

"EUROPIEK" SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ realizuje projekt:

„ZWIĘKSZENIE INNOWACYJNOŚCI PROCESÓW PRODUKCYJNYCH POPRZEC AUTOMATYZACJĘ I ROBOTYZACJĘ PRZEDSIĘBIORSTWA "EUROPIEK" SP. Z O.O.”

Zadania / działania, które będą realizowane w ramach :

1. Automatyzacja procesów technologicznych: Wdrożenie dzielarki próżniowej, co zautomatyzuje kluczowe procesy produkcyjne.
2. Automatyzacja procesów transportu wewnętrznego: Zakup przenośników automatycznych oraz podestów ruchomych do zoptymalizowania logistyki wewnętrznej.
3. Automatyzacja procesów magazynowych: Wdrożenie autonomicznych robotów czyszczących (robota usługowego) oraz systemów do zarządzania magazynem (WMS).
4. Wdrożenie zintegrowanych systemów informatycznych: Zakup systemów ERP, MES oraz oprogramowania wspierającego zarządzanie produkcją.
5. Szkolenia kadry zarządzającej i pracowników: Szkolenia z zakresu obsługi nowych systemów, zarządzania zmianą
6. Doradztwo z zakresu optymalizacji procesów produkcyjnych, Doradztwo w zakresie integracji systemów IT (ERP, MES), Doradztwo w zakresie instalacji i integracji maszyn

Grupy docelowa: Grupą docelowa projektu jest Beneficjent – „EUROPIEK” Sp. z o.o.

Cel projektu: Celem projektu jest transformacja przedsiębiorstwa w kierunku Przemysłu 4.0 poprzez kompleksową automatyzację procesów produkcyjnych, robotyzację transportu wewnętrznego, magazynowania oraz cyfryzację administracyjnych, co doprowadzi do wzrostu efektywności i konkurencyjności firmy.

Efekty, rezultaty projektu: Automatyzacja i robotyzacja pozwolą firmie na zwiększenie wydajności i elastyczności w odpowiedzi na rosnące wymagania rynku. Dodatkowo wdrożenie systemu ERP oraz MES umożliwi pełną integrację procesów produkcyjnych z systemem zarządzania, co przełoży się na lepszą koordynację działań operacyjnych.

Wartość projektu: 1 501 215,00 PLN

Wysokość wkładu Funduszy Europejskich: 559 500,00 PLN

#FunduszeUE #FunduszeEuropejskie

Wdrożenie projektu przez użycie dzielarki próżniowej i podnośników automatycznych i podestów ruchomych - pozwala nam o wiele dokładniej prowadzić proces produkcyjny, reżim nad procesem obróbki, prowadzić oraz przechowywać ciasta przed wypiekiem. Kontrola oraz wymuszone punktu kontrolne pozwalają na długi proces fermentacji od 24 do 48 godzin.

Taki długi proces daje nadzwyczajne walory wyrobu, produkt wyróżnia się na tle pieczywa konwencjonalnego.

Obecnie możemy już oferować trzy takie nowe produkty:

Chleb Wyśmienity, Chleb Królewski i Chleb Vermont.

Robot czyszczący jest ogromnym ułatwieniem i pomocą w stałym utrzymaniu czystości podczas procesu produkcji.

Szkolenia i wdrożenia nowych programów w znaczący sposób podniosły jakość i logistykę pracy w zakładzie.



Chleb wyśmienity



Chleb Vermont



Chleb Królewski



nasi pomocnicy