

PROTOTIPI ALIMENTARI COSTITUITI DA COMPOSTE OMOGENEIZZATE DI FRUTTI O VEGETALI

DESCRIZIONE AZIENDALE:

MAMO' è stata costituita nell'agosto 2017 a seguito di conferimento di azienda dell'impresa individuale Bottosso Serena, essa è quindi una azienda in fase di start-up. Serena Bottosso, prima della costituzione della società, aveva appena terminato la realizzazione di un nuovissimo laboratorio artigianale per la produzione di marmellate BIO e annesso negozio mini market per la commercializzazione delle stesse. Con il presente progetto si punta a produrre dei nuovissimi ed innovativi prodotti vegetali (derivanti da frutta e verdura) nei quali, con nuove lavorazioni vengono mantenute tutte le proprietà organolettiche degli stessi che risulteranno quindi adatte a tutte le persone che ad oggi seguono regimi alimentari controllati e sono attenti alla propria salute.

Anche il formato e il packaging di prodotto saranno molto originali, innovativi e funzionali soprattutto per gli sportivi che potranno sempre avere a disposizione prodotti altamente energetici e gustosi da assumere durante la routine quotidiana o le sessioni di allenamento.

**Con decreto di concessione n. 12/PROTUR del 10/01/2018
è stato concesso un contributo a favore della PMI,
per una somma di 20.000,00 euro di risorse POR,
suddivisa in quote di cofinanziamento (50% Unione Europea, 35% Stato e 15% Regione).**

Di seguito si riportano descrizione, obiettivi e risultati attesi del progetto.

DESCRIZIONE e OBIETTIVI PROGETTO

L'azienda, è una start-up che intende sviluppare il suo core business nel settore alimentare. Nel dettaglio l'azienda si prefigge di realizzare una nuova composta/marmellata omogeneizzata di frutti e/o altre matrici alimentari con caratteristiche ad alto valore nutrizionale e nutraceutico la cui stabilità nel tempo di conservazione sia assimilabile ad un prodotto *field fresh*.

Si riportano di seguito tutti i passaggi relativi al progetto e relativi descrizioni:

- 1- Sviluppo del *concept*
- 2- Scelta delle materie prime
- 3- Produzione del prodotto

Il prodotto risulterà essere molto innovativo in quanto non vi sono prodotti analoghi su mercato se non conserve stabilizzate termicamente, chimicamente, o per mezzo di disidratazione.

Il nuovo prodotto sarà altamente innovativo anche per quanto riguarda il formato finale di vendita e il suo packaging, a tal proposito verrà utilizzato il processo HPP (High Pressure Processing) per la realizzazione delle confetture.

Tale processo è un processo di pastorizzazione ad alta pressione a freddo.

L'alta pressione ha il plus di fornire prodotti alimentari che mantengono inalterate le loro caratteristiche sensoriali, preservandone qualità, profumo, colore, consistenza, sapore, contenuto nutrizionale, e aumentandone al contempo la *shelf life* e la sicurezza.

La tecnologia High Pressure Processing è già ampiamente diffusa negli Stati Uniti, e negli ultimi anni ha iniziato a diffondersi anche in Europa, in particolare come strumento capace di superare i rigidi vincoli sanitari imposti da alcuni Paesi sull'esportazione di prodotti alimentari (vedi problematiche legate a listeria, salmonella e patogeni in genere).

Inoltre, la MAMO', essendo una start up in piena fase di sviluppo, intende avvalersi delle consulenze di uno studio con esperienza pluriennale per effettuare uno sviluppo organizzativo, commerciale con annesso anche un piano economico finanziario volto ad analizzare la sostenibilità degli investimenti.

Una volta identificati il Modello di Business e conseguentemente gli indirizzi strategici dell'azienda lo Studio di consulenza entrerà nel dettaglio delle possibili evoluzioni di mercato per i nuovi prodotti e dello sviluppo organizzativo dell'area commerciale vendite.

RISULTATI ATTESI DAL PROGETTO

La realizzazione di un prodotto nuovo, salutare e attualmente non presente sul mercato si prevede possa essere fonte di fatturato dal momento stesso della sua realizzazione e della sua messa in commercio. Ciò sarà possibile per i seguenti motivi:

- aumento di interesse che si ingenererà soprattutto nelle palestre e nelle associazioni sportive e che permetterà così di approcciare da subito un segmento di popolazione molto attento all'alimentazione,
- veloce diffusione del prodotto all'interno di alimentari di nicchia, biologici e negli scaffali dedicati a prodotti di vegani e vegetariani;
- la nuova marmellata, rientrando in una categoria di confetture d'élite, sarà commercializzata a un prezzo superiore a quello di prodotti analoghi attualmente venduti dai competitors, riuscendo così a marginalizzare bene sul prodotto;

Per quanto riguarda le prospettive di mercato si intende collocare le marmellate di nuova generazione in un mercato attento alla salubrità e genuinità degli alimenti consumati, in quanto prodotto naturale, a basso contenuto di sostanze non naturali ma ad elevato valore nutrizionale con l'assenza di residui di prodotti fitosanitari è collegabile ovviamente a degli effetti positivi sugli utilizzatori finali come ad esempio: il miglioramento della salute, il benessere, longevità.



POR FESR
2014 2020
Friuli Venezia Giulia

OPPORTUNITÀ PER UNA CRESCITA SOSTENIBILE

