

Szakmai záró beszámoló¹

A helyi felhívás címe:

Saját piacán versenyképes helyi termékek, továbbá balatoni/országos ismertségű termékek és termelési hátterük fejlesztése

A helyi felhívás kódszáma:

VP6-19.2.1.-42-1-17

1. Kedvezményezett adatai:

Kedvezményezett neve:	Kelemen Gábor egyéni vállalkozó
Ügyfél regisztrációs száma:	1032065266
Kedvezményezett képviselőjének neve:	Kelemen Gábor
Kedvezményezett képviselőjének elérhetősége (e-mail cím, telefonszám):	gabor.kelemen.ev@gmail.com + 36 30 227 1796

2. Projekt adatai:

Projekt címe:	Termelőeszközök beszerzése Reziben kialakítandó kézműves pékség számára
Projekt megvalósítás kezdő időpontja:	2019.11.20
Projekt megvalósítás záró időpontja:	2020.11.15.
Elnyert támogatási összeg:	3 047 672,25 Ft
Projekt megvalósítás helyszíne:	8373 Rezi, József Attila utca 2.

3. Projekt megvalósítás összefoglalása:

Mérföldkövek száma: 1

Projekt célja(i):

A projekt célja Rezi községben kialakítandó kézműves pékség termelőeszközeinek (gépek és egyéb eszközök) beszerzése volt. A gép- és eszközbeszerzés élelmiszer-előállításra és -feldolgozásra irányult és alapvető célja a termelés feltételeinek és stabil kapacitásának megteremtése volt. A fejlesztés további kiemelt célja a munkahely-teremtés volt, ami a tulajdonos teljes munkaidős, a projekt teljes fenntartási idejére szóló önfoglalkoztatásával valósult és valósul meg.

¹ **Útmutató:** A projekt záró kifizetési kérelmével egyidőben a projekt eredményeiről szakmai záró beszámoló és legalább 5 fotó a HACS számára benyújtandó annak érdekében, hogy azt a HACS saját honlapján közzétehesse.

Projekt célcsoportja(i):

A pékség, és így annak működését lehetővé tévő gépek beszerzésének, elsődleges célcsoportja a műhely közvetlen és távolabbi környezetében (elsősorban Keszthely és Hévíz vonzáskörzetében) élő olyan vásárlók, akik tudatosan választják a helyi termékeket, mert fontos számukra a termelőktől való közvetlen vásárlás, a közbenső kereskedői szintek kiiktatásával. Elkötelezettségüket emellett tovább növeli a termelővel való személyes kapcsolat kiépítésének lehetősége is.

Egy másik célcsoport, ami akár kapcsolódhat is a helyi termékek iránti igényhez, az egészségtudatos életmódot folytató vásárlók, akiknek fontos szempont a mindennapi táplálkozásukban, hogy egészséges, az emberi szervezet számára könnyen emészthető, adalékanyag-mentes élelmiszert fogyasszanak.

A Reziben kialakított pékműhelyben így helyi alapanyagokból készülő és minőségi, egészséges termékek készülnek, amik mindkét fenti célcsoport igényeit kiszolgálják.

Projektben megvalósított tevékenységek összefoglalása (maximum 2000 karakter):

Az eredeti terveknek megfelelően a 2019. évben megalapítottam vállalkozásomat, amelynek fő profilja kovászos kenyér és pékáru kézműves eljárással, innovatív, adalékanyag-mentes technológiával való előállítás, a hagyományos kenyérfeldolgozási módszerek újrafelfedezésére és alkalmazására építve.

A termékek előállításához szükség volt az azt biztosító, megfelelő hatósági engedélyekkel rendelkező pékműhely kialakítására, amely *Kelemen Kenyere Pékség* néven valósult meg.

A jelen projekt keretében megvalósult fejlesztés részeként, a pékműhelyben elsősorban a hagyományos, kézműves technológiával készülő, hozzáadott értéket képviselő, a helyi alapanyagok felhasználására törekvő sütőipari termékek és prémium minőségű termékek előállítását célzó eszközök, gépek beszerzése történt meg.

A megvásárolt gépek és eszközök egyben a pékműhely termelésének alapvető műszaki feltételét jelentik, ezért központi helyet foglaltak el a beruházásban. A gép- és eszközbeszerzés a műhely létrehozásának teljes költségvetéséből arányaiban a legjelentősebb tételt képviselte.

A projekt keretében az alábbi gépek beszerzése történt meg: egy dagasztógép, egy kemence, egy vízkeverő berendezés, három hűtőszekrény, egy fagyasztószekrény, két mérleg, egy munkaasztal és egy ipari mosogató.

Minden olyan esetben, ahol ez kivitelezhető volt, a HACS területén és/vagy Zala megyében székhellyel, telephellyel vagy fiókteleppel rendelkező vállalkozásnál szereztem be a projekt keretében megvásárolt gépeket és eszközöket.

Projekt eredményei:

A projekt keretében megtörtént beruházás (gép és- eszközbeszerzés) eredményeként egy olyan modern kézműves péküzem valósult meg, ami alkalmas kovászos kenyerek és pékáru előállítására.

