

- Kedvezményezett neve: Leroy. Co. Kft.
- Projekt címe: A Leroy. Co. Kft. technológiai megújulásának megvalósítása
- Projekt azonosítószáma: VEKOP-1.2.6-20-2020-01139
- Szerződött támogatás összege: 94 050 314 Ft
- Támogatás mértéke: 70,00 %
- Projekt tényleges befejezési dátuma: 2021.10.22.
- Projekt tartalmának bemutatása:

A Leroy. Co. Kft. 1997. áprilisában alakult. Több, mint húsz éve sikeresen prosperáló vállalkozás, mely Budapest belvárosában két, különböző stílusú népszerű éttermet üzemeltet. Ezek a Tom George Italiano Étterem és Tokio Étterem egyaránt jelentős vendégforgalommal rendelkező vendéglátó egységek. A Tom George Italiano Étterem kínálatában döntően az olasz kulináris ízvilág kap szerepet. Az ételek különlegességének, a forgalom, versenyképesség megtartásának érdekében folyamatosan fejlesztéseket hajt végre konyhatechnológiában, az étterem belső környezetének kialakításában, a szakmai stáb szervezetfejlesztésében. Ezt az irányt, vagyis a folyamatosan megújulni tudást szükséges fejleszteni annak érdekében, hogy a kialakított vendégkör, illetve az ellátogatók továbbra is vonzó környezetben magas színvonalú kiszolgálásban, különleges ízvilágú ételek elfogyasztásában részesülhessenek.

Ezen célt szolgálja tovább a VEKOP-1.2.6-20-2020-01139 sz. „A Leroy. Co. Kft. technológiai megújulásának megvalósítása” című projekt keretében megvalósuló beruházás, melyhez 94.050.314 Ft támogatást kapott.

A projekt során megvalósuló eszközbeszerzéseknek köszönhetően a Tom George Italiano Étterem elavultnak tekinthető eszközparkja újul meg. A főzőkonyha területén található egységek a hidegkonyha, a tálaló és a főző sziget, ami szakosított van serpenyős ételek, köretek elkészítésére. A különböző munkafelületek, ahol a technológiai folyamatok zajlanak, hűtött munkaasztalokon, melegítő pulton. A jelenlegi eszközök közül, a serpenyők, fazekak, lábasok, hőlégkeveréses sütők, tésztafőzők, olajsütők, pizza kemencék és a pizzához tartozó előkészítő. A grill pályán hűtött munkaasztalok, faszenes grill látványpult található, amely hővédő üveggel van elválasztva a vendégtértől. Továbbá a Thermo mixer, amely krémesít, pépesít alapanyagokat. Sousvide gép húskok lassú főzéséhez, sokkoló hűtő a kellő állag eléréséhez. Vákuum csomagoló gép az alapanyagok professzionális tárolásához a zöldség halak, húskoknak külön eszközzel. Tészta, hús és halas előkészítő egység a konyha elkülönült részeként.

Az új technológiával hatékonyabban és gyorsabban lehet kiszolgálni a vendégeket, valamint korszerűbb munkakörülményeket nyújt a dolgozóknak. Az új géppark lehetővé teszi az új termékek bevezetését, újabb korszerűbb technológia alkalmazását, frissebb alapanyagfelhasználást, az ételek szakszerűbb és hatékonyabb elkészítését, ezzel gyorsítva a vendégek kiszolgálását. A projekt végrehajtásával a konyha részleg jelentős fejlesztések tudnak megvalósulni, új technológiák kerülnek bevezetésre az ételek készítésének területére. A beszerezni kívánt eszközök mind professzionálisak, konyhatechnológiában a legújabb, legjobb minőségűek. Ennek eredményeként még könnyebben, gyorsabban elkészíthető minőségi ételek kiszolgálása válik lehetővé a vendégek számára.

Az új gépek bevezetésével egyidőben a dolgozók fejlesztési programban vesznek részt, mely során szakmai tudásuk bővül, új technológiákat ismernek meg és sajátítanak el. Ezzel biztosítva, hogy a teljes termelési folyamat, mind gépi eszköz oldalról és humán erőforrás vetületében teljesen megújul, ezzel növelve a termelékenységét és a megszokott magas színvonalú szolgáltatás nyújtását. A géppark megújulás lehetővé teszi, hogy a termelési folyamatban kisebb egységnyi alapanyagok feldolgozása is lehetővé váljon, ami biztosítja a pontosabb tervezés és hatékonyság számítás alapfeltételeit, kisebb selejttel és alapanyag veszteséggel lehet számolni a projekt keretében beszerzésre kerülő gépek üzemeltetésével.