

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA:

LA PRODUZIONE DI PANE E PRODOTTI ARTIGIANALI DELLA PANIFICAZIONE E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Descrizione sintetica della iniziativa:

Valorizzazione e promozione dei prodotti artigianali delle imprese di panificazione e differenziazione dei prodotti provenienti dalle grandi distribuzioni; informativa e tutela del consumatore e incremento della produttività.

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

ASCOM SERVIZI IMPRESE Soc. Coop. – Via Acquacalda n. 29 - LUGO

3 PERIODO E LUOGO DI SVOLGIMENTO (l'iniziativa dovrà essere conclusa e rendicontata entro il 31 marzo 2019)

Luogo di svolgimento:

Territorio della Bassa Romagna

Data di avvio e termine della iniziativa:

L'iniziativa si svolgerà nel periodo dall'1 aprile 2018 al 31 dicembre 2018

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO

esplicitando in particolare:

4.1 Ambito/i di intervento del progetto presentato in riferimento all'art. 2 del bando:

- attività d'informazione economica e assistenza tecnica alla creazione di imprese e start up, incluso il passaggio generazionale;
- informazione, formazione, supporto organizzativo e assistenza alle piccole e medie imprese per la preparazione ai mercati internazionali, con esclusione delle attività promozionali direttamente svolte all'estero;
- valorizzazione del patrimonio artistico e culturale;
- sviluppo e promozione dell'intera filiera del turismo;
- iniziative per la tutela ambientale nonché supporto alle piccole e medie imprese per lo sviluppo e il miglioramento delle conoscenze e delle condizioni ambientali;
- iniziative e progetti di orientamento al lavoro e alle professioni, alternanza scuola-lavoro;
- informazione e assistenza alle imprese sulla sicurezza, conformità, norme tecniche e legalità dei prodotti per la tutela del consumatore;
- sviluppo della cultura digitale, della digitalizzazione e del web marketing;
- qualificazione aziendale e dei prodotti, anche attraverso progetti di assistenza e benchmarking.

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

- 4.2 Motivazioni del richiamo ad uno o più ambiti di intervento di cui all'art. 2 del bando**
L'iniziativa è finalizzata a fornire informazioni ai consumatori sulle caratteristiche qualitative e nutrizionali che differenziano i prodotti della panificazione provenienti dalle attività artigianali da quelli provenienti dalla grande distribuzione, italiana o estera. Visto il dilagare dei prodotti industriali e precotti che vengono spesso confusi con i prodotti artigianali, verranno messe in atto attività di informazione e di promozione dei prodotti dolci e salati della panificazione artigianale, sfornati nel rispetto della normativa vigente e con materie prime di qualità.
In un momento economico di congiuntura e di cambiamento delle abitudini alimentari, il progetto ha anche lo scopo di dare un nuovo slancio alle attività di panificazione artigiane, fornendo nuovi spunti finalizzati alla soddisfazione della clientela, all'incremento della competitività ed allo sviluppo della creatività aziendale, elementi fondamentali del benchmarking finalizzato all'evoluzione ed al miglioramento aziendale.
- 4.3 Dimensione territoriale del progetto/iniziativa:**
 locale/provinciale nazionale internazionale
- 4.4 Elementi per l'identificazione della dimensione territoriale dell'impatto del progetto/iniziativa**
L'iniziativa prevede il coinvolgimento dei panificatori artigiani della Bassa Romagna, circa trenta imprese presenti sul territorio, che realizzeranno iniziative di sensibilizzazione della clientela anche nell'ambito della Fiera Biennale di Lugo, evento che richiama una folta schiera di visitatori provenienti da tutta la regione.
- 4.5 Prodotti e/o servizi/iniziative che si intende realizzare**
Si intende realizzare una iniziativa di informazione e sensibilizzazione della clientela sulle caratteristiche dei prodotti artigianali della panificazione, con la predisposizione di materiale esplicativo delle caratteristiche del pane artigianale e dei prodotti dolci e salati della panificazione, nel quale verranno evidenziate le differenze nutrizionali e salutistiche dei prodotti freschi artigianali rispetto a quelli surgelati e precotti.
L'iniziativa con il maggiore impatto mediatico sarà la partecipazione alla Fiera Biennale di Lugo, che si terrà dall'8 al 16 settembre, nella quale verrà messo a punto un programma di informazione realizzato principalmente attraverso la produzione diretta. Ogni giorno nel laboratorio presente in fiera e visibile a tutti i visitatori, lavoreranno direttamente i panificatori per sfornare pane e prodotti vari, sia dolci che salati, che verranno distribuiti gratuitamente in degustazione.
Oltre alla produzione costante di pane, pizze, bomboloni e ciambelle, ogni sera verrà proposta una produzione diversa, così da fornire anche alle aziende partecipanti nuovi spunti per la propria attività aziendale. Verranno infatti trattate le produzioni con farine alternative come farro, kamut, riso, mais o soia, le produzioni destinate ai vegani, i croissant ed i lievitati, i prodotti con il cioccolato e le varie qualità di prodotti salati. Inoltre verrà dedicata una serata anche ai prodotti destinati alle merende dei bambini, alternativi alle merendine confezionate.
Anche quest'anno, come già nelle edizioni precedenti, tutti i prodotti verranno distribuiti in degustazione gratuita e verranno raccolte offerte libere che verranno devolute all'Istituto Oncologico Romagnolo. Il legame dei Panificatori con lo I.O.R., consolidato da almeno 8 anni di collaborazione, è un ulteriore segnale della sensibilità della categoria verso la salute che passa anche e soprattutto dal cibo.

