



LATVIJAS VIESNĪCU UN RESTORĀNU ASOCIĀCIJA

1.2.2.1/16/A/010 Tūrisma un saistīto nozaru
tehnoloģisko inovāciju un nodarbināto
produktivitātes apmācību projekts

Cienījamie LVRA biedri un nozarē strādājošie!

Kā zināms, mūsdienu mainīgās situācijas dēļ un dažādu ģeopolitisko notikumu rezultātā viesnīcu un restorānu industrija pēdējos gados piedzīvojusi milzīgu satricinājumus, daudzos gadījumos esot pat uz izdzīvošanas robežas. Arī šis, 2023.gads, paredzams visai sarežģīts daudziem uzņēmumiem, tomēr, laikam ejot, mēs arvien esam spējusi pielāgoties straujajai apstākļu maiņai un saglabāt nozares vadošos spēlētājus un radušies jauni industrijas pārstāvji, kas veiksmīgi startē šajos apstākļos.

Arvien strādājām pie labākajām stratēģijām veiksmīgas uzņēmējdarbības uzturēšanai gan katrs atsevišķi, gan visi kopā nozares mērogā. To ir pierādījuši atsevišķi uzņēmumi, kas sekmīgi atraduši savas nišas, piemēram, viesnīcas, kas parādīja nozīmīgu apgrozījuma pieaugumu, salīdzinot ar iepriekšējiem periodiem, pat atvēruši savus uzņēmumus citās valstīs, un arī ēdināšanas pakalpojumu sniedzēji, kurus droši varam uzskatīt par daļu no pilsētas kultūras identitātes, kas spēlē nozīmīgu lomu pilsētas dzīves kvalitātes nodrošināšanā. Tūrisma nozare ir viena no nozarēm, kas nodarbina visvairāk cilvēku, tādējādi realizējot arī sociālo funkciju, jo liela daļa tajā nodarbināto ir mazkvalificētais darbaspēks.

Mēs, nozarē strādājošie, esam apņēmības pilni turpināt augt un attīstīties ar vēl lielāku spar, jo ticam, ka šis gads būs sekmīgāks nekā pērnais - 2023.gadā spēsim sasniegt un pārsniegt 2019.gada rādītājus. Kopīgi nozares asociācijām jāprot pārliecināt politiku, ka samazinot PVN likmi ēdināšanas nozarē, dosim iespēju atdzimt un nostiprināties restorānu nozarei, pirms izcīnam Michelin zvaigznes mūsu restorāniem, jāatrod efektīvākā mārketingam paredzēto līdzekļu investēšana, jāapgūst kopīga valoda ar RITA un Rīgas Domi Rīgas Tūrisma nodevas efektīvai investēšanai tūristiem atraktīvas vides radīšanai mūsu galvaspilsētā, tūrisma nozarei jāizdara produktīvs spiediens uz Rīgas Domi, lai Rīga atgūst zaudētās pozīcijas Baltijas valstu galvaspilsētu sāncensībā, tad varam cerēt uz arvien lielāku ārvalstu tūristu skaitu un attiecīgi arī labākiem apgrozījuma rādītājiem, lai mēs varētu vairāk atvēlēt līdzekļus personāla apmācībai dažādos līmeņos - gan vadībā, gan apkalpojošā personāla kvalifikācijas celšanā, kur ERAF atbalsts noņem milzīgu finanšu un organizatorisko nastu no mūsu pleciem.

Lielāka ikkatra zīmola atpazīstamība ir iespējama, jo iegūtā pieredze krīzes apstākļos, ļaus mums būt vēl prasmīgākiem gan jaunu klientu piesaistē, gan inovatīvu pakalpojumu attīstībā, gan situācijās, kad izveidosies jauni izaicinājumi.

Vēlu visiem, lai mācību procesi rit raiti un produktīvi, palīdzot mums atgūt stabilitāti un kaldināt jaunus sasniegumus!

Jānis Naglis, LVRA prezidents





JAUNĀ GRILA UN PIEREDZĒJUŠĀ ZUPU RESTORĀNU PIEREDZE RĀDA - JA ESI APRITĒ, TAD VIENMĒR KAUT KO APGŪSTI UN DARBOJIES VEIKSMĪGI

Intervijā piedalās:

Kristis Poļakovs

SIA „VISTIŅAS UN KARBONĀDES”

Valdes loceklis

KAS IR VISTIŅAS KARBONĀDES STEIKI UN AR KO IZCEĻATIES ĒDINĀŠANAS INDUSTRIJĀ?

