

„Krzysztof Bajerski CREATIVE EVENT AND FLAIR SHOW” realizuje projekt dofinansowany w ramach programu Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększania Odporności.

Priorytet Odporność i konkurencyjność gospodarki - część grantowa

Działanie A1.2.1. Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności.

Tytuł projektu: Inwestycja w rozwój działalności firmy „Krzysztof Bajerski CREATIVE EVENT AND FLAIR SHOW” w województwie małopolskim polegająca na wdrożeniu nowej, kompleksowej usługi organizacji eventów wraz z obsługą barmańską oraz baristyczną, prowadząca do zwiększenia odporności firmy na potencjalne kryzysy w przyszłości oraz zwiększenia konkurencyjności podmiotu.

Dofinansowanie projektu z UE: 272 368,69 zł (83.99% dofinansowania kosztów kwalifikowanych)

Całkowita wartość projektu 398 825,61 zł

Celem przedsięwzięcia jest zwiększenie odporności firmy na kryzysy poprzez dywersyfikację działalności. Przez rozszerzenie swojej oferty, wnioskodawca dąży do większej elastyczności, umożliwiającej kompleksową organizację wydarzeń i zaopatrywanie ich w catering barmański oraz baristyczny z niezbędnym zapleczem sprzętowym oraz dodatkową atrakcją w postaci fotobudki. Jest to odpowiedź na zmieniające się warunki biznesowe i rosnące zapotrzebowanie na usługi mobilne oraz kompleksową ofertę. Projekt będzie prowadził do dywersyfikacji działalności i wprowadzenia nowych usług w sektorze HoReCa.

Zadania, działania, które są/ będą realizowane w ramach projektu:

1. Doradztwo z zakresu Opracowania Nowego Modelu Biznesowego

- a) Doradztwo dla wnioskodawcy jest pierwszym ważnym etapem w realizacji projektu. Doradztwo z zakresu opracowania nowego modelu biznesowego ma na celu wsparcie przedsiębiorcy w przeprowadzeniu kompleksowej analizy obecnej działalności oraz opracowaniu strategii umożliwiającej skuteczne wdrożenie nowych usług i rozszerzenie działalności. Proces ten jest niezbędny dla firmy Krzysztof Bajerski Creative Event and Flair Show, która planuje wejście na rynek eventowy z nową ofertą. Dzięki temu wnioskodawca zdecydowanie lepiej zrozumie rynek, określi najlepszą strategię rozwoju dla swojego Przedsiębiorstwa.

2. Zakup fotobudki (x2) w celu zbudowania kompleksowej, przekrojowej oferty:

- a) Zadanie obejmuje zakup dwóch urządzeń typu fotobudka. Pierwszym z nich jest fotolustro, drugim fotobudka 360°. Oba te urządzenia wpisują się obecnie bardzo mocno w trendy eventowe klientów korporacyjnych gdzie coraz większą wagę przywiązuje się do interaktywnych i angażujących uczestników rozwiązań. Zakup fotobudki znacząco podnosi jakość i atrakcyjność organizowanych przez firmę wydarzeń. Pozwala również na stworzenie kompleksowej, przekrojowej oferty organizacji eventu od organizacji bar cateringu i kawowego poprzez dostarczenie klientom rozrywki właśnie w postaci fotobudki.

3. Zakup sprzętu niezbędnego do wdrożenia nowej usługi organizacji eventów wraz z bar cateringiem i cateringiem barmańskim:

Zakres tego zadania to zakup sprzętu i wyposażenia niezbędnego do wprowadzenia nowych usług do oferty wnioskodawcy. Są to:

