

SIA «Upesciema garša»



Kopienas ceptuve «ReMaize»

Ziedu iela 2c, Upesciems, Ropažu novads, LV-2137

Ropažu partnerības LEADER projektam

COLA19.21 - Vietējās ekonomikas stiprināšanas iniciatīvas

Projekta apraksts



- ▶ Maizes un konditorejas izstrādājumu ceptuve “**ReMaize**” koncepts ir izveidots ar mērķi piedāvāt Upesciema un apkārtējo ciemu iedzīvotājiem (dažādās vecuma un sociālās piederības grupām) kvalitatīvus produktus, kas ir ne tikai vizuāli pievilcīgi un garšīgi, bet arī ilgtspējīgi un organismam veselīgi. Apvienot vietējos iedzīvotājus un uzlabot ēšanas paradumus, izglītojot tos. Piedāvāt maizes un konditorejas izstrādājumus visu gadu, pieejamā šīs kopienas gājēju vai netāla brauciena attālumā, ērtajā laikā.
- ▶ **Nosaukums “ReMaize”** ietver sevī ilgtspējības filozofijas principus un to var definēt, ka renovāciju kulinārijā. Tas saskan ar cirkulāras ekonomikas principu definīciju - “**Raw to recycling**”, kas šajā gadījumā pamatā attiecināms uz maizes un miklas izstrādājumu ražošanu un patēriņu. Latviskojot mūsu filozofiju, izvēlējamies saukli, kuru izmantojam uzrakstā uz aizkārtnes un citos materiālos - «**Rūpēs par ēdienu**», kas mūsaprāt pilnība atbilst mūsu principiem un ir saprotams mūsu viesiem.



Projekta apraksts

- ▶ **Produkcijas koncepts** - Latvijas un Skandināvu sezonālās receptūras.
- ▶ **Zero waste** princips, efektīva ražošana (no maizes pārpalikumiem tiks gatavots kvass, grauzdiņi, pudiņi)
- ▶ Piedāvā klientiem **2 veidu cenas uz katru produktu, atkarībā no iepakojuma**, proti, ja klients nāk ar savu daudzkreiz lietojamo taru - produkcija ir 10% lētākā cena, nekā saņemot to ceptuves dabai draudzīgā papīra vai kartona iepakojumā. Šo vēlos pasniegt kā ciemata **spēli** savējiem.
- ▶ Visi **līdzņemšanas iepakojumi** ir pārstrādājami, pārsvarā papīra, vai arī pārstrādājamas plastmasas.
- ▶ **Sadarbība ar «AIBE» veikalu** ar mērķi pārstrādāt izejvielas abpusēji izdevīgā efektīva ķēdē.
- ▶ **Pilnībā šķirot atkritumus** un veidot pārtikas produktu komposta sistēmu.
- ▶ **Meistarklases** - praktiskas klientu apmācības par Zero waste principiem
- ▶ **Pēdējo darba stundu uz visiem pīrāgiem un maizi 20% atlaide**, lai būtu mazāks norakstīšanas %. Ir plāns reģistrēties zero waste aplikācijā, lai popularizēt to arī attālināti.
- ▶ Ražo kulinārijas izstrādājumu apjomu, tai skaitā uz pasūtījumu.
- ▶ Neiepērkaņ ūdeni pudelēs, izmantojam ūdens filtrēšanas iekārtu, kas arī silda ūdeni tējai un ražo gāzētu ūdeni.
- ▶ Izmantojam **tikai energoefektīvas iekārtas** - moderno siltumsūkni, indukcijas plīti, krāsns un ātrdzēsētājs, ūdens caurplūdes krāni. Mēneša komunālie maksājumi svārstās starp 350 un 500 Eur, pat aukstākajos ziemas mēnešos.
- ▶ Piedāvājam **vairākus bezglutēna, vegānos un veģetārus ēdienus**.



