



DIŽPROJEKTS 2019
LATVIJAS PARTNERĪBU BALVA



**Cēsu
rajona lauku
partnerība**

PROJEKTA NOSAUKUMS: Kombuča - dzīvības dzēriena ražošana

ĪSTENOTĀJS: SIA LKOM

VIETA: Amatas novads

PROJEKTA FINANSĒJUMS: 63475.00 EUR, no tā ELFLA publiskais finansējums: 32500.00EUR

PROJEKTA MĒRĶIS: Uzņēmumam SIA LKOM iegādāties ražošanas iekārtas, lai aizstātu pašreizējo roku darbu, veselības dzēriena - kombučas ražošanā, palielinātu ražošanas apjomus un uzlabotu darba apstākļus.

PROJEKTA AKTIVITĀTES UN REZULTĀTI: Uzņēmums SIA LKOM dibināts 2014. gadā. Viens no uzņēmuma darbības virzieniem ir bezalkoholiskā dzēriena Kombuča ražošana, kas ir 100 % raudzēts, dabīgs dzēriens ar viegli dzirkstošām, veldzējošām un tonizējošām īpašībām, to uzskata par patiesu dzīvības eliksīru. Dzīvības dzēriens ir dzīvs, termiski neapstrādāts, dabīgi raudzēts, saglabājot labvēlīgos mikroorganismus. Kombuča satur organiskās skābes, antioksidantus, enzīmus, B grupas vitamīnus, tāpēc dzērienam piemīt detoksificējošs efekts. Latvijā kombuču pazīst kā tējas sēni. SIA "LKOM" ražo nepasterizēto kombuču, kurai uzglabāšanas termiņš ir daudz īsāks - 2 nedēļas, līdz ar to produkcijas pārdošanas process daudz sarežģītāks, toties dzēriens ir daudz veselīgāks un vērtīgāks. Pirms projekta realizācijas, ražošana notika ļoti šaurās telpās, tomēr sasniedzot ražošanas apjomu 1000 dzēriena pudeles mēnesī. Tālāka ražošanas attīstība nebija iespējama, gan lielā manuāla darba apjoma dēļ, gan telpu šaurības dēļ. Lai nodrošinātu uzņēmuma attīstību, projekta ietvaros, ražošana tika pārnesta uz vietu, kur bija iespējams to paplašināt. Ražošana tika izvietota Ieriķu centrā. Projekta ietvaros tika iegādātas jaunas tvertnes, karbonizators un pildīšanas līnija, kā arī etiķēšanas iekārta, kas būtiski samazināja roku darbu. Uzstādot jaunās ražošanas iekārtas tika uzlaboti darba apstākļi un tika celts darba ražīgums, radītas 2 jaunas darba vietas, līdz ar to uzņēmums varēja kāpināt ne vien saražoto apjomu 2 reizes, bet arī piedāvāt plašāku sortimentu. Latvijās dzērienu klāstā Kombuča ir laba alternatīva citiem saldinātajiem dzērieniem, jo ir 100% dabīgs un bioloģiskas izcelsmes. Projektā izvirzītais mērķis sasniegts pilnībā!

PROJEKTA FOTOGRAFĪJAS



KĀPĒC MĒS BRŪVĒJAM DABISKU KOMBUČU un kāpēc tā ir veselīga izvēle

VIENMĒR IZVĒLIES DABISKU KOMBUČU!

Kombuča satur miljoniem probiotisko baktēriju; tās rodas dabiskā fermentācijas procesā. Ja kombuča tiek karsēta, labvēlīgās baktērijas aiziet bojā, zaudējot vērtīgās īpašības.

DABISKA, NEFILTRETĀ KOMBUČA

1. Labās baktērijas neizzūd, ir dzīvas un aktīvas.
2. Satur vitamīnus.
3. No dabiskas kombučas pudelītes iespējams izaudzēt tējas sēni mājās.
4. Dzēriens jāglabā +2 - +6 grādu temperatūrā.

Mēs lepojāmies, ka mūsu brūvētā kombuča ir dabiska un nefiltrēta, tāda veidā atstājot visas labās baktērijas un organiskās vielas neskartas. To apliecina nosēdumi katrā mūsu dzēriena pudelītes apakšā.



PASTERIZĒTA, FILTRETĀ KOMBUČA

1. Tiek nogalinātas probiotiskās vielas un enzīmi, kas ir kombučas vērtīgākās sastāvdaļas.
2. Nesatur vērtīgās uzturvielas, tikai ogļhidrātus.
3. Produktu iespējams glabāt istabas temperatūrā +18 - +25.
4. Uzglabāšanas termiņš pārsniedz 360 dienas.