

PANIFICIO E PASTICCERIA VAZZOLER S.R.L.

Titolo progetto: “Sistemi avanzati di produzione e conservazione del prodotto”

Spesa ammessa € 282.260,00 – Contributo concesso € 112.904,00

CUP E53G17000550007

Bando POR FESR 2014 – 2020 Attività 2.3.a.1 DGR n. 1898/2016



DESCRIZIONE

Il progetto consiste nell'aumento della capacità produttiva della sede di Zoppola (PN) mediante una serie di investimenti specifici, non solo per accrescere i volumi produttivi, ma anche per lo sviluppo di prodotti che integrino caratteristiche qualitative particolarmente all'attenzione dell'azienda.

L'investimento prevede di acquisire un sistema composto da 3 silos collegati fisicamente alle linee di impasto gestito da un PLC dedicato. Tutto questo garantirà una produttività più snella, una qualità più elevata ed abbasserà la possibilità di eventuali contaminazioni delle materie prime. Questo nuovo sistema verrà affiancato da una nuova macchina per formare il pane, una moderna friggitrice ed un nuovo sistema di celle frigorifere.

OBIETTIVO

L'aumento della capacità produttiva e il conseguente ammodernamento dello stabilimento produttivo sito in Zoppola (PN) permetterà di:

1. Aumentare la produzione giornaliera di pane prodotto aumentando anche le diverse tipologie di farine utilizzate.
2. Proporsi alla grande clientela della GDO (Grande Distribuzione Organizzata) grazie alla maggiore capacità produttiva.
3. Slittare l'inizio del turno di due ore grazie ai nuovi macchinari e attrezzature, grazie ai quali verranno anche ridotti gli errori di dosaggio e lo sforzo fisico del personale addetto.

RISULTATI

L'azienda sarà in grado di ottenere un Sistema automatizzato di stoccaggio e alimentazione con farine dell'impianto di panificazione per aumento produttività mantenendo invariata, se non aumentando, la qualità e l'integrità del prodotto da fattori esterni.

Grazie ai nuovi macchinari, per la friggitura e per la formatura del pane, si avrà una maggiore capacità produttiva in grado di soddisfare gli obiettivi aziendali di aumento della clientela.

Utilizzando celle frigo di nuova generazione i prodotti verranno conservati in ambienti asettici che preservano le loro naturali caratteristiche organolettiche e di valore nutritivo anche con lotti di produzione maggiori.



Unione Europea
FESR



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



POR FESR
2014 2020
Friuli Venezia Giulia