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

4.6 Enti e soggetti istituzionali ed economici sul territorio coinvolti come partner nel progetto/iniziativa

Soggetti Pubblici

Nessun Soggetto Pubblico verrà coinvolto

Soggetti Privati

Verranno coinvolte aziende per la fornitura delle materie prime ed enti benefici.

4.7 Numero di imprese che si intende coinvolgere direttamente e indirettamente nel progetto/iniziativa

La realizzazione di questo progetto coinvolgerà direttamente circa trenta imprese artigiane di produzione di pane e prodotti da forno presenti sul territorio della Bassa Romagna. Queste imprese interverranno sia nella fase di progettazione, sia nella fase di realizzazione delle iniziative.

4.8 Modalità di coinvolgimento delle imprese nell'ambito del progetto/iniziativa

Le imprese di panificazione saranno coinvolte nella fase di sensibilizzazione della propria clientela sulle caratteristiche dei prodotti artigianali e delle materie prime controllate e certificate utilizzate. Saranno inoltre le medesime imprese a partecipare anche alla fase di realizzazione dei prodotti nell'ambito della Fiera Biennale di Lugo, coinvolgendo i visitatori in tutte le fasi di produzione attraverso la realizzazione di un laboratorio interattivo completamente visibile al pubblico nel quale gli imprenditori potranno rispondere alle domande dei visitatori.

4.9 Eventuali elementi di incidenza diretta e duratura sul sistema economico provinciale piuttosto che elementi indiretti o solo temporanei

L'informazione approfondita dei consumatori sulle caratteristiche dei prodotti della panificazione artigianale, qualitativamente diversi rispetto a quelli industriali e surgelati, ha lo scopo di creare una consapevolezza che possa trasformarsi in aumento dei consumi di tali prodotti artigianali con un conseguente effetto economico positivo duraturo per le imprese del settore.

Inoltre la partecipazione alla fiera sarà anche l'occasione per tutti gli imprenditori di confrontare le proprie organizzazioni ed i servizi offerti per migliorare le proprie attività ed aumentare gli standard, incentivando la creatività.

4.10 Ricadute positive previste sull'economia e sulla promozione del territorio di riferimento

L'iniziativa vuole sostenere la produzione artigianale di pane e prodotti della panificazione artigianale, consentendo quindi prospettive di sviluppo delle aziende del settore.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

I panificatori del territorio da anni stanno promuovendo l'informazione precisa ed accurata della clientela volta a sottolineare le differenze di salubrità e genuinità dei prodotti freschi della panificazione artigianale rispetto a quelli industriali, precotti e congelati. A questo

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

scopo hanno creato il “Bollino Bianco”, elemento distintivo esclusivamente dei prodotti artigianali. Con questa iniziativa di promozione, in particolare legata alla partecipazione alla Fiera Biennale, i panificatori vogliono approfondire la divulgazione di questa informativa in modo capillare, così da tutelare il consumatore finale e, al contempo, promuovere i propri prodotti.

La partecipazione alla Fiera Biennale sarà anche l'occasione per gli imprenditori artigiani della panificazione di far degustare alla clientela nuovi prodotti e nuove ricette, create con materie prime alternative o ricette tradizionali riscoperte e rivisitate, allo scopo di attirare la clientela nelle proprie attività.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Verrà realizzato materiale informativo di valorizzazione dei prodotti della panificazione ed affini che verranno distribuiti nei panifici aderenti alle iniziative e durante la partecipazione alla Fiera Biennale di Lugo, nella quale verrà allestito un laboratorio interattivo a vista dove i panificatori mostreranno le fasi della lavorazione, le materie prime utilizzate ed i prodotti finali, rendendone evidenti le caratteristiche.

5.3 Promozione/comunicazione (descrivere le azioni promozionali previste anche in merito alla evidenza del sostegno camerale di cui all'art. 10 del bando)

Verranno realizzati e distribuiti, direttamente dalle imprese coinvolte nel progetto, anche nell'ambito della Fiera Biennale, opuscoli descrittivi delle caratteristiche del pane artigianale, nei quali verranno evidenziate le differenze con i prodotti industriali precotti o surgelati, con particolare focalizzazione sui loro elementi nutrizionali.

Verranno inoltre acquistati spazi sulla stampa locale e verranno realizzati manifesti e locandine.

Su tutto il materiale pubblicitario e promozionale realizzato verrà data ampia visibilità al contributo della Camera di Commercio di Ravenna, con l'indicazione della dicitura “con il contributo della Camera di Commercio di Ravenna”.

Ampia visibilità al contributo della Camera di Commercio sarà anche data all'interno dello Stand, dove verranno esposti cartelli con la dicitura “con il contributo della camera di Commercio di Ravenna” riportanti il logo della CCIAA.

5.4 Valutazione dei risultati (metodologie che si intende utilizzare ai fini della valutazione qualitativa e quantitativa dei risultati).

I risultati delle iniziative potranno essere valutati direttamente dalle imprese partecipanti le quali, all'interno dei propri punti vendita, potranno verificare quanto il messaggio sia stato recepito dalla clientela. Il quantitativo dei prodotti distribuiti gratuitamente nello stand della Fiera Biennale inoltre renderà possibile quantificare immediatamente il numero delle persone che hanno visitato lo stand e che, quindi, sono state informate.

6 ALLEGATI (documenti uniti in allegato alla relazione – facoltativi)

Nessuno.

Lugo, 4 luglio 2018

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)
MAZZOTTI FAUSTO

