Conserve Italia: aumenta il lavoro stagionale per campagna pomodoro

raccolta-pomodori-640-d7fde418

Ammontano a 1.170 i lavoratori stagionali assunti quest'estate dal consorzio cooperativo Conserve Italia per la lavorazione del pomodoro da industria (erano 1.130 lo scorso anno). Operativi con contratti che vanno dalle 50 alle 100 giornate di lavoro, i 1.170 avventizi saranno impiegati in cinque stabilimenti di lavorazione di proprietà di Conserve Italia, così ripartiti: 350 a Mesagne (Brindisi), 400 a Pomposa (Ferrara), 270 ad Albinia (Grosseto), 100 a Ravarino (Modena) e 50 ad Alseno (Piacenza).

Rosetti_DG_Conserve Italia«*Mantenere e in certi casi aumentare i livelli occupazionali* – commenta il Direttore di Conserve Italia **Pier Paolo Rosetti** – *è per noi evidentemente un motivo di grande soddisfazione, che attesta l'impegno in termini di risorse e di investimenti che Conserve Italia dedica al comparto del pomodoro, vero e proprio core business dell'azienda. Una lavorazione per la quale utilizziamo materia prima al 100% italiana, costantemente controllata, che proviene esclusivamente dalle produzioni delle cooperative associate, presenti nelle aree più vocate del Paese*».

Il pomodoro fresco che Conserve Italia si appresta a lavorare nella campagna 2016 supera le 350.000 tonnellate, di cui circa 200.000 nel solo stabilimento di Pomposa, il più grande d'Europa per dimensioni (442.500 mq di superficie totale, di cui 116.500 mq coperti) e per quantità di prodotto lavorato.
«*I volumi di pomodoro trasformato, così come quelli di frutta e vegetali* – spiega Rosetti - *si mantengono in linea con le passate stagioni, nonostante il perdurare calo dei consumi perché la nostra mission è e resta quella di valorizzare il prodotto dei soci, facendo leva sulla forza dei nostri brand di punta, Cirio e Valfrutta, che detengono ampie quote di mercato in Italia come all'estero*».

In virtù dei continui investimenti in termini di innovazione qualitativa, di prodotto e di comunicazione, i prodotti di Conserve Italiastanno conquistando sempre maggior fiducia tra i consumatori. Il costante impegno lungo l'intera filiera, dal miglioramento produttivo in campagna all'innovazione di prodotto, sono valsi recentemente a Cirio un importante riconoscimento, il Premio Quality Award

2016assegnato dai consumatori italiani. È di questi mesi inoltre il lancio della nuova linea di passate Valfrutta BIO, scelta che rafforza ulteriormente i valori di marca dell’azienda, improntati ad un’etica green dal campo fino allo scaffale.

www.conserveitalia.it