

«Cukurella» – mājas saldumi, kas izloloti Rēzeknes novadā

Inga Kaļva-Miņina

«Cukurella» – skan ļoti saldi un vilinoši gaisīgi, vai ne? Ideāls nosaukums uzņēmumam, kurā tiek ražoti saldumi. Tieši tā nodomāja arī VELGA SARMULE, kura ir radījusi saldējumu un konditorejas izstrādājumu sēriju ar nosaukumu «Cukurella» (šobrīd gan vairāk tiek strādāts, veidojot dažādus saldumus, bet nākamajā gadā arī mājas saldējums ieņems savu vietu uzņēmuma piedāvājumā). Kā atzīst Velga, tad ideja par sava biznesa uzsākšanu jau sen esot virtojusī gaisā, bet to kaut kā neesot sanācis realizēt. Tieši pateicoties dalībai Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) rīkotajā konkursā jaunajiem lauku uzņēmējiem «Laukiem būt!», Velga vairāk sasparojās un savu ideju ietēpa taustāmā formātā, turklāt iegūta 1. vieta un finansējums nenoliedzami bija labs stimuls turpināt iesākto. Uzņēmējdarbības attīstībai Velga saņēma finansējumu, arī piedaloties nodibinājuma «Lauku ekonomikas attīstībai Rēzeknes novadā» (LEARN) projektu konkursā.

Tā kā uzņēmums vēl ir pavisam jauns (par tā dzimšanas dienu var uzskatīt 2018. gada pavasari), tad «Cukurella» tikai pamazām ienāk tirgū, piedāvājot ne tikai savu saldo produkciju, bet arī aicinot ciemos uz meistarklasēm, kurās saldumu cienītāji paši var gatavot kārumus. Mūsu sarunas laikā Velga vairākkārt uzsver, ka vietai ir ļoti liela nozīme un ka viņa vēlas savu uzņēmumu attīstīt tieši te – savā lauku īpašumā Rēzeknes novadā, kas atrodas pie Strūžānu un Dricānu pagasta robežas. Pašu spēkiem jau ir izremontēts siena šķūnis, un vasarā te tiek uzņemti tūristi. Sappu ir daudz, pirmā uzņēmuma vasaras sezona ir veiksmīgi aizvadīta, un tas savukārt mudina neapstāties, bet realizēt arvien jaunās ieceres, lai saldā «Cukurellas» pasaule kļūtu arvien atpazīstamāka.

Dalība konkursā palīdz realizēt sapni

Par sava uzņēmuma izveides pirmsākumiem Velga teic, ka viņai tāpat kā daudz citiem jau kādu laiku gribējās darīt kaut ko savu. «Sākumā nemaz nebija domāts, ka tie būs tieši saldumi, bet gan vairāk – saldējums. Ar meitu apmeklējot dažādos tirgus, ievēroju, ka mūspusē netiek piedāvāts mājas saldējums. Tad nu iedomājos – kāpēc es to nevarētu gatavot?» atceras Velga.

Ideja bija, bet tā nematerializējās, un, kā stāsta Velga, tad viss tā pa īstam iekustējās, pateicoties iespējai piedalīties LLKC rīkotajās apmācībās un pēc tam – dalībai konkursā «Laukiem būt!». LLKC jau vairākus gadus organizē konkursu jaunaļiem lauku uzņēmējiem «Laukiem būt!», lai saglabātu Latvijas un tās lauku tradīcijas un vērtības. 2018. gadā 15 finālistu konkurencē pārstrādes jomā Velga un viņas ideja par «Cukurellu» ieguva 1. vietu.

«Bija bail, jo uzņēmējdarbība nebija mans lauciņš,» atzīstas jaunā uzņēmēja. «Sākotnēji mana ideja bija par saldējuma ražošanu, kad tad startēju konkursā, tad ideja izauga lielāka, un sapratu, ka vajag arī saldumus gatavot. Tagad savukārt ir tieši otrādi – ir saldumi, bet saldējums palicis otrajā vietā. Konkurss man bija stimuls kaut ko sākt darīt, un, iegūstot 1. vietu, jūti atbildību un vēlmi turpināt iesākto.» 2018. gada ziemā Velga uzrakstīja projektu LEARN, arī iegūstot finansējumu sava uzņēmuma attīstībai.

Uzņēmuma nosaukums esot tapis apmērcību laikā. «Ilgi domāju, gribējās ska-nīgu, sievišķīgu un skaistu nosaukumu. Visu saldumu pamatā ir cukurs, glīti apspēlējot šo vārdu, radās «cukurella». Nosaukums ir veiksmīgs, jo, kad pie mums uz laukiem atbrauc, lai piedalītos meistardarbnīcās, tad saka, ka izvēlējušies mūs tikai nosaukuma dēļ, pat pirms tam nezinot, ko te darīs,» stāsta Velga.

