

**ПРОЕКТ BG05M9OP001- 1.003-0060**

„Новите работни места в Захарни заводи АД – възможност за заетост и развитие”

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси” 2014-2020, съфинансирано от Европейския социален фонд на Европейския съюз по Договор **BG05M9OP001-1.003-0060-C01**



На 08.09.2016 г. Захарни заводи АД сключи договор **BG05M9OP001-1.003-0060-C01** с Управляващия орган на ОП „Развитие на човешките ресурси” 2014-2020 за финансиране на проект „Новите работни места в Захарни заводи АД – възможност за заетост и развитие.” по процедура **BG05M9OP001-1.003 „НОВО РАБОТНО МЯСТО 2015“**.

Проектът се реализира с финансовата подкрепа на Европейския социален фонд в размер на **53 332,28 лв. (85%)** и средства от републиканския бюджет в размер на **9 411,58 лв. (15%)**.

Стойността на проекта е **78 429,82 лв.** от които **15 685,96 лв. (20%)** собствено финансиране и **62 743,86 лв. (80%)** безвъзмездна финансова помощ (БФП), а продължителността на изпълнение на дейностите е **13 месеца**.

Проектът е насочен към икономически неактивни лица, младежи до 29 години, продължително безработни, с по-ниско образование и без професионална квалификация или недостиг на ключови компетентности, безработни лица на възраст над 54. В проекта се предвижда разкриване на шест нови работни места в дивизия захарни изделия чрез закупуване и доставка на необходимото оборудване и технически средства за реализиране на безопасен труд. Предвидено е набирането на персонал за два броя длъжности "Лаборант" и "Машинен оператор производство на захарни изделия" и разкриването на 6 /шест/ нови работни места чрез провеждането на съвместен подбор с ДБТ на лица от целевата група "Безработни и неактивни лица", и назначаването им на обособените и оборудвани нови работни места за срок до 12 месеца.

За дейността на лаборантите ще се закупят:

- Автоматичен дигитален рефрактометър за следене на влагата и сухото вещество в суровините, полуфабрикатите и готовата продукция;
- Екстрактор за определяне на съдържанието на мазнини и наситени мастни киселини;
- Лабораторна сушилня с естествена конвекция като алтернативен метод за следене на един от най-важните основни аналитични показатели при производството на захарните изделия- влагата, респективно сухото вещество;
- Дестилатор настолен/стенен с вграден резервоар за приготвянето на дестилирана вода;
- Електронна везна за всеки от шестте цеха и една за лабораторията за контрол на теглото на готовите продукти;
- Контролна електронна везна до 600 кг. за мерене на палетизирана готова продукция, полуфабрикати преди разфасоване, възвратими продукти и други в цех „Карамелаж“.

Назначените лаборанти ще допринесат за повишаване контрола върху качеството на произвежданите захарни изделия. Лаборантите ще преминат специално обучение по необходимите ключови компетенции за изпълняване на задълженията.

Машинните оператори ще допринесат за подобряване натоварването на производствените мощности на дивизията и обезпечаване на засиленото търсене на продукти на компанията. Те ще работят с наличните в компанията машини, съоръжения и технологични линии за производство на захарни изделия