



# PĀRTIKAS AMATNIECĪBAS ATTĪSTĪBAS IESPĒJAS JELGAVAS NOVADĀ

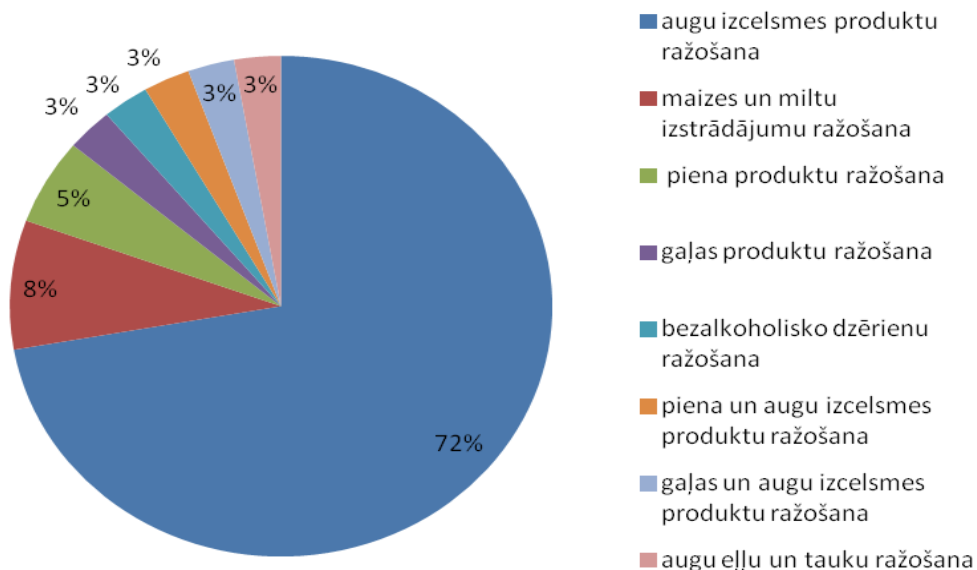
*Videga Vītola  
LLKC, Jelgavas nodaļa*



# Kas ir pārtikas amatniecība?

- *Tā ir pārtikas produktu gatavošana nelielos apjomos, kas tiek veikta mājas apstākļos.*
- *Tie ir produkti, ar augstu pievienoto vērtību, jo gatavoti ar individuālu pieeju, līdz ar to tajos atspoguļojās gan paša ražotāja, gan vietējās apkārtnes raksturs.*
- *Tieši tāpēc šos produktus sauc par vietējās identitātes produktiem.*

