

<http://b2b.gigisalumificio.it/certificazioni/>

NUOVA LINEA DI STAGIONATURA PER PANCETTE E LINEA DI DECANTAZIONE PER STRUTTO NATURALE

Per prevenire le riduzioni di fatturato associate alle nuove tendenze salutiste, Gigi il Salumificio ha avviato il progetto introducendo nuove tecnologie abilitanti e adottando una duplice strategia:

- Rafforzare la gamma di prodotti alternativi, identificando nelle pancette stagionate uno dei prodotti più promettenti;
- Basare la propria offerta su prodotti di altissima qualità, specializzandosi nella nicchia dello strutto naturale degommato

OBIETTIVI:

Il progetto di investimento è funzionale a supportare questa strategia di mercato, tramite il perseguimento dei seguenti obiettivi:

- Aumentare produttività e competitività delle 2 linee di produzione più rilevanti per la crescita futura dell'azienda (stagionatura e di decantazione dello strutto) introducendo nuove tecnologie altamente automatizzate.
- Migliorare la qualità dei prodotti derivanti dalle linee interessate dall'investimento.

RISULTATI:

Il presente progetto finanziato ha consentito a Gigi il Salumificio di innovare significativamente i propri processi di produzione, introducendo nuove lavorazioni che si rifletteranno sulle produzioni dell'azienda. Gli investimenti consentiranno infatti la realizzazione di un nuovo prodotto, costituito da strutto di altissima qualità, lavorato secondo le nuove tecnologie di processo

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale – Totale contributo concesso: € 87.500,00

