

LIETISKĀ DIENA

LD

BIZNEŠA
ŽURNĀLS

Banku miljoni tēla atjaunošanai, remontam un nomaiņai

Zīmola maiņai bankas tērē pat miljonus sabiedrībai dažkārt neizprotamu iemeslu dēļ. Tomēr šīm izmaiņām ir pavisam pragmatiski un izmērāmi mērķi, kas dažkārt sevi attaisno pavisam ātri, bet citkārt liek speciālistiem raukt pieri.



Vietējie labumi belģu šokolādē

Ir labi darīt to, kas pašai ļoti patīk, bet ir svarīgi, ko saka excel tabuliņas beigās

«Man ir liels prieks, ka esmu nonākusi to laimīgo kārtā, kuras var darīt ko tādu, kas pašai ļoti, ļoti patīk,» saka Ilze Garanča, šokolādes trifeļu zīmola Caps veidotāja.



Biznesa fakti SIA Ilzes Sweets

- **Zīmols:** Caps
- **Nozare:** šokolādes konfekšu un cepumu ražošana
- **Dibināšanas gads:** 2010.
- **Īpašniece:** Ilze Garanča
- **Atrašanās vieta:** Ādaži

AVOTS: SIA ILZES SWEETS

CV Ilze Garanča

- **Izglītība:** pārtikas ražošanas inženiere (Latvijas Lauksaimniecības universitāte)
- **Darba pieredze:** iepriekš bijusi SIA *Sviestmaižu lete* valdes locekle, AS *Rīgas raugs* Latvijas tirdzniecības nodaļas vadītāja, SIA *Apgāds Kvartāls* veikala vadītāja

ar saldo krējumu un sukādēm izveido pildījuma masu. Kad masa sastingst, no tās veido bumbiņas. Pēc atpūtas briža tās glazē šokolādē. Un tikai tad, kad tās ir vēlreiz atpūtušās, trifeles liek kastītē. «Katra konfektīte vismaz četras reizes ir paņemta rokās,» saskaitījusi Ilze.

Vienkāršais ir skaists

«Ir *Emils Gustavs* un *Pūre*, kas it kā ir mani konkurenti, bet es sāku taisīt konfektes, jo gribēju ēst riekstu konfekti ar riekstiem un dzērveņu konfekti ar dzērvenēm. Manās konfektēs ir samaltas dzērveņu sukādes,

Pamazām sadarbībā ar *GetawayBaltic* Ilze domā par eksportu. Tas, tāpat kā zīmolvēdības kompānijas *MATKA* pakalpojumi, ir pieejams, pateicoties Valmieras Biznesa un inovāciju inkubatoram. «Mans līdzmaksājums tāpat ir liels, bet inkubators palīdz to sabalansēt,» saka Ilze. Lai gan inkubators ir Valmierā, Ilze pati ir no Ādažiem. No sākuma gan viņa skatījās uz Ogri, bet tur ir tikai augstās tehnoloģijas, pēc tam uz Rīgu, kur savukārt darbojas tikai radošie. Eksporta tirgus izpēte sāka ar Zviedriju, bet Ilze met acis arī uz Krieviju: «Tas

WAJAG TIKAI SĀKTI!

sta programmu aizdevumi



FOTO - RITVARSKUJA, DIENAS MEDIJI

Tā Ilzei Garančai, šokolādes konfekšu zīmola *Caps* radītājai, atgādina vīrs. Šīm konfekšiem gan nav nekāda sakara ar inspektoru Capu - našķu stāsts vijas ap atslēgas vārdiem *Captured moments* (noķertie mirkli). Ir grūti turēties pretim pilādžu trifelei, kas čukst: «Zem milzīgiem pilādža zariem, zem laternām. Parkā uz soliņa, kad garām krēslā steidzas ļaudis, taču

neredz nevienu seju. Tu piešķāries ar pirksta spilventiņu maniem lūpu kaktiņiem. Es biju tik pilnīgi, galīgi. Iemīlējusies. Tās krēslas saldums un rūgtums. Mana pirmā mīlestība. Notverta šajā pilādžu trifelē. Pirmā pieskāriena trifelē.» Savs stāsts ir katrai no astoņām Ilzes konfekšiem - pilādžu, dzērveņu, ābolu, cidoniju-ķirbju, riekstu, halvas, tradicionālā un žāvētu augļu.

Viņa vēl gribētu ķiršu un rabarberu. Vaicāta, kā rodas jaunās garšas, Ilze atbild: «Tāpat kā pavāri zina, kuras garšvielas labi garšos kopā, es jūtu, kuras konfekšu sastāvdaļas saderēs. Ir latviskās sukādes un beļģu šokolāde - Latvija Eiropā.»

Katra konfekste sākas ar to, ka viņa sagatavo viducīti, piemēram, smalcina sukādes. Tad kausē šokolādi un kopā

Vienkāršais ir skaists

«Ir *Emils Gustavs* un *Pūre*, kas it kā ir mani konkurenti, bet es sāku taisīt konfektes, jo gribēju ēst riekstu konfekti ar riekstiem un dzērveņu konfekti ar dzērvenēm. Manās konfektes ir samaltas dzērveņu sukādes, kuras pārku Cēsis, pilādži no z/s *Gundega*, žāvēti āboli no Jelgavas zemnieka. Konfektes ir patiesas, dabīgas, godīgas. Pilnīgi vienkāršas lietas, bet tas, kas ir vienkāršs, ir arī skaists,» aizrautīgi stāsta Ilze. Viņas princips esot spēt pārdot savas konfektes - nevis uzlikt lielu cenu un gaidīt, kad klients nopirks vienu konfekti un par to varēs aizbraukt atpūsties.

Ilze cep arī cepumus, kas atšķiras no veikalos redzamajiem - tie ir bez miltiem un olām. Viņas kaimiņi vegāni bija pirmie un lielākie klienti, tāpēc konfektes un cepumi pielāgoti viņu vajadzībām. Šobrīd saldumu derīguma termiņš ir mēnesis, bet viņa vēlas to paildzināt līdz trim. «Tie ir ārkārtīgi cimperlīgi - ja cepumi tiks glabāti pārāk mitrā telpā, tie būs mīksti, ja konfekšiem nebūs pareizā temperatūra, tās kļūs baltas,» secina Ilze.

Pagaidām pēc pasūtījuma

Šobrīd konfektes tiek gatavotas pēc pasūtījuma. Korporatīvajam klientam patīk, ka konfektes nav veikalos - ar to tās kļūst ekskluzīvas. «Latvijā es sevi saredzu korporatīvajā nišā, protams, kādā brīdī varētu ieiet tādos veikalos kā *Sky* un *Stockmann*, ja es viņiem būšu interesanta, bet veikalu niša tik ļoti mani nesaista,» tā Ilze. Viņai tuvi ir mazie veikaliņi. Dīzumā *Caps* trifeles varētu būt kādā Vecrīgas suvenīru veikaliņā.

«Mans līdzmaksājums tapat ir liels, bet inkubators palīdz to sabalansēt,» saka Ilze. Lai gan inkubators ir Valmierā, Ilze pati ir no Ādažiem. No sākuma gan viņa skatījās uz Ogrī, bet tur ir tikai augstās tehnoloģijas, pēc tam uz Rīgu, kur savukārt darbojas tikai radošie. Eksporta tirgus izpēte sāka ar Zviedriju, bet Ilze met acis arī uz Krieviju: «Tas mums ir tik saprotams tirgus. Valoda ir mūsu priekšrocība. Mēs pazīstam viņu mentalitāti un mums nav pārsteigumu - bučojamies, bet zinām, ka naudai jābūt vispirms. Šis ziņāšanas ir vērts izmantot.»

No mazas blodiņas

Caps pirmsākumos bija maza blodiņa ar dažām konfekšiem, kas ar katru brīdi kļuva lielāka un lielāka. Ilze vispirms saplēsa savu blenderi, tad kaimiņu un arī vīramātes. Tad ilgu laiku viņa sukādes kapāja ar rokām, kas ir ārpriekš smags darbs, un tikai pēc pirmā lielā pasūtījuma nopirka profesionālo blenderi.

Arī cepumus viņa sākumā cepa parastajā cepeškrāsnī. «Atnāca pasūtījums - 80 tūkstoši cepumu Rīgas *Radisson* viesnīcām, ko klientiem atstāt uz spilvena. Cilvēks, kas pasūta, jau nezina, kā tas notiek. Un es neteikšu, ka nevaru izdarīt. Aizņemos naudu no vīra un nopirku krāsni,» smaidot stāsta Ilze. Pamazām viņa ir nonākusi pie tā, ka mājās ir kļuvis par šauru un nepieciešama ražotne, kas šobrīd tiek iekārtota.

Ģimenei pirms kāda laika piederēja kafejnīca, kas neizdzīvoja krīzi. Šī pieredze noder, jo parādīja, ka mazā biznesā nevar sākt ar kredītu, ko nākas maksāt vēl šodien, kad uzņēmuma vairs nav. Par spīti neveiksmei, Ilzei iepatīkās strādāt sev.

Anda Asere

TICIET - VAJAG

Valsts atbalsta programmu