## PVD reģistrētās darbības jomas Jelgavas, Ozolnieku novados un Jelgavas pilsētā.

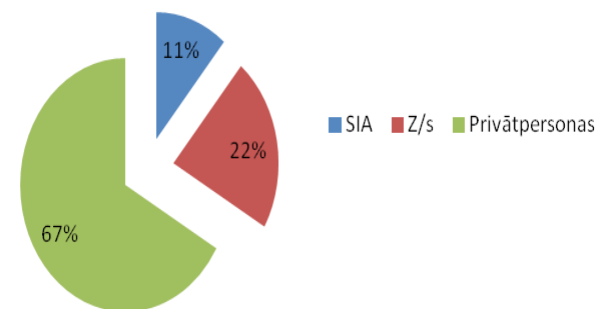


## Populārākās nozares un darbības formas

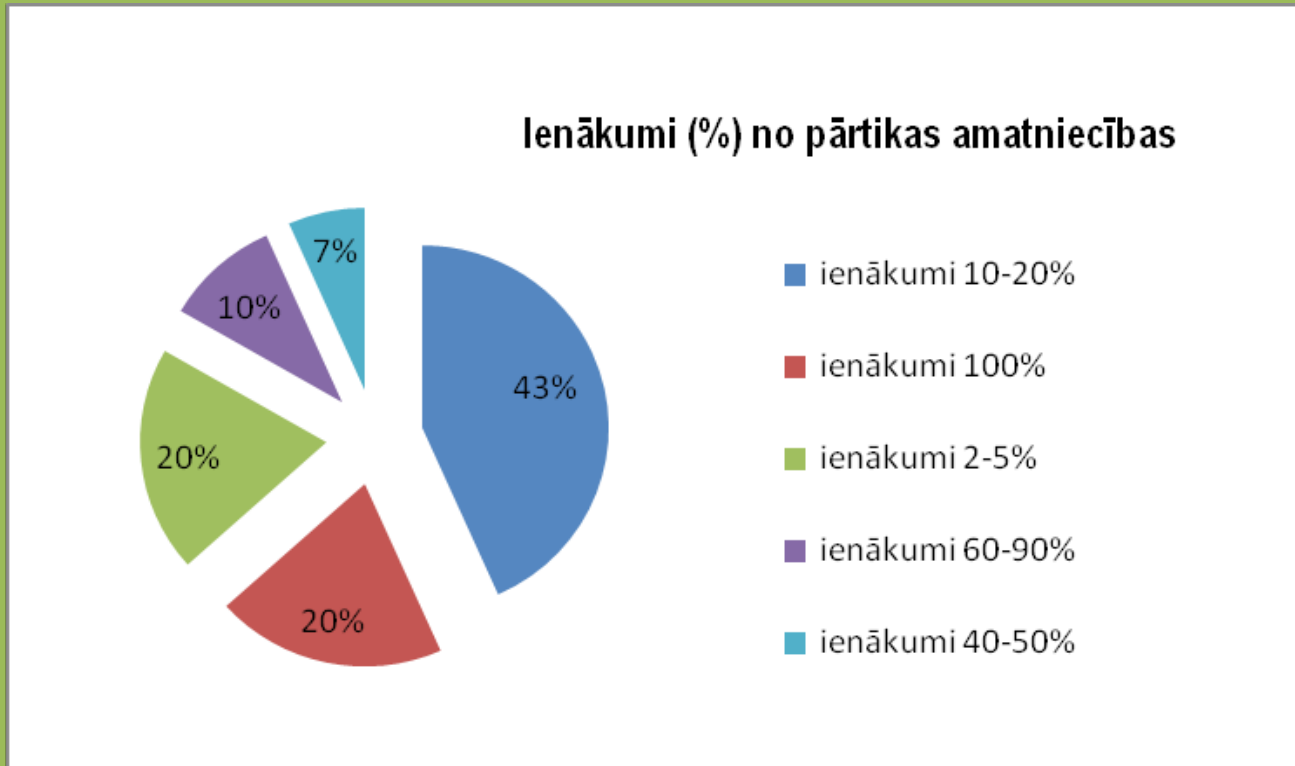
### Nav reģistrētas šādas jomas:

- Zvejas produktu apstrāde mājas apstākļos;
- Olu produktu ražošana mājas apstākļos;
- Ēdienu gatavošana mājas apstākļos;

### Uzņēmējdarbības formas, ko reģistrējuši pārtikas amatnieki



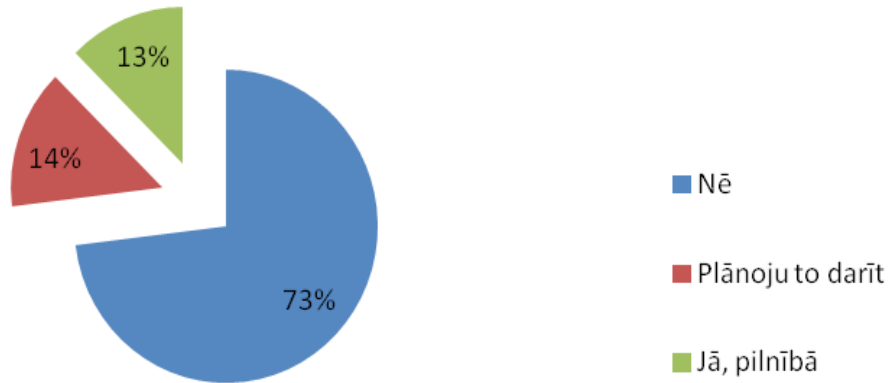
## Ienākumi no pārtikas amatniecības (%)



Vidēji pārtikas amatniecība ienes  
~30% no kopējiem ienākumiem.

# Vai darbība tiek reģistrēta PVD?

## Vai darbība ir reģistrēta PVD?

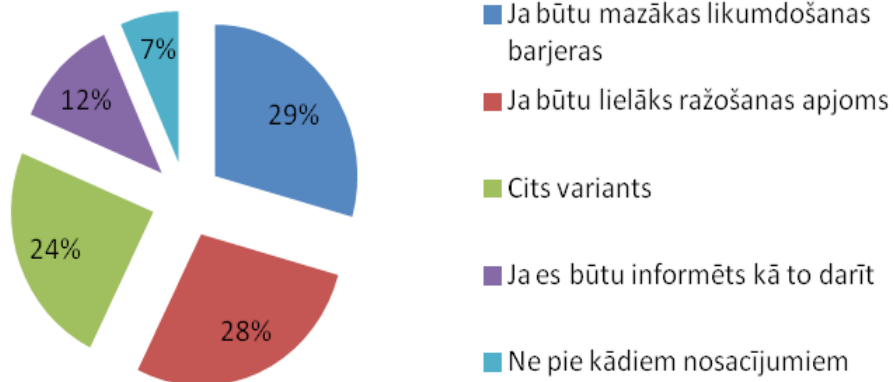


## Neregistrēšanās PVD iemesli (%)

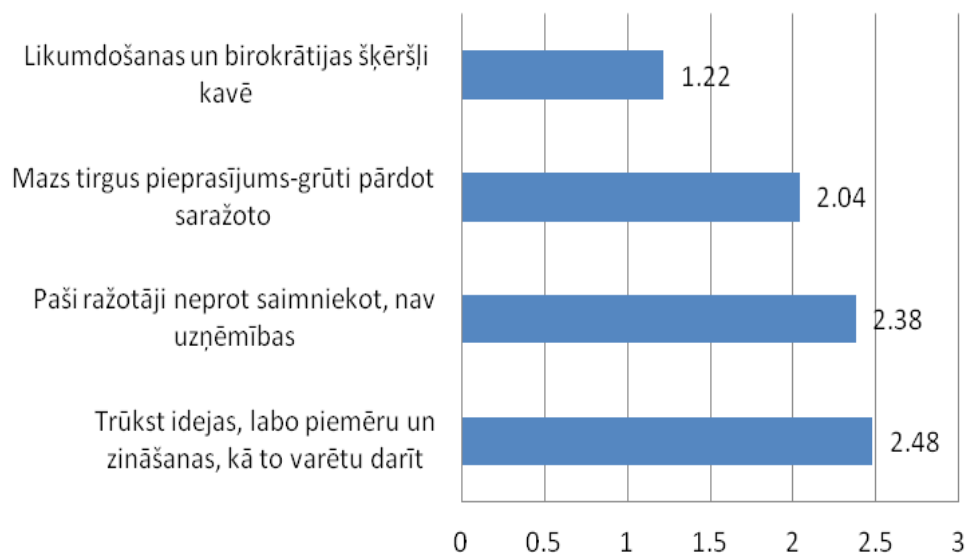


# Šķēršļi, kas kavē attīstīt šo jomu.

## Pie kādiem nosacījumiem tiktu reģistrēta darbība PVD

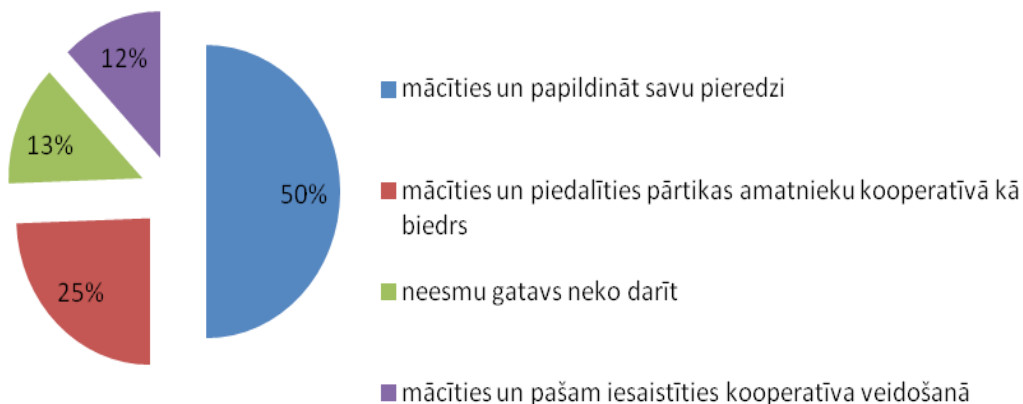


## Šķēršļu sadalījums pēc to būtiskuma (vidējais rādītājs)

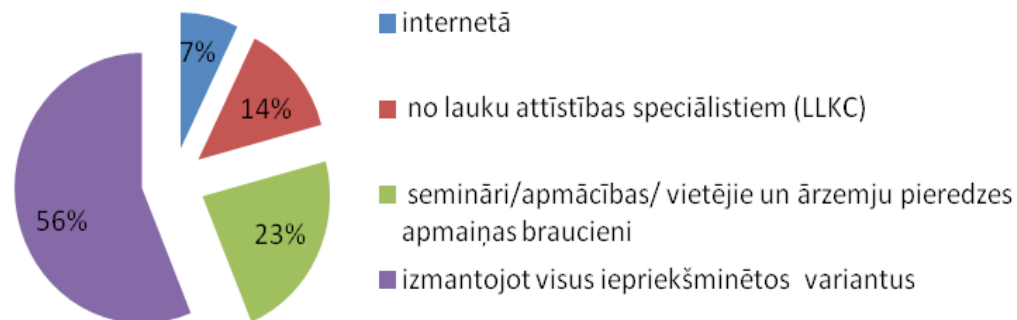


# Ko esmu gatavs darīt un kā vēlos saņemt informāciju?

## Ko esmu gatavs darīt, lai attīstītu pārtikas amatniecību?



## Informācijas saņemšanas veidi



# Secinājumi par jomu kā tādu...

- Pārtikas amatniecība ir mazās uzņēmējdarbības veids, kas izmantojams gan nelielai lauku saimniecībai savas darbības dažādošanai, kur izaudzētajiem lauksaimniecības produktiem tiek piešķirta pievienotā vērtība,
- gan lauku iedzīvotājiem, ģimenēm, kas sadarbojoties ar produktu audzētajiem veic produktu pārstrādi,
- kā arī tas var būt kā papildus ienākums pensionāram laukos.

# **Secinājumi par to kā uzsākt...**

- Šāds nodarbošanās veids ir salīdzinoši vienkārši uzsākams, jo neprasa lielus ieguldījumus, kā tas ir ražošanas uzņēmumos.
