

„MB „Girios dovana“ verslo kūrimas“

Projekto aprašymas

Projektas yra sukurtas siekiant rasti naujų vietos verslo nišų ir atskleisti verslui palankias naujas galimybes geriau panaudojant vietos išteklius.

Šaldytų koldūnų gamybos idėja gimė iš natūralaus poreikio pamaitinti šeimoje augančius mažamečius vaikus, kurie šį patiekalą yra itin pamėgę, o ieškant sveikesnės šio gaminio alternatyvos, buvo išbandyta koldūnus gaminti namuose. Pastarieji tapo neatsiejama šeimos valgiaraščio dalimi. Šeimos gaminami koldūnai buvo labai gerai vertinami ne tik vaikų, tačiau taip pat ir šeimos draugų, artimųjų tarpe. Tai paskatino šeimą pradėti šaldytų koldūnų gaminimo verslą.



Programinis laikotarpis: 2014–2020

Priemonė: LEADER

Projekto vykdytojas: MB „Girios dovana“

Finansavimas:

Bendra projekto vertė: 94 766,13 Eur

- EŽŪFKP indėlis: 43 331,30 Eur
- Valstybės indėlis: 7 646,70 Eur
- Privačios/nuosavos lėšos: 43 788,13 Eur

Kontaktai: mantas.budrionis@gmail.com

Projekto tikslai

1. Atlikti pagalbinių ūkio pastatų: garažo, tvarto ir lauko virtuvės rekonstravimą į pagalbinių ūkio pastatą – dirbtuves, jį pritaikant įmonės gamybinei veiklai ir įsigyti būtiną virtuvės įrangą;
2. Sukurti ne mažiau kaip 2 naujas darbo vietas, vieną darbo vietą sukurti asmeniui iki 40 metų amžiaus;
3. Teikti naudą rajono fiziniams ir juridiniams asmenims bendradarbiaujant ir naudojant vietos išteklius.



Projekto veiklos ir rezultatai

Projekto metu buvo rekonstruoti trys sublokuoti pagalbinio ūkio pastatai į pagalbinio ūkio pastatą-dirbtuves. Rekonstravus ir pritaikius pastatą gamybinei veiklai, buvo įsigyta reikalinga veiklai vykdyti virtuvės įranga.

Šiuo metu šiame versle yra gaminami koldūnai su jautienos, žvėrienos, grybų įdaru, taip pat koldūnai su varškės įdaru. Koldūnai gaminami iš gryniausių gamtos gėrybių – sumedžiotos žvėrienos, vietos ūkių jautienos, nuosavame ūkyje auginamos avienos, ėrienos, švariuose miškuose rinktų grybų.



Pagrindinis produkcijos gamybos principas – tvarumas: šeima rūpinasi aplinka, todėl į savo gamybos procesą įtraukia tiktai ekologiškus, etiškai gautus produktus. Įdaras tik natūralus, nededama jokių priedų, o prieskonių mišiniai per ilgą laiką sukurti pačių gamintojų.

Įgyvendinus projektą yra išlaikomos sukurtos dvi darbo vietos, šiuo metu abiejose yra įdarbinti jauni žmonėms (asmenys iki 40m.).

