ZPC FLIS
SPÓŁKA
JAWNA

Biuletyn informacyjny

Marzec 2025

Inwestycja w zdrowie i ekologię — nowa linia produkcyjna

ZPC FLIS inwestuje w zdrowie i ekologię — nowa linia rurek waflowych ZERO

Rośnie liczba konsumentów poszukujących żywności funkcjonalnej — produktów, które nie tylko dostarczają składników odżywczych, ale też wspierają zdrowie i pomagają przeciwdziałać chorobom cywilizacyjnym. ZPC FLIS, jeden z czołowych producentów wyrobów waflowych w Polsce, odpowiada na ten trend nową linią produkcyjną rurek waflowych bez dodatku cukru.

Realizujemy projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, wdrażając zaawansowaną linię z piecem indukcyjnym do produkcji rurek suchych i nadziewanych kremem o smaku kakaowym i waniliowym.

PROGRAM

Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021–2027

SŁODZIKI ZAMIAST CUKRU

Maltitol i erytrytol

TECHNOLOGIA

Piec indukcyjny + system SCADA

Fundusze Europejskie dla Mazowsza
Rzeczpospolita Polska
Dofinansowane przez Unię Europejską
Mazowsze. serce Polski

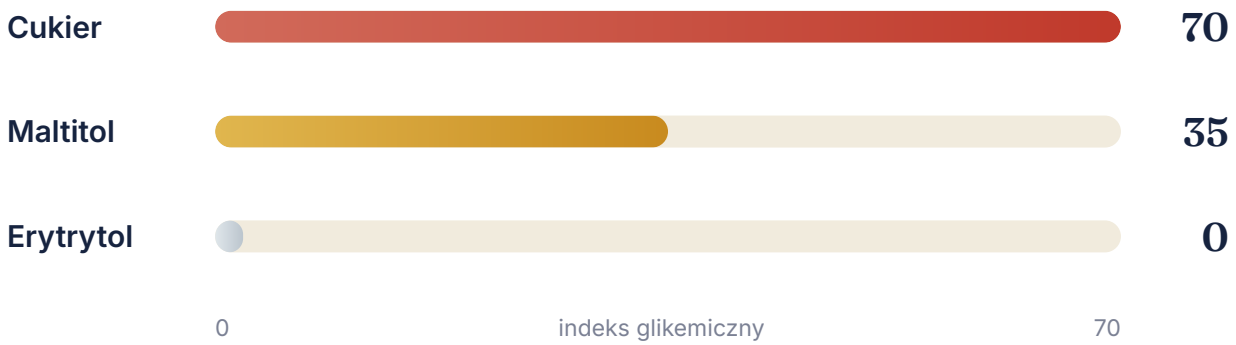
Zdrowe trendy rynkowe a nowy projekt ZPC FLIS

Coraz więcej osób zwraca uwagę na to, jak żywność wpływa na ich zdrowie i samopoczucie. W odpowiedzi na te potrzeby producenci coraz częściej inwestują w nowoczesne technologie produkcji oraz innowacyjne produkty spożywcze. ZPC FLIS podjął wyzwanie stworzenia nowoczesnych wyrobów wpisujących się w najnowsze trendy zdrowotne.

W ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (program „Fundusze Europejskie dla bardziej konkurencyjnego i inteligentnego Mazowsza 2021–2027", nr FEMA.01.03-IP.01-02IP/24) firma wdraża zaawansowaną technologicznie linię produkcyjną z piecem indukcyjnym, umożliwiającym wytwarzanie zarówno suchych, jak i nadziewanych rurek waflowych.

Indeks glikemiczny zastosowanych słodzików

Prace badawczo-rozwojowe pozwoliły opracować receptury ciasta waflowego i kremów w pełni eliminujące tradycyjny cukier na rzecz maltitolu i erytrytolu — substancji o niższej kaloryczności i zdecydowanie niższym indeksie glikemicznym.



Zastosowanie maltitolu i erytrytolu umożliwia konsumpcję rurek waflowych osobom z ograniczeniami dietetycznymi wynikającymi z chorób metabolicznych — takich jak cukrzyca czy insulinooporność — oraz osobom prowadzącym świadomy, zdrowy styl życia.