«Kad ir svinama uzņēmuma dzimšanas diena? Laikam tad, kad bija sakārtoti visi dokumenti saistībā ar Pārtekas un veterināro dienestu. Uzņēmums bija jau tad, kad konkursā uzvarēju, tātad – 2018. gada pavasarī, bet, lai viss notiktu oficiāli, lai varētu savu produkciju piedāvāt tirdzīnīs, vēl bija daudz kas jāizdara. Tā nu 2018. gada decembrī dokumenti bija sakārtoti un braucām uz savu pirmo tirdzīni «Lobs lobam», kas pirms Ziemassvētkiem notika Rēzeknes novada domes ēkā. Veicās ļoti labi, saldumus izpirka, un tas mums bija labs starts,» stāsta Velga.

«Paldies par finansējumu, ar kura palīdzību iegādājāties nepieciešamās iekārtas. Pašā sākumā produkts izskatījās pavisam citādā nekā tas ir tagad, jo, piemēram, ar parasto rokas mikseri nesānās tas, ko vajag. Ar vajadzīgajām iekārtām ir ērti strādāt,» saka Velga, atklājot, ka iegūtais finansējums lielākoties tika iztērēts dažādām ie-

kārtām. «Vispirms iegādājāties saldējuma mašīnu, stacionāro mikseri, kas ir daudzgāks par parasto, dažādas mazās ierīces, piemēram, sulas tvaicēšanas katlu. Palika nauda arī remontam, jo pašu spēkiem atjaunojam ēkas savā lauku īpašumā. No LEARN piešķirtā finansējuma iegādājāties aukstuma iekārtas, piekabi, telti – vajadzīgas lietas, kas nodrošinās turpmākajā uzņēmuma izaugsmē.»

Pati rada «Cukurellas» vizuālo noformējumu

Kā sarunas gaitā noskaidrojās, tad ideja ražot saldumus radusies, pateicoties Velgas draudzenei, jo Velgai bija iecere par saldējuma izgatavošanu, bet, abas idejas apvienojot, radās plašāks uzņēmuma piedāvājums.

«Cukurellas» sortimentā ir sešu veidu saldumi – ābolu biezeņa zefīri, popkūciņas (jeb kūciņas uz kociņa), eklēri, makarūni, bezē un maršmelovu pastilas. Saldējumu taisu tad, ja kādam ļoti vajag, jo pagaidām to nereklamējam. Vajag vairāk laika, jādoma par tehnoloģisko procesu, bet pagaidām nav sanācis tam pievērsties. Ja vajag sagatavot ko individuālu pēc pasūtījuma, arī to daru. Daudzi prasa, kad būs tortes, bet vēl jāpagaida, tas jau būs nākamais līmenis,» stāsta Velga, atzīstot, ka nākotnē vēlas nodrošināt pilnu servisu.

Galvenā darītāja «Cukurellā» ir pati Velga, bet arī viņas palīgiem ir ļoti svarīga loma, lai viss izdotos. «Konsultējos ar vīru, draudzeni, viņi palīdz, ja vajag. Draudzene ir grāmatvede, bet vīrs palīdz ar tehnisko pusi, – ja ko vajag, tad viņš visu uztaisīs,» saka Velga. «Pirms tam mans kultūrais talants izpaudās vien hobbija līmenī, draudzene šajā jomā pat vairāk eksperimentēja. Receptes noskatām internetā, pārbaudām praktiski un domājam, vai mums der. Apmeklējam meistarklases Rīgā. Gribas radīt ko modernu, nevis bulciņas cept. Ir daudz jātestē, bieži vien nesānās pat pēc receptēm, tad nu domā – vai recepte nav pareiza, vai pašai nesānās, jāmeklē cits variants un atkal jātestē. Mīnuss ir tas, ka bieži vien testēšanas process ir dārgs, jo dažas izejvielas ir dārgas. Un tad domā – gribi vai negribi to turpināt darīt. Žēl, ka meistarklases, lai apgūtu dažādus svarīgus knifus, netiek rīkotas tuvāk, jo lielākoties viss notiek Rīgā.»

Par Velgas radītajiem saldumiem var teikt, ka tie ir ne tikai gardi, bet arī ļoti skaisti, jo tie lieti noder viņas mākslinieces dotības, kas iegūtas Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijā, apgūstot vides dizainu, interjera dizainu un dizainu arī maģistra līmenī. «Es smejos, ka man ir grūti, – tā kā pati esmu dizaineris, tad esmu ļoti piekāsīga, gribu, lai katrs sūķis ir izstrādāts. Tas gadu laikā ir izeidzināts akadēmijā, – ka vajag visu izdarīt precīzi, rūpīgi, līdz sūķim. Tad ir pašai prieks un gandarījums par paveikto.



