

8 historii owocnej współpracy



Fundacja Kaliski Inkubator Przedsiębiorczości od 1994 roku nieprzerwanie inicjuje i realizuje działania na rzecz rozwoju społeczno – gospodarczego Południowej Wielkopolski.

Oferta Kaliskiego Inkubatora Przedsiębiorczości obejmuje usługi doradcze, finansowe, szkoleniowe oraz wynajem powierzchni.

Usługi skierowane są przede wszystkim do firm zainteresowanych:

- pozyskaniem funduszy na rozwój,
- nawiązaniem międzynarodowej współpracy handlowej i poszerzeniem działalności gospodarczej na terytorium Unii Europejskiej,
- rozwojem swojej działalności dzięki wykorzystaniu innowacyjnych technologii,
- poszerzeniem specjalistycznej wiedzy i kompetencji miękkich,
- wynajmem powierzchni.



Szanowni Państwo

Oddajemy w Państwa ręce folder opisujący 8 rzeczywistych i skutecznych przykładów współpracy firm z Ośrodkiem Enterprise Europe Network funkcjonującym przy Fundacji Kaliski Inkubator Przedsiębiorczości.

8 krótkich historii jest dowodem na to, że odpowiednio dobrane wsparcie może przełożyć się na wymierne efekty. Chcemy pokazać Państwu jak przy współpracy z naszym Ośrodkiem lokalne firmy docierają na rynki zagraniczne i rozwijają swój potencjał.

Zapraszamy do współpracy!

Natalia Barańska, Aleksandra Kasprzak, Agata Kobyłka, Paweł Kurasz, Iga Kozłowska



Enterprise Europe Network jest międzynarodową siecią wsparcia dla małych i średnich przedsiębiorstw, które zamierzają rozwijać się w oparciu o innowacje i planują działalność na rynku międzynarodowym.

Ośrodki Enterprise Europe Network świadczą usługi w następującym zakresie tematycznym:

- wsparcie w pozyskiwaniu partnerów handlowych i technologicznych
- organizacja międzynarodowych spotkań kooperacyjnych i misji gospodarczych
- informacje o źródłach finansowania przedsiębiorstw ze środków unijnych i krajowych
- doradztwo z zakresu prawa i polityk UE
- audyty technologiczne i innowacyjne
- analiza modeli biznesowych
- wsparcie udziału polskich firm i ośrodków naukowych w międzynarodowych projektach badawczych

Działalność Ośrodka finansowana jest ze środków Komisji Europejskiej i Ministerstwa Rozwoju. Więcej informacji: www.kip.kalisz.pl



MicroFood

Owoce jako lekka, naturalna, zdrowa, pełna słodyczy i wartości odżywczych przekąska? Takie są produkty firmy MicroFood.

MicroFood to firma rodzinna, która powstała w lipcu 2011 r. - Zajmujemy się produkcją oraz sprzedażą ekologicznych, suszonych owoców zarówno polskich jak i tropikalnych - wylicza Katarzyna Barczyk, Współwłaścicielka firmy. - Obecnie oferujemy klientom dziesięć różnych smaków owocowych, takich jak: jabłka, wiśnie, truskawki, ananasy, banany, jagody goji czy ciemne winogrona. Nowym smakiem jest żurawina, a sporą popularnością cieszy się też miechunka, która robi dużą karierę poza granicami naszego kraju.

Dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii puffingu, przetwarzane owoce są chrupiące i mają unikalne właściwości. - Zachowują swą naturalną słodycz, smak i wartości odżywcze - podkreśla Katarzyna Barczyk. - Nasze przekąski są zdrowe, ekologiczne, bezglutenowe i bez laktozy. Nie dodajemy do nich cukru. Są świetną alternatywą dla ciastek, chipsów czy słodyczy.

MicroFood swoje produkty sprzedaje na rynku krajowym i zagranicznym, eksportując do Francji, Niemiec, Holandii oraz krajów skandynawskich. - Mieliliśmy również kontakty handlowe z USA i Kanadą, a w planach jest rozszerzenie sprzedaży na kraje Bliskiego Wschodu - twierdzi Współwłaścicielka firmy.

