



pavāru  
K L U B S

ANNO 2004

16 pakāpieni līdz garšai

# Kas mēs esam?



pavāru  
K L U B S

Sabiedriskā bezpeļņas organizācija, kas darbojas uz statūtu pamata.

Valde: 9 personas, viens no tiem ir prezidents. Vēlēšanas 1 reizi gadā, janvāra vidū.

2020. gada sākums: 64 fiziskās personas un 4 juridiskās personas.

18 sponsori un sadarbības partneri.

## **Mūsu biedri:**

pavāri, šefpavāri

konditori

pasniedzēji

žurnālisti

vīnziņi

viesmīļi

zemnieki, vai ražotāji

restoratori

fiziskās vai juridiskās personas (ēdināšanas uzņēmumi, ar nozari saistīto piegādātāju kompānijas, ražotāji, zemnieki)

## **Ar ko nodarbojās un ko var iegūt:**

- tikai saņemt informāciju;
- piedalīties projektos, palīdzēt ar savu darbu un intelektuālo bagāžu, pieredzi
- piedalīties Latvijas, vai starptautiskos konkursos
- braukt uz apmācību programmām, uz ārzemēm
- apmeklēt seminārus
- rīkot seminārus
- piedalīties mediju projektos
- piedāvāji savas idejas un variantus.



pavāru  
K L U B S

## Pirmie soļi tumsā

- 90to gadu Latvijas kulinārijas sākums – ārzemju šefpavāri.
- Padomju savienības standartizētas kulinārijas mantojums.
- Izglītības sistēmas trūkumi.
- Jaunie eksotiskie pārtikas produkti.
- Jaunās tehnoloģijas un standarti.
- Informācijas bads, entuziasms un vēlme veidot kontaktus.
- Pavāru profesija kā komūna vai brālība.
- Ārzemju kolēģu palīdzība.
- Pavāru asociācijas dibināšana.
- Pirmais individuālas nominācijas pavāru konkurss.
- Pirmais Baltijas pavāru komandu konkurss.





pavāru  
K L U B S

## Jauniešu maksimālisms

- Pavāru kluba dibināšana 2004. gadā.
- Pirmā pavāru konkursa rīkošana.
- Iknedēļas sapulces pirmdienās.
- Vēsturisku un mūsdienīgu recepšu meklēšana, apmaiņa ar informāciju.
- Izglītojošie braucieni uz ārzemēm.
- Pirmais starptautiskais konkurss Pēterburgā 2005.gadā – Baltijas kulinārā zvaigzne.
- Latvijas mūsdienu virtuves manifesta izveide uz skandināvu manifesta bāzes.
- Kontakti ar zemnieku saimniecībām.
- Sadarbības partneru un sponsoru meklēšana.
- Biedru loka paplašināšana.
- Kontakti ar asociācijām kaimiņvalstīs.
- Sadarbība ar Siera klubu.
- Projekta «Garšu vakariņas» dibināšana.



## Attīstības process

- Pavāru konkursu rīkošana un paplašināšana. «Baltic open cup» izveide.
- Iestāšanās WACS – pasaules pavāru asociācijā.
- Sadarbība ar pavāru skolām.



## Krīze ir motivācija

- Iestāšanās Eiropas savienībā izraisīja strauju darba spēka aizplūšanu uz ārzemēm.
- 2009. gada krīze izraisīja daudzu ēdināšanas uzņēmumu slēgšanu un bezdarba pieaugumu. Daudzi šefpavāri un pavāri aizbrauca uz ārzemēm. Valdē palika 4 personas.
- Izstājās no WACS uz 3 gadiem.
- Baltijas kulinārā zvaigzne vairs netika organizēta.
- Ārkārtas sēde, valdes sastāva maiņa, prezidenta pārvēlēšanas 2010. gada oktobrī.
- Konkursu reorganizācija.
- Darbs ar Skills Latvija.
- Atkārtotā iestāšanās Worldchefs 2014. gadā.
- Pirmā pasaules kongresa apmeklējums. Starptautiskais konkursu žūrijas diploms.
- Latvijas pavāru kulināras komandas izveide 2015. gadā.
- Baltijas komandu konkursa «Baltic culinary heritage» organizēšana Rīgā.



## Jauna ēra gastronomijā: pavārs kā roka zvaigzne



- TV raidījumi, sabiedrības uztvere, garšu un prioritāšu maiņa.
- Jauno pavāru domāšanas maiņa.
- Kulinārā gastronomija, aizraušanās ar tehnikām un tehnoloģijām.
- Bez izglītības nekur!
- Valodas ir svarīgas!
- Publiskā runāšana, Latvijas kulinārijas prezentācija ārzemēs (*Chicago gourmet, Gruzija, Grune woche, Tram experience* un citi).
- Darbs ar vēstniecībām, kulinārijas projekti, tai skaitā *Gout France*.
- Sadarbība ar «Delice» un Rīgas domi.
- Sadarbība ar Live Riga. Restorānu nedēļas. Rīgas svētku restorāns. Gastronomiskais reģions Rīga-Gauja.
- 2015. gada Eiropas prezidentūra.
- «Vakars uz Ezera», citi *pop up* pasākumi.



