

POR CAMPANIA FESR 2014/2020

Asse III - Obiettivo Tematico 3 “Promuovere la competitività delle piccole e medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell’acquacoltura”

Obiettivo Specifico 3.4 “Incremento del livello di internazionalizzazione dei sistemi produttivi” Azione 3.4.2 “Incentivi all’acquisto di servizi di supporto all’internazionalizzazione in favore delle PMI”

AVVISO PUBBLICO PER L’EROGAZIONE DI VOUCHER PER LA PARTECIPAZIONE DI MICRO E PMI CAMPANE AD EVENTI FIERISTICI INTERNAZIONALI

ditta Torre di Oriccio Giuseppe
CUP B25F18002170007

Descrizione del progetto

il progetto ha per oggetto la partecipazione alla fiera ISM- Cologne dedicata al settore dei dolci dedicata all’industria dolciaria e degli snack. L’attività di impresa ha per oggetto la lavorazione e conservazione di frutta con specializzazione nella lavorazione dei famosi fichi del Cilento. i prodotti offerti sono fichi bianchi, noci, datteri, al naturale, infilati o farciti con pasta di mandorle o altre golosità, fichi ricoperti di cioccolato al latte, fondente o bianco, scorzette al limone, ecc.. a questa attività si aggiunge la produzione di cioccolato, in particolare uova di pasqua.

Obiettivi

Gli obiettivi della partecipazione alla fiera è rafforzare la visibilità aziendale in Italia e all’estero, consolidare i rapporti in essere e concludere nuovi accordi commerciali, acquisire informazioni circa le nuove tendenze del mercato di riferimento al fine di garantire un’offerta al passo con i tempi, promuovere la propria offerta evidenziando gli elementi di differenziazione rispetto ai competitor.

Risultati

L’Azienda Torre da generazioni si occupa della lavorazione dei fichi del Cilento. il risultato atteso è acquisire informazioni circa le nuove tendenze del mercato dei dolci al fine di garantire un’offerta al passo con i tempi, penetrazione dei mercati esteri, maggiore visibilità ed incremento dei fatturati. al fine di raggiungere questi obiettivi è stato prenotato lo stand che verrà allestito al fine di dare evidenza delle punte di diamante del laboratorio produttivo e la possibilità di degustare in loco il prodotto.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