Od trzech lat firma współpracuje z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. - Zaczęło się od organizowanych przez

”

Od trzech lat firma współpracuje z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network (...) otrzymała wsparcie doradcze przy wdrożeniu międzynarodowego systemu bezpieczeństwa żywności IFS, będącego potwierdzeniem standardów wymaganych przez międzynarodowe sieci handlowe.

”

Ośrodek szkoleń, spotkań biznesowych i wyjazdów na najważniejsze targi spożywcze w Europie - mówi Katarzyna Barczyk. - Uczestniczyliśmy w 11 branżowych spotkaniach kooperacyjnych w tym: we Włoszech, w Niemczech, Belgii, Wielkiej Brytanii czy ostatnio w Hiszpanii. Spotkania biznesowe oraz targi są dla nas podstawowym sposobem pozyskiwania nowych kontrahentów i okazją do prezentacji wyrobów.

Owoce tych wyjazdów było pozyskanie przez firmę partnera handlowego w Rotterdamie, który dystrybuje produkty MicroFood na rynek holenderski. To jednak nie wszystkie korzyści ze współpracy z Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Firma otrzymała wsparcie doradcze przy wdrożeniu międzynarodowego systemu bezpieczeństwa żywności IFS, będącego potwierdzeniem standardów wymaganych przez międzynarodowe sieci handlowe.

Przedstawiciele firmy wzięli również udział w licznych szkoleniach organizowanych przez Ośrodek.

- Chcemy sprzedawać swoje produkty na całym świecie, promować firmę i nasze unikalne przekąski na targach międzynarodowych oraz postawić na dynamiczny rozwój, dlatego też cieszymy się, że funkcjonują takie Ośrodki jak Enterprise Europe Network, które w praktyczny sposób wspierają przedsiębiorców. Czy skorzystamy jeszcze z usług Ośrodka? Nie wiedzę innej opcji - podsumowuje Katarzyna Barczyk.



Natural Food s.c.

Naturalne i zdrowe, z dodatkami zbóż i alg morskich. Wafle z kaliskiej firmy Natural Food podbijają rynek krajowy i zagraniczny.

Firma Natural Food istnieje od czterech lat. Założyli ją Jacek Krążyński i Mariusz Kubasik. Specjalizuje się w produkcji zdrowych i naturalnych wafli Natural Corn.

- Produkcję wafli rozpoczęliśmy w 2012 r. - mówi Jacek Krążyński, Współwłaściciel firmy Natural Food. - Początkowo asortyment obejmował jedynie wafle pszenno-ryżowe a sprzedaż koncentrowała się na rynku tradycyjnym.

Rok później firma podjęła decyzję o rozszerzeniu swojej oferty i wypuszczeniu na rynek nowych produktów. - Podjęliśmy wówczas prace nad wdrożeniem dwóch uzupełniających smaków - wspomina Jacek Krążyński.

Owoce kilkumiesięcznej pracy było wprowadzenie do sprzedaży z początkiem 2014 r. wafli Natural Corn: 7 ziaren oraz wafli pszenno-ryżowych z dodatkiem alg morskich. Te pierwsze to mieszanka siedmiu odmian zbóż: pszenicy, żyta, kukurydzy, soi, ryżu, owsa i jęczmienia.

- Wyjątkową pozycją są natomiast wafle z algami morskimi - dodaje Mariusz Kubasik, drugi ze Współwłaścicieli firmy. - W procesie ich produkcji została zastosowana czysta spirulina, która jest jedną z najbardziej pełnowartościowych roślin, jakie zaoferowała

człowiekowi natura. Firma Natural Food sprzedaje swoje produkty na rynku krajowym i zagranicznym.

- Dzięki współpracy z Ośrodkiem Enterprise Europe Network mieliśmy możliwość udziału w wielu spotkaniach kooperacyjnych organizowanych przy międzynarodowych targach spożywczych oraz wystawiennictwa na targach Grune Tage Thuringen 2014

w Niemczech - mówi Mariusz Kubasik. Ponadto, za pośrednictwem Ośrodka Enterprise Europe Network, w firmie przeprowadzony został proces dostosowania opakowań do wymogów nowego rozporządzenia UE dotyczącego etykietowania żywności. Działanie to przeprowadzono w wyniku diagnozy potrzeb dokonanej po jednym ze szkoleń organizowanych przez Ośrodek.