VISTIŅAS KARBONĀDES STEIKI ir grila restorāns, kas atrodas Baltezerā. Specializējamies uz grilētiem ēdieniem, 80% ēdienu, ko pasniedzam, ir gatavoti uz grila. Pati galvenā specialitāte ir “dry age” steiki, kas ir nogatavināta liellopa gaļa, tepat Latvijā audzēta, no labiem ražotājiem iepirkta un lielā nogatavināšanas kamerā nogatavināta, ko pasniedzam kā steikus un burgerus.

Zupu restorāns Tikai karotes ir superīgs zupu restorāns, kurš Latvijas tirgū nu jau ir 20 gadus. Esam ļoti lepnī, ka esam izgājuši cauri visām krīzēm, kādas vien ir bijušas šajā periodā, bet tāpat esam strādājuši un turpinām veiksmīgi darboties. Pasniedzam gardas zupas, kuras tiek vārītas katru dienu. Piedāvājam arī bezalkoholiskos kokteiļus. Mēs esam veselīgi, kvalitatīvi, moderni un ejam līdzi laikam!

CIK LIELA NOZĪME IR MĀCĪBU PROCESAM APKALPOŠANĀ?

Ja mēs runājam par grila restorānu, patiesībā, par visiem restorāniem runājot, apmācībām ir liela loma, lai restorāns labi funkcionētu un darbotos. Kā mēs to darām? Mēs neesam liels uzņēmums, katrā vietā ir salīdzinoši mazs darbinieku skaits un tādēļ varam atļauties gan personisku pieeju, gan organizēt apmācības. Veiksmīgi strādāt un darboties ļauj individuālas sarunas, kļūdu analīze, kas notiek katru dienu.

KĀ MOTIVĒJIET SAVUS DARBINIEKUS MĀCĪBĀM?

Mūsu uzņēmumos vienmēr ir aktuāls humors un korekta pasmiešanās par kādu kļūdu ļauj uzvedināt uz domu, ka ir jāmācās. Citreiz ir tā, ka cilvēki ir stresā un sabiedriskā ēdināšana nav pats vieglākais darbs, bet darbs ir jādara un jādūko, lai nepieļautu nevietā

pateiktus aizrādījumus, kas var negatīvi ietekmēt darbinieku.

KĀ JŪS NODROŠINĀT DARBINIEKU KVALIFIKĀCIJAS CELŠANU UZŅĒMUMĀ?

Darbinieku kvalifikācijas celšanu uzņēmumā mēs nodrošinām ar kursiem. Ir dažādi kursi, ko piedāvā Latvijas darboņi, piemēram, dažādi projekti, LIAA, Eiropas projekti, kurus mēs labprāt izmantojam, jo tie ir vērtīgi un izdevīgi mūsu uzņēmumam.

DOMĀJOT PAR NĀKOTNI, KĀDAS APMĀCĪBAS PLĀNOJAT UZŅĒMUMA PERSONĀLA ATTĪSTĪBAI?

Mēs turpinām, kā vienmēr, individuālu pieeju, kļūdu analīzi, jo mēs ar kolēģi vienmēr esam restorānos uz vietas. Tāpat turpināsim dažādas apmācības tepat Latvijā pie lieliskiem speciālistiem. Ir arī komunikācija ar citiem restorāniem gan Jūrmalā, gan Rīgā; salīdzinām, kā iet vienam, kā – otram. Mēs ar saviem uzņēmumiem esam Latvijas restorānu biedrības asociācijā, sadarbībā ar to arī piedalāmies sapulcēs, kas dod iespēju analizēt sevi, salīdzinot ar

citiem nozares pārstāvjiem, pielāgoties vai darīt kaut ko citādi. Ja esi apritē, vienmēr kaut ko apgūsti un darbojies!

KĀ, JŪSUPRĀT, MAINĪSIES VIESMĪLĪBAS INDUSTRIJA NĀKOTNĒ?

Ja runājam par sabiedrisko ēdināšanu, kas ietver “fast food”, tad paredzams, ka tur arvien viss kļūs automatizēts. Tās ir manas domas, taču uzskatu, ka šādu viedokli dala liela daļa ēdinātāju, pēc iespējas mazāk iesaistot fizisku darba spēku. Paši arī apsveram iespēju, piemēram, zupu restorānu. Tikai karotes automatizēt, atstājot tikai pašu zupu vārīšanu cilvēku ziņā, bet tieši ēdiena izsniegšanas ziņā - izslēdzot cilvēcisko resursu šajā jomā.

