

Cofinanciado por:



SI Inovação Produtiva

Designação do Projeto: ATELIER DO DOCE - Internacionalização da paixão pela pastelaria de autor 100% portuguesa

Código do Projeto: CENTRO-02-0752-FEDER-042982

Objetivo Principal: Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas

Região de Intervenção: CENTRO

Entidade Beneficiária: ATELIER DO DOCE, LDA

Data de Aprovação: 2019-07-22

Data de Início: 2019-07-01

Data de Conclusão: 2023-06-30

Custo Total Elegível: 186.900,00 Euros

Apoio Financeiro da União Europeia: 84.105,00 Euros - FEDER

Resumo do Projeto:

O ATELIER DO DOCE, LDA. foi constituído em maio de 2006 no Concelho de Alcobaça, e é resultado da experiência profissional de mais de 50 anos da família, na área da pastelaria, numa área geográfica de grandes tradições da doçaria conventual.

O ATELIER DO DOCE exporta atualmente para três mercados internacionais, nomeadamente Bélgica, Espanha e Reino Unido, projetando com o presente projeto de investimento entrar em cinco novos mercados, designadamente Suíça, Luxemburgo, Estados Unidos, Canadá e Angola. A promotora definiu o presente projeto de investimento tendo em vista alavancar o seu processo de internacionalização e responder, entre outros, aos seguintes objetivos de (i) exponenciar a promoção global de uma oferta integrada, intensificando as relações comerciais atuais e aumentando as quotas de mercado a nível internacional, (ii) incrementar a sua notoriedade e potencial exportador, através de ações próprias de marketing/ comerciais, e (iii) valorizar a adoção do comércio online como ferramenta de internacionalização.

Por forma a alcançar as metas preconizadas, o ATELIER DO DOCE idealizou, para o projeto em apreço, um plano de investimentos dos quais se destacam (i) ações de prospeção e captação de novos clientes, (ii) participação em feiras internacionais relativas à sua indústria, (iii) reforço da sua equipa comercial e de marketing, (iv) implementação de novas técnicas de marketing, visando a inserção no e-commerce, (v) registo internacional da sua marca, (vi) aquisição de certificações específicas, e (vii) introdução de um sistema de gestão comercial (CRM).

Deste modo o projeto visa a implementação de um exaustivo Plano de Internacionalização digital assente em inovação de MARKETING e ORGANIZACIONAL aplicado à atividade do ATELIER DO DOCE, em unísono com o SI Inovação Produtiva e inovação de PROCESSO e PRODUTO alinhadas com os inovadores princípios da indústria 4.0.



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento

Programa de Apoio à Produção Nacional

Designação do projeto: ATELIER DO DOCE: Pastelaria e Tradição 4.0

Código do Projeto: CENTRO-04-38D7-FEDER-000996

Objetivo Principal: Apoio à criação de emprego e ao investimento

Entidade Beneficiária: ATELIER DO DOCE, LDA.

Data de Aprovação: 23-02-2022

Data de Início: 19-11-2021

Data de Conclusão: 18-05-2023

Custo Total Elegível: 229.605,00 Euros

Apoio Financeiro FEDER: 114.802,50 Euros

Através do projeto proposto é objetivo do Atelier do Doce “reforçar a sua capacidade produtiva, pela via da implementação de inovação de PROCESSO e PRODUTO na fabricação de produtos-chave na sua produção”, através do investimento em equipamentos produtivos e implementação de nova funcionalidade no website, localiza-se na freguesia de Alfeizerão, concelho da Alcobaça. Trata-se de uma intervenção enquadrada na prioridade de investimento 8.8 “Apoio ao desenvolvimento dos viveiros de empresas e o apoio à atividade por conta própria, às microempresas e à criação de empresas” (FEDER). A candidatura prevê a realização de investimento nas tipologias “c) Estímulo à produção nacional de base local para a expansão e modernização da produção por parte de micro e pequenas empresas” prevista no artigo 6º da Portaria n.º 105/2017 de 10 de março (alterada pela Portaria n.º 266/2020, de 18 de novembro), composta pelas seguintes componentes e respetivas ações: “Estudos, pareceres, projetos e consultoria”; “Equipamento básico” e “Outras despesas”.

