
Rozszerzenie portfolio usługowego baru Flisak poprzez użycie nowoczesnych technik gastronomicznych do serwowania deserów.

Zadania, które będą realizowane w ramach projektu.

Zadanie 1: Wprowadzenie nowoczesnych rozwiązań technologicznych do serwowania nowej grupy produktów.

Rezultat: zakup środków trwałych/wyposażenia:

1. Flavour Blaster
2. RotaVapor
3. Wirówka (Centryfuga)
4. Urządzenie do temperowania czekolady
5. Wyciskarka do cytrusów
6. Myjka ultradźwiękowa
7. Zestaw do tworzenia latających chmur
8. Cyrkulator zanurzeniowy sous-vide
9. Pakowarka/zgrzewarka próżniowa
10. Robot kuchenny wielofunkcyjny
11. Waga z legalizacją
12. Kostkarka do lodu
13. Kruszarka lodu
14. Witryna chłodnicza (3 szt.)
15. Zamrażarka skrzyniowa
16. Zamrażarka barowa na szkło
17. Szuflady mroźnicze do zabudowy
18. Zamrażarka utrzymująca temperaturę -10°C
19. System do precyzyjnego chłodzenia

Zadanie 2: Wprowadzenie rozwiązania z zakresu zielonej transformacji w celu poprawy efektywności energetycznej.

Rezultat: 1 Środek trwały:

1. Pompa ciepła (z instalacją)

Zadanie 3: Zastosowanie technologii druku 3D na potrzeby nowej usługi i zabezpieczenia działalności.

Rezultat: zakup środków trwałych/wyposażenia:

1. Drukarka 3D do form
2. Obcinarka ultradźwiękowa
3. System monitoringu wizyjnego
4. System alarmowy z automatyką
5. System punktów dostępowych Wi-Fi

Zadanie 4: Zwiększenie kompetencji 3 pracowników w zakresie nowych rozwiązań smakowych.

Rezultat: 5 szkoleń - WSET

Zadanie 5: Rewizja i usprawnienie modelu biznesowego pod kątem wprowadzenia nowej usługi.

Rezultat: 1 usługa rozwojowa o charakterze doradczym.

Grupa docelowa:

1. Klienci baru FLISAK – obecni i nowi odbiorcy usług:
osoby poszukujące wyjątkowych doznań kulinarnych,
klienci zainteresowani deserami premium (praliny, trufle, czekoladki),
mieszkańcy Gdańska oraz turyści.
2. Pracownicy FLISAK:
osoby biorące udział w szkoleniach,
pracownicy korzystający z nowych technologii i poprawionych warunków pracy.
3. Właściciel i kadra zarządzająca:
osoby korzystające z doradztwa biznesowego,
bezpośrednio zaangażowani w rozwój i stabilizację firmy.
4. Lokalna branża HoReCa:
wzmocnienie innowacyjnej oferty gastronomicznej w regionie,
promowanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych w gastronomii.

Cel projektu:

1. Zwiększenie konkurencyjności i odporności baru FLISAK na sytuacje kryzysowe.
 2. Wprowadzenie nowej usługi – serwowania deserów (praliny, trufle, czekoladki).
 3. Dywersyfikacja oferty poprzez nową grupę produktów.
 4. Poprawa efektywności energetycznej dzięki inwestycji w zieloną transformację.
 5. Cyfryzacja działalności poprzez wdrożenie nowoczesnych technologii, w tym druku 3D.
 6. Rozwój kompetencji pracowników w zakresie nowych technologii i smaków.
 7. Modyfikacja modelu biznesowego w celu lepszego dostosowania do rynku.
-

Efekty projektu:

Wprowadzenie nowej usługi do oferty – serwowanie deserów (praliny, trufle, czekoladki).

Rozszerzenie portfolio produktowego i dywersyfikacja działalności.

Zwiększenie konkurencyjności i atrakcyjności oferty dla nowych i dotychczasowych klientów.

Wzrost efektywności energetycznej i obniżenie kosztów operacyjnych dzięki zielonej transformacji.

Cyfryzacja procesów i uniezależnienie od zewnętrznych dostawców (np. druk 3D).

Poprawa bezpieczeństwa operacyjnego – monitoring, alarmy, systemy automatyki.

Zwiększenie kompetencji pracowników w zakresie nowych technologii i trendów smakowych.

Usprawnienie modelu biznesowego i zwiększenie odporności firmy na kryzysy rynkowe.

Zachowanie ciągłości i rozwój działalności po spadku obrotów związanym z pandemią.

Wartość projektu: 274030.42 zł brutto

Wysokość wkładu Funduszy Europejskich: 200509.29 zł brutto