Savukārt, restorāns ar viesmīļiem nekur nepazudīs, jo cilvēkam vienmēr patiks atnākt tur, kur viņu sagaida un apkalpo. Šī lieta nemainīsies!



SIA „VISTIŅAS UN KARBONĀDES ” ATSAUKSME PAR 1.2.2.1/16/A/010 PROJEKTA IETVAROS IZIETĀM APMĀCĪBĀM:

"Pārdošana un produktu veiksmīga virzīšana tirgū"

“Restorāns aktīvi strādā pie jaunas mārketinga stratēģijas, lai piesaistītu vairāk arī ārvalstu apmeklētājus, tāpēc bija nepieciešamas darbinieku apmācības par pārdošanu un produktu virzību tirgū. Apmācības bija noderīgas, jo paplašinām arī savu produktu klāstu.”

**DAŽI NO PROJEKTA
IETVAROS KOMERSANTIEM
PIEEJAMAJIEM KURSIEM**



SIA "MERCURI INTERNATIONAL"

piedāvā:

Produktīva operāciju pārvaldība ražošanā.
Taupīga ražošana. Vadības teorija un prakse.
LEAN & 6 Sigma, efektīva kombinācija.

www.leiput.lv



SIA "VIESMĪLĪBAS SKOLA"

piedāvā:

Efektīvas komunikācijas ietekme uzņēmuma efektivitātes veicināšanā.
Veiksmīga komanda kā uzņēmuma attīstības un efektivitātes celšanas instruments
Veiksmīga pārmaiņu vadība uz inovācijām vērstos uzņēmumos

viesmilibasskola.lv

BIEDRĪBA "LATVIJAS VIESNĪCU UN RESTORĀNU ASOCIĀCIJA" TURPINA ĪSTENOT NODARBINĀTO APMĀCĪBU PROJEKTU AR PAPILDUS JAUNĀM APMĀCĪBU JOMĀM

Biedrība "Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācija" (LVRA) turpina īstenot nodarbināto apmācību projektu "Tūrisma un saistīto nozaru tehnoloģisko inovāciju un nodarbināto produktivitātes apmācību projekts" (projekts Nr. 1.2.2.1/16/A/010), programmas 1.2.2.1. Atbalsts nodarbināto apmācībām ietvaros.

Projekts tiek īstenots no 2016.gada 1. jūnija līdz 2023. gada 31. decembrim.

Projekta mērķa grupa – komersanti.

ERAF atbalsta intensitāte:

- Lielajiem komersantiem: 30-50%
- Vidējiem komersantiem: 60%
- Mazajiem komersantiem: 70%

Projekta sākotnējās kopējās attiecināmās izmaksas ir EUR 1 699 715, no tām plānotais ERAF atbalsts – EUR 896 282.

Projekta īstenošanā plānots iesaistīt vismaz 52 komersantus un 1874 šajos komersantos nodarbinātās personas.

Projektā papildus apstiprinātās virssaistību finansējuma izmaksas ir EUR 2 343 285, no tām plānotais ERAF atbalsts – EUR 1 200 000. Projekta īstenošanā plānots iesaistīt vismaz 35 komersantus un 1750 šajos komersantos nodarbinātās personas.

Projekta mērķis ir komersantiem nodrošināt atbalstu nodarbināto prasmju pilnveidošanai, lai sekmētu tehnoloģisko inovāciju ieviešanu un darbaspēka produktivitātes paaugstināšanu.

Pieteikšanās jaunām apmācībām projektā ir atvērta visu projekta norises laiku.

Lūdzam pieteikties, sūtot informācijas pieprasījumu uz e-pastu projekti@hotelpro.lv.

Piesakoties apmācību kursiem vai speciālistu konsultācijām, uzņēmumiem papildus atbalsta pieteikumam ir jāaizpilda un jāiesniedz Digitālā brieduma tests <https://www.gudralatvija.lv/>

Kontaktinformācija:

projekti@hotelpro.lv

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Reģionālās
attīstības fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

Projekts Nr./ CFLA līgums Nr. 1.2.2.1/16/A/010