Innovazione produttiva ed organizzativa Macelleria Magret

Descrizione del progetto

Macelleria Magret si occupa di vendita al dettaglio di carni macellati, in particolare di suini, con esperienza più che decennale. Sino ad oggi l'attività è stata portata avanti con una impronta artigianale e manuale, dove i piccoli investimenti graduali fatti non permettevano di far uscire l'esercizio dalla tradizionale 'bolla' locale, di paese. Da qui la volontà di compiere il salto di qualità grazie ad una serie di investimenti organici.

Obiettivi

Il progetto per la riqualificazione della nostra Macelleria Magret è orientato alla migliore ottimizzazione e riqualificazione del nostro esercizio commerciale. L'operazione generale consta di un importante rinnovamento a livello organizzativo e produttivo delle linee di creazione dei nostri prodotti e loro vendita.

Risultati

Il risultato principalde del nostro progetto è quello di incentivare e mettere a regime la produzione di una maggiore disponibilità di prodotti per la clientela finale diretta (consumatore finale, bar/ristorazione/enoteche con cucine molto ridotte, a cui poter fornire i nostri prodotti già finiti). Oltre al mantenimento della qualità, anche un aumento previsto a fine 2021 di clientela ed anche in più tipologie della stessa.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

RegioneEmilia-Romagna
fesr.regione.emilia-romagna.it