Cofinanciado por:



SI Inovação Produtiva

Designação do Projeto: ATELIER DO DOCE 4.0 - Inovação de topo aplicada à pastelaria premium

Código do Projeto: CENTRO-02-0853-FEDER-044059

Objetivo Principal: Reforçar a competitividade das pequenas e médias empresas

Região de Intervenção: CENTRO

Entidade Beneficiária: ATELIER DO DOCE, LDA

Data de Aprovação: 2019-07-23

Data de Início: 2019-05-01

Data de Conclusão: 2021-04-30

Custo Total Elegível: 1.027.156,00 Euros

Apoio Financeiro da União Europeia: 308.146,80 Euros - FEDER

Resumo do Projeto:

O ATELIER DO DOCE, LDA. foi constituído em maio de 2006 no Concelho de Alcobaça, e é resultado da experiência profissional de mais de 50 anos da família, na área da pastelaria, numa área geográfica de grandes tradições da doçaria conventual.

Atualmente desenvolve e fabrica inúmeros produtos dos mais tradicionais e associados à doçaria conventual, passando pelos mais inovadores e vanguardistas bolos e receitas que têm vindo, ano após ano a conquistar galardões e o mercado nacional e internacional. Atualmente, com a loja de fábrica nas instalações fabris o ATELIER DO DOCE atrai inúmeros visitantes locais e à escala nacional disponibilizando uma variedade de produtos como Bolas de Berlim de vários sabores, Cornucópias, Tachinhos, Castanhas de Ovos, Pudins, confeitos, tartes e vários outros produtos incluindo os mais recentes Drip Cake e Cheesecakes produzidos pelo ATELIER DO DOCE.

O ATELIER DO DOCE detém vários prémios nacionais (ouro e prata), nomeadamente, Bolo-Rei Escangalhado, Bolo Rainha, Bolo-Rei, Pão-de-Ló, Pão-de-Ló de Alfeizerão, Bolo-Rei de Caramelo Salgado, Bolo- Rei de Maçã de Alcobaça.

Com o presente projeto a empresa pretende investir em equipamento produtivo de topo, que permita a fabricação inteligente e integração vertical e horizontal dos processos resultando numa melhor performance e menor time-to-market, assegurando a capacidade de resposta para o mercado global. O presente projeto compreende ainda a vertente de sustentabilidade pela implementação de uma central fotovoltaica e, por fim, a integração tecnológica através do desenvolvimento de raiz de um Manufacturing Executions System.

É objetivo do ATELIER DO DOCE a realização de investimento ao nível de PROCESSO e de PRODUTO tendo em vista a exploração das vantagens competitivas em linha com a certificação FSSC22000 e a aposta no crescimento internacional da pastelaria de autor e doçaria variada 4.0 made in Centro de Portugal, sendo que o presente projeto se encontra totalmente alinhado com o SI Internacionalização atualmente em execução.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional

SISTEMA DE INCENTIVOS ÀS EMPRESAS PROGRAMA ADAPTAR PME

Designação do Projeto: ATELIER DO DOCE: Proteção no contexto da COVID-19 no setor alimentar

Código do Projeto: CENTRO-02-08B9-FEDER-068687

Objetivo Principal: Programa Operacional Regional do Centro

Região de Intervenção: CENTRO

Entidade Beneficiária: ATELIER DO DOCE, LDA.

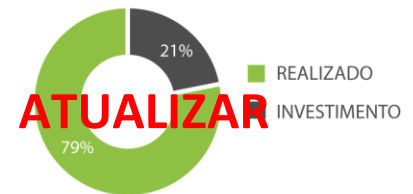
Data de Aprovação: 2020-09-10

Data de Início: 2020-05-27

Data de Conclusão: 2020-11-25

Custo Total Elegível: 36.500,00,00 Euros

Apoio Financeiro da União Europeia: 18.250,00 Euros



Resumo do Projeto:

O ATELIER DO DOCE, LDA. pretende proceder à aquisição de equipamentos de desinfeção diária da sua área de venda ao público, de forma a garantir a segurança dos milhares de visitantes que se deslocam à loja da fábrica - espaço de venda ao público – diariamente, cumulativamente e de acordo com as normas impostas o ATELIER DO DOCE pretende assegurar as condições de higiene e desinfeção de todos os intervenientes nos processos de fabrico.

O presente projeto visa capacitar e qualificar a Entidade para a adaptação da atividade às condições impostas pelo contexto da COVID-19, sendo premente assegurar a realização de sistemas de desinfeção, entre outros investimentos adiante explanados e determinantes para que a atividade seja desenvolvida em segurança tanto para a Entidade, como para os clientes e demais partes interessadas da cadeia de valor alargada do setor, ganhando especial relevo a segurança dos produtos pela sua dispersão pelo país.