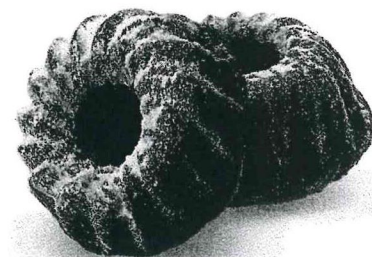


Uzņēmuma
īpašnieki Dzintars
un Adele Dauguli
ar dēlu Andi



Teksts — Aivars Kļavis, speciāli Ir
Foto — Edmunds Brencis, F64



iesākumā bija... dāmu pirkstiņi!

Līvānu uzņēmums *Daugulis & partneri* savus konditorejas izstrādājumus tirgo ne tikai Latvijā, bet arī Libānā, Grieķijā, Izraēlā. Bet pirms vairāk nekā divdesmit gadiem viss **sākās ar vienu torti**

GIMENES uzņēmuma *Daugulis & partneri* īpašnieki ir Dzintars un Adele Dauguli. Uzņēmumā strādā arī abu dēli Andis un Roberts. Ar profesionālu konditoru palīdzību radoši pilnveidojot Līvānu saimnieču receptes, tomēr saglabājot vietējās garšas īpatnības, viņi pie tām pieradinājuši ne tikai pārējo Latvijas reģionu iedzīvotājus, bet pat poļus. Kaut gan tieši no Polijas jau kopš neatkarības atgūšanas tradicionāli tiek importēta lielākā daļa ilgi uzglabājamo konditorejas izstrādājumu.

Pašlaik *Daugulis & partneri* gadā saražo ap 700 tonnu dažādu ceptu gardumu. Dzintars Daugulis gan atzīst – salīdzinot ar lielajiem ražotājiem, tas nav daudz. Tomēr

**Cepumu mīklu
joprojām rullē
ar rokām. Līdzko
šo procesu
mehanizē,
cepumi zaudē
izcilo garšu**

par uzņēmuma potenciālu liecina fakts, ka pērn to gribējuši iegādāties armēņu izcelsmes uzņēmēji no



PAGĀJUŠAJĀ GADĀ
KONDITOREJAI
IZMANTOTS
400 TONNU MILTU,
90 TONNU CUKURA
UN 34 TONNAS
ANANASU SUKĀŽU

Sanktpēterburgas, kam tur jau ir līdzīgas ražotnes.

«Summa bija pieklājīga, tāpēc mēs diezgan ilgi domājām, apsverot visus par un pret,» atceras uzņēmuma īpašnieks. «Tomēr beigās atteicāmies un nolēmām arī turpmāk saimniekot paši.»

NO BITĒM PIE KŪKĀM

Dzintars pēc profesijas ir biškopis. 80.gadu sākumā, atgriezies no die-nesta armijā, viņš iestājās Bulduru dārzkopības tehnikumā. Pēc tam trīspadsmit gadus nodarbojies ar bitēm, gan strādājot kolhozā, kur bijušas ap 150 bišu saimes, gan mājās kopjot apmēram tikpat daudz savējo.

«Man patika brīvība. Nepatīk, ja uzrodas kāds, kas sāk komandēt. Gribo būt noteicējs pats par sevi,» saka Dzintars Daugulis.

Bitenieks padomju laikos bija viena no nedaudzajām profesijām, kas ļāva saglabāt zināmu neatkarību un arī labi nopelnīt. Medu un ziedputekšņus uzipirkuši bagātie kolhozi. Bet tas, cik kuram bišu, ko tas dara ar ražu, nevienam neinteresējis. Vienīgā nelaime, ka par nopelnīto naudu padomju Latvijā neko nevarēja nopirkt. «Tāpat kā daudzi tolaik braucām uz Igauniju, ķemmējām veikalus un pirkām gan vajadzīgas, gan arī nevajadzīgas lietas,» smejas Dzintars.

Jau tolaik viņš sācis sadarboties jeb kooperēties ar citiem biteniekiem. Tāpēc nav brīnums, ka tūlīt pēc kolhozu likvidēšanas kopā ar vairākiem paziņām nodibinājis savu

«Mūsu mērķis ir ražot dabīgu produktu. Bez ķīmijas», tāpēc pārtraukuši ražot sausiņus ar krāsotajiem ananasu gabaliņiem

pirmo uzņēmumu. Tas galvenokārt nodarbojies ar tirdzniecību.

Adele Daugule tos gan pilnīgi pamatoti sauc par juku laikiem. Toreiz katram bijusi sava izpratne par biznesu. Viens gribējis nopelnīto naudu likt ražošanā, otrs stiept uz mājām, trešais vispār nerādījies darbā.

