

**Projekta „Dizaina autobuss” programma
17.decembris**

08:30 izbraukšana no Rīgas, Pērses ielas 2

09:30 - 11:30

Maizes ceptuve „LĀČI”

<http://www.laci.lv/>

Babītes pagasts, Rīgas rajons

Maizes ceptuve *Lāči* ir dibināta 1993. gadā un tā nodarbojas ar augstvērtīgu maizes cepšanu pēc senām latviešu tradīcijām un oriģinālu konditorejas produktu izstrādi.

Lāču maize atšķirībā no citām maizēm tiek cepta no dabīgām izejvielām un bez uzlabotājiem. Mīkla tiek divas dienas bioloģiski raudzēta ar dabīgo ieraugu koka abrās, katrs kukulītis ir maiznieku roku darbs, kas veidots uz lizes un cepts ar malku kurinātā klona krāsnī. Šāds cepšanas process nodrošina *Lāču* maizei tās īpašo garšu, smaržu un visaugstāko uzturvērtību. Kopš 2002. gada, bez maizes cepšanas, *Lāčos* cep arī dažādus konditorejas izstrādājumus - cepumus un smalkmaizītes, kūkas un tortes, kliņģerus un kēksus, mufinus un pīnes, kā arī piparkūkas uz ziemassvētkiem. Katrs *Lāču* gardums ir meistarū roku oriģināldarbs. Tie tiek gatavoti pēc pašu izdomātām receptēm un rūpīgi atlasītām izejvielām.

11:30 Pusdienas

13:30 – 16:00

„Baltic Candles”

<http://balticcandles.com/start.php>

Uzvaras iela 22a, Dobeles

„Baltic Candles” ražo moderna dizaina un krāsu sveces plašā izvēlē. Ražošanas procesā tiek izmantotas vislabākās izejvielas, kā arī uzņēmumā strādā augsti kvalificēti un pieredzējuši darbinieki, un šādas kombinācijas rezultātā top lielisks gala produkts.

„Baltic Candles” strādā saskaņā ar videi draudzīgiem nosacījumiem, un visi produkti rūpīgi tiek pārbaudīti laboratorijā, sabalansējot labas degšanas īpašības un kvalitāti. Produkti atbilst Vācijas RAL normām un tiek marķēti ar Skandināvijas EKO SWAN zīmi un European Flower, ar ko pēc ES standartiem apzīmē videi draudzīgus produktus.

„Baltic Candles” vēlas būt videi draudzīgi un uzticami partneri saviem klientiem, kā arī vienmēr optimizēt un uzlabot savu darbu, un ieklausīties klientu vēlmēs un ierosinājumos.

16.00 – 17.00

Atgriešanās Rīgā