- Galvenā atšķirība ir telpu iekārtojums, jo pārtikas amatnieks to var darīt savā mājas virtuvē, nodalot privāto pārtikas sagatavošanu no komercdarbības.
- Nodokļu likumdošana uz pārtikas amatnieku attiecās kā uz jebkuru, kas vēlās uzsākt saimniecisko darbību.

# Secinājumi par šķēršļiem

- Likumdošanas skaidrojuma trūkums, kas apgrūtina noteikumu izpratni un ievērošanu dzīvē, sekmīgāku realizāciju kavē apstākļi, ka nosacījumi neparedz mājās gatavotās produkcijas atdošanu vietējā kafejnīcā, vai veikalā.
- Nosacījums, ka tikai atzītās kautuvēs var iegūt gaļu. Tas mazajiem pārstrādātājiem būtiski sadārdzina gala produktu.
- Salīdzinoši daudzu PVD neregistrēto pārtikas amatnieku, kūtra un bailīga attieksme un neizpratne, kāpēc nepieciešama šāda savas darbības legalizācija.
- Grūti konkurēt ar lielražotājiem un importa produkciju, cenu un realizācijas termiņu ziņā.
- Nav spēcīga kooperatīva, kas apvieno un nodrošina realizācijas apjomus.
- **Salīdzinoši mazs vietējais tirgus, ar diezgan zemu pirktspēju!!!**