Projekta līdera loma



- ▶ Mūsu ģimenē ir 2 bērni, kuri 2023.gadā ir absolvējuši vidusskolu un pamatskolu un bērnu ēdināšanas aktualitātes man ir labi zināmas. **Piedāvāsim skolniekiem un bērniem veselīgas un gardas uzkodas un apmācības.**
- ▶ **Upesciems ir manas mājas** vairāk, ka 18 gadus. Es ļoti labi pārzinu vietējo iedzīvotāju vēlmes, gaumi un nepieciešamības.
- ▶ Strādājot par šefpavāru vairāk, nekā 20 gadus, perfekti pārzinu sortimenta plānošanas un īstenošanas tehniku. Es viena no vadošiem Latvijas kulinārijas profesionāliem. Man ir vairāki Latvijas un starptautiski pavāru konkursu apbalvojumi, ka arī piedalījos TV šovos. No 2014.gada esmu starptautiskais pavāru konkursu žūrijas eksperts. **Esmu gatava ieguldīt gan savas zināšanas, gan arī reputāciju un atpazīstamību vietējas sabiedrības vajadzībām.**
- ▶ “ReMaizes” ceptuves ražošanas un tirdzniecības **pamatdarbu 4 dienas nedēļā** no trešdienas līdz sestdienai. Papildus tam, **organizējam apmācības** pieaugušiem nelielās grupas no 2 līdz 6 pers. par pārtikas atkritumu šķirošanu, efektīvo plānošanu un atkritumu samazināšanu, veselīgo maltītes gatavošanu klātie ceptuves telpās 1 dienu nedēļā darba dienās vakaros. Ir iespēja piedāvāt apmācības/meistarklases arī izbraukumā pie klientiem. Pēc izglītības esmu ne tikai ēdinātājs, bet arī pedagogs.
- ▶ **Jauniešiem ceļu:** Man ir 2 meitas, kuras es gribētu iesaistīt ceptuves labiekārtošana un ikdienas darbā. Viena meita mācās par kreatīvo marketinga speciālistu un viņa man izstrādāja šo logo. Otra meita mācās par produktu dizaineri un plāno dekorēt telpu.
- ▶ Piedalos, kā viens no ekspertiem, **Vidzemes plānošanas reģiona Ce4Re projekt “Aprite ekonomikas risinājumi restorānu sektorā”**. Esmu gatava iesaistīt savu uzņēmumu arī citos valsts un pašvaldību iniciatīvas. 2025.gada jūnijā ņemu dalību Berlīnes universitātē starptautiskajā ēdināšanas ilgtspējas apmācības kursā un saņemu diplomu, esmu sertificēts «Tester» ilgtspējas pedagogs.

Mūsu piegādātāji un sadarbības partneri

- ▶ Soira (Latvijas siers)
- ▶ Ādažu medus
- ▶ Straupes piena kombināts
- ▶ Ledus vīnu darītava
- ▶ Līcīši (kazas siers)
- ▶ Olala
- ▶ Zivs uz Ledus
- ▶ Lības dārzi (smiltsērķšķu un citu ogu produkti no Ropažiem)



Pasākuma ēdienkarte



- ▶ **Pašmāju** kanēļa maizes pudiņš ar mellenēm un siera krēmu **
- ▶ Mini speķa pīrādziņi , Kāpostu zaļumu pīrādziņi * , Olu un zaļumu pīrādziņi **
- ▶ Jogurts ar graudu pārslu un **Ādažu medus** Bitrcher musli un **Ledus vīnu darītavas ābolu** želeju glāzēs **
- ▶ Svaigi cepta dzērienu saldiskābmaize, brioše baltmaize, Fokača ar kaltētiem tomātiem**
- ▶ Mērces un smēriņi: Kaņepju **Straupes pienotavas** siera krēms **, sviests **, pašmāju dārzeņu sautējums *, **Lības dārzeņu smiltsērķšķu** želeja *
- ▶ Biešu un tomātu salāti ar **Līcīšu kazas sieru**, spinātiem un cidonijas mērci, grauzdētiem lazdu riekstiem ** (PLUS 50 PORC. Bez siera Vegāna izvēle *)
- ▶ Mini sviestmaizes ar itāļu fokačas maizi ar **Ādažu Soiras sieru** sieru, pašmāju tomātu marmelādi **
- ▶ Pašmāju **skābmaizes** sviestmaizes ar mārrutku krēmu un **Zivs uz ledus** lēni vakuumā gatavotu palijas fileju
- ▶ Karamelizēto burkānu un miso krēmzupa *
- ▶ **Olala paipalu** zupa ar dārzeņiem
- ▶ Ķirbju un siera pankūkas **
- ▶ **Pašmāju skābmaizes** rupjmaizes kārtojums ar brūklenēm **
- ▶ Kišs Loraine pīrāgs ar bekonu, **brīvu vistu** olu omleti, dārzeņiem un sieru **
- ▶ Itāļu fokača ar tomātiem, olīvām un rozmarīnu *
- ▶ **Straupes pienotavas** biezpiena bulciņas ar augļu želeju **
- ▶ Piparmētru tēja no **pašu dārza**, **ekoloģiska Lavazza humeco** kafija, **pašu filtrēts Purezza** ūdens krūkā - visu dienu
- ▶ Piens, bezlaktozes auzu piens, cukurs
- ▶ *Vegānā izvēle
- ▶ ** Veģetārā izvēle

Mūsu ilgtspējas rīcību vizuālie piemēri

















Ilgospējīgo recepšu konkurss - Pavāru kluba un Vidzemes plānošanas reģiona sadarbība



Baltijas profesionālo skolu konkurss «Zero waste challenge» Rīga food laikā



Paldies par uzmanību, tiekamies
ceptuvē!