Šovasar Rēzeknes kartodromā notika tirdziņš «Lobs lobam», kurā pircējiem tika piedāvāti arī «Cukurellas» saldumi; attēlā – Velga kopā ar mazo palīgu – meitu Evelīnu

Arī tad, kad gatavojos LLKC konkursam, nebija obligāts noteikums, ka ir jābūt jau gatavam logo, produkcijas noformējumam, bet man tas jau bija. Gribējās, lai viss ir izdarīts tā, kā vajag, jo – kā tad prezentēsi uzņēmumu bez vizuāla noformējuma? Domāju, ka tam arī bija būtiska loma, kādēļ konkursā ieguvi 1. vietu, jo produkcijai jau bija gatava pārdošanai,» saka uzņēmēja.

Visiecienītākie saldumi – upeņu zefīri

Lielākoties klienti «Cukurellu» atrod tieši caur Facebook, kur aplūkojama arī produkcija. Dalība tirdzīnīs arī ir lieliska iespēja ieinteresēt jaunus klientus. Bet, kā atzīst Velga, tad pagaidām vēl neesot sanācis sevi parādīt dažādos tirdzīnīs. Uzņēmums vēl tikai tā pa īstam sāk darboties. Šogad nozīmīgs notikums bija dalība Mākslas piknikā Lūznāvē – «Cukurella» pārdeva savu produkciju, kā arī apmeklētājiem bija iespēja apmeklēt meistarklasi un izveidot pašiem savu saldumu.

«Pirms tirdzīņa ir jāstrādā divas nedēļas, lai tam pilnvērtīgi sagatavotos. Arī produkcijas uzglabāšanas termiņi neatļauj saražoto ilgi turēt, jo produkcija ir svaiga, bez konservantiem. Zefīrus gatavoju kādas trīs vai četras dienas pirms vajadzīgā pasākuma, turklāt – ļoti daudz. Ja neko neliecīlāt, tas ir tikai loģiski, ka zefīri ātri sakalst. Sapakotas paciņā, maršmelovu pastilas var tikt uzglabātas divas nedēļas. Bieži vien gatavošanās tirgum ir tik traka, ka nemaz negribas nekur braukt. Ja kāds palīdz sagatavošanās procesā, tad ir vieglāk. Visu sapakot vien jau vajag ļoti daudz laika, tādēļ tas arī jāieplāno,» savā pieredzē dalās Velga.

Tālākie individuālie pasūtījumi uzņēmumam ir bijuši no Rīgas, ir sadarbība ar Rēzeknes novada domi, saldumi gatavoti arī pēc SIA «Rēzeknes slimnīca» pasūtījuma, kā nelielas dāvanas skaistie kārumi tiek gatavoti arī kāzām, «Cukurellā» mēdz kāzas arī uzklāt saldumu galdu. «Šovasar bija pasūtījums no Balvu puses – jūlijā no-

tika Balvu pilsētas svētki, un es gatavoju bezē rozītes, ar kurām tika cienāti visi apmeklētāji. Sataisīju 400 bezē rozītes, uztaisīt nav grūti, bet ilgi jākalē, un tas aizņem daudz laika,» stāsta Velga.

«Gatavojot savus saldumus, es tos ēdu ļoti maz. Mana meita tos testē un saka – patīk vai nepatīk. Man pašai garšo eklēri, bet tos jau nevar daudz ieest. Vēl arī zefīri – viegli, gaisīgi, tos nevar salīdzināt ar veikalā nopirktajiem. Rēzeknes pusē ejošākā produkcija ir upeņu zefīri un maršmelovu pastilas, kurās izmantotas dabīgas sulas. Sastāvdaļas lielākoties ir savas – mūsu lauku īpašumā iedaudzētās ogas tiek sasaldētas, satvaicētas sulas. Ja ko vajag, pērkam no vietējiem zemniekiem,» atklāj Velga.

Meistarklasēs var paši pagatavot saldumus

«Cukurella» piedāvā ne tikai iespēju iegādāties dažādus naškus, bet arī pašiem pagatavot popkūciņas. Piesakoties iepriekš, Velga jau sagatavo sastāvdaļas attiecīgām cilvēku skaītam, lai varētu notikt radošā meistardarbnīca. «Piedāvājums ir pieejams siltajā sezonā, no maija, jo radošais process notiek renovētajā šķūnī. Pirmās ekskursantu grupas bija jau pērn rudē – ar LLKC starpniecību bija atbraukuši jaunie censoni uzņēmējdarbības jomā, kur klaušās manā pieredzes stāstā un degustēja saldumus. Darbnīcā veidojam popkūciņas – no masas paši izveidojam bumbiņas, paši saglāzējam, sadekorējam, var apstāties uz vietas vai līdzī panemt. Patīk gan bērniem, gan pieaugušiem apmeklētājiem. Tas ir radošs process,» stāsta Velga, atzīstot, ka priekš pirmā gada un bez īpaši lielas reklāmas esot bijis daudz ekskursantu.