A jakie plany ma firma na przyszłość? - Najbliższe plany to

wprowadzenie kolejnej pozycji w naszej ofercie - zapowiada Mariusz Kubasik. - Chcemy kontynuować budowanie wizerunku marki jako produktów zdrowych, naturalnych i mających do zaoferowania konsumentowi coś więcej niż tylko chrupiącą przekąskę.

”

Za pośrednictwem Ośrodka Enterprise Europe Network w firmie przeprowadzony został proces dostosowania opakowań do wymogów nowego rozporządzenia UE dotyczącego etykietowania żywności.

”



ZPOW w Środzie Wlkp. Sp. z o.o.

Pochodzące z polskich pól oraz sadów warzywa i owoce ZPOW w Środzie Wielkopolskiej zamienia na cenione na wielu rynkach mrożonki.

Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Środzie Wlkp. należy do największych producentów mrożonych warzyw i owoców w województwie wielkopolskim. Przedsiębiorstwo było dawniej jednym z prężnie działających zakładów w ramach holdingu Hortex. W 2000 r. zakład został przekształcony w spółkę, a od 2009 r. zapoczątkowano proces restrukturyzacji firmy.

- Restrukturyzacja została przeprowadzona na wszystkich obszarach zarówno pracowniczym, przetwórczym, plantatorskim jak i sprzedaży - wylicza Andrzej Kasprzyk, Prezes Zakładu Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Środzie Wlkp. - W celu usprawnienia procesów produkcyjnych w 2015 r. zakupiliśmy nowoczesny tunel mroźniczy OctoFrost, który poprawił jakość wytwarzanych przez nas produktów.

Dziś firma, która zatrudnia w sezonie 120 pracowników, sprzedaje mrożone warzywa i owoce pod własnym brandem Środa, a w gronie jej dostawców są rolnicy z woj. wielkopolskiego, dolnośląskiego i kujawsko-pomorskiego.

- Zajmujemy się przede wszystkim przetwórstwem mrożonego pomidora w kostce, szpinaku, groszku, kukurydzy, brokuła, kalafiora oraz innych warzyw okopowych czy owoców - wylicza

Prezes Kasprzyk. - Na rynku wygrywamy dobrą jakością i wysokim standardem naszych wyrobów.

Od 2010 r. firma współpracuje z Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Pierwszym wspólnym działaniem był przeprowadzony przez konsultantów w zakładzie audyt technologiczny, który wskazał potrzeby zmian w procesach organizacyjnych i produkcyjnych oraz sposoby ich rozwiązania. Współdziałając

z Enterprise Europe Network firma stale powiększa swoje dotychczasowe rynki zbytu oraz poszerza grono nowych kontrahentów. Konsultanci Ośrodka stworzyli profil firmy, który promowany jest na rynkach międzynarodowych. Ponadto firma uczestniczyła w spotkaniach kooperacyjnych organizowanych przez sieć Enterprise Europe Network.

- Cenimy sobie współpracę z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Uczestniczyliśmy

już w wielu targach branży spożywczej, m.in. w Kolonii i Rydze. Wszystkie wyjazdy z konsultantami były profesjonalnie przygotowane. Owocem tej współpracy jest m.in. podpisanie umowy z dużym niemieckim partnerem - podkreśla Prezes Kasprzyk.

”

- Cenimy sobie współpracę z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Uczestniczyliśmy już w wielu targach branży spożywczej, m.in. w Kolonii i Rydze. Wszystkie wyjazdy z konsultantami były profesjonalnie przygotowane.

”



Młyn Niedźwiady Sp. z o.o. s.k.

Na połączenie tradycji, natury i wysokiej jakości stawiają właściciele firmy Młyn Niedźwiady. Po ich produkty sięgają zwolennicy aktywnego stylu życia oraz wszyscy ci, którzy zdrowo chcą się odżywiać.

