

## ***Por Fesr Emilia Romagna 2014-2020***

***Competitività e attrattività del sistema produttivo-Bando per il sostegno dei progetti rivolti a migliorare l'attrattività turistico-culturale del territorio attraverso la qualificazione innovativa delle imprese operanti nell'ambito turistico, commerciale, culturale e creativo.***

### **Il nostro progetto**

Modena in questi ultimi anni ha decisamente migliorato il proprio livello di accoglienza turistica per la storicità dei propri monumenti e degli eventi culturali (come l'annuale festival della filosofia) ma anche per l'aspetto gastronomico. La gamma di offerte ristorative è ottima e variegata, sempre più adeguata nel rispondere ad una crescente domanda dei vari target di turisti gastronomici tra i quali si evidenzia la esponenziale crescita del target gourmet internazionale e di quello rappresentato dal tradizionale turista nazionale amante delle tipicità gastronomiche locali. Il centro storico di Modena presenta un'offerta ristorativa a vari livelli che può essere sintetizzata in alcuni concepts partendo dal quick service (pizzerie al taglio, paninoteche, tigellerie, bar di vario genere e fast food) i mid-scale (trattorie e ristoranti tipici e pizzerie a prezzi medi e menu abbondanti), i moderate-scale (ristoranti di buona qualità e servizio con prodotti del territorio, locali etnici e fusion soprattutto giapponesi e ristoranti di pesce) infine last ristoranti stellati con posizionamento mondiale. La tendenza in atto registra nuove aperture prevalentemente di esercizi "quick service", sovente di breve durata, mentre l'offerta di ristoranti tipici e trattorie veramente tradizionali è sostanzialmente bloccata e di fatto rappresentata dai locali storici, veri custodi della tradizione modenese. Una delicata problematica è rappresentata anche dai giorni di apertura soprattutto nei festivi e mesi estivi.

E' in questo contesto che la nostra società, meglio "L'Erba del Re", cogliendo l'opportunità ed il sostegno fornito dal "Por Fesr Emilia Romagna" esplicitato dallo specifico bando, ha ritenuto di qualificare ulteriormente la propria immagine e comunicazione tramite i vari mass media, struttura organizzativa con implementazione e formazione delle Risorse Umane, maggiore dotazione tecnica e realizzazione di nuovo laboratorio di pasticceria e pasta fresca, nuovi locali per Dipendenti ed ancora il rafforzamento dello staff tecnico e commerciale della "Divisione Catering L'Erba del Re" che ha poi consentito una maggiore operatività anche in paesi esteri.

Le presenze nei due ristoranti oltre al numero degli eventi catering realizzati nel 2018, evidenziano il risultato scaturito dagli investimenti programmati, terminati alla fine dello stesso anno, nei diversi comparti aziendali con l'ulteriore crescita dell'utenza nazionale ed internazionale, sicurezza e livello qualitativo della produzione, nuovi locali e modalità di accoglienza clientela, apertura della "Trattoria Pomposa al Re gras" nella quasi totalità annuale dei giorni festivi, aumentata capacità operativa del catering in costanza della tradizionale qualità di cibo e servizio da sempre riservato al committente con l'aggiunta di poter fornire pacchetti complessi anche in altri paesi oltre quelli europei. La maggiore capacità organizzativa e produttiva ha inoltre permesso la costante realizzazione di "team building aziendali" presso la nostra "Scuola di cucina Amaltea" molto apprezzati da società multinazionali.

L'impegno economico assunto per la realizzazione del complessivo investimento effettuato ha trovato pieno sostegno nel bando Por Fesr 2014- 2020 della Regione Emilia Romagna che ha contribuito con fondi assegnati ed erogati per euro trentaseimila da eventualmente completare con ulteriore assegnazione nel 2019. E' proprio grazie a questo supporto finanziario che si è potuto portare a termine nei tempi previsti la realizzazione del nostro progetto che, in assenza, avrebbe richiesto tempi realizzativi decisamente più lunghi e quindi meno efficaci.