Il salumificio Coati supporta i clienti nella riapertura

coati-9bf54d1e

In questo periodo nuovo per tutti Coati cerca ancora di più di essere a fianco dei clienti che operano nel settore della ristorazione, nella consapevolezza delle problematiche che occorre affrontare. Il Gruppo ha aperto un dialogo costante con gli operatori del canale HO.RE.CA. e cerca di supportare al meglio i clienti, per trovare insieme a loro la soluzione migliore e superare questo momento.

“Vogliamo mantenere saldo quello spirito di collaborazione che da sempre ha contraddistinto il nostro modus operandi”, afferma **Massimo Zaccari**, Direttore Commerciale di Coati. *“Sin dall’inizio di questo delicato momento che ha cambiato la vita e il lavoro di tutti noi, abbiamo preso tutte le precauzioni necessarie per mettere in sicurezza ogni fase di lavorazione. Le difficoltà ci spronano a fare ancora meglio e a proseguire con la massima cura e attenzione, come facciamo da sempre nella realizzazione dei nostri prodotti”. “Siamo consapevoli che il passaggio non potrà che essere graduale e progressivo, occorre mettere in campo interventi strutturali: disposizione diversa dei locali, con più spazio fra i tavoli, separatori fra di essi, modalità di servizio nuove per garantire la sicurezza del cliente. Non sarà semplice, ma noi crediamo nell’entusiasmo e nella voglia di ripartire di noi italiani”*, conclude Zaccari.

SALUMIFICIO F.LLI COATI
Da quattro generazioni, Coati è specializzata nella produzione di salumi di alta qualità, in particolare prosciutti cotti, pancette, speck, salami e altre referenze di alta gastronomia. Oggi l’azienda conta oltre 150 dipendenti e 2 stabilimenti di produzione, per 35.000 metri quadrati di superficie coperta e una produzione di oltre 45.000 prosciutti a settimana. Il fatturato 2019 ha chiuso a 98 mln di euro, segnando un 18% in più rispetto all’anno precedente.