Młyn Niedźwiady to firma założona przez Violetę i Sławomira Mietlickich. Swoją przygodę z młynarstwem państwo Mietlicki rozpoczęli w 1993 r., kiedy to zostali właścicielami małego, wytwarzającego pełnoziarnistą mąkę, młyna żarnowego w podkalkich Niedźwiadach. Z czasem firma zaczęła się rozrastać i powiększać asortyment swoich produktów. Dziś Młyn Niedźwiady to prężnie działające na rynku spożywczym przedsiębiorstwo a jego wyroby są znane nie tylko na rynku lokalnym, ale również w całej Polsce i Europie. Firma specjalizuje się w wytwarzaniu różnego rodzaju produktów przemiału zbóż. Do jej podstawowych wyrobów należą mąki pełnoziarniste pozyskiwane z takich zbóż jak: pszenica, gryka, jęczmień, orkisz, żyto czy owies oraz kasze i pęczaki. - Nasze wyroby są ekologiczne, prozdrowotne, wysokobłonnikowe i bezglutenowe - zapewnia Violeta Mietlicka, Właścicielka

Młyna Niedźwiady. - Przy wytwarzaniu zdrowej, polskiej żywności stawiamy na połączenie tradycji i natury z wysoką jakością. Stąd nasze produkty nie zawierają barwników, konserwantów czy sztucznych dodatków. Firma chwali sobie owocną współpracę z kaliskim ośrodkiem Enterprise Europe Network. Skorzystała m.in. z doradztwa, które pozwoliło jej uzyskać wsparcie finansowe

w ramach „Bonu na innowacje”, dzięki któremu przy współpracy z Instytutem Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego w Poznaniu, powstała nowa linia produktów wysokobłonnikowych. Na rynku pojawiły się zachwalane przez konsumentów wyroby m.in.: granulki ryżowe z cynamonem, granulki orkiszowe z zieloną pietruszką, granulki jaglane czy inne. - Mają one właściwości odżywcze, prozdrowotne i są źródłem

wielu witamin i minerałów - zapewnia Violeta Mietlicka. - Z powodzeniem mogą być stosowane w dietach, spożywane jako sucha przekąska lub dodatek do śniadań czy sałatek.

To nie jedyne korzyści jakie odniosła firma ze współpracy z Enterprise Europe Network. Właściciele Młyna Niedźwiady skorzystali ze szkoleń i z usługi poszukiwania partnerów zagranicznych. Uczestniczyli także w międzynarodowych spotka-

niach kooperacyjnych towarzyszącym największym targom zagranicznym między innymi w Kolonii. - Targi były dla nas świetną okazją do nawiązania kontaktów biznesowych oraz podpatrzenia nowych rozwiązań technologicznych, które będziemy starali się wprowadzać w naszej firmie - kończy Violeta Mietlicka Właścicielka Młyna Niedźwiady.

” Firma chwali sobie owocną współpracę z kaliskim ośrodkiem Enterprise Europe Network. Skorzystała m.in. z doradztwa, które pozwoliło jej uzyskać wsparcie finansowe w ramach „Bonu na innowacje”, dzięki któremu (...) powstała nowa linia produktów wysokobłonnikowych.



Goliat Sp. z o.o.

Goliat oferuje szeroki wybór materiałów drewnopochodnych wykorzystywanych do produkcji mebli i dla budownictwa. Z usług firmy chętnie korzystają klienci polscy i zagraniczni.

Firma powstała w 2003 r. na bazie wcześniejszego doświadczenia biznesowego jej założycieli Elżbiety Brzeskiej i Dariusza Grzybkowskiego. Zajmuje się handlem materiałami drewnopochodnymi do produkcji mebli i dla budownictwa. - Oferujemy klientom szeroki wybór płyt laminowanych, pilśniowych, sklejek czy mdf - mówi Dariusz Grzybkowski, Prezes firmy Goliat.

Od początku swojego powstania firma stawia na konsekwentny rozwój. - Zaczynaliśmy od dwóch osób, a firma mieściła się wówczas w jednym pomieszczeniu - wspomina Prezes.

- Obecnie oprócz głównej siedziby w Ostrowie mamy też oddziały w Kaliszu i Olsztynie. Posiadamy dwa duże składy i zatrudniamy blisko 50 pracowników. Poszerzyliśmy także swoją ofertę o usługi cięcia płyt i okleinowania oraz o sprzedaż akcesoriów i okuć meblowych.

