

FINANÇAMENT:

RECERCA I TRAMITACIÓ

D'AJUTS I SUBVENCIONS

Com a punt estratègic dins l'activitat de la nostra empresa, la gestió del finançament és un punt clau, doncs pensem que és difícil ser emprenedor i obrir-se a nous mercats o nous productes sense cap mena d'ajut.



Nosaltres fonamentem la nostra activitat en aquest primer pas, del que creiem que tots els altres no en són si no conseqüències.

Gestionem i informem de les noves convocatòries i Programes en els diferents nivells:

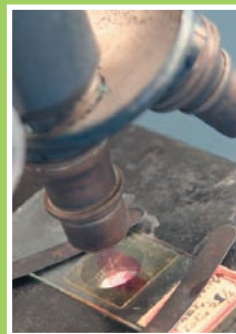
- Autonòmic - Generalitat, Cidem, Copca i altres.
- Nacional - Profit, Cdti, Torresquevedo, Cení, Promoció Internacional...
- Europeu - Programa Marc, Eureka...
- Altres....

Fem un estudi de les possibilitats de finançament dels seus projectes.

Sistemes de gestió R+D+I

- UNE166001
- UNE166002

Per tal de poder accedir als beneficis econòmics que l'R+D+i pot donar a les empreses, cal que aquestes tinguin clares les oportunitats que una bona gestió de la recerca i el desenvolupament o la innovació els hi poden aportar.



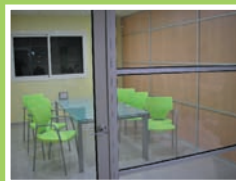
- Implantar aquests sistemes les ajudaran a ser més competitives
- Obtenir incentius econòmics i fiscals

Aquests punts poden ser determinants per la seva continuïtat i creixement.

Innovar dins de la empresa no és una tasca fàcil, per tant cal una cultura de innovació i la seva gestió, això ens ajuda i prepara també a l'hora de buscar un finançament.

Formació en:

- Gestió de Qualitat
- Recursos Humans
- Gestió d'R+D+I
- Seguretat Alimentària
- APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)



Lògicament, per poder dur a terme la nostra oferta, és necessari incloure la formació en les diferents àrees.

AQUESTA FORMACIÓ POT SER:

- En forma de cursos predissenyats
- Feta a mida als requeriments de la empresa.

Habitualment, la nostra formació es fa a la pròpia empresa, facilitant d'aquesta manera la presència de les persones implicades a les activitats formatives.

Legislació en el sector Agroalimentari



Com a complement al punt que esmentàvem amb anterioritat, la nostra empresa pot oferir a les petites i mitjanes empreses tot l'assessorament que en matèria d'alimentació alimentaria precisin per dur a terme les seves activitats.

AIXÒ COMPREN:

- La informació de la legislació vigent.
- La posta al dia de manera continuada de la mateixa.
- Totes les accions puntuals que calguin en aquesta matèria.

COM PODEN SER:

- Assessorament en temes d'etiquetatge
- Canvis legislatius de productes assessorament davant de les Autoritats competents en matèria d'higiene i alimentació, etc.

APPCC

(ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC) HACCP

Cada cop més les empreses del sector agroalimentari, o dit d'altra manera, que formen part de la cadena alimentària, han complir amb una legislació cada cop més exigent.



AQUESTES EMPRESES HAN DE:

- Definir
- Implantar
- Mantenir

Un sistema de APPCC que asseguri la innocuïtat dels aliments que produeix, manipula o distribueix.

La nostra empresa els ajudarà i assessorarà en aquesta tasca, adaptant aquest sistema a les característiques pròpies de cada empresa, indiferentment de la seva mida i especialització.

GESTIÓ DE QUALITAT

SISTEMES D'IMPLEMENTACIÓ DE GESTIÓ DE QUALITAT SEGONS

LA NORMATIVA

- ISO - 9001:2000
- ISO - 22000:2005



La Gestió de la Qualitat és un repte que fa anys moltes empreses han afrontat amb èxit.

Nosaltres oferim aquest servei a les petites i mitjanes empreses i te com a finalitat l'accés d'aquestes a la millora continua amb el mínim esforç per la seva part, cercant l'assegurament, tant del compliment de la legislació que els hi aplica, com la consecució de la satisfacció dels clients. Això comportarà la seva fidelització i la continuïtat en la confiança en els seus productes.

C/ Maria Aurèlia Capmany, 4 1r 2n
Tel: 977 750 070 - Fax: 977 753 460
info@4dconsultores.com
www.4dconsultores.com
43205 - REUS



TALLERS - PINSAIRES - SUPERMERCATS
GRANS SUPERFÍCIES - OBRADORS
PREPARATS DE L'ALIMENTACIÓ
PRECUINATS - RESTAURANTS
FÀBRQUES - PASTISSERIES
FLEQUES - COOPERATIVES
AGROALIMENTÀRIES
INDÚSTRIES - GREMIS
ESCORXADORS

HOTELS

ISO
FORMACIÓ
AJUTS I SUBVENCIIONS
APPCC/HACCP
QUALITAT
RRHH
SEGURETAT
ALIMENTÀRIA
R+D+i
LEGISLACIÓ
AGROALIMENTÀRIA

Més Gent!

Més costos!

Més car!

Poc Temps!

SOLUCIÓ