## Priekšlikumi-celt zināšanu un informētības kapacitāti...

- Nepieciešams celt zināšanu un informētības līmeni esošajiem un topošajiem pārtikas amatniekiem. To sekmīgi var izdarīt sadarbojoties PVD, VID, LLKC,(VLT), LLU, Jelgavas Novada Domei un Jelgavas Lauku Partnerībai „Lielupe”, nodrošinot apmācību programmu, kas ietver gan likumdošanas skaidrojumu, gan praktiskas zināšanas, kas ceļ pārtikas amatnieku konkurētspēju.
- LLKC, Jelgavas konsultāciju birojs var nodrošināt aktuālās informācijas novadīšanu pārtikas amatniekiem, rīkojot informatīvās dienas un ikdienā izsūtot informāciju elektroniski

# Priekšlikumi- veidot nišas produktus...

- Veidot nišas produktus pārtikas amatniecībā: korporatīvās dāvanas, suvenīri, sadarbība ar lidostu, dāvanu grozi, kas iekļauj mazus iepakojumus, specifiska produkcija, ko neražo lielražotāji.
- Likt akcentu uz fasēšanas un iesaiņošanas materiāliem un dizainu.
- Jelgavas un Ozolnieku novadā attīstāmas tādas darbības jomas, kā gaļas izstrādājumu ražošana, olu tirdzniecība nelielos apjomos, konditorija, dzērienu ( sulu, sidru, mājas vīnu) gatavošana, garšvielu un garšaugu piedāvājums, akvakultūras produkcija, kā arī mājās gatavotu ēdienu piedāvājums.

## **Priekšlikumi-iekļaut pārtikas amatniecību blakus nozarēs...**

- Pārtikas amatniecība jākombinē ar tūrisma, īpaši ar lauku tūrisma nozari, kur pārtikas amatnieku gatavotā produkcija tiek cildināta kā *vietējās nozīmes produkts*, ko var piedāvāt arī ārzemju tūristiem.
- Šeit liela nozīme ir kultūras mantojuma piesaistei un prasmei to pasniegt radoši, mūsdienu apstākļiem un pircēju pieprasījumam atbilstoši.

## **Priekšlikumi-pārtikas amatnieku popularizēšana...**

- Attīstīt *instrumentu*, kas popularizētu pārtikas amatnieku darbību. Tas varētu būt *vietējā produkta zīmols*, kas kalpotu kā brīvprātīgās kontroles shēma un kvalitātes garants.
- Vietējo pārtikas amatnieku tirdziņi, kas ir bez maksas, vai ar simboliskām tirgus dalības maksām.
- Pārtikas amatnieku kontaktbiržas, kurās satiekas pārtikas amatnieki un potenciālie klienti. Pēc citu novadu pieredzes, var veidot vietējo produktu dāvanu grozus, kuros vietējie produkti tiek izmantoti kā dāvanas, ko attiecīgi noformējot izmanto pašvaldības iestādes un citas vietējās organizācijas.

## Priekšlikumi-vienkārši apgūstams finanšu atbalsts...

- Nepieciešams ir finanšu atbalsts, darbības uzsākšanai un paplašināšanai, kas ir vienkārši apgūstams arī fiziskām personām, jo aptauja rāda, ka PVD reģistrētie 67% pārtikas amatnieki ir fiziskas personas, kas reģistrējušās kā saimnieciskās darbības veicēji.

# Priekšlikumi-kooperācijas nepieciešamība...

- Viens no būtiskākajiem aspektiem ir produkcijas noiets. Nepieciešama ir savstarpēja kooperācija, jo grūti ir konkurēt ar lielveikalu produkciju.
- Aptauja parādīja, ka piedalīties kooperatīva veidošanā ir gatavi 35% pārtikas amatnieki, bet maz ir tādu, kas paši gatavi aktīvi veidot kooperatīvu.
- Viens no pārtikas amatnieku sadarbības veidiem meklējot noieta tirgu, ir sadarbība starp dažādu produktu ražotājiem, (piem. siers un vīns), lai spētu pircējam piedāvāt dažādus pārtikas produktus vienlaicīgi.

Rezūmējot visu ... lai attīstītu šo jomu, jābūt  
kompleksai pieejai

# Paldies!!!



Videga Vītola  
LLKC, Jelgavas nodaļas  
Lauku attīstības speciāliste