

Designação do projeto | Rialto Premium
Código do projeto | CENTRO-02-0853-FEDER-044378
Objetivo principal | Reforçar a competitividade das PME
Região de intervenção | NUTS II Centro
Entidade beneficiária | Rialto – Indústria Alimentar, Lda.

Data de aprovação | 22-07-2019
Data de início | 21-11-2019
Data de conclusão | 31-05-2022
Custo total elegível | 2.742.076,92 EUR
Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – 685.519,23 EUR

O projeto “Rialto Premium” tem como objetivo permitir à Rialto alcançar os seus objetivos estratégicos, assentes no aumento da capacidade produtiva, customização e inovação/criação de novas gamas de produtos, com impacto direto no aumento da competitividade e notoriedade da Rialto.

Num mercado marcadamente sob influência de produtos italianos e franceses, a Rialto pretende ser o primeiro produtor nacional a criar uma nova gama de croutons com características melhoradas enquanto complemento nas sopas, nomeadamente ao nível nutricional, do sabor e da textura, preservando estas características mesmo após a sua adição nas sopas. Adicionalmente, a Rialto também pretende apostar na produção de gressinos, complementando o seu portefólio de produtos. Para o efeito, os investimentos a realizar tiveram como meta expandir a fábrica da Rialto e, por conseguinte, aumentar a capacidade produtiva em 50%, instalando uma área operacional nova para a produção de massas pão (matéria-prima de todo o portefólio da Rialto), alcançando novas competências ao nível de formulações inovadoras de produtos, bem como uma nova linha de produção de produtos tostados (croutons e gressinos), mais eficiente, de maior qualidade, e que produz uma menor quantidade de resíduos (processo eco-eficiente).

Os investimentos preconizados pretendem, também, capacitar a Rialto de um maior controlo processual e de qualidade, não só ao nível de eficiência (tempo de ciclo inferiores), mas também da produção de produtos alimentares mais seguros para consumo, através da aposta em sistemas de gestão de produção e qualidade integrados. A tecnologia inerente é tecnologia de ponta, tornando a Rialto tecnologicamente mais competitiva.

Face ao exposto, a Rialto pretende, através do presente projeto, promover-se como o principal fornecedor nacional de produtos alimentares tostados, e como uma marca de referência de produtos saudáveis, seguros e diferenciados. Em suma, através deste projeto, a Rialto pretende cumprir com um conjunto de metas, nomeadamente:

- Construção de novo pavilhão industrial;
- Implementação de nova linha de produção de massas (zona de massas), uma nova linha de produção de produtos tostados e, ainda, aquisição de equipamentos e máquinas para as linhas mencionadas (amassadura, linha de moldagem, câmara de fermentação e forno rotativo), que possibilitem:
 - i. Nova gama de croutons, caracteristicamente diferenciadores;
 - ii. Produção de gressinos de elevada qualidade.
- Aumento da capacidade produtiva em cerca de 50%;
- Redução de desperdícios consequentes do processo produtivo em cerca de 5%;
- Redução em 50% do tempo do ciclo de produção, desde o corte até à tostagem;
- Aumento de cerca de 30% das exportações da Rialto, com a entrada em novos mercados geográficos (p.e., Itália e França) e alcance de uma intensidade das exportações de 75% nestes mercados.