Pachnące wypieki z Jeleniej Góry



Beneficjent: Piekarnia-Cukiernia s.c. Joanna Stankiewicz, Irena Stankiewicz-Kania, Karol Stankiewicz

Tytuł projektu: Zakup innowacyjnych urządzeń piekarniczych szansą rozwoju Piekarni-Cukierni Stankiewicz i Spółka Jelenia Góra

Wartość projektu: prawie 360 tys. zł

Wartość dofinansowania z UE: ponad 100 tys. zł

Rodzinna piekarnia-cukiernia Stankiewicz i Spółka działa w Jeleniej Górze od ponad czterdziestu lat. Oprócz sprzedaży pachnących wypieków w sklepie firmowym, spółka oferuje swoje wyroby odbiorcom hurtowym, głównie sklepom ogólnospożywczym, żłobkom, przedszkolom i domom opieki.

Obecnie zasadniczym kierunkiem w rozwoju technologii w piekarnictwie jest intensyfikacja procesów, która polega na ich przyspieszaniu. Dlatego firma postarała się o dotację z Unii Europejskiej i unowocześniła swój proces technologiczny. Niezbędny do tego był zakup kilku maszyn, takich jak: piec ceramiczno-rurowy, dzielarko-zaokrąglarka (urządzenie potrzebne do dzielenia i formowania ciasta do bułek i pączków) oraz miesiarka spiralna do mieszania ciężkich ciast z dzieżą wjezdną.

Bez inwestycji w rozwój firmy, małym, rodzinnym piekarniom byłoby trudniej stać się bardziej konkurencyjnymi względem innych podmiotów w branży (szczególnie chodzi o sieci handlowe), a także pozyskiwać nowych klientów. Dzięki funduszom unijnym piekarnia-cukiernia swoją szansę wykorzystała znakomicie.



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki



Fot.: Szymon Bielicki

Beneficiary: Piekarnia-Cukiernia s.c. Joanna Stankiewicz, Irena Stankiewicz-Kania, Karol Stankiewicz

Title of the project: Purchase of innovative bakery equipment as a chance for the development of Stankiewicz i Spółka bakery and confectionery in Jelenia Góra

Value of the project: almost PLN 360 thousand

Value of co-financing from the EU: over PLN 100 thousand

The Stankiewicz i Spółka family bakery and confectionery has been operating in Jelenia Góra for over forty years. In addition to selling fragrant baked goods in a company store, the company offers its products to wholesale customers, mainly grocery stores, nurseries, kindergartens and nursing homes.

Currently, the basic direction in the development of technology in bakery industry is the intensification of processes, which consists in accelerating them. That is why the company sought a subsidy from the European Union and modernised its technological process. In order to do this, it was necessary to buy several machines, such as: a ceramic-tube oven, a divider/rounder (the device needed to divide and form

dough into buns and donuts) and a spiral mixer for mixing heavy cakes with the drive-in kneading trough.

Without investment in the company’s development, it would be more difficult for small, family-owned bakeries to become more competitive with other entities in the industry (especially retail chains), as well as to acquire new customers. Thanks to EU funds, the bakery and confectionery took great advantage of this opportunity.