Tad Adelei, kura, pārmaiņu laikam sākoties, strādāja degvielas uzpildes stacijā, lai būtu vairāk brīva laika un varētu palīdzēt vīram ar bītēm, radusies ideja par konditorejas cehu. Kā pati tagad atceras, garšīgas tortes toreiz veikalā nopirkt nevarēja, smalkmaizīšu nebija, vienīgi apkaltušas bulciņas patērētāju biedrības veikaliņā. Līvānos bijusi saimniece, kas mājās cepusi ļoti gardas tortes no plaucētās mīklas ar svaigu kakao krēmu. «Mēs tās saucām par *Dāmu pirkstiņiem* un parasti pasūtījām uz svētkiem. Es domāju – cik labi būtu,

DZINĒJSPĒKS, KAS LIEK DARBOTIES BIZNESĀ



Man nepatīk ikdienas rutīna, bet pārmaiņas. Drīz tirdzniecībā aizies 3–4 jauni produkti. Lūk, tad ir patiesi prieks un gandarījums!

LIELĀKĀ KĻŪDA, KAS DEVUSI MĀCĪBU



Nožēloju, ka jau sākumā pilnībā nenovērtēju ES līdzfinansējuma iespējas, bet klausīju cilvēkus, kas teica – tas ir sarežģīti un riskanti.

VĒRTĪGĀKAIS PADOMS JAUNAM UZŅĒMĒJAM



Aptaujas liecina, ka tikai 20% jauniešu gribētu pievērsties uzņēmējdarbībai, bet pārējie vēlas strādāt labi atalgotu darbu. Tāpēc, ka uzņēmējs ar savu uzņēmumu ir saistīts dienu un nakti. Ja to nespēj, labāk neko nesākt.

ja tādas varētu sākt cept un tirgot arī pārējiem,» atceras Adele. «Patiesībā tās tortes dēļ mēs 1994.gadā arī nodibinājām uzņēmumu un uztaisījām ceptuvi,» viņu papildina Dzintars.

Pilsētas dome konditorejas ceļam izīrējusi telpas likvidētā bērnu dārza saimnieciskajā blokā. Sākumā strādājuši trīs profesionāli konditori. Cepuši ne tikai tortes, bet arī smalkmaizītes un cepumus, ko pārdeva turpat – pašu veikalā. Vēlāk izveidojuši arī kulinārijas cehu, kur gatavotas kotletes un citi gaļas izstrādājumi. Cilvēki pie veikala stāvējuši rindā, tāpēc atvēruši vēl četrus Līvānos un to apkārtnē. Vēlāk arī kafejnīcu. Pašlaik no pieciem veikaliem palikuši divi. Arī konditorejas cehs joprojām turpina darbu, bet tā pamatuzdevums ir nodrošināt ar produkciju šos veikalus un kafejnīcu Līvānu centrā.

Devīņdesmito beigās uzņēmuma pamatražotne pārcēlās uz bijušo ķieģeļu rūpnīcu – bija doma tur cept kārtīgu klona un saldskābmaizi. «Pirms tam mēs maizi saviem veikalim ņēmām no Jēkabpils. Ļoti garšīga. Bet rindas bija garas. Piektdienās maizi dabūt nevarējām. Un es nolēmu, ka jācep pašiem,» stāsta Dzintars. Kombuļos viņš uzgājis divas iekonservētas, pirms tam nekad nelietotas vācu maizes krāsni, kas tur glabājušās vēl kopš kara. Krāsnis bijušas vienkāršas, ar malku kurināmas, bet «strādāja pa pirmo». Vienīgi darbinieku nolaidības dēļ viena no tām pārkurināta, vēlāk uzsprāgusi. Par laimi, neviens negadījumā necieta. Tomēr pamazām uzradušies lielie maizes kombināti. Pieaugusi konkurence. Cept maizi nelielos apjomos kļuvis nerentabli, un no šīs nodarbes nācies atteikties.

BEZSTRESA MĪKLA

Toties konditorejas izstrādājumu ražošana turpinājās. Viņi uzlika vafeļu līniju, paplašināja izstrādājumu sortimentu. «Un pareizi vien darījām, ka istajā brīdī pārtraucām cept maizi, pievērsoties ilgi uzglabājamiem produktiem,» tagad saka Dzintars Daugulis.

