

Dal 1898 Salumi Tondi: il valore della tradizione emiliana e degli aromi e sapori dell'Appennino.

Descrizione del progetto

Il progetto prevede l'ampliamento e l'ammodernamento del locale attraverso interventi di opere murarie come l'installazione di nuovi infissi e rinnovo degli arredi. Grazie alle nuove attrezzature per la cucina la ditta intende offrire un ulteriore servizio tramite la somministrazione di cibo e garantire alla clientela un alto livello di qualità. Tramite la partecipazione a sagre ed eventi la ditta intende aumentare il bacino di utenza.

Obiettivi

Gli obiettivi del progetto sono:

1. migliorare la competitività dell'azienda
2. ampliare l'offerta dei servizi
3. migliorare il servizio fornito ai clienti
4. ampliare il bacino di utenza
5. ampliare lo spazio a disposizione

Risultati

Grazie al progetto l'attività ha rafforzato la propria presenza nel territorio; migliorato la competitività attraverso l'aumento dei servizi offerti; ha migliorato il servizio alla clientela ed ha aumentato il bacino di utenza attraverso la partecipazione a sagre ed eventi. Tramite l'allestimento di una cucina dotata di apparecchiature moderne la qualità dei prodotti rimane alta e la gestione dei carichi di lavoro risulta più efficace.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

