



Jelgavas
novads

Konkursa laureāti 2019. gadā

Publicēts: 31.10.2022.

Piektdien, 17. maijā, svinīgā pasākumā godināti konkursa «Jelgavas novada Uzņēmēju gada balva 2019» laureāti, sakot paldies par ieguldīto darbu uzņēmējdarbības vides popularizēšanā un attīstībā.

Jelgavas novada pašvaldība jau astoto gadu organizē konkursu «Jelgavas novada Uzņēmēju gada balva», tā iepazīstot labākos no labākajiem un stāstot par tiem plašāk, lai aizvien lielāka sabiedrības daļa atklātu novadā radīto produktu un pakalpojumu dažādību. Konkurss ir lielisks piemērs tam kā, sadarbojoties novadniekiem, uzņēmējiem un pašvaldības speciālistiem, ik gadu top inovāciju, stabilu vērtību un izaugsmes vēstnešu saraksts, kas ar savu piemēru spēj iedvesmot arī citus uzdrošināties, realizēt savas uzņēmējdarbības ieceres, lai cik nereālas tās sākotnēji šķīstu.

Ir patīss gandarījums iepazīt tos, kuri laukos saredz iespēju augt un attīstīties, kuriem ir idejas, kas sākotnēji šķiet neiespējamās, bet laika gaitā pārtop projektos ar plašu tvērienu. Tieši tik apņēmīgi, dažādi un iedvesmojoši ir visi konkursa laureāti, kurus vieno pārliecība par sava darba rezultātiem.

Piedalīties svinīgajā pasākumā, kas tradicionāli norisinās par godu Jelgavas novada svētkiem organizētajā domes priekšsēdētāja pieņemšanā, aicināti visi konkursa dalībnieki un atbalstītāji. Skatoties konkursam radītos video stāstus, ikvienam ir iespēja ielūkoties uzņēmēju ikdienā, saklausīt īpašas panākumu formulas un pārliecināties par to, ka Jelgavas novada uzņēmēji ir ne tikai stabili savā izaugsmē, bet arī enerģijas pārpilni un gatavi jauniem izaicinājumiem.

2019. gada konkursa laureāti:

Nominācijas «Gada lauksaimnieks» laureāts - z/s «Klidziņa» Jaunsvirlaukas pagastā. Zemnieku saimniecība kopumā apsaimnieko 1200 ha platību, audzējot kviešus, auzas, rapsi un Zemgales pusei netipiskos - rudzus. Lai veiksmīgi realizētu visas saimnieces Laimas Klidziņas ieceres, ir nepieciešama pārdomāta plānošana, izpratne un pacietība, jo labības audzēšanā kā zināms ir jāreķinās ar laikapstākļu radītajām izmaiņām biznesa plānos. Jau vairāk kā 20 gadus, prasmīgi apgūstot lauksaimniecības nozares specifiku un izprotot tās mainīgumu, z/s «Klidziņa» šodien var sevi saukt par veiksmīgu uzņēmēju, stabilu darba devēju 16 darbiniekiem, kā arī aktīvu sadarbības partneri gan lielākajiem Latvijas graudu pārstrādātājiem, gan kooperatīvajai sabiedrībai «LATRAPs».

Nominācijas «Gada ražotājs» laureāts - SIA «Zekants» ar preču zīmi «Pupuchi» no Jaunsvirlaukas pagasta. Uzņēmuma īpašnieces Kristīne Ozoliņa un Zanda Ozola ir realizējušas ieceri par cūku pupu pārvēršanu veselīgos un gardos našķos. Aizsākot darbu salīdzinoši nelielos apjomos, īsā laikā ir izdevies ieceri paplašināt līdz pat industriālas ražošanas apjomam. Šobrīd 11 dažādi pupu kraukšķi, piemēram, ar sāli vai bez tā, ar oregano, čili, piri piri pipariem vai šokolādi, ir atrodamā 61 veikalā Latvijā, tostarp Stockman un Narvesen tīklos, piecās kafejnīcās, beziepakojumā tirdzniecības vietās un 2 internetveikalos. Pakāpeniski tiek apgūts arī Igaunijas un Lietuvas tirgus, perspektīvā raugoties aizvien plašāk Eiropas mērogā. Īpaši «Zekants» tehnoloģiskajām vajadzībām piemērota iekārta pupu žāvēšanai tika atvesta no Turcijas un tās jauda ir ļāvusi uzņēmumam būtiski palielināt produkcijas apjomu, padarot pupu cenu pircējiem demokrātiskāku. Papildus jāatzīmē, ka šī gada maijā SIA «Zekants» iemantojis arī Latvijas Tirdzniecības un Rūpniecības kameras un Latvijas Patentu valdes konkursa galveno balvu «Latvijas preču zīme 2018».

