķinām, ka pašlaik šajā vietā jau esam ieguldījuši ap 330 tūkstošiem eiro. Un namiņi nebūt nav pats dārgākais, drīzāk tie ir pontoni, uz kuriem tie izvietoti, jo tie ir īpaši, ar betonētu pamatni, lai naktsmitnes būtu stabilas, nešūpotos. Ieguldījumus plānojam atpelnīt tuvāko piecu gadu laikā.

Viltīgie milzu logi

- Vēl gan palikuši paši pēdējie darbiņi, teiksim, namiņu labiekārtošanas pabeigšana. Domāju, ka tas prasīs vēl kādas pāris nedēļas, ja negadās kāda neplānota aizķeršanās, bet līdz Ziemassvētkiem konteineru namiņi noteikti būs jau pieejami rezervācijai un viesiem. Bet ko mēs tā vienkārši stāstīsim, iesim un parādīsim!

Jāteic, pieejot tuvāk, diez vai nezinātājs apjautīs, ka grasās pārnakšņot konteinerā. Ar koka līstēm apšūtas sienas, milzīgi logi no griestiem līdz pat grīdai... Pēdējie gan mazliet mulsina, jo, ieejot iekštelpās, viss, kas notiek ārpusē, redzams kā uz delnas. Skats ir gleznains, nenoliedzami, bet ja šāds logs ir tajā daļā, kur atrodas pirtiņa...

«Gidi» gan smejas: tie ir īpaši logi, kuru materiāls tik tiešām no iekšpuses ļauj saskatīt visu, bet no ārpusē – pilnīgi neko.

Attālā vadība un gudrā sauna

Konteineru iekšpusē ir izbūvētas siltās grīdas, par telpas siltumu rūpējas siltumsūkņi, ir visas labierīcības, sākot no dušas un beidzot ar tualeti, virtuves zona un pat elektriskā sauna. Lai uzsvērtu vietas ekskluzivitāti, izmantoti tikai augstākās kvalitātes apdares materiāli un santehnika.

Bez tam gan pirtiņu, gan siltumsūkni var ieslēgt attālināti, izmantojot speciālas mobilās aplikācijas. Tas nozīmē, ka gadījumā, ja viesis uz šejieni dodas, teiksim, no Rīgas un vēlas, lai atbraucot viņš uzreiz nonāktu telpā, kurā ir vismaz 25 grādi silti, pirms došanās ceļā atliek vien nospiest dažas tālruņa podziņas...

Jāpiebilst, ka sauna ir pat tik «gudra», ka, ja tās durvis tiek atvērtas, tā automātiski izslēdzas, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, par kuriem savulaik nācies dzirdēt.

Bez tam ārpusē līdzās katram namiņam atrodas arī džakuzi ar īpašām masāžas funkcijām. Gan tās, gan saunas izmantošana visu atrašanās laiku «Zebrus Resort» ir iekļauta pakalpojuma cenā.

250 eiro par nakti

Protams, nevar nepainteresēties, cik tad maksā nakšņošana šādā «peldošā mājīņā». Izrādās, ka romantikas un dabas vērošanas cienītājiem to īre izmaksās 250 eiro par nakšņošanas nakti. Īre var būt gan uz vienu, gan vairākām dienām vai nedēļu. Naktsmitņu mērķauditorija ir ārzemju tūristi un pilsetnieki. Nakšņotāju ērtībām uzņēmēji bilst, ka jau uzsāktas sarunas ar apkaimes ēdināšanas uzņēmumiem par iespēju pasūtījuma gadījumā uz šejieni veikt ēdiena piegādi.

Tiem, kuriem, uzzinot par šo vietu, varbūt radīsies kādi ne pārāk godprātīgi nodomi, jo sarga ikdienā šeit nav, jāpačukst, ka gan pie namiņiem, gan pa visu teritorijas perimetru ir uzstādīts tiešām iespaidīgs modernu videonovērošanas iekārtu skaits ar ļoti augstu izšķirtspēju. Skaitu neatklāšu, bet tas pat nav mērāms desmitos.

Pludmale daļēji būs pieejama arī publiski

Tas, kas uztrauca apkaimes ļaudis, uzzinot par to, ka vieta iznomāta un nu tā kā skaitās privātpašums, bija, vai turpmāk peldēšanās «cilvēkiem parastajiem» šeit būs liegta.

- Nē, noteikti nē, - pārlicināši saka Dinārs. - Tajā teritorijā, kas atrodas mazliet attālāk no laipām un namiņiem, tur, kur ir sporta laukums, soliņi, arī nākotnē varēs braukt un atpūsties ikviens. Tiesa, būs jāievēro iekšējās kārtības noteikumi, ko ar laiku izliksim pie īpaša stenda. Bet tajos nebūs nekā ārkārtēja, tikai elementāras lietas – savākt aiz sevis tukšos iepakojumus, pārāk netrokšņot un neālēt. Tas taču nav nekas neparasts, tikai elementāra kultūra, vai ne?

Arī namiņu iemītniekiem būs jāievēro savi iekšējās kārtības noteikumi, teiksim, būs aizliegts lēkt ūdenī ar galvu pa priekšu, jo, kā zināms, Zebrus ir diezgan sekls. Arī šī prasība taču nav nekas pārdažbīgs, standarta drošības norma.

Ir mums arī citi plāni, ko gribam šeit paveikt. Viens no tiem – uzstādīt vēl trešo konteineru, ierīkot nelielu bērnu rotaļu laukumu, izgaismot teritoriju... Tā kā darba mums vēl pietiekami.

Indra Cehanoviča

Autores foto un foto no uzņēmuma albuma

MAF

Mediju atbalsta fonds

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