

ĒD MAZĀK, IEGŪSTI VAIRĀK JEB NAŠĶI VAR BŪT ĻOTI DAŽĀDI

“Esmu pārliecināta, ka mūsu dzīves kvalitāti lielā mērā ietekmē tas, ko mēs ēdam,” saka Jolanta Māziņa, kura izveidojusi savu ģimenes uzņēmumu – SIA “Jolle”. Tas ražo unikālu pārtikas produktu – zirņu krekerus, dabīgu, ar proteīnu, šķiedrvielām un minerāliem bagātu uzskodu. Viens no septiņiem produktiem ir bioloģiski sertificēts.

Cilvēks orķestris

Svētdienas rīts. Doles-Ķekavas baznīcas zvans aicina uz dievkalpojumu, atgādinot, ka šī diena paredzēta atpūtai un sevis sakārtošanai. Tomēr tuvējā ražotnē dūc zirņu krekeru gatavojamā iekārta. Pirms ieiešanas telpā jāuzvelk halāts un bahilas, mati jāpaslēpj zem speciālas cepurītes, jānomazgā rokas. Kā jau jebkurā vietā, kur top pārtika.

Te viss sākas ar mīklas mīcīšanu (tā notiek mehanizēti). Tad mīkla nonāk zem veltņa un laukā rullējas pabiezis veidojums, kas atgādina raibu paklāju. Pēc tam – acīmredzot zem vēl viena veltņa, jo parādās plānāka kārtiņa, ko vēl pēc mirkļa iekārta sagriež strēmelēs. Šoreiz gan te top nevis krekeri, bet salmiņi. Vēlāk no mīklas veidotos salmiņus ceps un, kad tie būs atdzisuši, iepakos kartona kārbās. Priekštelpā stāv eksportēšanai uz Somiju sagatavota produkcija. Kā zināms, šiem mūsu ziemeļu kaimiņiem ir tradīcija uzturēt lietotā tādā dēvētās porciju maizes un sausmaizītes. Tāpēc viņiem gana liela interese par zirņu krekeriem un salmiņiem.

Jolanta skaidro, ka uzņēmējdarbībā vadītājs ir īsts cilvēks orķestris, jo atbild par produkcijas un izejvielu kvalitāti, ražošanas procesu, darbiniekiem, telpām, loģistiku, mārketingu, reklāmu, pārdošanu... To, ko lielā uzņēmumā dara vesela komanda, kurā katrs nodarbojas ar kaut ko vienu, mazā vai vidējā dara tā vadītājs pats vai piesaista ārpalpojumu. Šodien Jolantai ir trīs palīgi. Vai svētdienas rītā gribējās agri celties un doties uz darbu? Tāda jau uzņēmēja ikdiena! Uzņēmējs ir ne tikai cilvēks orķestris, bet arī orķestra jeb uzņēmuma diriģents un tas, kurš labprātīgi strādā nevis no – līdz, bet gan tad un tik, cik vajag. Starp citu, labākās idejas mēdz uzrasties nevis darba laikā, bet citos brīžos. Un uzņēmējdarbībā labas idejas zelta vērtē.

No pašpatēriņa līdz ražotnei

Kā viss sākās? SIA “Jolle” dibināta pirms pieciem gadiem. Jolantai ir ekonomista izglītība ar specializāciju uzņēmējdarbībā un tirdzniecībā, viņa strādājusi par mārketinga un tirdzniecības direktori *Hanzas maiznīcā* un uzņēmumā “G4S Latvia”, par abonēšanas centra *Diena* ģenerāldirektori. Uzņēmēja saka: “Vienubrīd bija jāsaprot, ko gribu tālāk darīt. Vai turpināt atrasties zināmā komforta zonā starptautiskā uzņēmumā, vai mēģināt pašai “bīdīt lietas”, kaut arī būtu jāsāk no nulles. Kad strādāju *G4S Latvia*, biju sapratusi, ka pārtikas nozare man tuvāka. Un katram no mums ir kāds talants, vājība vai pat dīvainība, kuru apzinoties, to var padarīt par pamatu radošumam un jauna ceļa meklējumiem.”

