

A projekt címe:

Központi konyha fejlesztése Kazincbarcikán

A projekt adatai

A projekt azonosító száma: TOP-1.1.3-15-BO1-2018-00027

Kedvezményezett neve: Kazincbarcika Város Önkormányzata

A szerződött támogatás összege: 171.000.000 Ft

A támogatás mértéke (%-ban): 100%

A projekt tervezett befejezési dátuma: 2021.07.31.

A projekt céljai:

- A közétkeztetést szolgáló konyhai, főző funkciók bővítése az ételkínálat szélesítése a sajátos igények kiszolgálása érdekében
- Meglévő konyhai eszközök korszerűsítése, tároló bővítése a hatékonyabb főzés szervezésének érdekében
- A főzésnek helyet biztosító központi konyha épület energiahatékonyságának javítása, a megújuló energiaforrás részarányának növelése

A központi főzőkonyha épületének energetikai célú korszerűsítése, melynek keretében megvalósul a kültéri nyílászárók cseréje, illetve a homlokzati felületek és tetőszerkezet szigetelése, a nagy belmagasságú, kihasználatlan terek belső álmennyezetekkel történő ellátása. Az energetikai korszerűsítés részeként 113,85 kWp névleges teljesítményű napelem kerül felhelyezésre a tetőre. A hőszigetelésétől, illetve a napelemektől az épület energia fogyasztása a jövőben 30-35%-kal csökkenhet.

A központi konyha épületen belül a fenti fejlesztési elemeken túl kialakításra kerül egy jelenleg üresen álló, fejlesztési célokra fenntartott - egykor varrodai funkcióknak helyet biztosító - helyiségből egy készétel előállítására szolgáló konyhai rész, illetve az édességipari termékek előállítását magasabb színvonalon biztosító cukrászüzem. Mindkét konyha helyiségbe szükséges a konyhai eszközök, így a készétel sokkolásához, csomagolásához, valamint a cukrászati tevékenységekhez szükséges eszközök beszerzése. A készétel előállító egység létrehozását indokolja, hogy sokan veszik igénybe a közétkeztetést, de nem feltétlenül az épületek közös étkezőhelyiségeiben fogyasztják el az ételt, hanem máshol és a konyha nyitvatartási idején kívül, pl. az adott intézmény teakonyhájában. A készétel előállító üzem lehetőséget teremt arra, hogy az ételeket becsomagolva a főzés, így első melegítés után később, az ételek minőségét megőrizve is el lehessen fogyasztani. Így a társaság rugalmasan tudja biztosítani a jövőben ellátási kötelezettségét, különösen azon esetekben, amikor pl. a gyermekek iskolai, vagy egyéb elfoglaltságuk miatt nem tudják a megadott ebédidőben elfogyasztani a megrendelt ételt. A tervezett megoldással az étel minősége megőrizhető. Továbbá a készétel előállítással, csomagolással lehetőség van a vállalkozói alapú

megrendelésekre, az ételek kiszállítására, mely eredményeként a bevételek is nőhetnek, ellensúlyozva a közétkeztetés veszteségeit, és az önkormányzat által nyújtott működési kiadásokat. A cukrász üzemben a korábbiakhoz képest többféle és jobb minőségű cukrászati és pékáru termékek készülhetnek el, mely növeli a társaság szolgáltatási minőségét, a szolgáltatás iránti bizalmat és elégedettséget. Továbbá a cukrászüzem a jövőben helyet tud biztosítani cukrász tanműhelynek, így a társaság az Ózdi Szakképzési Centrum helyi szakiskolájával közösen tudja biztosítani Kazincbarcikán a cukrászati középfokú képzést.

A központi konyha épületen belül kialakítandó új főző helyiségkehez közvetlenül kapcsolódó konyhai eszközök, így a készétel sokkolásához, csomagolásához, valamint a cukrászati tevékenységekhez szükséges eszközök beszerzése is a projekt részét képezi.

A fejlesztés a TOP-1.1.3-15-BO1-2018-00027 azonosító számú, Központi konyha fejlesztése Kazincbarcikán című projekt keretén belül valósul meg az Európai Unió és Magyarország Kormánya támogatásával.

Kedvezményezett: BARCIKA Príma Kft. és Kazincbarcika Város Önkormányzata Konzorciuma.