

## “LA BOTTEGA DI SALUMI TONDI: PIÙ ACCOGLIENTE E PIÙ TRADIZIONALE”

### OBIETTIVI DEL PROGETTO:

Salumi Tondi è un'attività di commercio al dettaglio e somministrazione situata nel centro storico di Castel D'Aiano nel territorio della Città Metropolitana di Bologna. L'esercizio commerciale, aperto come Macelleria dal 1898, locato in Via Lollini 8/10/12, è stato rilevato dalla famiglia Tondi nel 1999 dai fratelli Chiletti che hanno conservato la vendita di salumi, di pasta fresca e “crescente” di produzione propria e di altri prodotti tipici della zona (patate, tartufi, castagne, formaggi e carni di suino e bovino). L'impresa ha deciso di ampliare l'attività inglobando il locale confinante (Via Lollini n.8 con uscita anche su Piazza Nanni Levera 7) che circa 60 anni fa faceva parte dell'attività. L'obiettivo è quello di avere una nuova sala per la somministrazione del cibo, ad integrazione dell'attuale servizio di consumazione, migliorando l'esperienza di scoperta enogastronomica di eccellenza da parte del cliente. Oggi la Bottega, oltre alla vendita diretta di prodotti tipici, offre un servizio di consumazione di vini, taglieri di salumi e formaggi di qualità e “crescente”.

Per adeguare il locale all'accoglienza della clientela è stato necessario ristrutturare l'impianto di riscaldamento e idrosanitario che comprenda tutti e tre locali. Questo intervento consentirà al locale di poter ospitare la clientela in un ambiente accogliente, sia in inverno sia in estate. Questo progetto fa parte di tutto un progetto di riqualificazione della struttura che sarà realizzato in diversi tappe.

Attraverso il progetto di investimento, si intende perseguire i seguenti obiettivi:

- Miglioramento e ampliamento del servizio offerto: attraverso gli investimenti in programma si vuole migliorare il servizio offerto sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. L'obiettivo è quello di creare un'area per la somministrazione in modo da rispondere adeguatamente alla domanda turistica e di migliorare l'esperienza dei clienti rendendola più comoda e piacevole.
- Miglioramento dell'accessibilità alla struttura: l'obiettivo di fornire un servizio più ampio e di qualità verrà perseguito anche attraverso un nuovo sito web che consenta di comunicare il territorio e portare nuovi flussi. Inoltre con il nuovo locale si può accedere da piazza Nanni Levera 7 dove non ci sono barriere architettoniche.

### DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI DEL PROGETTO:

Gli interventi di adeguamento dell'impianto di riscaldamento hanno l'obiettivo di integrare il sistema di tutti e tre locali così da creare un ambiente confortevole e accogliente.

- Il primo intervento riguarda il miglioramento dell'impianto con l'installazione di una caldaia e di una pompa di calore per il riscaldamento dell'acqua per la cucina e bagni, installazione di 3 gruppi di distribuzione e regolazione termica; radiatori, climatizzatori. Il sistema è progettato per migliorare l'efficienza energetica del locale.
- Il secondo intervento riguarda la realizzazione di un sito web. Il sito sarà valorizzato con una galleria fotografica che possa rappresentare la tradizione, il servizio e la qualità dei prodotti dell'enogastronomia serviti.

### RISULTATI ATTESI:

Con l'investimento l'azienda intende raggiungere nell'arco di 24/36 mesi i seguenti risultati:

- Possibilità di soddisfare un numero maggiore di clienti: l'ampliamento degli spazi in un ambiente più confortevole permetterà di servire una platea più ampia di clienti – obiettivo di breve termine.
- Consolidamento dei rapporti con i produttori locali: a seguito della ottimizzazione degli spazi nonché delle collaborazioni già attive nell'ambito delle iniziative a tema enogastronomico promosse dagli enti turistici territoriali, ci si pone come obiettivo consolidare un circuito virtuoso che comporti il consolidamento della filiera a km o attualmente coinvolta prevedendo l'aumento del 10% della partecipazione dei produttori locali – obiettivo di medio-lungo termine.

### SOSTEGNO FINANZIARIO DELL'UNIONE EUROPEA

Totale Progetto Finanziato: € 22.100,00

Totale Contributo: € 44.200,00