



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

## APMEKLĒJUMA ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

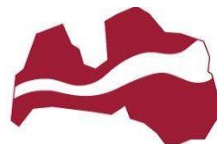
LAP 2014.-2020. apakšpasākums "Saimniecību un mežu apmeklējumu nodrošināšana", LAD Līguma nr. 10.2.1-2.36/23/P23

Apmeklējuma tēma: Jaunāko tehnoloģiju izmantošana lauksaimniecības produktu ražošanas procesu, tehnoloģiju pilnveidošanā un drošas pārtikas ražošanā

Grupās Nr. LLKC10Ve04-E

| Datums                | Norises vieta  | Apmeklējuma tematika  | Sākums (plkst.) | Noslēgums (plkst.) | Stundu skaits |
|-----------------------|--|---|-----------------|--------------------|---------------|
| 24.11.2024            | TC Tobago, Ventspils,<br>Latvija – Polija – Čehija –<br>Austrija   | Brauciens ar autobusu   |                 |                    |               |
| 1.diena<br>25.11.2024 | Manufaktur Gölles<br>Stang 52<br>8333 Riegersburg<br>Tel.: +43 3153 7555<br>Fax: +43 3153 755530<br>E-Mail: <a href="mailto:obst@goelles.at">obst@goelles.at</a>                                   | Etiķa ražotne, kur apmeklētāji tiek iepazīstināti ar produkta ražošanas procesu. No gataviem augļiem, pēc tradicionālām receptēm, bet ar jaunām tehnoloģijām, tiek ražots plašs produktu klāsts. Izmantojot digitālas kvalitātes vadības sistēmas, ražotne var labāk uzraudzīt kvalitāti visā ražošanas procesā, nodrošinot atbilstību pārtikas ražošanas standartiem. Apmeklējuma laikā tiks gūta pieredze par drošas pārtikas ražošanu.   | 15:00           | 17:00              | 2             |
|                       | Meister Sekt GC<br>Schützing 147<br>8333 Riegersburg,<br>Steiermark<br><a href="tel:+4306805052912">+43 (0) 680 505 2912</a><br><a href="mailto:sekt@das-kulinarium.at">sekt@das-kulinarium.at</a> | Meister Sekt GC ražotnē apmeklētājiem piedāvā pieredzēt Štīrijas reģionālo kulinārijas izcilību un ģimenes viesmīlības meistarīgu kombināciju. Meisteru ģimene nodarbojas ar dzirkstošā vīna ražošanu, bet savā nelielajā veikalā piedāvā iegādāties un nodegustēt plašu Štīrijas reģionā ražoto pārtikas produktu klāstu. Ražotnē līdztekus tradicionālām metodēm tiek izmantoti sensori un digitāla sistēma, ar kuru var uzraudzīt temperatūru, mitrumu un citus būtiskus parametrus katrā ražošanas posmā. Tas nodrošina, ka visi procesi notiek optimālā vidē un atbilstošā pārtikas ražošanas kvalitātē. | 17:15           | 19:15              | 2             |

