

**PROMAR Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe sp. z o.o. realisiert das Projekt unter dem Namen „Entwicklung einer neuen Gewürzserie mit einzigartigen mikrobiologischen und organoleptischen Eigenschaften“, mitfinanziert durch die Europäische Union aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des Operationellen Programms „Intelligente Entwicklung“. Das Projekt wird im Rahmen des Wettbewerbs des Nationalen Zentrums für Forschung und Entwicklung „Szybka Ścieżka“ (Schneller Pfad) im Rahmen der Maßnahme 1.1 durchgeführt: Forschungs- und Entwicklungsprojekte von Unternehmen, Untermaßnahme 1.1.1: Industrielle Forschung und Entwicklung durch Unternehmen.**

Als Ergebnis der im Projekt beschriebenen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten wird der Antragsteller eine Produktinnovation in Form von sterilisierten Gewürzen mit Merkmalen und Eigenschaften entwickeln und demonstrieren, die bei Konkurrenzprodukten nicht zu finden sind. Eine Vorbedingung für die Entwicklung der Produktinnovation ist, weit gehende Änderungen im Sterilisationsprozess vorzunehmen; deshalb umfasst das Projekt auch eine Prozessinnovation, die Elemente des technologischen Prozesses betrifft.

Das kommerzialisierte Ergebnis der Forschungs- und Entwicklungsarbeiten werden deutlich verbesserte Gewürze sein – Zwiebeln und Knoblauch in Flockenform, mit einem auf dem Markt beispiellosen Grad an mikrobiologischer Reinheit und organoleptischen Eigenschaften, die den identifizierten, aber bisher nicht erfüllten Erwartungen der Verbraucher entsprechen.

**Wert des Projekts:** 3 165 720,46 PLN

**Beitrag aus europäischen Fonds:** 1 857 902,69 PLN



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



**PROMAR Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe sp. z o.o. realisiert ein aus europäischen Mitteln mitfinanziertes Projekt: „Bau eines Forschungs- und Entwicklungszentrums für die Verwendung von Alginathüllen in der hochwertigen Lebensmittelindustrie“**

Das Ziel des Projekts ist der Bau bzw. Kauf von Sachanlagen in Form von spezieller Forschungsapparatur für die Errichtung eines Forschungs- und Entwicklungszentrums bei PROMAR PPH sp. z o.o., das für wissenschaftliche Forschungen zur Entwicklung einer einzigartigen Alginatgelformel für die Herstellung essbarer Pflanzenhüllen und einer einzigartigen Technologie zur Anwendung der ausgewählten Gelformel in ausgewählten Lebensmittelanwendungen in folgenden Bereichen zuständig sein wird:

- Fleischindustrie – mittelgrobe Fleischwaren vom Typ Schlesische Wurst, mit einem Durchmesser von 28 mm, einer Länge von 150 mm und einem Gewicht von ca. 90 g pro Stück;
- Milchindustrie – Käsesnacks – geräuchert und/oder paniert, kugelförmig, mit einem Durchmesser von 30 mm, einem Gewicht von ca. 9 g pro Stück, zum direkten Verzehr und/oder zum Grillen oder Backen;
- Gemüseprodukte – Fleischersatzprodukte, vegetarische Würstchen mit einem Durchmesser von 19 mm, einer Länge von 180 mm und einem Gewicht von ca. 50 g.

Angesichts des Obigen handelt es sich bei dem Projekt um eine Produkt- und Prozessinnovation.

**Wert des Projekts:** 8 366 818,29 PLN

**Beitrag aus europäischen Fonds:** 2 091 704,57 PLN



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego

