|  |
| --- |
| **Podniesienie konkurencyjności firmy poprzez rozszerzenie oferty o produkty regionalne** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Nazwa Beneficjenta**
 | AN-TER" SPÓŁKA JAWNA-FIJARCZYK I SPÓŁKA |
| 1. **Działanie/Poddziałanie**
 | **Działanie 11.1** Nowoczesne firmy**Poddziałanie 11.1.1** Odtwarzanie gospodarczego dziedzictwa regionu |
| 1. **Miejsce realizacji**
 | Orneta (miasto), powiat lidzbarski, województwo warmińsko-mazurskie |
| 1. **Cel Strategii Europa 2020**
 | Cel: Zwiększenie wskaźnika zatrudnienia w grupie wiekowej 20–64 do co najmniej 75%Cel : Osiągnięcie poziomu 3% PKB inwestowanego w badania i rozwój, w szczególności poprzez poprawę warunków dla inwestycji w B+R przez sektor prywatny oraz wypracowanie nowego wskaźnika do śledzenia innowacyjności |
| 1. **Program operacyjny, w ramach którego projekt był finansowany**
 | Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014–2020 |
| 1. **Termin realizacji**
 | 29-09-2016 do 30-04-2017 |
| 1. **Kwota dofinansowania UE (PLN)**
 | 310 432,50 zł |
| 1. **Opis projektu wraz z uzasadnieniem**
 | Celem projektu jest wzrost nowoczesności firmy poprzez zastosowanie innowacji procesowej, która pozwoli zachować tradycyjne produkty piekarskie o podwyższonym poziomie higienicznym i powtarzalnej jakości, nawiązujące do dziedzictwa gospodarczego regionu Warmii i Mazur sprzed 1989 r. Inwestycja pozytywnie wpłynie na dalszy rozwój procesów piekarniczych oraz zwiększy konkurencyjność firmy. Projekt ma pozytywny wpływ na rozwój inteligentnej specjalizacji „Żywność wysokiej jakości". Obecnie jest duże zapotrzebowanie na pieczywo wyprodukowane z użyciem wydłużonej fermentacji, ponieważ jest ono nie tylko zdrowsze, ale ma również lepszy smak i aromat niż pieczywo wyprodukowane przy użyciu szybszych technologii.  |
| 1. **Wartość dodana dla regionu (co, poza wskaźnikami, udało się osiągnąć/uzyskać/ulepszyć?)**
 | W ramach projektu zaplanowano przeprowadzenie działań edukacyjnych polegających na uświadomieniu społeczeństwa na temat odtwarzanego dziedzictwa gospodarczego województwa warmińsko-mazurskiego. Prowadzone są również aktywne działania promocyjne opierające się na wprowadzeniu na rynek regionalnych wyrobów piekarniczych. Dzięki temu klienci mogą łączyć markę lokalnego producenta z jakością i tradycyjnym smakiem pieczywa regionalnego. |