Par šādu pamatu kļūva tas, ka Jolantai ir govs piena olbaltuma nepanesība. Tagad nereti cilvēkiem atklāj kāda pārtikas produkta vai to grupas alerģiju vai nepanesību. Tad jādomā, kā salīdzinot savu ēdienkarti, Jolantas gadījumā – ar ko aizstāt pienu, biezpienu, sieru utml. produktus. Alternatīva ir ne vien gaļa un rieksti, bet arī pākšaugi, to vidū – zirņi. Jolanta skaidro: “Mana vēlme bija pagatavot kādu jaunu veselīgu uzskodu vai našķi. Turklāt tādu, ko varētu lietot visa ģimene – mazi un lieli, tāpat tie, kuriem pārtikas alerģijas vai nepanesības dēļ jāievēro diēta. Tolaik veikalos neko tādu atrast neizdevās...”

Kāpēc krekeri, nevis, piemēram, galetes vai čipši un tieši no zirņiem? Jēdziens “čipši” tomēr asociējas ar kaut ko ne visai veselīgu un gatavošanas tehnoloģija ir cita. SIA “Jolle” bija izvēle starp sausmaizītēm un krekeriem. Tas ir saistīts ar gatavošanas tehnoloģiju, ko savā ziņā reglamentē likumdošana. Vārds “krekeri” mūsu priekšstatos saistās ar cepumiem. Tos, tāpat kā maizi, Latvijā parasti cep no rudzu vai kviešu graudu miltiem. Citviet pasaulē – arī, piemēram,

no kukurūzas, rīsu, griķu un vēl cita veida miltiem. Kāpēc krekerus necept no tādiem? Ēdienkartes dažādošanai neskādē aizņemties kaut ko no cittautu virtuves. Un nevis pievienot produktam garšas pastiprinātājus, lai patērētājs apēstu pēc iespējas vairāk, bet gan tieši otrādi: lai pietiktu ar mazumiņu. Ne velti uz zirņu krekeru krāsainajām kārbām lasāms sauklis “Ēd mazāk, iegūsti vairāk!”

Tā viss sākās eksperimenta ceļā, pašpatēriņam. Lai būtu kaut kas olbaltumvielām bagāts un veselīgs, ko paņemt līdzī uz darbu un bērniem – uz skolu, treniņu vai pasākumiem. Sanāca jauns produkts – ērts veids, kā vairāk ēst pākšaugus un dārzeņus. Pirmie mājās gatavotie zirņu krekeri visiem, kas tos pamēģināja, garšoja. Tāpēc sekoja lēmums gatavot tos lielākā daudzumā un plašāk. Radīt kaut ko tādu, lai būtu labums ne vien pašiem, bet arī citiem.

Aisberga neredzamā daļa

Jautāju, vai jauniem cilvēkiem Jolanta ieteiktu izvēlēties uzņēmējdarbību par savu nodarbošanos. Viņa atbild: “Pārtikas ražošana nav vienkārša lieta. Jaunam cilvēkam, kam šajā jomā nav praktiskas pieredzes, būs grūti to darīt. Pārtikas ražošanā ir daudz iesaistītu posmu, sākot ar higiēnu un sanitāriju, un beidzot ar pārtikas drošumu. Tā atšķiras no uzņēmējdarbības, kura nodarbojas ar pakalpojumu sniegšanu. Turklāt, kamēr saskaņo būvprojektu, izveido ražošanas telpas un sagādā iekārtas, ieņēmumu nebūs. Tobrīd arī neviena banka tev aizdevumu naudas plūsmai nedos. Ja nespēj visu izdarīt viens vai ar ģimenes biznesa modeli, jāspēj ārpakalpojumā samaksāt speciālistam, kas to paveiks.”

Kādi tad bija SIA “JOLLE” pirmie gadi? Pirmajos divos gados pēc uzņēmuma nodibināšanas ražošana nenotika, tikai sagatavošanās, lai sāktu ražot. Un nevarēja būt, jo nebija ne telpu, ne iekārtu, ne pieredzes. Tā sakot, aisberga neredzamā puse!

Vispirms tapa savs SIA. Tagad, XXI gadsimtā, uzņēmumu, tāpat kā preču zīmju, Latvijā netrūkst. Tāpēc nav joks radīt jaunu, oriģinālu nosaukumu, tur jāpalauza galva! “Jolle” – atvasinājums no īpašnieces vārda. To izdomāja, tā sakot, uz ātru roku, jo projektu jau gaidīja Lauku Atbalsta dienestā. Grūtāk gāja ar paša produkta nosaukumu jeb preču zīmi. Nosaukums “Krippu” piedzima tādējādi, ka centās izgudrot jaunu vārdu, kas asociētos ar kaut ko sausu, trauslu un kraukšķīgu. Uzcēlās mazs stāstiņš. Vārda “krippu” sešiem burtiem katram ir sava nozīmes. K nozīmē – kraukšķīgs, R – ražojums, I – inovatīvs, pirmais P – pākšaugi, otrais P – proteīns, U – uzkoda. Tātad - inovatīvi ražota kraukšķīga pākšaugu-proteīna uzkoda.

