

Białystok, 26 czerwca 2018 r.

Informacja prasowa

Redakcje: wszystkie

/MOŻNA PUBLIKOWAĆ BEZ PODAWANIA ŹRÓDŁA/

Lodziarz.pl opatentował wafle. Nowoczesna fabryka powstanie w Rzędzianach

To nie wróżenie z fusów. To pewnik! W Rzędzianach, niedaleko Tykocina powstanie fabryka spółki Lodziarz.pl, która produkować będzie wafelki do lodów m.in. z... fusów od kawy, ale także z innych ekologicznych składników, jak np. kakao, sezam czy otręby. Chodzi o stworzenie wafła o niższej zawartości cukru - czyli zdrowszego.

Jest już wydzielona działka pod inwestycje i są zagwarantowane pieniądze na budowę. Lodziarz.pl uzyskał dotację w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego - ponad 3 mln zł na wzrost konkurencyjności.

- Lodziarz.pl dotychczas był firmą wyłącznie handlową, obracaliśmy towarami i usługami związanymi z branżą lodziarską. Dzięki dotacji będziemy mogli zdywersyfikować działalność. Teraz zajmiemy się także produkcją - mówi Zbigniew Garbowski, jeden z właścicieli spółki. - Kluczowe jest jednak to, że wafelki wytwarzać będziemy stosując innowacyjną i ekologiczną technologię.

W tym celu biznes jednoczy swoje siły z nauką. Lodziarz.pl nawiązał współpracę z Uniwersytetem Medycznym w Białymstoku. Wspólnie opracują receptury ciasta na wafle półslodkie w technologii wypieku ciśnieniowego. Dotychczas stosowana była ona wyłącznie do produktów niezawierających cukru. Nowa technologia została już zgłoszona do Urzędu Patentowego.

- Będzie to innowacja na skalę kraju. Wafelek stanowić będzie zupełną nowość na rynku - mówi Radosław Charubin, współwłaściciel firmy Lodziarz.pl. - Pracując koncepcyjnie nad projektem wychodziliśmy z dwóch założeń. Po pierwsze: produkt musi być smaczny, ale zdrowszy, zawierać mniej cukru i być oparty o ekologiczne składniki. Ludzie odżywają się coraz bardziej świadomie, co potwierdzają statystyki. Według badań aż 58% proc. Polaków zmniejsza spożycie produktów z wysoką zawartością cukru lub unika ich w ogóle. Po drugie zależy nam, aby włączyć się do ogólnoświatowego trendu, który - najprościej mówiąc - polega na tym, aby nie marnować jedzenia. Dlatego wraz ze specjalistami z zakresu medycyny szukamy ekologicznych, zdrowych surowców wtórnych, które mogą być wykorzystane do wyrobu wafli, takich jak np. fusy od kawy odzyskane z ekspresu ciśnieniowego czy otręby. Dzięki temu obniżymy też koszty produkcji.

Lodziarz.pl pracuje nad tym, bo wafle, poza tym, że będą miały wyjątkowy skład, bez „E” i polepszaczy, wyróżniały się też wyglądem. Projektanci wychodzą poza schematy, tworząc wypieki różnej wielkości i o zadziwiających kształtach.

Projekt rozpoczął się 20 czerwca podpisaniem umowy w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego. Jego pierwszym etapem będzie budowa hali fabrycznej, która następnie zostanie



wyposażona w nowoczesny park maszynowy. Powstanie zakładu oznacza też pracę dla mieszkańców Rzędzian i okolic. Fabryka ruszyć ma za trzy lata.

APLA:

Tytuł projektu: „Wzrost konkurencyjności firmy Lodziarz.pl poprzez dywersyfikację działalności firmy oraz wdrożenie ekoinnowacyjnych rozwiązań”

Wartość projektu: 6 148 964,51zł

Dofinansowanie z funduszy RPOWP: 3 249 452,78 zł

Czas trwania projektu: 20.06.2018 - 30.06.2021

Chętnie udzielimy dodatkowych informacji:

Janusz Mroczkowski
Agencja PUBLICUM
tel. kom. 501 03 58 53



PUBLICUM PR

PUBLICUM Janusz Mroczkowski Agencja Public Relations. 15-238 Białystok, ul. Modrzewiowa 9/3
t. 501035853 e.: janusz@publicum.pl www.publicum.pl