

Il ruolo delle persone nell'innovazione del processo produttivo alimentare

A cura del presidente Giovanni Fileni

## IL GRUPPO FILENI OGGI

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.

La chiave del nostro successo è nella scelta precisa che abbiamo compiuto: fornire al mercato prodotti genuini e di qualità. Fileni è stata fra le prime aziende italiane del comparto ad ottenere la certificazione di prodotto e della rintracciabilità di filiera.

Qualità e genuinità dei prodotti, creatività e innovazione, un atteggiamento sempre aperto al miglioramento e all'accettazione di nuove sfide: sono questi i punti saldi di un'azienda in costante espansione, solidamente ancorata alla tradizione, attenta al presente e proiettata nel futuro.



1.766

Dipendenti diretti

Indotto (incubatoio, mangimificio, allevamenti non di proprietà, trasporti...)

oltre 1.150

# 310 Mln/€

Fatturato 2012

4

2 stabilimenti per la trasformazione e la produzione a Cingoli (MC) e Castelplanio (AN), 1 mangimificio a Longiano (FC) e 1 incubatoio a Predappio (FC) 45.000 mg

Superficie dei 2 stabilimenti di produzione

680.000 mg

Superficie degli allevamenti

250

Centri di allevamento dislocati tra Marche, Abruzzo, Lazio, Emilia Romagna e Veneto





Giovanni Fileni nasce a Monsano, nelle Marche, il 28 Gennaio 1940.

A 14 anni, Giovanni Fileni inizia a lavorare come meccanico in una officina artigianale di motociclette.

Nel 1965 inizia ad interessarsi di allevamento avicolo.





Nel giro di 14 anni i negozi diventano 48, i capannoni di allevamento 15, per un totale di 21.000 metri quadrati e, nel 1968, viene costruito il primo mattatoio.

All'inizio degli anni '70 inizia la commercializzazione di prodotti pronti.







Nel 2008 Fileni fa un passo importante per la propria espansione avviando la produzione nel nuovo stabilimento di Castelplanio, acquistato dal gruppo Arena.

I lavoratori Fileni arrivano a quota 1600 unità e proprio a loro viene dedicato il terzo bilancio sociale dell'azienda, pubblicato nel 2008.



### MISSION E VALORI

Durante i prossimi cinque anni, Fileni diventerà la marca delle carni bianche predominante nel segmento del benessere e dell'alta gastronomia.

Per raggiungere questo obiettivo, metteremo in atto una strategia organizzata per creare valore verso il trade, diventando il riferimento dei piatti pronti per le famiglie italiane con una forte propensione alla salute e al piacere del gusto.

Ci faremo notare in tutti i canali di vendita grazie ai nostri straordinari prodotti ad alto valore aggiunto. I nostri valori, sui quali ogni giorno fondiamo il nostro lavoro, ci guidano e ci spingono a migliorarci.



# PERSONE E INNOVAZIONE NEL PROCESSO PRODUTTIVO

Per Fileni, il rispetto delle tradizione passa anche e soprattutto dalla valorizzazione del lavoro artigianale.

In questo modo, i nostri dipendenti sono coinvolti nell'ottimizzazione della produzione rendendo il lavoro sempre diverso e stimolante.

Nella filiera Fileni, la manodopera qualificata riveste la massima importanza poiché, laddove possibile, i processi produttivi non sono automatizzati, ma vengono svolti direttamente da operai specializzati.



## **FORMAZIONE CONTINUATIVA**

Nei nostri stabilimenti, il personale è al centro di una serie di continue attività di formazione poiché il fattore umano, nel nostro processo di produzione riveste la massima importanza. Le macchina, da sole, non in grado di garantire la bontà e la sicurezza di un prodotto: è essenziale la supervisione e la cura dell'uomo:

- ✓ Formazione di base al momento dell'assunzione
- ✓ Affiancamento con personale specializzato per il primo periodo
- ✓ Aggiornamento continuativo tecnologico e relativo alla sicurezza
- ✓ Sensibilizzazione verso i temi della sostenibilità ambientale
- ✓ Incentivazione della flessibilità intellettuale e operativa



# INNOVAZIONE LEGGIADRE



#### **ELABORATI COTTI**

Fileni è la prima azienda in grado di offrire ai suoi consumatori cotolette cotte direttamente al forno, senza passare in friggitrice. Questo rende l'alimento facilmente digeribile, preservandone le caratteristiche organolettiche e la sua salubrità.

### **ELABORATI CRUDI**

Da poco la linea Leggiadre si è arricchita di nuove referenze: nell'ottica di far coincidere sempre più i concetti di mangiar sano e quello di buona tavola, Fileni propone gli elaborati crudi a basso contenuto di grassi, privi di conservanti e additivi. Gli elaborati crudi della linea Leggiadre comprendono spiedini, salsicce e hamburger.



# INNOVAZIONE LA SCELTA BIOLOGICA

Fileni, è socio del consorzio "Almaverde Bio", il più importante consorzio europeo di partnership tra produttori di biologico.

Quello degli allevamenti biologici è un sistema produttivo che si impegna a fornire al cliente finale prodotti sani, freschi e genuini nel rispetto dei cicli e dei tempi imposti dalla natura.

Gli allevamenti sono infatti dotati di ampi spazi aperti dove i polli possono razzolare liberamente e all'esterno dei rifugi sono presenti ricoveri naturali quali siepi e nascondigli che garantiscono un adeguato riparo dagli agenti atmosferici.

L'alimentazione è interamente certificata da agricoltura biologica, a garanzia dell'assenza di OGM o prodotti di natura chimica.



### UN PERCORSO DI SOSTENIBILITA'

Il Gruppo Fileni ha attivato diversi progetti ecosostenibili come il recupero e riciclo delle materie prime, l'utilizzo di materiali ecologici ed il risparmio energetico.

La realizzazione di impianti fotovoltaici, di cogenerazione e di valorizzazione della biomassa sono solo alcune delle iniziative che Fileni ha coraggiosamente scelto di mettere in campo per garantire alle generazioni future un mondo più pulito e meno inquinato.





