

DARBA SEMINĀRS UN INDIVUĀLAS KONSULTĀCIJAS VIETĒJĀS PĀRTIKAS PRODUKCIJAS RAŽOTĀJIEM

2018. gada 23. oktobrī plkst. 10:00 – 16:00
Virkas muiža, Virkas iela 27, Kuldīga

PROGRAMMA:

09:30 - 10:00 Ierašanās un rīta kafija

10:00 - 11:30 Ievadlekcija „Pārtikas produkti un kulinārais mantojums.

Kā lietot mantojumu produktu veidošanā?”. Atbildes uz jautājumiem.

Dr. art. Astra Spalvēna ir ēdiena kultūras eksperte un ar tās pētīšanu nodarbojas gandrīz desmit gadus. 2015. gadā aizstāvējusi vienīgo šai tēmai veltīto doktora disertāciju Latvijā.

11:30 – 12:30 Ievadlekcija “Produkta un iepakojuma savienība. Iepakojuma klasifikācija, materiāli, formas, veidi, marķējums”. Atbildes uz jautājumiem.

Mg.sc.soc. Iveta Krauja, Latvijas Iepakojuma asociācijas valdes priekšsēdētāja, jau 25 gadus nodarbojas ar dažādiem iepakojuma jautājumiem: vada produktu iepakojuma projektus, seko iepakojuma materiālu un sistēmu attīstībai un aktualitātēm.

12:30 - 13:30 Pusdienu pārtraukums



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

13:30 – 16:00 Konsultācijas (ar kafijas pauzi) “Livonijas garšas” dalībniekiem¹

- Dr.art. Astra Spalvēna konsultēs par kulinārā mantojuma lietošanu produktu veidošanā

- Mg.sc.soc. Iveta Krauja konsultēs par konkrēta produkta iepakojšanas risinājumiem

Kulinārā mantojuma eksperte Dr. art. Astra Spalvēna darba semināru sāks ar ievadlekciju par tādām tēmām kā kulinārā mantojuma lietojums mūsdienās; kulinārais mantojums Latvijā zemnieku, muižu, pilsētu, Kaučminde skolas un padomju virtuvēs, kā arī sniegs praktiskus padomus kulinārijas mantojuma iepazīšanā. Teorētisko materiālu ilūstrēs konkrēti piemēri no Latvijas un starptautiskās pieredzes.

Iepakojuma eksperte Iveta Krauja ievadlekcijā izskatīs produkta un iepakojuma savienības nosacījumus un aspektus, iepazīstinās ar iepakojuma klasifikāciju un produktam atbilstošu iepakojuma materiālu atlasī, kā arī iepakojuma formu un veidu izvēli, analizēs iepakojuma

¹ Uz dalību konsultācijās uzņēmējiem ir attiecināms *de-minimis*

un marķēšanas iespējas.

Ievadlekcijām sekos konsultācijas, kas notiks dalībniekiem sadaloties divās darba grupās. Atbilstoši katra eksperta tēmai dalībnieki saņems grupu un individuālu konsultāciju, klātesot un piedaloties visai grupai. Eksperti analizēs katra pārtikas ražotāja produktu vai iepakojumu, sniedzot ieteikumus par uzlabojumiem.

Lūdzam paņemt līdzi sava ražojuma paraugu, par kuru gribiet saņemt konsultāciju. Ieteicams jau iepriekš atsūtīt sava ražojuma fotogrāfiju un aprakstu, lai eksperti varētu labāk sagatavoties katra produkta analīzei.

Dr. art. Astra Spalvēna ir Biznesa, mākslas un tehnoloģiju augstskolas "RISEBA" docente, pasniedz kursus reklāmas un sabiedrisko attiecību programmās. Ar ēdiena kultūras pētīšanu nodarbojas gandrīz desmit gadus un 2015. gadā aizstāvējusi vienīgo šai tēmai veltīto doktora disertāciju Latvijā. Ir vairāku starptautisku publikāciju autore, regulāri piedalās vietējās un starptautiskās ēdiena kultūrai veltītās konferencēs. Īstenojusi divus Valsts Kultūrkapitāla fonda atbalstītus pētniecības projektus: „Padomju Latvijas virtuve” un „Latviešu valodā sarakstīto pavārgrāmatu vēsture”. Lekcija "Manuskripti buljonā neslīkst. Ieskats Latvijas pavārgrāmatu vēsturē" lasīta kultūras centros visā Latvijā. Piedalījies Latvijas Nacionālās Bibliotēkas izstādes "Grāmata Latvijā" veidošanā. Emuārā Latvijas virtuve (latvijavirtuve.wordpress.com) raksta par Latvijas gastronomijas vēsturi un mūsdienām. Akadēmiskā un pētnieciskā darbība ļauj skatīties uz kulināro mantojumu no mārketinga viedokļa.

Mg.sc.soc. Iveta Krauja, Latvijas Iepakojuma asociācijas valdes priekšsēdētāja, Latvijas Zaļā punkta padomes locekle, Latvijas vides aizsardzības fonda konsultatīvās padomes locekle, Latvijas Darba devēju konfederācijas Drukas un mediju tehnoloģiju nozares ekspertu padomes locekle. Pārstāv Latviju divās starptautiskās nozares organizācijās: Pasaules Iepakojuma organizācijā un Eiropas iepakojuma institūciju konsorciā. Ilggadīga nacionālā konkursa „Labākais iepakojums Latvijā” organizatore un profesionālās žūrijas eksperte, kā arī starptautiskās izstādes „Rīga Food” konkursa „Iepakojums Nr.1” ekspertu žūrijas vadītāja. Vairākkārt piedalījies Latvijas Dizaineru savienības organizētās Gada Dizaina balvas grafikas dizaina žūrijā, kā arī Latvijas Nacionālā kultūras centra organizētā valsts konkursa profesionālās ievirzes mākslas skolu audzēkņiem žūrijā, kas vērtēja jauno mākslinieku iepakojumu konfektiem, smūtiem un veselīgiem našķiem. Lektore Latvijas Iepakojuma sertifikācijas centra apmācībuursos, kā arī citām auditorijām. Izstāžu „Šokolādes māksla”, „Iepakojums un vide”, „Papīra transformācija iepakojumā”, „Labākais iepakojums Latvijā. No 1996. līdz 2016. Atskats.” projektu autore; kā arī e-publikācijas „Videi draudzīgs iepakojums: pasaules pieredze un iespējas Latvijā” (kopā ar Latvijas Zaļo punktu) un drukātas publikācijas par iepakojuma nozares aktualitātēm Latvijā un ārzemēs un starptautisko iepakojuma izstāžu novitātēm žurnālā „Iespiedgrafika”. Specializēto tematisko konferenču „Inovatīvs iepakojums pienam un piena produktiem” un „Inovatīvi iepakojuma materiāli un dizaina risinājumi” projektu vadītāja.

Pieteikšanās - inese@celotajs.lv, 29 462 024 līdz 27. septembrim.

Individuālās kopkonsultācijas organizētas projekts "Livonijas kulinārais ceļš" īstenots Interreg Estonia-Latvia" programmas ietvaros no Eiropas Reģionālā attīstības fonda.

Augstākminētā informācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.