Kad galvas laužšana par nosaukumiem bija vainagojusies panākumiem, varēja sākt domāt par to, kur un kā ražot. Atrada labu piedāvājumu telpu īrei Ķekavā, bijušā tirdzniecības centra “Dālderī” telpās. Izdevīga vieta no loģistikas viedokļa: tuvu Rīgai, un tas ir būtiski, jo pārtikas ražošanā svarīga ir piegāde veikaliem. Tālāk vajadzēja tikt pie ražošanas iekārtas. Ja grib ražot vairumā, neba mīklu mīcīsi un rullēsi ar rokām! Nepieciešama ražošanas iekārta. To izdomāja paši, jo gatavas tādām vajadzībām neražo. Pusi nopirka ārpus Latvijas, otru pusi – tepat pašu mājās. Var iedomāties, kāda bija sajūta, kad uz lentas pirmoreiz parādījās zirņu mīklas “paklājs”!

Kad pirmās zirņu krekeru un salmiņu porcijas bija tapušas, vajadzēja domāt, kā tās pārdot. SIA “Jolle” sāka produkcijas tirgošanu ar vietējo mērogu – ar Ķekavas tirdziņu. Sākotnēji pircēju reakcija, kā jau gaidījis, bija izbrīns un jautājums: “Kas tas tāds, un kā to lieto? Nācās skaidrot, ka krekerus var lietot gan kā uz kodu, gan kā maizes aizstājēju, gatavojot kanapē maizītes vai pirkstiņuzkodas, vai arī kā piedevu zupām, salātiem un citiem ēdieniem. Tirdziņi notiek pārsvarā vasaras sezonā, toties tajos var piedāvāt degustāciju un uz klausīt pircēju viedokli. Vienlaikus zirņu krekeri nav safasēti burciņās kā medus vai sīrups, kam slikti laikapstākļi nekaitē. Ja līst, tirdziņā ar krekeriem kartona kārbās nav ko darīt. Tāpēc īstā pārtikas produktu apgrozība tomēr ir veikalā. Tagad zirņu krekerus un salmiņus “Krippu” var nopirkt vairāk nekā 100 veikalos Latvijā, internetveiklā un daudzviet ārpus Latvijas: kā jau teikts, Somijā, Lietuvā, Slovēnijā, Ungārijā...

Kad “Krippu” produkciju pirmoreiz pamanīju veikalā, uz kastītes bija rakstīts: “...gatavoti no aunazirņiem”. Tagad: “... no turku zirņiem”. Jolanta stāsta, ka šai zirņu šķirnei ir vairāki sinonīmi. Bet vai auna jeb turku zirņi aug tikai Turcijā? Nē, izrādās, mūsdienās tie aug arī Austrālijā, Itālijā un, piemēram, Spānijā, kur šo šķirni dēvējot par garbanzo

pupām. Kāds tam sakars ar auniem? Zirnis pēc formas atgādinot šī mājdzīvnieka galvu. Īstenībā, spriežot pēc nosaukuma, varētu nodomāt, ka tā ir lauksaimniecībā izmantojama lopbarība... Tagad skaidrs, kālab uz “Krippu” iepakojuma stāv rakstīts: turku zirņi.

Bet kāpēc tieši tie ir “Krippu” produkcijas pamatā? Ar ko dienvidos augušie labāki par mūsu pelēkajiem vai šķeltajiem? Izrādās, Jolanta ar ģimenes locekļiem mēģinājuši krekerus gatavot no tiem, bet cepums nav sanācis tik trausls un kraukšķīgs, kā iecerēts. Arī garša bijusi kā negataviem un nesakaltētiem zirņiem. Turklāt nav noslēpums, ka pelēkie zirņi ar biezo apvalciņu ir pasmagas ēdiens. Tā nolēma palikt pie dienvidu zirņiem.