«Vienā reizē varu uzņemt līdz 40 cilvēku grupu, bet vidēji – 20 cilvēku grupa ir pietiekami liela. Tālākie ekskursanti ir no Rīgas puses, vietējie brauc mazāk. Bieži vien piezvana dienu pirms un saka, ka vēlas atbraukt, bet es nevaru viņus uzņemt.

Daudziem nav izpratnes par to, kā saldumi top. Viņi domā, ka tie jau ir gatavi, vai arī ka es varu paspēt sagatavot, bet zefīriem, piemēram, ir jākalst 24 stundas. Daudzi pat domā, ka zefīri ir jācepi,» stāsta Velga.

«Cukurella» – tas ir savs sapnis, ko mēģinu realizēt, ir daudz ideju, ko varam īstenot savā lauku īpašumā. Mums ir savs šķūnis, un mēs visu laiku domājam, ko vēl piedāvāt, lai pie mums brauktu vairāk cilvēku. Nākamajā gadā noteikti būs vairāk meistarklasu, jo mums ir, kur to darīt. Vieta ir forša, atbrauc bērni, var izskraidīties, tad saldumus sataisīt. Ceru, ka nākamajā gadā būs saldējuma darbnīca, tad būs vēl interesantāk,» stāsta Velga.

«Cukurellai» šis ir pats sākums – ļoti veiksmīgs, ir daudz ieceru un plānu turpmākai izaugsmei, tam, kas būtu jāattīsta laukos. Jaunajiem uzņēmējiem Velga novēl uzdrošināties: «Ja ir ideja, tad ir jādara, ja nesānās ar pirmo reizi, tad jāmeģina vēl. Ir jāizmanto izdevības, un to īstenībā ir daudz – dažādi konkursi un projekti. Ja arī pamācies tikai priekš sevis, tā informācija uzkrājas, un tad vienā brīdī saproti, ka arī tu vari uzsākt savu uzņēmējdarbību. Svarīgi būt citādākiem, lai tieši tava produkcija atšķirtos no citu ražotās. Protams, svarīgs ir komandas atbalsts. Kad no malas kaut ko iesaka, tas palīdz. Vajag komandu, jo vienam ir grūti, noplūk spēki, ja pašam jādomā par visu. Protams, bez vajadzīgajām iekārtām arī nekas neizdotos.»

Sarežģītākais ir uzsākt biznesu, es to izdarīju, pateicoties dalībai konkursā, jo citādi noteikti nebūtu sevi piespiedusi. Trāķākais ir grāmatvedība, jo tas nav mans lauciņš. Par laimi, šī joma ir manas draudzēnes pārzinā. Vajag komandu, jo vienam ir grūti, noplūk spēki, ja pašam jādomā par visu. Protams, bez vajadzīgajām iekārtām arī nekas neizdotos.»

«Vienā reizē varu uzņemt līdz 40 cilvēku grupu, bet vidēji – 20 cilvēku grupa ir pietiekami liela. Tālākie ekskursanti ir no Rīgas puses, vietējie brauc mazāk. Bieži vien piezvana dienu pirms un saka, ka vēlas atbraukt, bet es nevaru viņus uzņemt.



Pērnā gada nogalē Rogovkas multifunkcionālajā jaunatnes iniciatīvu centrā Velga jauniešiem vadīja meistarklasi – tika gatavotas popkūciņas un maršmelovi. Tā bija pirmā izbraukuma meistarklase



«Cukurellas» sortimentā ir sešu veidu saldumi – ābolu biezeņa zefīri, popkūciņas (jeb kūciņas uz kociņa), eklēri, makarūni, bezē un maršmelovu pastilas



Arī Lūznāves muižas Mākslas piknika apmeklētāji šovasar varēja izbaudīt Velgas gatavotos saldumus

Fakti

- «Cukurella» darbojas kopš 2018. gada pavasara.
- 2018. gada pavasarī iegūta 1. vieta LLKC rīkotajā konkursā jaunaļiem lauku uzņēmējiem «Laukiem būt!» pārstrādes jomā; 2018. gada ziemā Velgas uzrakstītais projekts guva LEARN finansējumu uzņēmuma attīstībai.



Valsts reģionālās attīstības aģentūra

«Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo jaundibināto pārtikas ražotāju, lauksaimnieku un tūrisma industrijas pārstāvju pieredze uzņēmējdarbības sākšanā»

Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.