

OPERAZIONE 19.2.02 – BANDO AZIENDE EXTRA-AGRICOLE 11A

BENEFICIARIO: DA AMERIGO DI BETTINI ALBERTO

DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI DEL PROGETTO:

La realizzazione del progetto è consistita nel rinnovo di parte dell'attrezzatura della cucina della trattoria, realizzando un nuovo layout all'interno della stessa al fine di ottimizzare gli spazi di lavoro per un ambiente di lavoro più efficiente e salutare, grazie anche alla sostituzione delle cappe di aspirazione. L'installazione delle nuove attrezzature ha migliorato notevolmente l'efficienza energetica ed ha consentito l'introduzione di nuove tecniche di cottura con conseguente riduzione dei tempi di servizio ed ampliamento dell'offerta. Migliorando la qualità del lavoro del personale e ampliando il proprio menù l'azienda ha rafforzato il proprio ruolo nell'accoglienza turistica.

OBIETTIVI DEL PROGETTO:

1. incremento della produzione: le nuove attrezzature hanno consentito il miglioramento della lavorazione dei prodotti tipici locali, nel rispetto della tradizione, mantenendo le caratteristiche organolettiche della materia prima. Inoltre hanno portato ad un aumento del volume di produzione, alla creazione di nuovi piatti innovativi ed all'ottimizzazione dei tempi di lavoro.
2. rapidità nel servizio: le nuove attrezzature hanno introdotto nuove tecniche di cottura inserendo specifiche zone della cucina dedicate a preparazioni, come ad esempio i fuochi dedicati alla pasticceria. La riorganizzazione degli spazi e di alcune linee di produzione hanno ottimizzato gli spazi di lavoro e ridotto le tempistiche di preparazione.
3. ampliamento del menu: la trattoria Amerigo ha voluto essere ancora più competitiva e stupire i clienti con menù nuovi e innovativi. Le nuove attrezzature hanno consentito di sperimentare cotture e preparazioni ampliando l'offerta della trattoria.

RISULTATI:

1. migliorare il posizionamento competitivo di una attività tradizionale che da generazioni valorizza il territorio, innalzando lo standard attuale di comfort dei clienti e la qualità del servizio;
2. aumentare la sostenibilità energetica del locale grazie alle nuove cappe, al broiler innovativo ed alle nuove attrezzature;
3. maggiore coinvolgimento dei produttori locali: a seguito della ottimizzazione dei processi produttivi e della possibilità di incrementare l'offerta di piatti si stanno rafforzando, le relazioni con i produttori locali con cui si hanno già dei rapporti e sarà necessario attivare nuovi accordi con altri produttori, favorendo il consolidamento della filiera a km 0 attualmente coinvolta;
4. l'incremento della produzione di dolci per la nuova attrezzatura e l'area dedicata alla lavorazione dell'area pasticceria, ha migliorato l'offerta e la soddisfazione della clientela, integrando inoltre le colazioni offerte nell'ospitalità;
5. le cappe più efficienti e meno rumorose, hanno migliorato l'ambiente di lavoro per la salvaguardia del personale lavorativo.

SOSTEGNO FINANZIARIO DELL'UNIONE EUROPEA

Totale Progetto Finanziato: € 16.879,00 (al netto d'IVA)

Totale Contributo: € 10.127,40