|  |
| --- |
| **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 PLN  371 958,73 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/> |