Fundusze Europejskie dla Mazowsza
Rzeczpospolita Polska
Dofinansowane przez Unię Europejską
Mazowsze. serce Polski

Technologia produkcji pod pełną kontrolą

Kluczowym elementem projektu jest wdrożenie technologii zapewniającej szczególną kontrolę procesu wypieku. Piec indukcyjny umożliwia wypiek w obniżonej, ściśle kontrolowanej temperaturze 150°C — precyzyjne sterowanie grzaniem gwarantuje kruchość, kolor i smak porównywalne z tradycyjnymi słodyczami opartymi na cukrze.

Piec indukcyjny — precyzja i niższa kaloryczność

Kontrolowana temperatura wypieku 150°C przy zachowaniu doskonałej kruchości, koloru i smaku produktu, przy jednocześnie niższej kaloryczności niż w wyrobach tradycyjnych.

System SCADA — automatyzacja i monitoring

Zaawansowany system Supervisory Control and Data Acquisition umożliwia precyzyjne dozowanie składników z komputerową dokładnością oraz ciągły monitoring parametrów produkcji, co pozwala na natychmiastową reakcję przy odchyleniach od norm.

Systemy IT — raportowanie i jakość

Integracja danych produkcyjnych umożliwia szczegółowe raportowanie wydajności, monitorowanie jakości produktów oraz analizę efektywności pracy załogi — wraz z wizualizacją procesów na ekranach produkcyjnych i automatycznymi raportami.

Nowa linia w skrócie

- Wypiek w 150°C
- Grzanie indukcyjne
- System SCADA
- Zero dodanego cukru
- Raportowanie IT
- Ankiety jakościowe

Fundusze Europejskie dla Mazowsza | Rzeczpospolita Polska | Dofinansowane przez Unię Europejską | Mazowsze. serce Polski

Ekologiczny wymiar projektu

Zastosowana technologia pozwala na znaczne ograniczenie zużycia energii elektrycznej oraz skrócenie cyklu produkcyjnego, co przyczynia się do zmniejszenia emisji CO_2 i minimalizacji śladu węglowego produkcji — wpisując się w cele Europejskiego Zielonego Ładu i zrównoważonego rozwoju.

PARAMETR	CHARAKTERYSTYKA
Technologia grzania	Piec indukcyjny — wysoka energooszczędność, niższe zużycie energii elektrycznej
Temperatura wypieku	150°C — obniżona i ściśle kontrolowana
Sterowanie	System SCADA — precyzyjne dozowanie i ciągły monitoring parametrów
Receptury docelowe	Rurki waflowe bez cukru — maltitol i erytrytol, wersje suche i nadziewane (kakao, wanilia)
Finansowanie	Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego, program FEMA. 01.03-IP.01-02IP/24

- **Żywność funkcjonalna** — produkt wspierający zdrowy styl życia i dostępny dla osób z cukrzycą oraz insulinoopornością.
- **Efektywność i jakość** — automatyzacja procesu ograniczająca straty i podnosząca powtarzalność jakości partii.
- **Zrównoważony rozwój** — niższe zużycie energii i mniejsza emisja CO_2 zgodnie z Europejskim Zielonym Ładem.

PODSUMOWANIE

Projekt wdrożenia bezcukrowych rurek waflowych to odpowiedź **ZPC FLIS Spółka Jawna** na rosnące zapotrzebowanie rynku na zdrową, bezpieczną i funkcjonalną żywność. Dzięki innowacyjnym technologiom oraz nowoczesnym słodzikom firma oferuje produkty konkurencyjne jakościowo i smakowo — na rynku krajowym i międzynarodowym — wpisując się w inteligentną specjalizację województwa mazowieckiego „Bezpieczna Żywność".

#ZdrowaŻywność #ZeroCukru #ZPCFlis #FunduszeUE #FunduszeEuropejskie #ZielonyŁad

Fundusze Europejskie dla Mazowsza | Rzeczpospolita Polska | Dofinansowane przez Unię Europejską | Mazowsze. serce Polski