INFORMAČNÝ LIST ÚSPEŠNE ZREALIZOVANÉHO PROJEKTU

Názov projektu	Inovatívne technológie v pekárenskej prevádzke
Kód ITMS	22320120135
Prijímateľ (názov a sídlo)	Talianska pekáreň Bageta, s.r.o. Vajnorská 89, Bratislava 83106
Operačný program	Bratislavský kraj
Prioritná os	2 Vedomostná ekonomika
Opatrenie	2.1 Inovácie a technologické transfery
Skupina aktivít	2.1.2 Podpora zavádzania a využívania progresívnych technológií v MSP
Kód výzvy	OPBK/2010/2.1/06
Schéma štátnej pomoci/schéma de minimis	Schéma podpory mikro, malých a stredných podnikateľov Operačného programu Bratislavský kraj (schéma pomoci de minimis) číslo DM-13/2008

1. Miesto realizácie projektu			
Okres	Obec	Ulica	Číslo
Bratislava III	Bratislava	Karpatské nám.	2/a

2. Finančný a časový rámec realizácie projektu			
Časový rámec realizácie projektu (MM/RRRR)	Začiatok realizácie aktivít projektu		Ukončenie realizácie aktivít projektu
	05/2012		12/2012
Výdavky projektu (v EUR)	Celkové oprávnené výdavky		181865,60
	Z toho	NFP	172772,32
		Vlastné zdroje	9093,28

3. Stručný opis projektu[1]

Väčšina technológií na ktorých sa pekárenska výroba v spoločnosti realizovala je v prevádzke od roku 1992. Všetky používané technológie boli morálne, časovo a výkonnostne zastarané a nekorešpondovali so súčasným vývojom a inováciami v oblasti pekárenských technológií. Slabými článkami výroby boli predovšetkým rotačná plynová pec, sádzacie zariadenie, dvojriadkový rohlíkovací stroj, linka na výrobu pečiva, šľahač plniek a krémov, plniaci a dávkovací poloautomat a baliaci stôl. Inovácia technologických procesov v pekárenskej výrobe bude pozostávať z náhrady uvedených energeticky náročných výrobných technológií za nové produktívnejšie s nižšou energetickou náročnosťou pekárenskej výroby.

4. Cieľ a dosiahnuté výsledky projektu	
Cieľ projektu	Inováciou výrobných technológií zvýšiť efektívnosť a produktivitu výroby a následne aj konkurencieschopnosť spoločnosti.

[1] rozpísať maximálne na 800 znakov

[2] v prípade že projekt prispieva k viacerým horizontálnym prioritám, je potrebné rozpísať príspevok k cieľom HP aj plnenie ukazovateľov výsledku pre každú horizontálnu prioritu v samostatnej tabuľke

Dosiahnuté výsledky projektu vrátane merateľných ukazovateľov	Výsledkom projektu je inovácia pekárenských technológií, ktorá pozostáva z inovácií niekoľkých navzájom previazaných častí v dvoch hlavných aktivitách projektu: HA 01 Inovácia výrobného procesu jemného a bežného pečiva 1. Inovácia pekárenskej technológie na prípravu jemného pečiva 2. Inovácia pekárenskej technológie na prípravu bežného pečiva 3. Inovácia pekárenskej technológie na pečenie jemného a bežného pečiva HA 02 Inovácia baliaceho procesu jemného a bežného pečiva Inováciou pekárenských technológií sa výrazným spôsobom zvýši konkurencieschopnosť spoločnosti resp. jej postavenie na trhu nakoľko sa zvýši produkcia pekárenských výrobkov o 20%, rozšíri sa sortiment pekárenských výrobkov, zvýši sa kvalita pekárenských výrobkov a spoľahlivosť dodávky produktov, zvýšia sa tržby z predaja výrobkov, výrazne sa znížia prevádzkové náklady spoločnosti (úspory elektrickej energie a plynu až o 54% + znížené náklady na opravu a údržbu) čím sa zároveň vytvoria finančné zdroje, ktoré môže spoločnosť využiť na rozvoj spoločnosti, zvýši sa počet zamestnancov o štyroch okamžite po zavedení nových technológií a vytvoria sa podmienky na otvorenie nových predajní s rozšíreným sortimentom pekárenských výrobkov. Počet inovovaných výrobných postupov : 7 Počet nových a/alebo technicky zhodnotených zariadení : 7 1. *Šľahací a miešací stroj* 2. *Plniaci a dávkovací automat* 3. *Croissantovač* 4. *Rohlíkovací stroj* 5. *Plynová rotačná pec s plynovým horákom na zemný plyn* 6. *Automatické sádzacie zariadenie* 7. *Baliace zariadenie*

5. Popis príspevku k cieľom HP a plnenie ukazovateľov výsledku na úrovni HP[2]	
Popis príspevku k cieľom HP	Prostredníctvom inovácií technológie pekárenskej výroby sa spoločnosti podarí udržať si svoje postavenie medzi zákazníkmi, kedže táto inovácia prinesie energetické úspory, zvýši kvalitu výrobkov, ako aj pomôže znížiť celkové náklady na výrobu. Taktiež sa odstránia riziká zastaranej technológie, ktorá okrem vysokej energetickej náročnosti je už na hranici svojej životnosti. Firma tak bude môcť operovať na trhu ešte efektívnejšie a získa konkurenčnú výhodu v cenotvorbe, rozsahu a kvalite výroby. Tieto úspory budú viesť k prijatiu niekoľko nových zamestnancov a zlepšeniu pracovného prostredia zamestnancov. Ekologické aspekty projektu vychádzajú z úspory elektrickej energie a vstupov, zároveň firma bude kvalitnejšie dodržiavať potravinárske normy HCCP ako aj hygienické normy. Projekt spĺňa horizontálnu prioritu trvalo udržateľného rozvoja regiónu v celom svojom rozsahu.

Plnenie ukazovateľov výsledku na úrovni HP	Názov ukazovateľa a merná jednotka	Východisková hodnota	Cieľová hodnota	Dosiahnutá hodnota
	Počet inovovaných výrobných postupov (Počet)	0	7	7
Popis príspevku k cieľom HP	-			
Plnenie ukazovateľov výsledku na úrovni HP	Názov ukazovateľa a merná jednotka	Východisková hodnota	Cieľová hodnota	Dosiahnutá hodnota
	-			

FOTOGRAFIE Z MIESTA REALIZÁCIE PROJEKTU

Situácia pred začiatkom realizácie aktivít projektu

operačný program bratislavský kraj

Investícia do vašej budúcnosti

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

EURÓPSKA ÚNIA

Tento projekt bol spolufinancovaný Európskou úniou z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja.

Situácia po ukončení realizácie aktivít projektu