Prozdrowotne czekolady nowej generacji z firmy BARS Halina Kalemba

Opis projektu:

W ramach projektu dokonano rozbudowy zakładu o 296,24 m2 oraz zakupiono nową linię technologiczną wraz z wyposażeniem i oprogramowaniem.

Nowa linia technologiczna umożliwia produkcję prozdrowotnych czekolad nowej generacji o wysokiej zawartości kakao, bez cukru (sacharozy) i słodzików, z modulatorami blokującymi receptory gorzkiego smaku. Firma wdrożyła trzy nowe produkty: prozdrowotną czekoladę o wysokiej zawartości kakao bez cukru i słodzików z blokerami smaku gorzkiego oraz dwie czekolady wysokobiałkowe z modulatorem smaku i dodatku białka migdałowego (dla dzieci) oraz z dodatkiem białka z ziarna konopnego (dla aktywnych, otyłych, diabetyków). Produkty atrakcyjne w smaku (nie gorzkie) dostarczą ważne dla zdrowia aktywne peptydy, przeciwutleniacze i składniki psychoaktywne zawarte w kakao. W czekoladach wysokobiałkowej min. 12 % wartości energetycznej pochodzi z białka. Dzięki tej technologii zostanie udoskonalony produkt - gorzka czekolada probiotyczna z modulatorem, który ograniczy gorzki smak. W komunikacji marketingowej wykorzystano innowacje marketingowe takie jak mobilne aplikacje. Na każdym opakowaniu czekolady został wdrukowany kod QR, którego zeskanowanie umożliwi dzieciom udział w grze edukacyjnej, promującej walory prozdrowotne produktów oraz uczącej o zasadach zdrowego żywienia. Aplikacja dedykowana dla osób chorych na cukrzycę w sposób interaktywny przekaże informacje żywieniowe dotyczące związków aktywnych czekolad, nowych właściwości funkcjonalnych produktów oraz umożliwi dostęp do forum z poradami dla diabetyków itp., co stanowi nowość w kraju. Została zakupiona linia technologiczna: młyn kulowy z detektorem metali, konsza do homogenizacji, temperówka, urządzenie do wylewania tabliczek czekolady, komora chłodnicza. Ponadto zakupiono następujące wyposażenie: zmywarka, zestaw wyposażenia hali: stoły, wózki, półki i szafy, zestaw mebli biurowych, 2 laptopy i 2 komputery z oprogramowaniem Office.

Beneficjent:

BARS Halina Kalemba, Włoszakowice powiat Leszczyński

Program:

WRPO 2014+

Fundusz:

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Całkowita wartość projektu: 2 008 497,74 PLN

Wkład UE: 643 589,99 PLN