

POR Campania FESR 2014-2020

Asse Prioritario 3 "Competitività del sistema produttivo"

Obiettivo Specifico 3.2 "Sviluppo occupazionale e produttivo in aree territoriali colpite da crisi diffusa delle attività produttive anche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID 19 sull'intero territorio regionale"

Misura di sostegno alle MPMI del sistema turistico campano colpite dalla crisi generata dal COVID 19

Descrizione del Progetto

Il presente progetto è servito a fornire quell'ulteriore spinta tecnologica e commerciale in modo da creare un vantaggio competitivo rispetto ai concorrenti diretti tale da rendere il Domizia un esempio da seguire da parte dei competitors della zona. Nel pieno rispetto e coerenza del punto 6 dell'avviso il piano degli investimenti così descritto è servito a rivoluzionare tecnologicamente l'azienda con l'introduzione di camere automatizzate con un sistema di sw integrato per ottimizzare i processi produttivi e per il monitoraggio di tutti i servizi compresi quelli della cucina con l'interfaccia dei macchinari industria 4.0. A questo è stata aggiunta la promozione fatta attraverso una campagna di marketing mirata al target di clientela prescelto ed in base alle esigenze proprio della potenziale clientela. Particolare attenzione è stata posta anche sul tema dell'impatto ambientale con l'efficientamento della sala da pranzo con macchinari a pompa di calore a basso consumo e, soprattutto con riciclo interno chiuso in modo da impedire eventuale trasmissione di virus in generale (norma anticovid). Aspetto essenziale è risultato anche l'abbattimento di barriere architettoniche

Obiettivi

L'obiettivo è stato quello di innovare mantenendo le fasi standard e tradizionali dell'accoglienza. "L'innovazione passa dalla tradizione". Spesso è il ritorno alle origini, ad antichi modi di fare che crea nuove prospettive e, perché no, nuovi mercati. Lo dimostra Il Domizia Palace, capace di innovazioni tecnologiche, nel rispetto ricettività tradizionale, della salute e della tranquillità della clientela.

Risultati

L'impiego esclusivo di maestranze di prima qualità rappresenta dei punti di forza indiscutibili su cui si è realizzato negli anni un vantaggio competitivo nei confronti della concorrenza.

POR Campania FESR 2014-2020

Asse Prioritario 3 "Competitività del sistema produttivo"

Obiettivo Specifico 3.2 "Sviluppo occupazionale e produttivo in aree territoriali colpite da crisi diffusa delle attività produttive anche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID 19 sull'intero territorio regionale"

Misura di sostegno alle MPMI del sistema turistico campano colpite dalla crisi generata dal COVID 19

Project Description

This project served to provide that further technological and commercial push in order to create a competitive advantage over direct competitors such as to make Domizia an example to be followed by competitors in the area. In full compliance and coherence with point 6 of the notice, the investment plan thus described served to technologically revolutionize the company with the introduction of automated rooms with an integrated software system to optimize the production processes and for the monitoring of all services including kitchen ones with the interface of industry 4.0 machinery. To this was added the promotion carried out through a marketing campaign aimed at the chosen customer target and based on the needs of the potential customers. Particular attention was also paid to the issue of environmental impact with the efficiency of the dining room with low consumption heat pump machinery and, above all, with closed internal recycling in order to prevent any transmission of viruses in general (anti-Covid regulation). The removal of architectural barriers was also an essential aspect

Targets

The objective was to innovate while maintaining the standard and traditional phases of reception. "Innovation comes from tradition". It is often the return to the origins, to ancient ways of doing things that creates new perspectives and, why not, new markets. This is demonstrated by the Domizia Palace, capable of technological innovations, respecting traditional hospitality, the health and tranquility of its customers.

Results

The exclusive use of top quality workers represents indisputable strong points on which a competitive advantage over the competition has been achieved over the years.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale.

