



FILENI ANNUNCIA L'ACQUISIZIONE DEL MANGIMIFICIO CARGILL (JESI) E COMPLETA IL CONTROLLO SU TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA

Fileni conferma il suo radicamento sul territorio, salvando una realtà produttiva a rischio, e rafforza il controllo su tutti i passaggi della filiera, garanzia di sicurezza per i partner commerciali e i consumatori.

Cingoli (MC), 5 settembre 2013 – È in corso di formalizzazione l'acquisizione dello storico mangimificio Cargill di Jesi da parte di **Fileni**, terzo produttore avicolo nazionale e primo nel comparto delle carni bianche biologiche.

Attraverso tale operazione Fileni mette a segno due importanti obiettivi: il salvataggio di una realtà produttiva di pregio, a rischio di dismissione, e il conseguimento del completo controllo su tutti i passaggi della propria filiera produttiva. Una filiera che ingloba, con il mangimificio, il fondamentale tassello dell'approvvigionamento di materie prime, prodotte localmente e secondo i più rigorosi standard di qualità e sicurezza.

Dopo la recente inaugurazione, a Cingoli (MC), di un centro di allevamento di ultima generazione, Fileni prosegue così il proprio percorso di innovazione dei processi e di ulteriore radicamento sul territorio marchigiano.

In un quadro economico regionale estremamente preoccupante, Fileni sta orientando la propria strategia imprenditoriale verso l'obiettivo di fare delle Marche il cuore pulsante delle proprie attività, avvicinando agli stabilimenti produttivi i centri di approvvigionamento e di allevamento.

*“Credo che questa acquisizione rappresenti un importante fattore di competitività per la nostra azienda e che, anche sul piano dei valori, rappresenti appieno il nostro modo di operare: valorizzando il territorio, proteggendo il patrimonio produttivo e occupazionale locale, investendo sull'innovazione e promuovendo procedure di garanzia per la qualità delle materie prime, per il benessere animale e per la sicurezza alimentare del consumatore finale” – commenta **Giovanni Fileni, Presidente e fondatore di Fileni** – “Alla base della scelta coraggiosa di investire risorse significative, proprio in un momento di crisi diffusa, sta la volontà di applicare le nostre procedure di qualità e controllo anche a quei passaggi del ciclo produttivo che erano prima affidati a terzi”.*

Con l'acquisizione del mangimificio Cargill di Jesi, Fileni ingloberà nel proprio organico anche i 15 lavoratori in forza presso l'impianto. Tale approccio di responsabilità non è nuovo all'esperienza di Fileni, che già nel 2008 aveva garantito la riassunzione ai circa 600 dipendenti dello stabilimento di Castelplanio (AN), ceduto da Arena.



Una serie di lavori di ammodernamento permetterà di dotare l'impianto di Jesi dei macchinari più moderni e innovativi, in grado di massimizzare efficienza e rigore qualitativo. Una volta in attività, il mangimificio sarà in grado di rifornire di materia prima di grande qualità tutti gli allevamenti Fileni, inclusi quelli dedicati alla produzione biologica.

Il Gruppo Fileni

Presente sul mercato dal 1970, il Gruppo Fileni è il terzo produttore italiano nel comparto avicunicolo e primo, in Italia ed Europa, per le carni avicole biologiche. Con i marchi Fileni, Club dei Galli, Magic e Almaverde Bio, attraverso una presenza capillare presso i canali GDO, GDA, Normal Trade, Ho.re.ca e tramite una serie di collaborazioni con importanti player industriali, Fileni conta oggi su un fatturato di circa 310 milioni di euro (2012).

Con sede a Cingoli (provincia di Macerata), il Gruppo ha espresso negli anni numerosi primati: dalla realizzazione del primo stabilimento dedicato ai piatti pronti (1989) all'avvio della produzione biologica (2001) alla messa a punto del sistema di cottura 'no fry' (2008).

Il rispetto dell'ambiente e il benessere degli animali sono al centro dell'impegno di Fileni, che continua a investire in innovazione tecnologica sul fronte della sostenibilità.

Per maggiori informazioni: www.fileni.it

Ufficio Stampa

Allea Comunicazione e Relazioni Istituzionali

Tommasina Cazzato: 345 7357751 – tommasina.cazzato@allea.net

Elena Marchi: 334 6668481 – elena.marchi@allea.net