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



|                               |   |   |              |              |            |
|-------------------------------|---|---|--------------|--------------|------------|
| <p>2.diena<br/>26.11.2024</p> | <p>Technikum Extrakt<br/>Getränke GmbH<br/>Lava Bräu<br/>Auersbach 130<br/>8330 <a href="#">Feldbach</a><br/>Austria<br/><a href="mailto:office@lavabraeu.at">office@lavabraeu.at</a><br/><a href="tel:+4331528575201">03152/8575-201</a></p> | <p>Lava Bräu ir bioloģisko dzērienu ražošanas uzņēmums ar filosofiju par vietējās izejvielas piesaisti ikkatrā reģiona ražotnē. Pieeja sortimenta izveidē – ražot produkciju, kuras izejvielas ir pārsvarā tikai vietējas izcelsmes. Šādas filosofijas popularizēšana notiek, sadarbojoties ar citiem ražotājiem, izveidojot reģiona kulināro ceļu – Vulkānzemes maršrutu – Vulkanland Route 66. Tā dalībnieki par savu misiju uzskata tradicionālo un mūsdienīgo tehnoloģiju mijiedarbību, lai samazinātu resursu patēriņu, nodrošinātu atkritumu optimālu apsaimniekošanu, tā kopumā samazinot pārtikas ražošanas negatīvu ietekmi uz vidi un strādātu ilgtspējīgi.</p>                             | <p>10:30</p> | <p>12:00</p> | <p>1,5</p> |
|                               | <p>LW Schule Grottenhoff<br/><a href="#">Krottendorfer Str. 110,</a><br/><a href="#">8052 Graz, Austrija</a><br/><a href="tel:+433162815610">+43 316 2815610</a><br/><a href="mailto:lfgrottenhof@stmk.gv.at">lfgrottenhof@stmk.gv.at</a></p> | <p>Grottenhofas daudznozaru mācību saimniecība ir vieta, kur ikkatrs interesents var saņemt plašu apmācību kursu lauksaimniecībā, pārtikas rūpniecībā, mežsaimniecībā, augkopībā, vīna ražošanā un augļkopībā, dārzenkopībā un graudkopībā, arī lopkopībā. Lauksaimniekiem ir būtiski apgūt zināšanas par jaunākajām tehnoloģijām drošas pārtikas produktu ražošanā, jo arvien pieaugošā tirgus konkurence liek lauksaimniekiem izmantot jaunākās tehnoloģijas, lai palielinātu efektivitāti un piedāvātu kvalitatīvākus produktus, kas atbilst patērētāju prasībām un arī kā vietējo normatīvu, tā ES regulu prasībām par pārtikas drošību un kvalitāti.</p>   | <p>13:00</p> | <p>16:00</p> | <p>3</p>   |
|                               | <p>Gut Schlossberg<br/>Schloßberges 3, 8010 Graz<br/>+43 (0)664 / 9683 713<br/><a href="mailto:info@gut-schlossberg.at">info@gut-schlossberg.at</a></p>   | <p>Uzņēmuma misija - nogādāt produktus no mazajiem zemniekiem un arī lauku telpas komerciālajiem ražotājiem tieši pie gala patērētājiem - gardēžu galvaspilsētas Grācas centrā. Uzņēmums ir izveidojis nodibinājumu “Genuss ab Hof”, kas ir kompetences centrs lauksaimniecības un maza mēroga reģionālo produktu izplatīšanai. Tā ir lielākā neatkarīgā privātā tiešā mārketinga organizācija Austrijā, kuras pamatā ir ražotāju brīvprātīga dalība. Nodibinājuma dalībuzņēmumu atlase notiek, vadoties no stingrām prasībām ražotājiem - to ražotājiem pārtikas produktiem jāatbilst visaugstākajiem drošas pārtikas ražošanas principiem, ar kuriem tiks iepazīstināti apmeklējuma dalībnieki.</p> | <p>17:00</p> | <p>18:00</p> | <p>1</p>   |