Nevar nepamanīt, ka kartona kārbas, kuros produkts iesaiņots, ir košas un gaumīgas. Katrai garšai – sava krāsa (bietēm un čili – sarkana, sīpoliem – oranža utt.). Informācija par produkta sastāvu – trīs valodās. Turklāt nevis knapi salasāmiem, bet gana lieliem burtiem, saprast var arī bez brillēm vai lupas! Visas sastāvdaļas (sīpols, biete, linsēklas u.c.) *smuki* uzzīmētas; var saprast arī bez lasīšanas. Jolanta stāsta, ka par piemērotāko iepakojumu un sākotnējo recepti konsultēja Latvijas Lauksaimniecības Universitātes Tehnoloģiju un zināšanu pārnese nodaļa.

Jautāju, vai produkta gatavošanas nianse drīkst atklāt komercnoslēpuma kontekstā. Šajā ziņā svarīgāks esot ne tik daudz produkta sastāvs, kas redzams uz kārbas, bet gan proporcijas, secība un pagatavošanas veids. Viņa atceras, kā pirmoreiz brauca uz ārzemēm pēc ražošanas iekārtas, par kuru pat ražotājs nav zinājis, kāds produkts beigās radīsies. Ar milzīgiem čemodāniem, kas bija pilni ar krekeru sastāvdaļām, lai šīs iekārtas izmēģinātu, vienlaikus neatklājot unikālo recepti.

Bet kur dabūt izejvielas? Izrādās, turku zirņu miltus viņi iepērk no piegādātāja Latvijā, bet bioloģiskos – no Itālijas zemnieku saimniecībām. Lielākā daļa pārējo produkta sastāvdaļu audzētas Latvijā, kā bietes, linsēklas, kaņepju sēklas, ķimenes...

Turku zirņi aug galvenokārt dienvidu zemēs, bet varbūt tos var audzēt mūsmājās? Tagad taču ir Latvijas melones, arbūzi, jo klimats kļūst siltāks! Smiltenes pusē kāds mēģinājis turku zirņus audzēt, un auguši gluži labi. Tomēr tieši nobriešanas periodā pie mums varot nebūt tik daudz saules, kā augam nepieciešams, lai raža būtu labā kvalitātē. Kamēr turku zirņu audzēšana lielākos apjomos mums vēl priekšā, zirņu krekeri ir viens no piemēriem, kā mūsdienās dienvidi var sadarboties ar ziemeļiem.

Nav taisnvirziena ceļa

Pēdējos trīs gados SIA “Jolle” bijis “uzrāviens”. 2017. gadā viņi kopā ar LLA piedalījās pārtikas izstādē “Riga Food” stendā “Inovācija pārtikai”, ar Latvijas Celiakijas pacientu biedrību sarīkoja divas nometnes bērniem, kam ikdienā jāievēro stingra diēta, un saņēma atzinības rakstu konkursā “Labākais iepakojums”. 2018. gadā – izpelnījās Ķekavas novada Uzņēmēju Gada balvu nominācijā “Gada izaugsme.” 2019. gadā – ar saviem produktiem pārstāvēja Latviju NATO Augstākajā militārajā štābā Eiropā (Beļģijā).

Izklausās labi! Vai Latvijā viegli vai sarežģīti būt uzņēmējam? Jolanta atbild ar pretjautājumu: “No kura aspekta raugoties? Atšķirībā no daudziem viņa nesūkstās par augstiem nodokļiem un saka: ”Neesam domājuši pārceltes ārpus Latvijas. Katrā valstī ir nodokļu slogs. Veidojot biznesa modeli un rēķinot preces cenu, nodokļi tajā jāierēķina. Ja mēģināsi ieiet tirgū ar zemāku cenu un uz nodokļu rēķina kaut ko iekonomēt, nokļūsi apburtajā lokā. Tad visu laiku šķitīs, ka nodokļu ir par daudz un tie pārāk lieli. Tas nozīmē, ka neesi līdz galam izpētījis to nišu, kurā gribi iespraukties. Lielu nodokļi? Nu, ar ko salīdzina. Mums vienmēr gribas sevi salīdzināt ar valstīm, kur nodokļi ir zemāki, nevis, piemēram, ar Skandināvijas valstīm, kur katram strādājošajam nodokļos aiziet puse algas. Šāda salīdzināšana, no vienas puses, ir laba, jo veicina domāšanu un attīstību. Bet, no otras puses, tas neko nedod un nemaina. Vienkārši jādara tas, kas patīk. Jā, ceļš nebūs vienmēr skaists un gluds, būs atkritieni, vajadzēs sēdēt un gūt mācību no kļūdām. Taču tāda ir dzīve, tā neiet tikai taisnā virzienā.”