Ofertę handlową Goliata doceniają nie tylko klienci. Firma może poszczycić się zdobyciem kilku prestiżowych nagród „Gazet Biznesu”. - Czym wygrywamy z konkurencją? - zastanawia się Dariusz Grzybkowski. - Dobrym i szybkim serwisem, profesjonalizmem i elastycznością. Gwarantujemy stabilność dostaw oraz wysoką jakość i terminowość wykonywanych usług. To wszystko

sprawia, że klienci są bardzo zadowoleni z naszego serwisu.

Firma korzysta z doświadczeń Enterprise Europe Network.

- Z Ośrodkiem współpracujemy od kilku lat korzystając z oferty szkoleniowej - twierdzi Dariusz Grzybkowski, Prezes firmy Goliat.

- Kadra naszych handlowców uczestniczyła w warsztatach z negocjacji oraz szkoleniach sprzedażowych. Pozwoliły one na poszerzenie wiedzy naszych pracowników i wyposażyły ich

w narzędzia usprawniające pracę działu handlowego. Ponadto pracownicy administracyjni brali udział w szkoleniach dotyczących rozliczania i ewidencjonowania czasu pracy kierowców. Nasi pracownicy korzystają również z doradztwa prawnego w zakresie funkcjonowania na rynku europejskim oraz z zapytań ofertowych na nasze usługi i produkty.

Jakie dalsze plany rozwoju ma Goliat?

- Obecnie ubiegamy się o dofinansowanie na zakup maszyn i urządzeń do obróbki płyt drewnopochodnych

- mówi Prezes Grzybkowski. - Na kolejne lata planujemy budowę własnego magazynu i unowocześnienie parku maszynowego. Mamy coraz większą liczbę klientów, którzy wymuszają na nas rozwój. Byłoby więc trochę nieroztropne, by z tego nie skorzystać.

”

- Z Ośrodkiem współpracujemy od kilku lat korzystając z oferty szkoleniowej (...) - Kadra naszych handlowców uczestniczyła w warsztatach z negocjacji oraz szkoleniach sprzedażowych.

”



Piwek Centrum Obróbki Numerycznej

Firma świadczy usługi w zakresie obróbki skrawaniem. W jej ofercie znajduje się szeroki asortyment produktów wytwarzanych i przerabianych ze stali oraz metali kolorowych.

Firma PIWEK Centrum Obróbki Numerycznej jest firmą rodzinną, która powstała w 1996 r. Świadczy usługi w zakresie obróbki skrawaniem. - Zaczynaliśmy od zakupu dwóch wiertarek stołowych i świadczenia usług na tych wiertarkach - wspomina Krzysztof Piwek, Właściciel PIWEK Centrum Obróbki Numerycznej. - Przez te 20 lat istnienia naszej firmy cały czas się rozwijaliśmy, inwestowaliśmy w sprzęt i w ludzi oferując na rynku coraz bardziej specjalistyczne usługi. Firma oferuje szeroki asortyment produktów wytwarzanych i przerabianych ze stali, metali kolorowych: miedzi, aluminium, brązu czy mosiądzu. Ponadto świadczy usługi w zakresie frezowania, wiercenia, toczenia, gwintowania, montażu elementów czy znakowania trwałego. PIWEK Centrum Obróbki Numerycznej ma szeroki zakres swojej działalności i współpracuje z klientami związanymi z przemysłem motoryzacyjnym, spożywczym, górnictwem, techniką liniową, budową maszyn, gazownictwem czy artykułami gospodarstwa domowego. 90 procent produkcji

trafia na rynek zachodni, a głównymi odbiorcami są Niemcy. - Współpracujemy m.in. z firmą, która przygotowuje linie montażowe do takich marek jak Mercedes, BMW, Porsche czy Audi - mówi Krzysztof Piwek. - Do tych linii montażowych obrabiamy i przygotowujemy różnego rodzaju podzespoły.

”

W zeszłym roku dzięki współpracy z Enterprise Europe Network byliśmy na targach w Jönköping, czego skutkiem była rewizyta Szwedów w naszej firmie. (...) Ponadto firma skorzystała z promocji profilu na rynkach zagranicznych w ramach oferty Ośrodka Enterprise Europe Network i dzięki temu nawiązała długofalową współpracę z niemieckim kontrahentem w zakresie obróbki metali.

”

Firma od kilku lat współpracuje z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. - W zeszłym roku byliśmy na targach i spotkaniach kooperacyjnych w Jönköping, czego skutkiem była rewizyta Szwedów w naszej firmie - mówi Właściciel podostrowskiej firmy. - Chcą oni wprowadzić u nas system zarządzania Monitor ERP System, który pozwoli nam jeszcze bardziej zwiększyć efektywność naszego przedsiębiorstwa. Przywieźliśmy też z targów szereg kontaktów i mam nadzieję, że przy pomocy konsultantów Ośrodka uda nam się przebić na rynek skandynawski. Ponadto firma skorzystała z promocji profilu na rynkach zagranicznych w ramach oferty Ośrodka Enterprise Europe Network i dzięki temu nawiązała długofalową współpracę z niemieckim kontrahentem w zakresie obróbki metali.



P.P.H.U. Mipama

Naturalne, zdrowe i ekologiczne są produkty marki diet-food firmy Mipama. Polecane są zwłaszcza osobom aktywnym, lubiącym nowe wyzwania oraz propagującym zdrowy i aktywny styl życia.

Zdrowe odżywianie staje się popularne na świecie, w tym i w Polsce. Coraz więcej osób zmienia swoje nawyki żywieniowe sięgając po produkty naturalne i ekologiczne.

Doskonale w ten lifestylowy trend wpisują się wyroby marki diet-food. - Ta marka powstała 2,5 roku temu, ale nasza rodzina firma Mipama istnieje już od 25 lat - zaznacza Magdalena Szafarz, Współwłaścicielka brandu diet-food. - Zaczynaliśmy od sprzedaży suszonych warzyw, ziół i przypraw. Brand diet-food skierowaliśmy w stronę żywności ekologicznej, naturalnych suplementów diety i żywności funkcjonalnej.

Początkowo pod nową marką diet-food firma sprzedawała makarony konjac. Z czasem ten asortyment poszerzono. - Cały czas powiększaliśmy swoją ofertę i obecnie mamy do zaoferowania 80 różnorodnych produktów, a co miesiąc dokładamy nowe. Jesteśmy otwarci na nowości i elastyczni na zapotrzebowania rynku - dodaje Magdalena Szafarz.

Diet-food swoje wyroby sprzedaje nie tylko na rynku krajowym, ale także w wielu innych krajach europejskich takich jak: Niemcy, Portugalia, Dania, Rumunia, Hiszpania, Finlandia, Czechy, Wielka Brytania czy Węgry. Produkty marki trafiają ostatnio do krajów Bliskiego Wschodu.

Firma od dłuższego czasu intensywnie współpracuje z Ośrodkiem Enterprise Europe Network korzystając z promocji profilu firmy w bazie poszukiwania partnerów handlowych oraz uczestnicząc w międzynarodowych spotkaniach biznesowych organizowanych podczas najważniejszych imprez wystawienniczych branży spożywczej w Europie. Owocem tych wyjazdów było m.in. nawiązanie współpracy handlowej z firmą z Belgii.

”

Firma od dłuższego czasu intensywnie współpracuje z Ośrodkiem Enterprise Europe Network uczestnicząc w międzynarodowych spotkaniach biznesowych (...)

- Każde targi, każdy wyjazd to dla nas nowy klient.

”

- Widzimy korzyści jakie przynoszą dla naszej firmy wyjazdy na targi - mówi Magdalena Szafarz. - Każde targi, każdy wyjazd to dla nas nowy klient. Poza tym zawsze jest możliwość podparcia nowinek biznesowych. Branża, w której działamy dynamicznie się rozwija i nie znosi nudy a klienci stale chcą być zaskakiwani czymś nowym.

Ponadto firma od lat korzysta ze szkoleń i doradztwa organizowanych przez kaliski Ośrodek Enterprise Europe Network.

W 2015 roku konsultanci Ośrodka pomogli firmie znaleźć eksperta, który sporządził dla niej Plan Rozwoju Eksportu. Był to wymóg do uzyskania dofinansowania unijnego na rozwój działalności na rynkach zagranicznych w ramach Wielkopolskiego Regionalnego Programu Operacyjnego. - Fundusze przeznaczymy na nowe urządzenie, dzięki któremu będziemy mogli poszerzyć ofertę naszych produktów - kończy Współwłaścicielka brandu diet-food.



