CEM – HAMBURGER E MACINATI 4.0Titolo

Descrizione del progetto

Acquisto di due linee produttive semi-automatizzate per la produzione di hamburger di differenti formati e carne macinata per offrire maggior differenziazione dei prodotti offerti ai clienti; acquisto di una macchinario per l'analisi del prodotto e delle materie prime, sia in entrata che in uscita, con tecnologia NIR (near infrared spectroscopy).

Obiettivi

L'obiettivo dell'investimento è aumentare la capacità e la flessibilità produttiva e della cooperativa, grazie alla velocità delle nuove linee produttive, aumentare la differenziazione die prodotti, così da favorire l'ingresso della cooperativa in nuove nicchie di mercato.
inoltre, la possibilità di internalizzare le analisi chimiche delle materie prime e dei prodotti finali permette alla cooperativa di presidiarne la qualità.

Risultati

Grazie a questo progetto di investimento, la cooperativa ha migliorato le condizioni di sicurezza dei suoi addetti e velocizzato i processi produttivi. inoltre l'entrata in funzione dei nuovi macchinari ha permesso l'assunzione a tempo indeterminato di un uovo addetto. Inoltre le tecnologie utilizzate dai nuovi macchinari è la più avanzata nel settore, conforme alle logiche dell'Industria 4.0.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

RegioneEmilia-Romagna
fesr.regione.emilia-romagna.it