

Wzrost konkurencyjności Piekarni GRELA sp.j. poprzez zakup innowacyjnych urządzeń

Numer umowy	RPLU.01.03.00-06-032/08-00
Beneficjent	Piekarnia GRELA sp.j. Mariusz, Tomasz Grela
Wartość projektu	1 108 701,58 PLN
Dofinansowanie UE	386 227,67 PLN
Oś, działanie	I. Przedsiębiorczość i innowacje/1.3. Dotacje inwestycyjne dla małych i średnich przedsiębiorstw/
Data podpisania umowy	13-02-2009
Obszar realizacji projektu	powiat świdnicki/Metlgiew

Piekarnia istnieje na rynku do 22 lat. W ramach wsparcia, jakie dostaliśmy z RPO, zakupiliśmy m.in.: 2 silosy do przechowania mąki, linię do krojenia chleba czy żurownik - wymienia szefowa piekarni Agnieszka Grela. Silos, czyli urządzenie do przechowywania mąki, jest w pełni zautomatyzowany. - Nie ma tam dostępu żadnych zanieczyszczeń - mówi Agnieszka Grela. - Urządzenie dozuje mąkę do wymaganych procesów i jest o wiele bardziej sterylne - dodaje. Poza tym, pracownicy nie muszą ręcznie przenosić mąki z hali do hali, cały transport załatwia maszyna.

Linia do krojenia chleba to także duże usprawnienie. - Wcześniej używaliśmy do tego krajalnicy - wyjaśnia Agnieszka Grela. - Teraz wszystko idzie linią do odpowiedniego działu. Chleb jest na taśmie krojony i pakowany - dodaje. Nowe wyposażenie piekarni pozwoli na rozszerzenie oferty Greli.

Plik pobrany ze strony mapy projektów RPO

[Strona projektu na mapie projektów RPO](#)