

SIA "Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs"  
Tālākizglītības nodaļa, izglītojošais seminārs

Nosaukums: **Ilgspējīga bioresursu izmantošana ražošanā**

**Programma / Lektoru uzskaites lapa**

**Norises vieta:** Koprades telpas "CoLabora", Ausekļa ielā 1A, Lielvārdē

**Datums:** 27.08.2020

**Gr. Nr.:** 9LLKC

Laiks	Stundas	Saturs	Lektors
09:30– 10:00	00:30	Ierašanās – kafija, tēja	
10:00– 11:00	01:00	Ilgspējīga, pārdomāta un plašāka bioresursu izmantošana: Jauni uzņēmējdarbības modeļi un radoša pieeja reģionu attīstībai  Uzņēmēja loma bioekonomikas attīstībai reģionā  Latvijas augstvērtīgas un veselīgas pārtikas klasteris – veselīgas, augstvērtīgas un drošas pārtikas ražošanas un pārstrādes attīstības un patēriņa pieauguma veicināšanai	Irīna Kulitāne, Vidzemes plānošanas reģions  Latvijas augstvērtīgas un veselīgas pārtikas klasteris
11:00– 11:30	00:30	Novada garša – Ilgtspējīgas pārtikas sistēma	Sandra Eimane, LLKC
11:30– 12:00	00:30	Eiropas Inovāciju partnerība – jauna pieeja inovācijai	Kristīne Cinglere, LLKC Eiropas Inovāciju partnerība
12:00– 12:30	00:30	Kafijas pauze	
		<b>Uzņēmēju ieguldījums: bioresursu pārdomāta izmantošana</b>	
12:30– 13:30	01:00	Bioresursa ietērpšana ārvalstīm unikālā produktā – zāļu tējās. Bioloģiski noārdāmi tējas maisiņi no kukurūzas cietes, fermentētas tējas ar vērtīgām īpašībām. Uzņēmēji sadarbojas ar apkārtējiem lauku īpašniekiem un zāļu lasītājiem	Māra Lieplapa, SIA "Plūkt", Madonas nov.
13:30– 14:10	00:40	SIA "Wild Cosmetics" un SIA "DABBA" savstarpējā sadarbībā tiek ražota bioloģiska kosmētika no augiem, kas audzēti saimniecībās Vidzemē, tā piešķirot īpašu pievienoto vērtību ražotajai produkcijai. Uzņēmēji nemītīgi eksperimentē un pēta augos esošo vielu sastāvu un to iespējamo pielietojumu jaunu produktu radīšanā; veic augu pirmapstrādi un paši ražo savus ekstraktus, tāpēc uzņēmumā tapuši inovatīvi un īpaši uzņēmēju vajadzībām pielāgoti tehnoloģiskie risinājumi  Uzņēmējs izveidojis arī "Trimpus" alus darītavu, kur	Jānis Ķesa, SIA "Wild Cosmetics", Cēsis  SIA "Trimpus", Alus darītava Cēsu vecpilsētā



		ražošanā izmanto dažādus dabas ekstraktus, piemēram, gatavojot skuju kolu	
14:10– 14:50	00:40	Produkta "Mazo lāču putra" ražošana uzsākta 2017. g. Mūsu devīze ir "dabīgi ir garšīgi" – ražoto dažādo veidu produktu galvenie pamatprincipi – ražot tos dabīgus, bez pievienota cukura vai sāls, jo produkti paši satur vajadzīgās, vērtīgās uzturvielas un minerālvielas, līdz ar to jūtamas garšas, kādām tām jābūt. Produktu pagatavošanai izmantojam tikai bioloģiskās sastāvdaļas un pavisam drīz piedāvāsim bioloģiski sertificētu produktu. Arvien produktu klāsts tiek paplašināts	Laura Prūse, SIA "Lat food LP", Kuldīgas nov.
14:50– 15:30	00:40	Uzņēmumā tiek īstenots Eiropas Savienības projekts "Konditorejas izstrādājumu (tortes) inovatīvu sastāvdaļu izstrāde un ražošana no kartupeļiem", kura mērķis ir radīt jaunus pārtikas produktus un jaunas receptes, izmantojot noteiktu šķirņu kartupeļus	Juris Goldmanis, SIA "Ineses tortes"
15:30– 16:00	00:30	Diskusija ar uzņēmējiem par nepieciešamo atbalstu  Aktuālā informācija no Valsts Lauku tīkla  Semināra noslēgums	Zanda Dimanta-Svilpe, VLT Sekretariāts
12:30– 13:00	00:30	Kafijas pauze	
Lekciju ilgums:	06:00		
Ilgums kopā:	06:30		



**PASĀKUMA LAIKĀ IESPĒJAMA FOTOGRAFĒŠANA, AUDIO UN VIDEO IERAKSTU VEIKŠANA**

ar mērķi atspoguļot pasākuma norises gaitu. Uzņemtais materiāls var tikt reproducēts, izplatīts vai publicēts pasākuma organizatora interneta vietnēs un drukātajos materiālos.