

„GAŚIENICA” Sp. z o.o. realizuje projekt dofinansowany z Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności pn. **„Zwiększenie odporności spółki Gąsienica Sp. z o.o. z woj. kujawsko - pomorskiego na sytuacje kryzysowe poprzez rozszerzenie oferty produktowej restauracji Karczma Góralska o lody własnej produkcji i ciasta rzemieślnicze”**.

Celem projektu jest zwiększenie odporności przedsiębiorstwa Gąsienica Sp. z o. o. z województwa kujawsko – pomorskiego na sytuacje kryzysowe poprzez rozszerzenie oferty produktowej restauracji Karczma Góralska o lody własnej produkcji i ciasta rzemieślnicze.

Grupa docelowa:

- ☐ osoby, które zwracają uwagę na produkty regionalne i rzemieślnicze,
- ☐ osoby, które lubią słodkie,
- ☐ osoby korzystające tylko i wyłącznie ze słodkiej oferty restauracji,
- ☐ osoby chcące zamówić ciasto rzemieślnicze lub lody na wynos do domu (zgodnie z indywidualnymi oczekiwaniami),
- ☐ osoby dbające o zdrowie i dietę,
- ☐ osoby o specjalnych potrzebach żywieniowych, tj. diabetycy, osoby z celiakią,
- ☐ osoby, które zazwyczaj gotują w domu, ale skuszają się na odwiedzenie restauracji, aby spróbować rzemieślniczych ciast i lodów, które nie są tak łatwo dostępne w domowych warunkach.

Zadania realizowane w ramach projektu:

1. Zakup urządzeń niezbędnych do wdrożenia nowej oferty produktowej – zadanie obejmuje zakup specjalistycznych urządzeń oraz wyposażenia do pomieszczeń kuchennych, umożliwiających przygotowanie lodów i rzemieślniczych ciast, a także zakup środków trwałych do ogólnodostępnej przestrzeni restauracyjnej służących do estetycznego eksponowania nowej oferty produktowej oraz zapewnienia odpowiedniej temperatury przechowywania produktów. W ramach zadania zakupione zostaną następujące urządzenia: maszyna do lodów (1 szt.), piec konwekcyjno-piekarniczy z filtrami i okapem (1 zestaw), szafa mroźnicza przeszklona do prezentacji lodów (1 szt.), szafa chłodnicza przeszklona do ciast (1 szt.), schładzarko-zamrażarka (1 szt.), szafa przeszklona mroźnicza (1 szt.), szafa przeszklona chłodnicza (1 szt.), stół ze zlewem 1 - komorowy i półką (1 zestaw), półki wiszące podwójne (1 zestaw), regał ze stali nierdzewnej o wym. 1600x400x1800 (1 szt.) oraz regał ze stali nierdzewnej o wym. 800x400x1800 (1 szt.).

2. Podniesienie kwalifikacji pracowników – zadanie obejmuje zdobycie nowych umiejętności praktycznych i wiedzy w zakresie przygotowania lodów, w tym: maszyn do lodów i ich funkcji, surowców i receptur, różnorodnych metod przygotowania lodów i komponowania ich smaków. W ramach komponentu szkoleniowego zaplanowano realizację 1 szkolenia stacjonarnego dla 2 osób. Planowany czas trwania szkolenia: 8 h.

3. Przeprowadzenie usługi doradczej dot. analizy dotychczasowego modelu biznesowego wraz z rekomendacją zmian – zadanie obejmuje analizę obecnego modelu biznesowego przedsiębiorstwa wraz z rekomendacją zmian umożliwiających rozszerzenie działalności o nową ofertę produktową. Usługa uwzględnia audyt struktury organizacyjnej, działań marketingowych oraz ocenę wykorzystania zasobów na potrzeby wdrożenia nowych produktów w ofercie restauracyjnej.

Efekty realizacji projektu:

- ❑ poszerzenie oferty produktowej o autorskie lody oraz rzemieślnicze ciasta, wcześniej nieobecne w asortymencie,
- ❑ modernizację zaplecza usługowego i produkcyjnego, połączoną z wdrożeniem innowacyjnych metod przygotowania lodów własnej produkcji i ciast rzemieślniczych,
- ❑ pozyskanie nowych grup odbiorców, dzięki atrakcyjniejszej i bardziej zróżnicowanej ofercie,
- ❑ wzrost przychodów ze sprzedaży towarów i usług,
- ❑ dywersyfikację działalności poprzez wprowadzenie możliwości zakupu nowych produktów w formie „na wynos”,
- ❑ zwiększenie elastyczności i stabilności operacyjnej, umożliwiające szybsze reagowanie na zmiany rynkowe oraz ograniczenie skutków kryzysowych sytuacji, takich jak pandemia

Wartość projektu: 381 755,10 zł**Dofinansowanie: 214 155,30 zł**

#FunduszeUE #FunduszeEuropejskie #NextGenerationEU