



LEADER SZAKMAI BESZÁMOLÓ

Kedvezményezett neve:	Mendula Bakery Kft.
Adószám:	25354179-2-41
Székhely:	1028 Budapest, Tárkony utca 37.
Projektmegvalósítás helye:	4183 Kaba, Csarkó utca 6.
Ügyfél-azonosító:	1017430355
Projekt azonosítószám:	3291975105
Támogatói okirat iratazonosító száma:	3359034959

A Vidékfejlesztési Program keretén belül a(z) Bihar-Sárrett Vidékfejlesztési Egyesület működési területére meghirdetett, VP6-19.2.1.-11-6-20 kódszámú, Bihar-Sárrett Vidékfejlesztési Egyesület - Mikroállalkozások eszközbeszerzésének támogatása című felhívás alapján a Mendula Bakery Kft., mint támogatást igénylő 2021.06.28-án támogatási kérelmet nyújtott be.

A **Granolák és magkrémek gyártásához szükséges eszközök beszerzése** című támogatási kérelmet a Támogató elbírálta, és támogatásra alkalmasnak minősítette. A Támogató Okirat kiállítására 2022. március 28-án került sor.

A vállalkozás bemutatása

A Mendula Bakery Kft. 2015. augusztusban alakult családi vállalkozásként. A társaság természetes személyek tulajdonában lévő, 100%-os magyar tulajdonú vállalkozás. Tagjai: Lukács Miklós és dr. Tóth Melinda. A vállalkozás székhelye Budapesten található, és a vállalkozás a Püspökladányi Kistérségben, Kabán telephellyel rendelkezik a Csarkó u. 6. szám alatt.

A vállalkozás fő tevékenysége granolák és magkrémek gyártása, aszalt gyümölcsökből és olajos magvakból készülnek termékek a műhelyünkben.

Termékalettánkon megtalálhatók:

- granolák (ropogós müzlik), többféle összetételben: pl. törökmogyorós-csokis, epres-málnás, banános-karamellás, kókuszos-ribizlis stb,
- magkrémek: földimogyorókrém, mogyorókrém, mandulakrém,
- gyümölcsös szeletek: vörösfenyő-meggyes, mangós-kókuszos, kókuszos-kakaós superfruit bar.

Granoláink válogatott, tiszta, természetes alapanyagokból készülnek, a lehető legegészségesebb és legtáplálóbb összetevőkkel. Mindenből a legjobb minőséget választjuk, így a Mendula Granola tökéletes, ropogós, kirobbanó ízvilága mindenki számára örömtelivé varázsolja a reggeli készülődést. Sportolás előtt is ajánljuk, hisz úgy ad energiát, hogy nem nehezíti el a gyomrot, és bárhová könnyen magunkkal vihetjük.

Magkrémjeink kimondottan csak olajos magvakból készülnek, melyek számtalan nélkülözhetetlen tápanyagot tartalmaznak, felhasználásuk pedig igen sokoldalú.



Szeleteink azokra az alkalmakra készülnek, amikor nincs lehetőség leülni és elkanalazni egy tál granulát. Ezekre a pillanatokra alkottuk meg gyümölcsszeleteinket, amelyek sok-sok gyümölcsrel és mandulával, hozzáadott cukor nélkül készülnek.

A manufakturális jellegű termékek alapvetően kézzel készíttetek, ízviláguk sokkal kifinomultabb, bizonyos szinten tükrözik a készítő szemléletét is, azonban mennyiség tekintetében korlátozottan előállíthatóak, a termelés hatékonysága pedig sajátos értékelést kíván. Ahhoz azonban, hogy egy vállalkozás hosszú távon életképes és versenyképes tudjon lenni a piacon, szükséges egy megfelelő gyártási volumen és a hatékonyság javítása is.

Hosszú távú stratégiánk, hogy a kézi munkaerőt és a manufakturális jelleget megtartva, azonban a hatékonysági kritériumok elérése érdekében a szükséges gépeket beszerezve és alkalmazva olyan minőségű termékek kerüljenek ki a kis üzemünkből, amelynek a jellege, összetétele és ízvilága hűen tükrözi alapelveinket és versenyben van a piacon. A készített termékeink kiemelkednek a nagy konkurens cégek tömeggyártással létrehozott termékei közül. Ezt a különbséget alapvetően két tényező biztosítja. Az egyik a felhasznált alapanyagok jellege és minősége, a másik a termék-előállítás módja, technológiája, manufakturális jellege.

Az előzők alapján határoztuk el a tervezett projekt megvalósítását, a granulák és magkrémek gyártásához szükséges eszközök beszerzését.

A fejlesztés bemutatása, megvalósított tevékenységek

A technológia megvalósításához beszerzésre került:

- 1 db Unox Bakertop XEBL-16EU kombi sütő 16 tálcsás kapacitással, hőlégkeveréses és párasító üzemmóddal, maghőmérővel, automata tisztítórendszerrel.
- 2 db Unox XEBTL-16EU tálcátartó és szállító kocsi 16 db, 60x40 cm-es tálcsás kapacitással.
- 1 db Unox Bakertop XEBC-06EU kombi sütő 6 tálcsás kapacitással, hőlégkeveréses és párasító üzemmóddal, automata tisztítórendszerrel.
- 1 db Blixer 30 típusú álló kutter, pépesítő rozsdamentes, kivehető üsttel, két sebességű motorral, 3 szintű késegysséggel.
- 1 db MPM 60 típusú keverő-, dagasztógép 60 literes űrtartalommal, rozsdamentes kivitelben, 3 sebességfokozattal az összetevők homogenizálásához.
- 1 db DGF töltőgép rozsdamentes, félautomata, egydugattyús kivitelben.
- 1 db YTK-W1200N típusú mérő és adagológép 25-1200 gramm mérési tartománnyal, digitális vezérléssel, állítható sebességgel, fotocellás érzékelőkkel.
- 1 db ME-300CFN állványos fóliahegesztő többféle anyag lehegesztésére, 300 mm hegesztési hosszúsággal, időzítési visszajelzővel a termékek csomagolásához.
- 1 db HP351 asztali dátumnyomtató, kézzel vezérelhető, könnyen cserélhető dátumkészlettel, mellyel a dátumok tüntethetők fel a csomagoláson.
- 1 db polcrendszer csavarmentes kivitelben, nagy teherbírással a termékek tárolásához.

A projekt költsége:

11.169.000 Ft.



Támogatási intenzitás: 70%
Igényelt támogatás: 7.818.067 Ft.

A fejlesztés hatékonyan szolgálja a hosszú távú stratégiai céljaink megvalósítását, napi szinten segíti a munkafolyamatokat végzését, lehetőséget illetve teret biztosít a jövőbeni fejlesztések megvalósításához.

Kaba, 2022.06.30.



.....
Lukács Miklós
Mendula Bakery Kft.
ügyvezető

Néhány fotó a megvalósult projektről