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

|                       |  |  |       |       |   |
|-----------------------|--|--|-------|-------|---|
| 3.diena<br>27.11.2024 | Raabauer Eisvogel GC<br>Bio-Produkte Karl und<br>Wilma Kaufmann<br>Raabau 168<br>8330 Feldbach<br>+43 650 / 86 32 646<br>office@raabauer-<br>eisvogel.at   | Ģimenes uzņēmums, kas darbojas bioloģiskās augkopības un pārstrādes jomā, rūpīgi plāno ražošanas un realizācijas procesus. 2001. gadā ģimene pārņēma vecvecāku biznesu un pārgāja uz bioloģisko lauksaimniecību. Kopš tā laika saimniecībā tiek audzētas jāņogas, plūškoki un aronijas, kuras novāc visa ģimene saviem spēkiem un ar lielu mīlestību un rūpību pārstrādā bioloģiskās sulās, kas ir ražota, ievērojot bioloģiskās lauksaimniecības standartus un pārtikas drošības normas. Sevišķu uzmanību uzņēmumā pievērš arī alternatīvajiem enerģijas avotiem – saules enerģijai, jo to izmantojot, var samazināt enerģijas izmaksas un ietekmi uz vidi. Lai arī tradicionāla produkta ražotājs, uzņēmums saimnieko mūsdienīgi, pilnveidojot ražošanas tehnoloģijas, kas vienlaicīgi nozīmē – ilgtspējīgi. | 08:30 | 09:30 | 1 |
|                       | Kürbischhof Gartner<br>Weinberg/Raab 60 & 79,<br>8350 Fehring, Steiermark<br><a href="mailto:info@kuerbischhof.at">info@kuerbischhof.at</a><br>+43 3155 40691  | Īsts ģimenes uzņēmums, kurā darbojas visi Gartneri - Klara, Christian, Barbara, Sarah und Hannah, kas strādā kā labi ieeļļots mehānisms – visi zobrautiņi savā vietā un katram savs uzdevums – bet visi kopā nemitīgi uzlabo ķirbju audzēšanas efektivitāti un kvalitāti, vienlaikus nodrošinot, ka ražotie produkti ir droši un atbilstoši tirgus prasībām. Hannah studē biotehnoloģiju un aktīvi strādā ķirbju dārzā, tur pielietojot savas zināšanas, kurās dalīsies ar apmeklējuma dalībniekiem. Ķirbju audzēšanā var izmantot biotehnoloģijas, piemēram, pozitīvu ģenētisko modifikāciju, lai izstrādātu sugas ar labāku izturību pret slimībām un kaitēkļiem, kā arī labāku ražas kvalitāti.   | 10:00 | 11:00 | 1 |
|                       | Weingut Krispel GmbH<br>Neusetz 29, A-8345 Hof<br>bei Straden<br><a href="tel:+4334737862">+43/3473/7862</a><br><a href="http://www.krispel.at">www.krispel.at</a><br><a href="mailto:office@krispel.at">office@krispel.at</a> | Uzņēmums, kas veiksmīgi apvieno vīna dārzu kopšanu un vīna ražošanu ar cūkkopības nozari un gaļas pārstrādi. Uzņēmums dalīsies savā ilggadīgajā pieredzē izmantot jaunākās tehnoloģijas vīna ražošanā, piemēram, sensoru izmantošana ražotnē, jo izmantojot sensorus un automatizētas sistēmas, var uzraudzīt temperatūru, mitrumu un citus būtiskus parametrus katrā ražošanas posmā. Tas nodrošina, ka visi procesi notiek optimālā vidē. Uzņēmumā izmantotās mūsdienīgās tehnoloģijas ļauj precīzi kontrolēt galveno - fermentācijas procesu, piemēram, izmantojot datu analītiku, lai sekotu līdzi cukura līmeņiem un citām ķīmiskām vielām. Šādas uzraudzības rezultātā tiek optimizēts   | 12:00 | 13:00 | 1 |

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

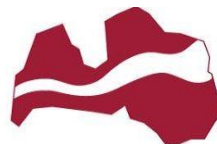
|                       |   |   |       |       |   |
|-----------------------|---|---|-------|-------|---|
|                       |   | <p>ražošanas process un iegūts augstas kvalitātes vīns. Modernas filtrācijas un sterilizācijas metodes uzlabo vīna kvalitāti, noņemot nevēlamas daļiņas un mikroorganismus. Savukārt spektroskopija un citas analītiskās metodes vīndariem palīdz noteikt vīna kvalitāti un atbilstību standartiem, novēršot iespējamās kļūdas. Tā pati pieeja saimniecībā ir arī otrai nozarei - jaunākās tehnoloģijas pozitīvi ietekmē cukkopības un šķiņķa ražošanas nozari, palielinot efektivitāti, drošību un ilgtspēju. Šo tehnoloģiju integrācija ne tikai uzlabo ražošanas procesu, bet arī veicina visu saimniecības nozaru attīstību kopumā.</p> |       |       |   |
|                       | <p>Bauernstadl GC<br/><a href="#">Hammer-Purgstall-Gasse 1, 8330 Feldbach, Austrija</a><br/><a href="#">+43 3152 7703</a><br/>kontakt@bauernstadl.at<br/><br/><a href="#">shop.bauernstadl.at</a></p> | <p>Viens no lielākajiem lauksaimniecības produktu tirdzniecības uzņēmumiem Austrijā. Ar vairāk kā 2000 reģionālo produktu rūpīgi veidotu sortimentu, kas atbilst visaugstākajiem pārtikas drošības standartiem un izcili izstrādātu realizācijas programmu, Trummeru ģimenes uzņēmums ir viens no Vulkanland Route 66 redzamākajiem pārstāvjiem. Sarunā ar uzņēmuma pārstāvjiem, apmeklējuma dalībnieki iepazīsies ar tirdzniecības sortimenta atlasu, lauksaimniecības produktu ražotāja ceļu līdz tirdzniecības uzņēmumam un prasībām, kas tiek ražotājiem izvirzītas.</p>  | 14:30 | 15:30 | 1 |
|                       | <p>Holunderwunderwelt<br/>Unterweißenbach 23<br/>A 8330 Feldbach<br/>+43 6500894<br/>info@obstchristandl.at<br/><a href="#">www.obstchristandl.at</a></p>   | <p>Ģimenes uzņēmums, kas nodevies plūškoku audzēšanai un ogu pārstrādei – plūškoka ogu daudzfunkcionālās īpašības nepārtraukti ļauj attīstīt jaunas idejas un inovatīvus produktus, kas veicina veselīgas pārtikas lietošanu sabiedrībā. Lai ražotu tādus interesantus produktus kā plūškoka superfood pulveri, enerģijas batoniņus, plūškoka ogu čipsus, veselības dzērienu un vēl daudz citu produktu, saimniecībā izmanto jaunākās tehnoloģijas pārtikas produktu ražošanā, kā arī nemitīgi pilnveido ražošanas procesu, ar kuriem tiks iepazīstināti saimniecības apmeklējuma dalībnieki.</p>   | 15:45 | 16:45 | 1 |
| 4.diena<br>28.11.2024 | <p>Zotter Schokolade GmbH<br/>Bergl 56, 8333<br/>Riegersburg, AUSTRIA</p>   | <p>Kā lauku telpā integrēt inovatīvu pārstrādes uzņēmumu, kas nodrošina apkaime ar darba vietām, piesaista tūristus un ražo plašu eksportspējīgu produkcijas klāstu – to apmeklējuma dalībnieki uzzinās ražotnē Zotter -</p>  | 9:00  | 11:00 | 2 |

