



Plašsaziņas līdzekļiem
2010. gada 14. janvārī

SIA „Valmiermuižas alus” pērn apgrozījusi vairāk kā 286 tūkstošus latu

SIA „Valmiermuižas alus” pērnā gada deviņos mēnešos nobrūvējusi gandrīz pusmiljonu kausu (0,5 l) alus, uzņēmusi viesos vairāk kā divus tūkstošus gastronomisko tūristu un saskaņā ar neauditētajiem rezultātiem apgrozījusi 286 480 latu. Šogad uzņēmums plāno dubultot saražoto dzērienu apjomu, dubultojot arī apgrozījumu.

„Aizvadītais gads mums bija gan grūts, jo no nulles bija jāveido produkcijas izplatīšanas tīkls un zīmola atpazīstamība, gan veiksmīgs, jo jau pirmā darbības gada deviņos mēnešos ir izveidojies mums uzticīgs alus gardēžu loks, kas mūsu alu iesaka arī citiem. Kaut arī dažādi eksperti uzskatīja, ka vietas Latvijas alus tirgū 16 alus darītavu konkurencē jauniem dalībniekiem nav un ekonomiskā krīze noteikti ir nepiemērotākais laiks izsmalcinātu alus marku radīšanai, esam pierādījuši pretējo,” uzskata Aigars Ruņģis, viens no „Valmiermuižas alus” saimniekiem.

Gadu miju atzīmē ar ieiešanu „Rimi” un „Maxima” veikalu ķēdēs

Pērn „Valmiermuižas alus” darītava ir izbrūvējusi un pārdevusi 236 580 litrus alus. Pamatā šis apjoms realizēts, sadarbojoties ar specializētajiem dzīvā alus veikaliņiem, bāriem un restorāniem, kā arī veikaliem „Sky”, „Prizma”, „Iki”, „Elvi”, „Top” u.c. veikaliem visā Latvijā. Plānots, ka šogad izbrūvētā alus apjoms dubultosies līdz aptuveni 450 tūkstošiem litru alus. Nule kā noslēgti līgumi par produkcijas realizāciju arī „Rimi” hipermarketos un „Maxima” XX un XXX veikalu ķēdēs, kā arī norit sagatavošanās darbi „Valmiermuižas tumšā” alus ieviešanai tirgū. Šogad plānots uzsākt darbu arī pie dabisku bezalkoholisko dzērienu receptu izstrādes.

„Esam izveidojuši kvalitatīvu realizācijas tīklu, un mūsu produkcija ir viegli pieejama gardēžiem un baudītājiem neatkarīgi no dzīves vietas un iepirkšanās paradumiem. Kā pircējiem, tā sadarbības partneriem esam pievilcīgi ar to, ka neatbalstām kompromisus starp produkta kvalitāti un cenu,” stāsta A. Ruņģis. „Šo bausli ievērosim arī turpmāk, strādājot pie jaunu produktu, piemēram, tumšā alus izstrādes. Kamēr krīzes apstākļos daudzi uzņēmumi meklē iespēju cenu samazināt, mēs uz garšu netaupām. Brūvējam savu alu lēni un strādājam saskaņā ar „alus tīrības likumu”. To ievieša Vācijā 17. gs., lai garantētu alus kvalitāti. Alum jābūt brūvētam no tīra ūdens, miežu iesala un apiņiem. Mūsdienās izmanto arī raugu. Rezultātā mūsu produkcija ir dārgākā savā nišā, taču lētāk šādas kvalitātes dzērienus saražot nav iespējams.”

Iegulda alus baudīšanas kultūras izaugsme

Pērn mazo alus darītavu tirgus daļa saskaņā ar Latvijas Alus darītāju savienības datiem ir ievērojami sarukusi – no 25% uz 15% tirgus. Vairāki mazie alus darītāji, piemēram, „Lodiņa alus” un „Gulbenes alus” savu darbību pašreiz ir pārtraukuši. Tikmēr „Valmiermuižas alus” ražošanas apjomus kāpina, par prioritāti izvirzot alus baudīšanas kultūras izveidi Latvijā, nevis strauju tirgus daļas iekarošanu.

Jau pirmā darbības gada deviņos mēnešos uzņēmums ir paguvjis uzņemt vairāk kā divus tūkstošus gardēžu tūristu, tostarp hokeja kluba „Dinamo Rīga” spēlētājus. Nākamgad plānots šo virzienu attīstīt. „Valmiermuižas alu” savos ceļvežos ir iekļāvušas vadošās tūrisma aģentūras. Tāpat aktīvi tiek strādāts pie

sadarbības ar citiem gardēžu objektiem Vidzemē. Taču bez minētā „Valmiermuižas alus” veicis arī vairākas citas nozarē nebijušas aktivitātes:

- ir pieteikta konkurence šampanietim, jo sadarbībā ar vairākām izklaides vietām, tostarp „Valmieras Drāmas teātri”, svinīgos pasākumos līdztekus ierastajam šampanietim viesiem tiek piedāvāts arī „Valmiermuižas alus”;
- ir pieteikta līdzdalība skaistumkopšanā, izveidojot pirts lietu pārdotavu klētī līdzās alus darītavai, un tiek apkopotas arī zināšanas par to, kā pērties un veikt alus masāžu, kā iejaukt alus vannu, un sākt šo zināšanu popularizēšana;
- ir pieteikta konkurence ķiploku grauzdiņiem, pēc oriģinālas receptes uzsākot nebijušu alus uzskodu – drabiņu cepumu – cepšanu, un sadarbībā ar maziem pārtikas ražotājiem top vēl jaunas uzskodas.

„Latvijai ir senas alus darīšanas un baudīšanas tradīcijas un latviešu alus pasaulē varētu būt tas pats, kas, piemēram, īsts franču vīns. To nedzer, bet gan bauda. Lai to sasniegtu, mums ne tikai jāvairo baudāmo alus piedāvājums, bet arī jāizkopj alus baudīšanas kultūra,” uzskata Aigars Ruņģis. „Un es patiesi uzskatu, ka šis laiks ir tam īstais. Krīzes ietekmē Latvijā atdzimst amatniecība. Strauji pieaug augstas kvalitātes meistaruru gatavoti oriģināli rokdarbi, preces un produkti. To vidū ir arī preces ar Valmiermuižas zīmi.”



Viens no „Valmiermuižas alus” darītavas saimniekiem Aigars Ruņģis.

Uzziņai

SIA „Valmiermuižas alus” ir mazā muižas alus darītava pie Valmieras, kas nelielos apjomos brūvē alu, ievērojot labākās muižas kvalitātes tradīcijas. Jaunas ražotnes, alus receptes un dizaina izstrādē ieguldīti 2,5 miljoni latu. Valmiermuižas gaišais alus pircējiem ir pieejams no pērnā gada marta, un tā recepte tika veidota vairāk nekā deviņus mēnešus. Valmiermuižas alus tiek brūvēts nesteidzīgi, izmantojot augstākās kvalitātes dabiskās izejvielas. Alus sastāvā ir tikai ūdens, miežu iesals, apiņi un raugs. Alus netiek pasterizēts. Patlaban Valmiermuižas alus ir nopērkams veikalos gandrīz visā Latvijā.

Vairāk lasiet: www.valmiermuiza.lv

Papildus informācija:

Margrieta Akmens, „Valmiermuižas alus” komunikācijas konsultante
Tāl.: 29188230, E-pasts: margrieta.akmens@gmail.com

Elīna Kuzmina, „Valmiermuižas alus” darītavas vēstnese
Tāl.: 26107337, E-pasts: elina@valmiermuiza.lv