

Wprowadzenie

Z radością informujemy, że dzięki otrzymanej dotacji z Unii Europejskiej KPO w ramach projektu Inwestycja umożliwiająca rozszerzenie działalności o nową usługę gastronomiczną, polegającą na kompleksowej organizacji i obsłudze wydarzeń okolicznościowych oraz biznesowych w kawiarni, w celu zwiększenia odporności na kryzysy firmy ZIMMER CAFFE – Jolanta Florjańczyk, nasza kawiarnia mogła przejść znaczną transformację, która przyczyniła się do poprawy jakości obsługi, oraz zwiększenia komfortu naszych gości. W niniejszym sprawozdaniu przedstawiamy szczegółowy przebieg realizacji projektu oraz jego efekty.

Cel dotacji

Dotacja została przeznaczona na rozwój naszej kawiarni poprzez:

- modernizację wnętrza,
- zakup nowoczesnego sprzętu gastronomicznego
- szkolenia

Zrealizowane działania

W ramach otrzymanej dotacji zrealizowaliśmy szereg kluczowych działań, w tym:

- **Usługa doradcza:** skorzystaliśmy z usługi doradczej, w celu opracowania i udoskonalenia nowego modelu biznesowego
- **Zakup nowych sprzętów kuchennych:** inwestycja w nowe sprzęty, które poprawiają jakość serwowanych dań, takich jak : gofrownice, naleśnikarki, frytkownica, mikrofałe, podgrzewacz do czekolady, opiekacz, ekspres do kawy z młynkami, automat do bitej śmietany, wielofunkcyjny robot kuchenny, kostkarka i kruszarka do lodu, wózek do flambowania oraz lodówka do wina i zmywarki do naczyń.
Zakup nowych, wydajniejszych sprzętów pozwoli na poprawę ergonomii pracy oraz usprawni działania w zakresie organizacji małych imprez okolicznościowych z jednoczesnym dotychczasowym funkcjonowaniem kawiarni i obsługą klienta indywidualnego.
- **Zakup mobilnych mebli:** Odnowiliśmy wystrój kawiarni, poprawiliśmy komfort miejsc siedzeniowych oraz zadbałiśmy o bardziej przyjazną atmosferę.
Wzbogaciliśmy wnętrze o nowe sofy, pufy i ścianki mobilne, dzięki którym będziemy mieli większą możliwość tworzenia nowych przestrzeni umożliwiających organizowania małych imprez okolicznościowych.
- **Zakup energooszczędnego sprzętu -[zielona transformacja]:** Inwestycja w profesjonalne nowoczesne urządzenia chłodnicze pozwoliła nam podnieść jakość serwisu oraz zmniejszyć zużycie energii.
- **Zakup monitoringu i rzutnika-** Inwestycja w nowoczesny monitoring, wpłynęła na podniesienie poczucia bezpieczeństwa naszych klientów w naszym lokalu (wewnątrz, jak i na ogródku). Zakup rzutnika natomiast pozwala nam na organizowanie spotkań biznesowych, na których rzutnik pełni rolę pomocy w prezentacji.

Działania, które zostaną podjęte w najbliższym czasie:

- **Komponent szkoleniowy- szkolenie baristyczne dla pracowników:** zaplanowane szkolenie baristyczne dla pracowników będzie owocowało zwiększeniem kompetencji w zakresie obsługi profesjonalnego sprzętu baristycznego (ekspresu wielokolbowego). Poprzez zdobycie nowej wiedzy i umiejętności, nasi pracownicy będą posiadali umiejętności, które wpłyną na wysoką jakość serwowanych kaw, a także przyczyni się to do skutecznego funkcjonowania nowo wprowadzonych usług.

Zrealizowanie powyższych działań pozwoli nam wkrótce na wprowadzenie do oferty :

- **Spotkania towarzyskie pn. Wine&Cheese Night.**
- **Kinder party (urodziny dla dzieci).**
- **Wydarzenia okolicznościowe (urodziny).**
- **Pokazy tworzenia deserów flambirowanych [płonących] wraz z degustacją.**
- **Spotkania biznesowe (wigilie firmowe, wieczory integracyjne).**
- **Imprezy w formie cocktail party.**
- **Konferencje, wykłady, prelekcje etc.**

Do korzystania z czego będziemy Państwa gorąco zachęcać informując o dostępności ofert na naszych mediach społecznościowych.

Wartość projektu (całkowity koszt projektu):

444843,03 zł

Wysokość wkładu Funduszy Europejskich:

325494,90 zł



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



#FunduszeUE

#FunduszeEuropejskie

#NextGenerationEU