

Salumificio Tondi, un ristoro sulla Piccola Cassia. Prodotti tipici ottenuti con lavorazione a mano di materie prime a chilometro zero

Descrizione del progetto

Il progetto prevede il trasferimento in un locale più grande collegato all'attuale in modo da aumentare i prodotti in vendita ed i servizi ai clienti. Gli interventi realizzati sono stati l'installazione di un nuovo impianto elettrico, l'acquisto di due armadi refrigerati e l'installazione di nuovi infissi per migliorare l'isolamento termico. Inoltre è stata inserita una pedana per disabili per migliorare l'accessibilità al locale.

Obiettivi

Gli obiettivi del progetto sono:

1. aumentare i prodotti esposti ed i servizi per la clientela
2. aumentare lo spazio a disposizione e il comfort per il cliente
3. permettere l'accessibilità al locale anche alle persone con difficoltà motorie
4. migliorare l'efficienza energetica del locale e diminuire i consumi.

Risultati

Grazie al progetto l'attività è riuscita a migliorare il servizio ai clienti, offrendo nuovi prodotti grazie a nuove attrezzature ed all'ampliamento del locale di vendita. Il miglioramento dell'efficienza nel soddisfare la clientela ha portato a migliorare il posizionamento sul mercato, ampliare il bacino di utenza e ottenere un vantaggio competitivo.

L'inserimento della pedana per disabili migliora l'accessibilità del locale.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale