

Par mums

Vienā skaistā stāstā...

Te lietas notiek mazliet savādāk. Pamatīgāk.

Ja šejienieši ko dara, tad tā, kā pirms gadu simtiem – pa īstam un patiesi. Ar sirdi, dvēseli, prātu un paši savām rokām.

Kad Lāču meistars ņemas cept maizi, viņš ilgi briest. Jo tur vajag iedvesmu – lai ceptu maizi. Tas ir kā meistarot bērnus – mazliet jāsaņem, mazliet jāatsakās no sevis.

Un viss jāvelta tikai vienai lietai. Radīšanai.

Lāčos mīklu raudzē īstās koka abrās, mīca ar rokām un veido maizes kukulīti, pārbauda – uzplīkē, vai ir gana labs. Jūt katru negludumu, redz, no kurienes katrs grauds ir nācis, vai zemnieks to audzējot gana centies.

Maize Lāčos tiek cepta īstā, ar malku kurinātā krāsnī. Malka tiek kārtota tā, lai katram maizes kukulītim sāniņš ir sasildīts, garoziņa samīļota un viducītis pieķerts. Meistars ar vanaga aci sēž blakus un gaida - kad krāsns mute būs tuč tuč tik karsta, kā vajag.

Kad izcepsies, kad būs gana smaržīgs un gards, lai celtu Tev galdā.

Tā recepte, pēc kuras cep, ir meklēta tuvu un tālu.

Tas meistars, kas cep maizi, ir nolūkots ar sevišķi lielu sirdi un raženām rokām.

It viss ir dabīgs un īsts. No sirds.

Šeit patiešām dzīvo laimīgi kukulīši. Kas tos ēd, top laimīgs.

Jo tās jūtas, mīļumu un rūpību jau nevar noslēpt.

Nevar un viss.

Misija un vīzija

Vīzija

Pieaugot spēkā un meistarībā, ieviest jaunus maizes, konditorejas izstrādājumus un attīstīt jaunus biznesa virzienus Latvijas un eksporta tirgū.

Misija

Cept dabīgu un augstvērtīgu maizi un oriģinālus konditorejas izstrādājumus, turot godā, kopjot un attīstot gadsimtiem senās meistarību tradīcijas.

Vērtības:

- Senas un unikālas cepšanas tradīcijas;
- Rūpīgs darbs;

- Godīgums, taisnīgums;
- Attīstība un inovācija;
- Meistarība un zināšanas.