



DIŽPROJEKTS 2019
LATVIJAS PARTNERĪBU BALVA



PARTNERĪBA DAUGAVKRASTS

PROJEKTA NOSAUKUMS: Inovatīvu konditorejas izstrādājumu ražotnes izveidošana

ĪSTENOTĀJS: SIA "Cake Fab"

VIETA: Purva iela 2/4, Baloži, Ķekavas novads

PROJEKTA FINANSĒJUMS: kopējās izmaksas: 19 800.00 EUR, ELFLA publiskais finansējums: 7 769.17 EUR

PROJEKTA MĒRĶIS: Izveidot konditorejas ražotni, kurā tiktu ražotas musa kūkas un deserti, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas – kūku formēšanu silikona formās, pielietojot šoka saldēšanas metodi.

PROJEKTA AKTIVITĀTES UN REZULTĀTI: Realizējot projektu, uzņēmums uzsāka jauna tipa musa kūku ražošanu, izmantojot līdz šim neizmantotas tehnoloģijas – silikona formas, kas ļauj veidot ideālas un ikdienai, kā arī dažādiem dzīves un svinību gadījumiem (bērnu jubileja, kāzas, pieaugušo jubilejas, u.c.) atbilstošas formas izstrādājumus un šoka saldēšanu, kas ļauj pārsteigt klientus ar principiāli atšķirīgi veidotām kūkām. Projekta ietvaros ir iegādātas iekārtas un aprīkojums kūku ražošanai, bet par saviem līdzekļiem veikts telpu remonts. Lai savus izstrādājumus pozicionētu tirgū un spētu pārsteigt pircējus ar kaut ko jaunu un atšķirīgu no jau esošā konditorejas izstrādājumu piedāvājuma, ir strādāts arī pie produktu izskata un garšas kombinācijām, kuru autori ir paši uzņēmuma īpašnieki un vienlaicīgi arī darbinieki. Šobrīd ir pieejamas aptuveni 15 dažādu garšu musa kūkas – burkānu, tropu, šokolādes trio, Vīnes šokolādes, ķiršu – apelsīnu, pistāciju, upeņu-balzāma un siera–aveņu u.c., bet tiek strādāts arī pie jaunām garšām. Savu produktu pasūtīšanai uzņēmums ir izveidojis mājas lapu www.cakefab.lv.

No 2019. gada septembra uzņēmums ir uzsācis musa deserta pusfabrikātu ražošanu un piegādāšanu restorāniem. Šie pusfabrikāti tiek izmantoti šķīvja desertu gatavošanai. 2019.gadā SIA "Cake Fab" ir uzvarējis AS SEB Banka un septiņu novadu rīkotajā grantu konkursā "Iedvesma", saņemot no Ķekavas novada pašvaldības atbalstu 8500 eiro tālākai ražošanas attīstīšanai, un no 2020. gada marta plāno uzsākt saldētu musa kūku un desertu ražošanu, kas ļaus attīstīt arī produkcijas eksportu.

PROJEKTA FOTOGRAFĪJAS

