

«Emmefood, eccellenza legata al territorio»

Il presidente della Camera di Commercio Battistini ha visitato il nuovo stabilimento dell'azienda a San Mauro Pascoli

Il presidente della Camera di commercio della Romagna, Carlo Battistini, ha visitato lo stabilimento di San Mauro Pascoli di Emmefood, dove ha incontrato l'amministratore delegato Mirko Muccioli. L'incontro è stata l'occasione per conoscere da vicino una realtà che rappresenta un altro esempio di crescita e innovazione nel territorio. Lo stabilimento Emmefood è stato inaugurato a San Mauro Pascoli il 17 maggio. L'evento, denominato «Inauguriamo Il Futuro», segna un importante traguardo nella storia dell'azienda fondata nel 1991 e la nuova inaugurazione ha segnato un grande passo in avanti nel percorso di crescita e innovazione intrapreso da Emmefood, specializzata nella produzione di piatti pronti per la grande distribuzione organizzata. Lo stabilimento si estende su una superficie di 11.705 metri quadrati, sono presenti sette linee di produzione innovative, con una capacità produttiva di 130 ricette e menù diversi. Fondata nel 1991 come Forno Roma-



Carlo Battistini con l'amministratore delegato di Emmefood Mirko Muccioli

gnolo, ha visto una crescita significativa, con un fatturato che è passato da 10 a 33 milioni di euro dal pre-Covid a oggi, con un tasso di crescita annuale tra il 20 e il 30%. L'azienda conta oltre 100 dipendenti e il nuovo stabilimento è stato progettato all'insegna della sostenibilità ed è autosufficiente dal punto di vista energetico e ambientale.

Ha detto il presidente camerale Carlo Battistini: «La Emmefood è

un esempio positivo di impresa che valorizza le forniture delle imprese locali del territorio e che lavora con attenzione alla qualità e alla sicurezza dei prodotti; è una delle prime imprese

I NUMERI

Il fatturato è passato da 10 a 33 milioni di euro dal pre Covid a oggi

italiane ad avere una camera bianca, una stanza sterile in cui sono confezionati i prodotti. Mirko Muccioli ha sognato lo sviluppo dell'azienda e ha investito in un nuovo stabilimento per espandersi e ampliare l'attività, rimanendo però legati al territorio, con importanti benefici all'economia locale anche grazie alla creazione di nuovi posti di lavoro».

«Desidero esprimere un sentito ringraziamento al presidente Carlo Battistini per la visita e per lo spazio di confronto che ci ha offerto su diversi temi - ha detto l'amministratore delegato di Emmefood Mirko Muccioli - Con l'apertura del terzo stabilimento a San Mauro Pascoli, sentiamo di avere coronato la storia della nostra azienda e di avere aperto una pagina di futuro, che resta, comunque, nelle mani di chi lavora in Emmefood. Avevamo molte soluzioni possibili, ma abbiamo scelto di restare fedeli al nostro territorio, rimanendo vicini alle nostre persone, alla nostra cultura e alla comunità che ci sostiene».

Ermanno Pasolini



Battistini in visita a Emmefood «Impresa che valorizza il territorio»

Il presidente della Camera di Commercio ha incontrato l'ad Mirko Muccioli

SAN MAURO PASCOLI

Visita allo stabilimento Emmefood del presidente Camera di commercio della Romagna. Carlo Battistini si è recato a conoscere l'azienda specializzata nella produzione di piatti pronti per la grande distribuzione organizzata (GDO) e lo stabilimento di San Mauro Pascoli si estende per 11.705 metri quadrati, con 7 linee di produzione e una capacità produttiva di 130 ricette e menù diversi. Fondata nel 1991 come "Forno Romagnolo", ha visto crescere il fatturato da 10 a 33 milioni di euro dal pre-Covid a oggi, con un tasso di crescita del 20-30% annuale. Conta oltre 100 dipendenti e il nuovo



Carlo Battistini e Mirko Muccioli

stabilimento è stato progettato all'insegna della sostenibilità e autosufficienza energetica.

«Emmefood è un esempio positivo di impresa che valorizza le forniture delle imprese del territorio e lavora su qualità e sicurezza dei prodotti - dichiara il presidente camerale Battistini - una delle prime imprese italiane ad avere una "camera bianca", una stanza

sterile in cui sono confezionati i prodotti. Il suo fondatore ha investito in un nuovo stabilimento per espandere l'attività, rimanendo legato al territorio, con importanti benefici all'economia locale e creazione di nuovi posti di lavoro».

«Ringrazio il presidente Battistini per la visita e il confronto offerto su diversi temi - commenta l'amministratore delegato Mirko Muccioli - con l'apertura del terzo stabilimento a San Mauro Pascoli, sentiamo di aver coronato la storia della nostra azienda e di aver aperto una pagina di futuro, che resta, comunque, nelle mani di chi lavora in Emmefood. Avevamo molte soluzioni possibili, ma abbiamo scelto di restare fedeli al territorio, vicini alle nostre persone, alla nostra cultura e alla comunità che ci sostiene». **GM**

jBu0EYrewQ