

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.