|  |
| --- |
| **Odtwarzanie dziedzictwa gospodarczego regionu w przedsiębiorstwie MARK** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Nazwa Beneficjenta**
 | Marzanna Kiezik Zakład Produkcyjno-Handlowy „MARK” |
| 1. **Działanie/Poddziałanie**
 | **Działanie** 01.05.00. Nowoczesne firmy**Poddziałanie** 01.05.02. Odtwarzanie gospodarczego dziedzictwa regionu |
| 1. **Miejsce realizacji**
 | Powiat i Gmina Giżycko |
| 1. **Program operacyjny, w ramach którego projekt był finansowany**
 | Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020  |
| 1. **Termin realizacji**
 | 2018-05-27 do 2019-12-31 |
| 1. **Całkowita wartość projektu**

**Kwota dofinansowania UE (PLN)** | 538 309,50 PLN371 958,73 PLN |
| 1. **Opis projektu (uzasadnienie, cel) i kto skorzysta z efektów projektu**
 | Przedmiotem projektu będzie wdrożenie innowacji marketingowej w skali przedsiębiorstwa polegającej na rozwinięciu oferty firmy o SĘKACZ MAZURSKI z posypką z granoli tj. orzechy, pestki, nasiona, bakalie, ziarna oraz suszone owoce w różnych otoczkach np. w karmelu, czekoladzie, itp., co pozwoli na osiągnięcie wysokiej jakości sensorycznej produktu, podniesie doznania organoleptyczne oraz cechy funkcjonalne. Realizacja projektu podniesie konkurencyjność firmy MARK na rynku międzynarodowym, w wyniku dywersyfikacji produktowej i zaoferuje tradycyjny produkt oparty na dziedzictwie regionu Warmii i Mazur, spełniającego wymagania nowoczesnego klienta (trend superfoods, prozdrowotny). |
| 1. **Co udało się osiągnąć/ulepszyć dzięki realizacji projektu?**
 | Do wdrożenia innowacji niezbędne będzie udoskonalenie wypieku sękaczy w postaci linii produkcyjnej oraz wdrożenie linii do wytwarzania granoli. Sękacz wypieka się ręcznie, polega na nakładaniu ciasta na obracający się wałek, ponieważ urządzenia nie są w stanie wykryć momentów, w którym należy położyć kolejną warstwę. Nowe urządzenia pozwolą usprawnić cały proces produkcji.Linia do produkcji granoli umożliwi przeprowadzenie procesu wytwarzania granoli tj. prażenia w piecu orzechów, pestek, nasion, bakalii, ziaren czy suszonych owoców, a następnie tworzenie różnych otoczek np. z karmelu, czekolady wokół sękacza. |
| 1. **Link do projektu/media**
 | <http://www.mark.pl/projekty-ue/><http://www.mark.pl/rodzaje-sekaczy/><https://www.facebook.com/SekaczMark/> |