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



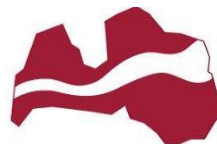
EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

|  |   |   |       |       |   |
|--|---|---|-------|-------|---|
|  | <p><a href="tel:+4331525554">+43 3152 5554</a><br/><a href="mailto:schokolade@zotter.at">schokolade@zotter.at</a></p>   | <p>šokolādes ražotājs no pupiņām līdz batoniņam. Uzņēmums ir FAIR - Pasaulē godīgas tirdzniecības organizācijas (WFTO) biedrs. Produktu klāsts: vairāk nekā 500 dažādu šokolādes garšu un individuālas izvēles šokolādes, ko rada paši klienti. Produkcijā ir aptuveni 400 bioloģiski audzētas sastāvdaļas. Rūpnīca, kas jau sen dibināta vienā no Jozefa Zotera vecāku saimniecības stajām, ir kļuvusi par šokolādes kompetences centru. Tur ar aizrautību strādā visa ģimene. Ražotnē ik uz soļa redzamas pašas modernākās pārtikas ražošanas tehnoloģijas un pat degustācija ir augsta līmeņa tehniskās automatizācijas piemērs. Izcils izaugsmes paraugs, kurā uzņēmuma pārstāvji dalīsies ar apmeklējuma dalībniekiem.</p> |       |       |   |
|  | <p><b>Milchhof Krenn</b><br/><a href="https://www.milchhofkrenn.at">Raabau 44, 8330 Feldbach</a><br/><a href="tel:+436767342124">+43 676 7342124</a><br/><a href="mailto:mail@krennmilch.at">mail@krennmilch.at</a></p>                             | <p>Saulainajā Kēniksbergas kalnā netālu no Feldbahas, Štīrijas vulkāniskā reģiona centrā, atrodas ģimenes uzņēmums, kas jau otrajā paaudzē pārstrādā pienu izcilos piena produktos. Ģimenes kompetence ir meistarība, radošums, kā arī ilggadīga pieredze un padziļinātas zināšanas lauksaimniecībā un pārstrādē. Pateicoties tradīcijām, kas apvienotas ar modernām tehnoloģijām, kas sistemātiski tiek pilnveidotas, un rūpību pret ikkatru sīkumu, uzņēmums rada kvalitāti, kas iedvesmo. Saimniecība ražo piena un augkopības produktus un apmeklējuma dalībniekiem rādīs ražotni un stāstīs par ražošanā izmantotajām jaunākajām tehnoloģijām un ražošanas procesu nemitīgu pilnveidošanu.</p>                             | 11:15 | 12:15 | 1 |
|  | <p>Andrea Bregar<br/><a href="https://www.lebenmitkraeutern.at">Gossendorf 79, 8330 Feldbach, Austrija</a><br/><a href="tel:+436601496885">+43 660 1496885</a><br/><a href="mailto:andrea@lebenmitkraeutern.at">andrea@lebenmitkraeutern.at</a></p> | <p>Mājražotāja Andrea Bregar nodarbojas ar garšaugu audzēšanu un to pārstrādi, bet neaprobežojas tikai ar mājražošanu, jo vēlas iepazīstināt visplašāko sabiedrību ar daudzveidīgo garšaugu pasauli un arī pārstrādes produktiem – garšvielām, maisījumiem, piedevām, eļļām un pat kosmētikas produktiem, tādēļ daudz laika Andrea Bregar atvēl apmācībām – viņa pasniedz daudz dažādus apmācību kursus citiem lauku iedzīvotājiem, kas arī vēlas uzsākt līdzīgu rūpalu. Apmeklējuma dalībniekiem būs iespēja ieskatīties simbiozē, kas veidota no primārās audzēšanas, pārstrādes un zināšanu pārneses. Veiksmes pamatā ir pareizi tehnoloģiju izvēle un to attīstīšana, uzsākot jaunu produktu ražošanu.</p>                  | 12:30 | 13:30 | 1 |



