12.12.2022

**Jauna rokasgrāmata un mācību kurss zaļākai praksei mazajos pārtikas un dzērienu ražošanas uzņēmumos**

*Apkopojot Latvijas, Igaunijas un Norvēģijas uzņēmumu praktisko pieredzi, tapusi zaļās prakses rokasgrāmata mazajiem un mikro uzņēmējiem – pārtikas un dzērienu ražotājiem, kuri mārketinga nolūkā iesaistās tūrismā. Rokasgrāmatu papildina tiešsaistes apmācību kurss.*

Rokasgrāmata un apmācību kurss “Zaļākas nākotnes prakses. Padomi tūrismā iesaistītajiem uzņēmējiem - vietējās pārtikas, dzērienu ražošanas un pakalpojumu sniedzējiem” veidots kā praktisks padomdevējs nelieliem ģimenes uzņēmumiem, kuri savu produkciju visbiežāk audzē, ražo un tirgo paši. Uzņemot savās ražotnēs tūristus, viņi izmanto iespēju stāstīt par savu produkciju, parādīt ražošanas apstākļus, un iegūt uzticēšanos. Šodienas sabiedrība kļūst aizvien izglītotāka, informētāka un zaļāk domājoša. Tas nozīmē, ka produktu un pakalpojumu izvēlē noteicošā būs ne tikai kvalitāte un cena, bet arī tas, cik videi draudzīgs ir uzņēmums, un kā tiek ievēroti vidi saudzējoši principi.

**Rokasgrāmatā ietvertas sadaļas:**

* Vietējo ēdienu un dzērienu prezentācija – dažādi sadarbības veidi tirgus sasniegšanai.
* Stāstu stāstīšana – kā parādīt, ka esat atbildīgs un zaļi domājošs uzņēmums?
* Vietējie produkti – kā tos ietvert un izcelt ēdienkartēs.
* Klientu segmenti un mērķa grupas – kā iepazīt klientu vajadzības un vērtības.
* Kanāli klientu sasniegšanai – tavs uzņēmums atrodas tur, kur ir tavi potenciālie klienti!
* Izplatīšana un loģistika – zaļie principi vietējos pārtikas un dzērienu izplatīšanas modeļos.
* Cenu noteikšana un pārdošana – izmaksu struktūra, cenu modeļi un pārdošanas plānošana.

Katras sadaļas beigās ir labās prakses piemēri no šobrīd aktīviem un veiksmīgiem mazajiem uzņēmumiem Latvijā, Igaunijā un Norvēģijā. Rokasgrāmata pieejama ikvienam pdf formātā, lejuplādējot https://www.celotajs.lv/lv/p/files/Greener\_future\_practice.

**Apmācību kurss**

Atbilstoši rokasgrāmatas struktūrai un saturam izveidots tiešsaistes apmācību kurss ar pārbaudes uzdevumiem un jautājumiem katras sadaļas beigās. Uzņēmējiem šis kurss noderēs pašmācībai. Skolas un kompetenču centri var šo kursu iekļaut savos apmācību procesos, atsaucoties uz Nord+ ADULT programmas atbalstu.   
Mācību kurss “Zaļākas nākotnes prakses. Padomi tūrismā iesaistītajiem uzņēmējiem - vietējās pārtikas, dzērienu ražošanas un pakalpojumu sniedzējiem” atrodams specializētajā lauku tūrisma mācību materiālu un kursu vietnē [macies.celotajs.lv](http://macies.celotajs.lv/) .

Papildus apmācību kursam, uzņēmējiem ir iespēja tiešsaistē novērtēt, cik lielā mērā viņu uzņēmums ir videi draudzīgs. To var izdarīt, aizpildot pašnovērtējuma anketu tiešsaistē.

Ēdināšanas uzņēmumiem: <https://www.celotajs.lv/lv/cert/appl/selfeval/4>.

Ražojošām saimniecībām, kurās uzņem apmeklētājus: <https://www.celotajs.lv/lv/cert/appl/selfeval/3>.

Apmācību kurss un rokasgrāmata izstrādāti Nord+ ADULT Programmas Projekta (NPAD-2021/10090) “Zaļākas nākotnes prakses. Padomi tūrismā iesaistītajiem uzņēmējiem - vietējās pārtikas, dzērienu ražošanas un pakalpojumu sniedzējiem.” ietvaros kopā ar projekta partneriem no Igaunijas un Norvēģijas. Par projektu: <https://www.celotajs.lv/lv/project/33>.

Asnāte Ziemele

LLTA „Lauku ceļotājs”

T: 29285756

*Par projektu:   
Apmācību kurss un rokasgrāmata izstrādāti Nord+ ADULT Programmas Projekta (NPAD-2021/10090) “Zaļākas nākotnes prakses. Padomi tūrismā iesaistītajiem uzņēmējiem - vietējās pārtikas, dzērienu ražošanas un pakalpojumu sniedzējiem.” ietvaros. Projekta mērķis ir veicināt pieaugušo izglītību, izveidojot tiešsaistes apmācību programmu "Zaļāka nākotnes prakse vietējiem pārtikas un dzērienu ražotājiem un piegādātājiem”. Apmācību programma domāta mazajiem un vidējiem uzņēmumiem pārtikas un dzērienu nozarē, padarot uzņēmējdarbības praksi "zaļāku" un konkurētspējīgāku.*