APO Piotr Osiak

Chcesz mieszkać w energooszczędnym i ekologicznym domu? W zrealizowaniu tego pomysłu pomogą Ci produkty firmy APO.

Podkaliska firma APO powstała trzy lata temu i zajmuje się produkcją central wentylacyjnych z odzyskiem ciepła tzw. rekuperatorów.

- Produujemy niezbędne elementy do całego systemu wentylacyjnego - mówi Piotr Osiak, Właściciel firmy APO. - Mamy w ofercie węże do dystrybucji powietrza, puszki rozdzielaczowe, rozprężne czy cały osprzęt.

Firma zatrudnia czterech pracowników, ale cały czas się rozwija. - Jesteśmy niewielką firmą, ale dzięki temu możemy szybko reagować na zapotrzebowanie rynku - podkreśla Właściciel firmy APO. - Wyróżnia nas indywidualne podejście do potrzeb klientów. Nasze produkty są energooszczędne, trwałe, ciche oraz osiągają wysoki odzysk ciepła.

APO podbija rynek wielkopolski i poszerza swoją sieć dystrybucji na całą Polskę. - Rynek, na którym działamy rozwija się dynamicznie - ocenia Piotr Osiak. - Obecnie posiadanie wentylacji mechanicznej z odzyskiem ciepła jest wymogiem uzyskania pewnego stopnia energooszczędności w budynkach. Jednocześnie postęp technologiczny w konstrukcji budynku wymusił to, że wentylacja stała się standardem, a za kilka lat będzie wymogiem.

APO od ponad roku współpracuje z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Doradcy pomogli firmie w pozyskaniu informacji dotyczących obowiązujących wymagań bezpieczeństwa maszyn i urządzeń oraz w procedurze uzyskania znaku CE na centrale wentylacyjne.

- Oznakowanie CE na rekuperatorach potwierdza spełnienie wymagań

dotyczących zgodności wyrobu z obowiązującymi normami i przepisami. Proces znakowania urządzeń wykazał, że są one bezpieczne dla użytkownika - wskazuje Piotr Osiak.

Ponadto, firma skorzystała z doradztwa dotyczącego wykonania niezbędnej dokumentacji potrzebnej do zastrzeżenia wzoru przemysłowego na jeden z jej produktów - Opracowaliśmy nową złączkę do łączenia przewodów wentylacyjnych, która jest naszym autorskim pomysłem i dzięki pomocy Enterprise Europe Network zastrzeżliśmy

ją dla naszych potrzeb - podkreśla Właściciel firmy APO. - Patrząc z optymizmem na rozwój naszej firmy. Niedawno zmieniliśmy jej lokalizację, mamy większą powierzchnię produkcyjną. Perspektywy są więc obiecujące i na pewno będziemy kontynuować współpracę z Ośrodkiem Enterprise Europe Network.

”

APOwent od ponad roku współpracuje z kaliskim Ośrodkiem Enterprise Europe Network. Doradcy pomogli firmie w procedurze uzyskania znaku CE na centrale wentylacyjne. Ponadto, firma skorzystała z doradztwa dotyczącego (...) zastrzeżenia wzoru przemysłowego.

”

Statystyki osiągnięć

Enterprise Europe Network

2008 – 2015

- **Organizacja 82 szkoleń i warsztatów** dla 2637 uczestników
- **Organizacja 36 spotkań kooperacyjnych i misji gospodarczych** dla 216 lokalnych firm, które wzięły udział w 727 spotkaniach międzynarodowych
- **Wsparcie doradcze** dla 130 firm
- **Promocja ofert biznesowych** 247 firm na rynkach zagranicznych
- **Pomoc w zawarciu międzynarodowych umów biznesowych i technologicznych** dla 29 firm



Fundacja Kaliski Inkubator Przedsiębiorczości
Enterprise Europe Network
Częstochowska 25 | 62-800 Kalisz
E-mail: een@kip.kalisz.pl
Telefon: (+48) 62 765 60 58
www.kip.kalisz.pl

een.ec.europa.eu



Wspierane przez Komisję Europejską