

2021. | 01. | 14.

SAJTÓKÖZLEMÉNY

TECHNOLÓGIAI FEJLESZTÉS, INGATLAN BERUHÁZÁS A FREDDO GAST KFT.-NÉL

Európai Unió forrás segítségével technológiai fejlesztésre, ingatlan beruházásra került sor a Freddo Gast Kft. keszthelyi telephelyén, a GINOP-1.2.3-8-3-4-16-2017-01258 pályázat keretén belül. A Széchenyi 2020 A Mikro-, kis- és középvállalkozások kapacitásbővítő beruházásainak támogatása kombinált hiteltermék keretében című pályázati kiírására benyújtott projekt 48,24 millió Forint támogatásban részesült.

A Freddo Gast Kft. 2006-ban alakult. Az alapító tulajdonosok 1993 óta a vendéglátásban tevékenykedtek, pizzériát üzemeltettek, a szezonon kívül pedig Ausztriában dolgoztak éttermekben. A külföldi munkák során tapasztalták, hogy nagy igény mutatkozik a mélyhűtött, jó minőségű, könnyen elkészíthető pizzákra. Ezt a tény felismerve a család által üzemeltett pizzéria felső szintjén kialakításra került egy kis élelmiszerüzem, ahol elkezdődött a mélyhűtött pizzák gyártása. A kiterjedt kapcsolataikat és a külföldi tapasztalataikat kihasználva, hamar sikeres terméké nőtte ki magát az akkor még hiánypótlónak számító gyorsfagyasztott pizza a hazai sörözők, kávézók, termálfürdők, és strandbüfék körében is.

A jelenleg rendelkezésre álló géppark alkalmas az igények kielégítésére. A körülmények megfelelnek a mostani piaci pozíció megtartásához, ami a fagyasztott prémium minőségű termékek között a dunántúli piac 80%-át jelenti. A vállalkozás székhelye Gyenesdiáson található. A jelenlegi projektnek köszönhetően cégünk bővült egy telephellyel is, mely Keszthelyen található.

A kedvezményezett neve: FREDDO-GAST Élelmiszeripari, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

A projekt címe: Technológiai fejlesztés, ingatlan beruházás a FREDDO GAST Kft.-nél

Megalósítás helyszíne: 8360 Keszthely, Tapolcai út 47.

A beruházás megalósításának ideje: 2018.09.01-2021.01.14.

Beruházás összköltsége: 160.784.000 Ft

Elyert, szerződött támogatás összege: 48.235.200 Ft

Támogatás mértéke: 30%

Beruházás rövid bemutatása:

A projekt kertében építési beruházás és gépbeszerzés valósult meg.

A beszerzett eszközök:

- 1 db 62/250 N típusú alagútkemence
- 1 db sokkoló kamra
- 1 db Inox Spirál

A projekt keretében a már meglévő keszthelyi telephelyünk felújítási munkái valósultak meg. A fejlesztéssel érintett terület:

- Iroda és szociális rész földszint: 199,71 m²
- Iroda és szociális rész emelet: 308,58 m²
- Csarnok alagsor: 1702,58 m²
- Csarnok magasföldszint: 642,05 m²

A beszerzett eszközöknél az alagút kemencében az előkészített, formázott tészta lap sütése történik. A sokkoló kamrában -30°C hőmérséklet biztosítása mellett a kisütött, különféle variációjú feltétekkel ellátott pizza

az inox spirál rendszeren 1 órányi időtartam alatti keringéssel megfagy, csomagolásra, tárolásra és szállításra kész állapotba kerül ki onnan.

A megvásárolt telephely felújítása, a termelőtevékenység érdekében szükséges beruházási elemek megvalósítása a gyártó bázis létrehozásához volt indokolt és szükséges.

Az alkalmazott technológiánk felhasználásával és a megvalósított fejlesztés segítségével egy elősütött, fagyasztott, 30 napos szavatosságú idejű prémium minőségű és exkluzív megjelenésű pizza gyártása és forgalmazása valósult meg.

További információ kérhető:

Lévai László
levailaszlo1@gmail.com
06 30/939-2092