Nominācijas «Gada jaunais ražotājs» laureāts – SIA «Fermentum» ar meistaralus zīmolu «Hopallaa» no Valgundes pagasta. Uzņēmums ražo skābētu alu ar skanīgu nosaukumu «Hopallaa», kam pievienota gan mango sula, gan marakuja, gan citas eksotiskas vai latvietim ierastākas garšas. Ņemot vērā to, ka uzņēmuma ražotnes jaudas šobrīd ir lielākas, nekā pašiem nepieciešams, ražotne tiek izīrēta vēl sešiem alus darītājiem, kuriem ir sava receptūra, bet nav telpu un iekārtu. Sadarbojoties ar dažādiem ražotājiem, tostarp no Igaunijas, uzņēmums apmainās ar pieredzi un noderīgu informāciju. SIA «Fermentum»

interesentiem piedāvā ekskursijas alus ražotnē un atvērti dalās ar receptūrām. Lai "Hopallaa" iepazītu aizvien plašāks alus cienītāju loks, azartiskie uzņēmuma īpašnieki Rimants Pavziniuks, Kristaps Stankus un Ainars Rumjancevs piedalās meistaralus festivālos, iepazīstinot ar radītā produkta kvalitāti un garšas īpašībām.

Nominācijas «Darbiniekam draudzīgākais darba devējs» laureāts – SIA «Zemgales tehnoloģiskais centrs» no Valgundes pagasta. Māra Avotiņa vadītais uzņēmums projektē, ražo, montē un uzstāda moderna dizaina koka paneļu un moduļu mājas pēc individuālo pasūtījumu projektiem – gan privātmājas, gan daudzstāvu dzīvokļu mājas. Savu darbību uzņēmums aizsāka 1991. gadā, sākotnēji ražojot apšuvuma dēļus, parketa dēļus, tad sekoja posms, kad ražoja guļbūves, bet jau 15 gadus top individuāli risinājumi māju projektiem ar 95% produkcijas eksportu uz Vāciju, Franciju, Beļģiju, Skandināviju. Savu kolektīvu, kur pašlaik ir 30 darbinieki, uzņēmums uzskata par lielu vērtību – digitāli risinājumi, rasējumi, aprēķini, jaunas tehnoloģijas - tas viss prasa darba darītāja ieinteresētību apgūt daudz jauna. Izteikti vīrišķīgajam kolektīvam ik mēnesi ir kopīgi boulinga vakari, kas kļuvuši par azartiskiem turnīriem. Tāpat norit kopīgi pasākumi ap vasaras un ziemas saulgriežu laiku, lai darbinieki justos vienoti uzņēmuma kopīgo mērķu sasniegšanā.

Nominācijas «Gada pakalpojumu sniedzējs» laureāts – SIA «Pūtelji» viesu nams «Pūteljkrogs» no Zaļenieku pagasta. Ceļā no Tērvetes dabas parka Zaļeniekos ir mājīga vieta, kas gaida savus apmeklētājus. Senā Pūtelju krejotava, kas celta Latvijas laika 30. gados un sienās glabā stāstus par krējuma un biezpiena saldajiem gaņģiem, tagad ir Pūteljkroga pasaule. Te piedāvā gan restorāna, gan viesu nama pakalpojumus, telpas svinībām ar viesu skaitu līdz pat 150 personām, nodrošina banketus un izbraukuma seminārus. Rita un Sergejs Bobkovi Pūteljkrogā saimnieko kopš 2006. gada un spējuši skaisto vietu iekārtot un attīstīt ar latvisku gaumi, smalku eleganci un augstu kvalitāti, tieši tādu nodrošinot arī ēdienu piedāvājumu restorānā. Jāatzīmē, ka Pūteljkrogs 2017. gadā saņēma Jelgavas novada pašvaldības godinājumu kā "Gada ēdināšanas uzņēmums", bet šogad pēc cilvēku atzinības novērtējuma tas godam saņem nomināciju "Gada pakalpojuma sniedzējs".

Nominācijas «Gada ģimenes uzņēmums» laureāts – z/s «Kimjāņi» no Elejas pagasta. Saimniecības darbā iesaistīta visa Kimu ģimene – mamma, tētis un dēls ar sievu. Iebraucot Elejā, izkārtne ceļmalā vēsta, ka "Kimjāņos" iespējams iegādāties ziedus, stādus un zaļumus. Sākotnēji Aija un Jānis ir saimniekojuši, audzējot dārzenus un vedot tos uz Rīgas tirgu, bet pirms pāris gadiem, kad neiztirgotie ķiploki bija palikuši siltumnīcā un sadīguši, nolemts tos sastādīt uz lauka. Pēc laika gūtā raža un tās realizācija deva sparus ķiploku audzēšanai pievērsties daudz nopietnāk. Ar inovatīvu un mehanizētu pieeju saimniekošanai un īpaši ķiploku audzēšanai pievienojās dēls Artūrs. Iegādājoties ķiploku traktoru un kombainu, saimniekiem bija iespēja aizstāt daļu roku darbu, kas būtiski atvieglo saimniecības ikdienu un kāpina jaudu. Šobrīd ar ķiplokiem sastādīti jau 13 hektāri zemes. Labas ražas gads ķiplokiem nes 16 - 22 tonnu apjomu, no tā 90 procenti tiek realizēti Latvijā, bet apmērā 10 procenti Lietuvā un Igaunijā.

Nominācijas «Gada partneris» laureāts – SIA «Zeltlejas» no Platones pagasta. Saimnieki Elīna Cēsniere un Eduards Vilks pārstāv uzņēmumu "Zeltlejas", kas pirms kāda laika Platones pagastā iegādājās nekoptus briksņus un izveidoja 10 ha lauku, ko sastādīja ar smiltsērķšķiem. Pēc tam tika izveidots arī otrs lauks ar 24 ha un vēl ir iecerēts arī trešais lauks, lai kopumā būtu 50 hektāri smilšsērķšķu krūmu un, noteiktā veidā tos apstrādājot pa gadiem, veidotos plānotais ritms ražas kontrolei un krūmiņu atjaunošanai. Ar zīmolu "Zelt" ir radīta smiltsērķšķu produktu līnija: gan eļļa, gan sulas koncentrāts, gan roku krēms, gan ogu pulveris un citi vērtīgi produkti. Šogad no dārza gaidāma pirmā komercraža. Lai savlaicīgi un precīzi paveiktu visus nepieciešamos darbus, augstu tiek vērtēta sadarbība un iesaistīšanās. Ražas novākšanas laikā saimniecībā strādā aptuveni 80 strādnieki. Lai nebūtu jāgādā ražošanas tehnika, SIA "Zeltlejas" sadarbojas ar uzņēmumiem Talsu pusē, kur, nododot ogas, ražo sulu koncentrātu un pārtikas produktus, bet ar SIA "Gusto" Bauskas pusē pēc īpašas receptes un pasūtījuma norit sadarbība kosmētikas līnijas ražošanai. Plānots, ka pēc gada "Zeltlejas" sliesies smiltsērķšķu nams – pastāvīgi atvērts apmeklētājiem, jo "Zeltlejas" pozīcijā sevi kā atvērta tipa saimniecību.

Par tradīciju kļuvusi arī konkursa "Jelgavas novada Uzņēmēju gada balva" sadarbības partneru specbalvu piešķiršana, kas ļauj īpaši izcelt tos, kuri ir savas ieceres attīstības pirmsākumos vai entuziasma pilni meklē jaunas iespējas attīstīt esošos produktus un pakalpojumus un šobrīd ir ceļā uz stabilas vietas iekarošanu izvēlētajā tirgus nišā.

Tā Attīstības finanšu institūcijas "Altum" specbalvu saņēma jaunā dizainere Luīza Oļševska kura rada īpašas sildlentes, ideju smēloties no vecmāmiņu pieredzes, kad mazu bērnu mierinājumam vai punču sāpēm noderēja silti griķi vai maisiņi ar prosu. Luīzas Oļševskas sildlentes ir darinātas no sertificētas 100% kokvilnas, leļļu vēderi pildīti ar attīrītiem ķiršu vai vīnogu kauliņiem, bet galvā ir pārstrādāts PET pudeļu hipoalerģiskas poliestera šķiedras. Lelli ieliekot mikroviļņu krāsnī, sildot uz radiatoriem vai

cepeškrāsnī, tās vēders uzsilst un vēlāk lēni atdod siltumu. Pirmā sildleļļu kolekcija jau ir guvusi atzinību klientu vidū un Rīgas dizaina tirgū, tāpēc Luīza apņēmības pilna turpina piedalās dažādos tirdziņos un izstādēs, prezentējot savu ideju un gūstot aizvien lielāku sildleļļu lietotāju novērtējumu.

Savukārt Jelgavas Biznesa inkubatora speciālbalsa piešķirta – z/s «Liepiņas» no Vilces pagasta par unikāliem bišu medus produktiem. Brāji Andris un Kārlis Bolmaņi teju no nulles pirms pusotra gada Vilcē aizsāka uzņēmējdarbību biškopībā, lai saglābtu vecvecāku mājas. Šaurā strēlē gar upi starp lauksaimniecības zemēm vijas viņu nektārlauki. Pirtiņa pārtapa par dravas māju, no pirmajiem diviem bišu stropiem izauguši jau līdz 75. Mērķis ir kāpināt stropu skaitu līdz 100 un medus izmešanai pārcelties uz lielākām telpām. Liepiņmedus ir dažāds, medum pievienojot ogu pulverus, tas iegūst ļoti atšķirīgas garšas nianses - ar cidonijām, upenēm, dzērvenēm, salviju, no medus top arī medus marmelāde. Iesaiņoti mazos, elegantos trauciņos medus produkti iegulst korporatīvajās dāvanās un uz Ziemassvētku laiku kļūst par skaistu dāvanu ikvienam, kurš tos saņem.



<https://www.jelgavasnovads.lv/lv/konkursa-laureati-2019-gada>