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

|            |   |  |       |              |      |
|------------|---|--|-------|--------------|------|
|            | <p>Buschenschank Kapper<br/>Unterlamm 85<br/>8352 Unterlamm, Austria<br/>+43 660 244 61 80<br/><a href="mailto:buschenschank.kapper@gmx.at">buschenschank.kapper@gmx.at</a></p> | <p>Apmeklējuma dalībniekiem būs iespēja piedalīties kārtējā reģionālajā vīna degustācijā – tiks demonstrēti vīni, kas izgatavoti no vietēji audzētām vīnogām vai citiem augļiem un ogām, demonstrējot reģiona lauksaimniecības daudzveidību un kvalitāti. Tas palielina kopienas izpratni par vietējo produktu izcilību un mudina patērētājus meklēt arī citus vietējas izcelsmes pārtikas produktus un dzērienus. Mazajiem lauksaimniekiem un vīna ražotājiem šie pasākumi nodrošina platformu savu zīmolu demonstrēšanai. Šī atpazīstamība palīdz popularizēt savus produktus ne tikai vietējā, bet arī potenciāli starptautiskajos tirgos. Kopīgā pasākumā tiks apspriestas arī jaunākās vīna nozares tehnoloģijas un inovācijas. Apmeklējuma dalībnieki gūs ieskatu reģionam svarīgas nozares gada rezultātu apkopojumā.</p> | 14:30 | 16:30        | 2    |
|            | <p>Obsthof Stangl<br/>Michaela Stangl<br/>Paurach 25<br/>8330 Feldbach<br/>Phone <a href="tel:+436642802479">+43 664 280 24 79</a></p>  | <p>Nelielās ražotnes saimnieces Mihaelas Stanglas kaislība ir garšu buķete, ko viņa prot notvert savos dzērienos – kā stiprajā alkoholā, tā limonādēs un arī sidros un liķieros. Ražotnē tiek strādāts tikai ar vietējā reģiona augļiem un ogām, pie kam saimniece ražo ne tikai sava zīmola produktus no sava dārza ražas, bet arī “private label” produktus citiem reģiona augkopjiem no viņu izejvielām. Labs produkta pievienotās vērtības radīšanas paraugs, kā arī ražošanas un plānošanas piemērs. Mihaela Stangl savā nelielajā ražotnē ir pratusi integrēt modernas dzērienu ražošanas tehnoloģijas, kā arī panākusi optimālu automatizācijas un digitalizācijas līmeni uzņēmumā kopumā.</p>  | 17:00 | 18:00        | 1    |
| 29.11.2024 | Austrija – Čehija – Polija –<br>Latvija, Ventspils, TC<br>Tobago  | Brauciens ar autobusu  |       |              |      |
|            |   |  |       | <b>Kopā:</b> | 30,5 |

Grupas vadītājs/-i: (Īrisa Roze-Posuma, 30,5 h)

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.

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests