NUOVI PRODOTTI E SERVIZI PER LA PASTICCERIA CESARI

Descrizione del progetto

Il progetto della Pasticceria Cesari ha riguardato il miglioramento e la diversificazione dell'offerta di prodotti e servizi offerti oggi ai clienti, realizzato attraverso il rinnovamento e il potenziamento delle attrezzature e di alcuni macchinari di laboratorio.

Obiettivi

- 1) Migliorare le procedure di lavorazione
- 2) Snellire del 15-20% i tempi di produzione
- 3) Arricchire l'offerta con nuove linee di produzione nel reparto "salato" e di dolci da forno a marchio proprio destinati alla vendita a scaffale.

Risultati

- Valorizzazione dell'attività grazie anche alla creazione di un sito web vetrina e ecommerce
- Abbattimento tempi di lavorazione
- Creazione nuove linee di prodotti dolci e salati

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale







