

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
dos Assuntos Marítimos
e das Pescas

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

Caxamar | Modernização Unidade Produtiva

CODIGO DO PROJETO

MAR-05.03.01-FEAMP-0188

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Lisboa e Vale do Tejo

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

CAXAMAR - COMERCIO DE BACALHAU, S.A.

DATA DE APROVAÇÃO

17-11-2021

DATA DE INÍCIO

01-01-2021

DATA DE CONCLUSÃO

31-12-2022

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

599 999,15€

APOIO FINANCEIRO DO
FEAMP

224 999,68€

APOIO FINANCEIRO
PÚBLICO NAC./REG.*

74 999,90€

*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

O crescimento da produção nos últimos anos, com a introdução de novos produtos, onde se destaca o bacalhau ultracongelado, conduziram a que o desenvolvimento e crescimento da empresa se encontre constringido tanto pela capacidade instalada como pela prevalência de processos maioritariamente manuais que diminuem a eficiência e a eficácia da atividade produtiva, com um natural impacto no custo final do produto e limitando deste modo a competitividade da empresa.

Desta forma, e no sentido de obter um maior valor acrescentado, decidiu a Administração da CAXAMAR - COMERCIO DE BACALHAU, S.A elaborar o presente projeto de investimento para a incrementação, modernização e otimização da sua capacidade produtiva.

Assim e de forma a responder aos constrangimentos identificados tornou-se indispensável, a realização dos investimentos que compõem esta candidatura, e que preveem os seguintes objetivos:

- (i) Introdução de processos novos e/ou melhorados, através da** automatização dos processos de produção.
- (ii) Produção de produtos novos ou melhorados** - Bacalhau demolhado congelado e bacalhau seco salgado em saco doy-pack
- (iii) Redução do impacto ambiental,** através da introdução de processos de higienização que consomem menos água e reduzam a produção de efluentes.
- (iv) Melhoria da segurança, higiene, saúde e condições de trabalho**