

Praktiskais seminārs - diskusija „Vietējās pārtikas izplatīšanas kanāli”

2021. gada 11. martā, plkst. 14:00-15:30

Tiešsaistes platformā ZOOM

Kā veiksmīgi nogādāt vietējo produktu līdz patērētājam? Šis jautājums šobrīd kļuvis aktuālāks kā jebkad. Šobrīd vērojams, ka atbildod pieprasījumam, strauji attīstījušies tiešās pirkšanas pulciņi, ražotāju kooperatīvi un dažādas interneta platformas, kas apvieno vietējos ražotājus - cilvēki meklē drošus ražotājus no kā iegādāties ikdienas produktus – pienu, maizi, gaļu, dārzeņus, u.c. Vietējiem pārtikas produktu un izejvielu ražotājiem Baltijas jūras valstīs šis izaicinājums – kā pēc iespējas ātrāk un lētāk nogādāt savu produktu līdz pircējam ir kopīgs. Mēs „Lauku ceļotājs”, projektu noslēdzot, esam papildinājuši savu lauku tūrisma lapu www.celotajs.lv, izveidojot īpašu sadaļu [Latvijas lauku produktu audzētājiem un ražotājiem](#), kas ne tikai savās saimniecībās uzņem apmeklētājus, iepazīstina ar saimniecību, piedāvā nogaršot, bet šoreiz liekot uzsvāru uz savas produkcijas pārdošanu. Šobrīd te pieejama informācija par 106 saimniecībām, kas sakārtotas pēc ražotās produkcijas veida. Aicinām pievienoties arī citus ražotājus!

Seminārā aicinām piedalīties vietējās pārtikas ražotājus un to apvienojošās organizācijas, kā arī vietējās pārtikas izplatītājus, kooperatīvo sabiedrību un citu produktu ražotāju apvienojošās organizācijas vai jebkuru interesentu.

Programma

- Īss pārskats par projekta “B2B izplatīšanas modelis, lai atbalstītu vietējos pārtikas ražotājus Baltijas jūras reģiona lauku teritorijās” ietvaros paveikto, „Lauku ceļotāja” lapa Latvijas produktu ražotājiem. **Asnāte Ziemeļe, LLTA „Lauku ceļotājs”**
- „Kuldīgas labumi” sadarbība ar vietējiem ražotājiem, šī brīža pieredze vietējās pārtikas izplatībā no ražotāju kooperatīva skatu punkta.
Gunita Šteinberga LPKS „Kuldīgas labumi” valdes priekšsēdētāja
- Vietējo ražotāju produkti – no saimniecības līdz patērētājam.
Elīna Novada, interneta veikala svaigi.lv saimniece
- Vietējie produkti restorānu ēdienkārtē. Restorānu maltīte tavās mājās ar *Gatavo mājās* konceptu. **Restorāna FERMA šefpavārs Māris Astičs**
- Vietējo ražotāju pieredze darbojoties pandēmijas laikā – kā piesaistīt un saglabāt klientu - interneta veikali, piegādes, sociālo tīklu aktivitātes:
 - **Latvijas ķiploks** – Inese Krūklīte – vietējo lauku labumu veikaliņš apvienojot novada uzņēmējus,
 - **Mr. Plūme sidra darītava** – Māris Plūme, sociālo tīklu aktīviātēs, interneta veikals un piegādes.

Diskusijas un jautājumi

Lūdzu, aizpildiet [pieteikšanās formu](#), lai saņemtu saiti dalībai.

Par projektu:

Projekta “Baltic Sea Food” mērķis ir B2B (business-business) izplatīšanas modeļa ieviešanas veicināšana, lai pēc iespējas vairāk atbalstītu vietējos pārtikas ražotājus Baltijas jūras reģiona lauku teritorijās. Projekta ietvaros pārtikas kooperatīviem un individuāliem pārtikas ražotājiem pilotreģionā bija iespēja piedalīties apmācībās par savas produkcijas atpazīstamības veicināšanu un tirgošanu, uzzināt par B2B (business-business) tirdzniecības veicināšanas iespējām un savas produkcijas izplatīšanu – viesnīcām, restorāniem, tūrisma saimniecībām un veikaliem. Svarīgi, lai viesiem un vietējiem iedzīvotājiem būtu plašākas iespējas un pieeja baudīt vietējo pārtiku. Projekts tiek īstenots Interreg Baltijas jūras reģiona programmas ietvaros un to īsteno 15 partnerorganizācijas no 10 Baltijas jūras reģiona valstīm. Latviju projektā pārstāv LLTA “Lauku Ceļotājs” un Lauksaimnieku organizāciju sadarbības padome (LOSP).