Pašlaik *Daugulis & partneri* ražo piecu veidu izstrādājumus: maizes grauzdīņus ar dažādām garšām, mājas cepumus, mafinus, sausiņus un dažādu veidu cepumus. Vairāk nekā četrdesmit produktu. Apmēram puse no tiem tiek eksportēta. Par to un citiem pārdošanas jautājumiem atbild dēls Andis, bet viņa brālis Roberts ir projektu vadītājs.



Kā piedevas cepumiem, sausiņiem un mafiniem tiek izmantoti ananasi, kanēlis, ķimenes, magones, zemesrieksti, sezams, rozīnes, plūmes, aprikozes, saulespuķes, kokosriekstu skaidiņas, kakao, šokolāde, mandeles

Krīzes laikā bankrotējis viens no viņu produkcijas lielākajiem izplatītājiem, paliekot parādā 88 000 latu. Noieta Latvijā krities, un nācies meklēt jaunus tirgus. Tad arī speciāli eksportam radīta preču zīme *Fathers & Sons' Bakery*. Sākumā Līvānos

ražotais ticis pārdots Baltijas valstīs un nelielajos latviešu, krievu un lietuviešu veikaliņos Anglijā, Īrijā, Vācijā, Grieķijā. Tagad tie nopērkami arī Polijā, Izraēlā un pat ASV.

Drīz uzņēmums saņems jaunu fasēšanas līniju, kas ļaus būtiski



DARBINIEKI

60

3

1995 2015

MĒNESI SARAŽO, T

60

5–6

1995 2015

pagarināt produktu uzglabāšanas termiņu. «Jau tagad Čehijā būtu gata-vi tirgot mūsu mafinus, vienīgi viņus neapmierina produktu uzglabāšanas termiņi,» skaidro Andis. Pašlaik ir viens mēnesis, čehi gribot trīs. Ar jauno fasēšanas iekārtu to arī panāks, turklāt neizmantojot nekādas E-vielas vai tamlīdzīgas piedevas. Lai šīs tehnoloģijas pilnveidotu, sadarbībā ar Lauku atbalsta dienestu pēdējos gados jau realizēti divi un pašlaik turpinās trešais projekts ar ES līdzfinansējumu. To kopējā summa – 572 tūkstoši eiro.

«Mūsu mērķis ir ražot dabīgu produktu. Bez ķīmijas,» saka Dzintars. Vienīgā problēma, ka šī ķīmija, kura gan oficiāli skaitās nekaitīga, jau ir izejvielās, kas nepieciešamas konditorejas izstrādājumiem. Tieši tāpēc viņi pirms pusgada pārtraukuši ražot sausiņus ar krāsotajiem ananasu gabaliņiem. Zili, zaļi, sarkani... Bērniem patikuši. Tomēr uzņēmums izšķīries par labu parastam, nekrāsotam ananasam, kuru iepērk Taivānā. Produkta noieta gan tūlīt strauji krities un tikai tagad atkal pamazām tuvojas agrākajam līmenim. Līdzīgi, izmantojot pašreizējo situāciju piena tirgū, viņi krējuma izstrādājumu mājas cepumiem pamazām aizstāj ar dabīgo krējumu. Dzintars gan atzīst – riskanti tas ir, jo vienu dienu krējuma cena no jauna var celties. Jācer, ka līdz tam paspēs pircējus pieradināt pie kvalitatīvāka un veselīgāka produkta.

Tieši ar mājas cepumiem arī saistās lielākās gaidāmās pārmaiņas uzņēmumā. Mīkla tiem joprojām tiek rullēta ar rokām. Izrādās – līdzko šo procesu mehanizē, cepumi zaudē savu izcilo garšu. Tehnika nespēj saglabāt gaisa burbulīšus, ko nodrošina roku darbs.

Risinājums esot speciāla iekārta, kas darbojas pēc tādiem pašiem principiem, kā strādājot ar rokām, tomēr ļauj darba ražīgumu kāpināt 3–4 reizes. «Tas ir ļoti sarežģīts process, tomēr izdarīt var. Pasaulē šī tehnoloģija pazīstama ar nosaukumu «bezstresa miklas formēšana,» zina teikt Dzintars. Bet iekārta nav lēta un jāpielāgo katra produkta īpatnībām, tāpēc līvānieši nolēmuši to izgatavot paši. Piesaistot dažādu nozaru, arī elektronikas speciālistus, uzņēmumā izveidota speciāla komanda, kura arī turpmāk nodarbosies ar jaunu iekārtu radīšanu. «Jo, kā teicis jau Rainis, – pastāvēs, kas mainīsies,» secina Dzintars Daugulis. ●