## Jāmainās līdzī laikam:



- Eko produkti.
- Diētas un ierobežojumi.
- Sanitārie noteikumi.
- Ilgtspējīga uzņēmuma darbība.
- Energoefektivitāte.
- Kopā gatavošana, atvērtās virtuves, *sharing*, *cosy food* koncepti.
- Stāsts un bērnības garša. Radošums, patiesums un sirsnīgums.
- *Fine dining* aiziet, *street food* atnāk.
- Darba spēka trūkums – optimizācija un ārzemju kolēģi.
- Starptautiskās ķēdes un pasaules standarti.





## Tagad un turpmāk:



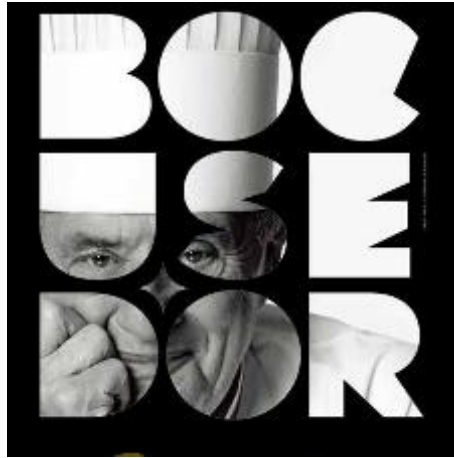
- «*Baltic culinary circle*» dibināšana.
- 5 konkursu organizēšana 2019. gadā. Tai skaitā: Meistarpavārs, «*Zero waste challenge*», «*Baltic culinary heritage*»
- Skolu ēdināšanas projekts, Novada garša. Konference. Apmācības skolās un PII. LLKC brauciens uz Zviedriju 2.-8.02.20. Raidījums par skolu ēdināšanu sadarbībā ar LTV1.
- Modulārā izglītība.
- Meistarklases ar kopā gatavošanu un cilvēka stāstu fokusā.
- *Skills*.
- ITQI.
- *Worldchefs*, starptautiskie konkursi.
- Pasaules kongress St. Pēterburgā.
- Latvijas Bocuse d'Or akadēmija.
- Sadarbība ar Live Riga – 30 labāko restorānu tops.





pavāru  
KLUBS

## Bocuse d'Or – kāpšana kalnā:



## Latvijas debija prestīžajā jauno pavāru konkursā „Bocuse d’Or”



### CELT LATVIJAS ATPAZĪSTAMĪBU KĀ VIETU, KUR TOP AUGSTVĒRTĪGA UN MŪSDIENĪGA PAVĀRMĀKSLA

1. Radīt un noturēt interesi par Latvijas debiju prestižajā konkursā Latvijas iedzīvotāju vidū.
2. Iepazīstināt Latvijas iedzīvotājus ar konkursantiem, īpaši, mūsu komandu.
3. Pieteikt Latvijas komandu starptautiskajā konkurencē.
4. Prezentēt Latvijas pavārmākslu un tās kvalitātes, atšķirības un tradīcijas starptautiskajā vidē.
5. Pozicionēt Rīgu kā vietu, kur tiek atklātas un piedāvātas Latvijas labākās garšas kā pilsētniekiem, tā viesiem.
6. Atbalstīt līdzekļu piesaistes aktivitātes.

## Centrālais stāsts

### BEET IT! jeb pievieno Latvijas krāsu katrā gadalaikā

- Cilvēku dzīvesveidu un ikdienas maltītes Latvijā būtiski ietekmē garais ziemas periods. Vasarā un rudenī daba mums piedāvā ļoti daudzveidīgus un aromātisku augļus un dārzeņus. Bet ziema gan aiz loga, gan mūsu ēdienkartē atņem košumu un krāsas.
- Tikai dažus dārzeņus Latvijas viensētās mūsu senči varēja uzglabāt visas ziemas garumā – un populārākā, tās daudzveidīgā pielietojuma dēļ, noteikti ir biete.
- **Biete** simbolizē Latvijas pavāru spēju būt inovatīviem, košiem un daudzveidīgiem visu gadu - arī tad, kad dabā ir ziemas miers, ilgstoši pelēcīgs laiks vai ierobežots produktu klāsts.



Bocuse d'Or Latvija:



# TALLINN HOST CITY CAPITAL OF GASTRONOMY

## Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

EUROPE 2020  
TALLINN, ESTONIA