- a) Mobilny bar kawowy z frontem LED 3 moduły, który jest kluczowy ponieważ pozwala firmie stworzyć przestrzeń baristyczną na większych wydarzeniach, w różnych lokalizacjach (zarówno wewnętrznych jak i zewnętrznych). To elastyczne rozwiązanie umożliwia dostosowanie się do potrzeb klientów i charakteru wydarzeń. Zapewnia przy tym profesjonalny wygląd oraz całkowitą personalizację. Dzięki tym funkcjom bar będzie przyciągał klientów i sprzyjał interakcji. Konstrukcja modułowa umożliwia szybką instalację oraz demontaż co jest istotne w przypadku mobilnych wydarzeń gdzie czas jest bardzo cenny. Pozwala to wnioskodawcy szybko przystosować się do różnych okoliczności.
- b) Ekspres kolbowy 2 grupowy x2 szt. oraz młynki elektryczne x2 szt. Są one niezbędne do parzenia najwyższej jakości, świeżo mielonej kawy. Ilość ekspresów oraz młynków ma kluczowe znaczenie pod kątem ergonomii i szybkości pracy, które są niezbędne w przypadku większych wydarzeń.
- c) Roll bary 4 moduły jest kluczowy w kontekście bar cateringu. Pozwalają one na stworzenie profesjonalnej stacji barmańskiej na większe wydarzenia z funkcjonalnościami pod kątem ergonomii pracy. Konstrukcja modułowa umożliwia szybką instalację oraz demontaż co pozwala na oszczędność czasu. Sprzęt przyciąga również profesjonalnym wyglądem.
- d) Regały eventowe składane x6 szt. są niezbędne w kontekście przygotowania stacji barmańskiej oraz baristycznej na większych wydarzeniach gdyż na nich wnioskodawca będzie mógł składować swoje zapasy napoi, kawy czy sprzętu, które zgodnie z przepisami sanitarno- epidemiologicznymi nie mogą być przechowywane na podłodze.
- e) Drukarka 3D do etykiet jadalnych pozwala na personalizację kawy co jest bardzo atrakcyjne dla klientów korporacyjnych oraz na wydarzeniach specjalnych. Daje to możliwość tworzenia unikalnych doświadczeń oraz spełniania celów marketingowych klientów (np. kawa z logiem firmy).
- f) Pojemniki termoizolacyjne x30 szt. umożliwią utrzymywanie odpowiedniej temperatury produktów przewożonych przez wnioskodawcę. Ma to kluczowe znaczenie w kontekście utrzymania zimnej temperatury napojów w sezonie letnim oraz podczas wydarzeń plenerowych, a także w kontekście transportu.

4. Zakup agregatu prądotwórczego:

- a) Zakup agregatu prądotwórczego zasilanego panelami fotowoltaicznymi, niezbędnego do świadczenia nowych usług w miejscach z ograniczonym dostępem do energii elektrycznej (na przykład podczas większych wydarzeń na świeżym powietrzu). Agregat jest nieodłącznym elementem oferty wnioskodawcy. Agregat pozwala na stworzenie przestrzeni barowej niezależnie od dostępnej infrastruktury co umożliwia organizację wydarzeń bez obaw o brak zasilania.

5. Szkolenia:

- a) Szkolenie z zakresu zarządzania ryzykiem, które pozwala zrozumieć i przewidzieć potencjalne zagrożenia dla bezpieczeństwa operacji. Dzięki temu beneficjent może zapobiegać wypadkom, minimalizować straty i utrzymać wysoki poziom bezpieczeństwa podczas świadczenia usług. Szkolenie przygotowuje również wnioskodawcę do identyfikacji i oceny ryzyka, wprowadzania środków zaradczych, a także pomaga wnioskodawcy dobrać odpowiednią strategię zarządzania ryzykiem.
- b) Szkolenie baristyczne w oparciu o standardy SCA (Speciality Coffee Association) dostarcza wnioskodawcy niezbędnej wiedzy i umiejętności do wprowadzenia nowej usługi organizacji eventów wraz z cateringiem kawowym. Szkolenie umożliwia ujednolicić standardy dotyczące kaw klasycznych, przygotowywania idealnego espresso oraz alternatywnych metod parzenia kawy. Szkolenie pozwala również wnioskodawcy opanować odpowiednią szybkość oraz ergonomię pracy z ekspresem.

- c) Szkolenie z zakresu analizy potrzeb klientów: pozwala wnioskodawcy lepiej zrozumieć oczekiwania klientów, co umożliwia oferowanie im spersonalizowanych i dostosowanych do potrzeb usług. Zrozumienie potrzeb klientów przełoży się na wyższą satysfakcję i lojalność, co będzie kluczowe dla sukcesu przedsiębiorstwa. Szkolenie pozwala wnioskodawcy na większą elastyczność w podejściu do klientów.

Projekt stanowi kompleksowe podejście do zwiększenia odporności przedsiębiorstwa na wypadek wystąpienia kryzysów takich jak pandemia w przyszłości. Wnioskodawca planuje rozszerzenie swojej działalności o wprowadzenie do oferty nowości produktowej w ramach kodów PKD:

56.30.Z Przygotowywanie i podawanie napojów.

82.30.Z Działalność związana z organizacją targów, wystaw i kongresów

Projekt skierowany do beneficjenta **„Krzysztof Bajerski CREATIVE EVENT AND FLAIR SHOW”**

#FunduszeUE #FunduszeEuropejskie #NextGenerationEU