A pékműhely létrejöttével Rezi falu közössége egy új szolgáltatáshoz való hozzáférése valósult meg, mert korábban a faluban nem volt pékség. Az adalékanyag-mentes, természetes alapanyagokból készülő kenyér remekül illeszkedik a falu azon stratégiájába is, ami a helyben működő termelők és termékeik népszerűsítését segíti, bemutatkozási lehetőséget biztosítva számukra a helyi rendezvényeken. Ezek a több éves hagyománnyal rendelkező programok a helyi és környékbeli lakosokon kívül a távolabb élőköt is vonzzák. Bár a 2020-as évben, a Covid világvárvány következtében, sok olyan rendezvény elmaradt, amin terveztem a pékség megjelentését, volt azért néhány esemény (pl. *Farsangi disznótoros és kolbásztöltő mustra*, kenyérsütő foglalkozás a *Gyermek- és Ifjúsági Alkotótábor* résztvevőinek), amin részt vettem és nagy sikerrel ismertetem meg az érdeklődőket a kovászos kenyérről, készítésének módjával.

Projekt eredményeként teljesített indikátorok adatai:

Támogatott projekt által fejlesztett helyi termék: 1 db

A pékműhely alapterméke a kovászos kenyér, aminek összetevői liszt, víz és só. A termék újdonsága abban áll, hogy nem a megszokott sörélesztővel, hanem az ún. természetes vagy vadkovással történik a kenyér kelesztése, ami lisztből és vízből spontán erjedéssel készül. Másik fontos eleme, hogy a termék hűtőben töltött, hosszú (akár 12 órát is meghaladó) érési idővel készül. Ebben a tekintetben a műhelyben készülő kovászos kenyér és variációi a támogatott projekt által fejlesztett helyi terméknek minősülnek, ezzel teljesítve a vállalt indikátor megvalósulását.

Létrehozott munkahelyek száma (FTE módszer alapján számolva): 1 fő az egyéni vállalkozó önfoglalkoztatásával

Projekthez kapcsolódó kommunikációs tevékenység összefoglalása (minimum 1000 karakter):

A pékműhely tevékenysége bemutatásának elsődleges színtere az online marketinges felületek, ezen belül is elsősorban a Facebook és Google Cégem alkalmazások használata. A tényleges termelés beindítására időzítettem a pékség Facebook-oldalának elindítását (*Kelemen Kenyere Pékség*), aminek fejlesztésén azóta is folyamatosan dolgozom. Mind az oldalkedvelések, mind a követők száma folyamatosan emelkedő tendenciát mutat. Az oldalon rendszeresen beszámolunk a pékséggel kapcsolatos fontos hírekről és folyamatos kapcsolatot tartunk vásárlóinkkal.

“A vidéki térségekbe beruházó Európa”

A helyi HACS által működtetett *Szezonkosár Bevásárló Közösség* átadónapjain is rendszeresen részt veszek. Ennek köszönhetően több média megjelenési lehetőséget is kaptam.

2020 júliusában a Keszthelyi TV a bevásárló közösség egyik átadónapján forgatott. A riport keretében lehetőséget kaptam termékeim és a pékség bemutatására (részleteket ld. a következő pontban).

A projekthez kapcsolódó legjelentősebb média megjelenés szintén a HACS-hoz kapcsolódik, aminek köszönhetően a Keszthelyi TV 2020 augusztusában egy bemutatkozó kisfilmet forgatott rólam, a műhelyről és az itt készülő termékekről, bemutatva a részletes termelési folyamatokat is. A kisfilm többször látható volt a televízióban, továbbá megjelent annak Facebook- és weboldalán is (részleteket ld. a következő pontban).

A pályázatban is lefektetett, a projekt népszerűsítésére vonatkozó vállalásomnak megfelelően regionális lapban (Szuperinfó) is megjelent a projektre vonatkozó hirdetés (részleteket ld. a következő pontban).

Emellett folyamatosan nagy hangsúlyt fektetek arra, hogy a lehetőségekhez mérten minél több helyi és környékbeli rendezvényen vegyek részt, ahol személyesen találkozhatok vásárlóimmal és szóban is népszerűsíthetem termékeimet, valamint a régió egyéb helyi és országos ismertségű termékeit, így biztosítva az érdeklődők számára a hiteles forrásból való tájékozódást.

Projekthez kapcsolódó megjelent sajtóanyagok címe, helye, ideje, on-line anyagok esetén elérhetősége:

Cím: „A helyi terméknek mindig szezonja van”

Hely, idő: Keszthelyi TV, 2020. július 24.

URL: <https://tvkeszthely.hu/hirek/7264-a-helyi-termeknek-mindig-szezonja-van?fbclid=IwAR2l-7vhDjRrZ2sGMjBCZNt458FxYmuO8at2Pu2z3SScAB1E0jUve4EADic>

Cím: *Kelemen Kenyere Pékség – Szezonkosár Bevásárló Közösség* (bemutatkozó kisfilm)

Hely, idő: Keszthelyi TV és Facebook, 2020. augusztus 28. (első megjelenés, majd többszöri lejátszás a televízióban a következő napokban)

URL: <https://www.facebook.com/keszthelyitv/videos/1199326930438116>

Cím: Hirdetés

Hely, idő: Szuperinfó – Nyugat-Balaton kiadvány, 2020. október 8. (nyomtatott és elektronikus verzió)

URL:

https://e.issuu.com/embed.html?d=keszthely_201008&hidelssuuLogo=true&pageLayout=singlePage&u=szuperinfoweb

Helység, dátum: Rezi, 2020. november 15.

Kelemen Gábor

Melléklet: Fotóválogatás

1. sz. fotó: raktár



2. sz. fotó: műhely első része



"A vidéki térségekbe beruházó Európa"

3. sz. fotó: műhely hátsó része



4. sz. fotó: sütőtér



"A vidéki térségekbe beruházó Európa"

5. sz. fotó: mosogató

