

Comunicato stampa

JESI 24 Novembre 2008

Cooperlat TreValli punta sullo sviluppo con nuove certificazioni qualità (IFS e BRC)

Dal 2006 investiti nell'area produttiva 21,6 milioni di euro per il potenziamento del mercato nazionale ed estero. Con le nuove certificazioni, ulteriori garanzie di qualità per i partner europei del mercato retail; export a +12% nel 2008.

Cooperlat TreValli ottiene le certificazioni IFS e BRC, per potenziare la propria offerta nel mercato. A **conclusione di un piano di investimenti** che ha impegnato la cooperativa nel triennio 2006/08 per complessivi **21,6 milioni di euro, tre stabilimenti del Gruppo** sono stati al centro di miglioramenti di processo e modernizzazioni di alcune linee produttive, ponendosi all'avanguardia nel settore. Gli interventi hanno riguardato gli stabilimenti **Cooperlat** a Jesi, **Colavev** a Postalesio (So) e **Abit** a Grugliasco (To) dove Cooperlat ha finanziato la totale ristrutturazione dell'impianto per il rilancio della storico marchio piemontese. Ad oggi, **tutti gli stabilimenti del Gruppo** sono già certificati **ISO:9001/2000**.

A Jesi, sede principale della cooperativa, è stata ottenuta la certificazione **British Retail Consortium, (Brc)**, standard tecnico indispensabile per crescere nei mercati della distribuzione organizzata nei paesi anglosassoni e USA, per **tre linee produttive: besciamella, panna spray e creme dessert in brick**.

“La maggioranza dei grandi retailer europei pone la certificazione IFS, quale condizione indispensabile per essere inclusi tra i loro fornitori – spiega **Giovanni Cucchi, Presidente** di Cooperlat TreValli – Crediamo che l'espansione del mercato internazionale sia una delle strade da percorrere con grande determinazione. I risultati ci hanno dimostrato segnali confortanti nel corso del 2008 con un **+12%** di crescita del fatturato derivante dall'**export**”.

Ulteriore importante certificazione ha riguardato il caseificio **Colavev Valtellina**, società del Gruppo Cooperlat con sede a Postalesio (So) e già dotata di certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004. A questa si è aggiunta ora la certificazione **International Food Standard (Ifs)**, “best practice” dell'industria alimentare in ambito internazionale.

“Le certificazioni adottate da Cooperlat TreValli rappresentano un plus aziendale” – sottolinea **Giuseppe Nucci, responsabile Qualità del Gruppo** - detenuto dalle più qualificate imprese operanti nel settore agroalimentare. Una scelta volontaria iniziata nel 1999. Garanzie di qualità non obbligatorie, ma che in un contesto economico globalizzato, costituiscono il presupposto indispensabile per assicurare ai consumatori i migliori standard possibili rispetto alla sicurezza del prodotto.”.

Il **2008** è stato per Cooperlat anche l'anno delle **novità di prodotto**, concepite per soddisfare i segmenti di consumo più attenti alla salute. Come spiega il **Direttore Marketing Federico Camiciottoli**: “il centro di ricerca Cooperlat ha ampliato la gamma della linea di **creme vegetali da montare con Hoplà Più**, l'unica senza grassi idrogenati, marchio con cui Cooperlat TreValli è leader di mercato con una quota di oltre il 59%, poi un nuovo condimento: “**Vivi Leggero in Cucina**” con la metà dei grassi di una normale panna da cucina e il **formaggio al caglio vegetale “Novella**.”

COOPERLAT in breve

Cooperlat, con €243,8 mln di fatturato nel 2007, è il terzo gruppo in Italia nel settore lattiero-caseario. Fondata nel 1982 a Jesi, nelle Marche, oggi associa oltre mille agricoltori di base, impiegando una forza lavoro di 950 persone, in nove stabilimenti produttivi sparsi in tutta Italia.

L'export rappresenta uno dei vanti di Cooperlat: i prodotti raggiungono 40 paesi in tutto il mondo. Inoltre, una joint-venture in Grecia, Torre Cooperlat, assicura la leadership nell'area dei Balcani. Il valore intrinseco della cooperativa rimane però il coinvolgimento in un reale sistema di filiera di ogni anello della catena produttiva: dal conferimento delle materie prime alla commercializzazione e alla distribuzione, con garanzia assoluta di qualità e tracciabilità dell'intera produzione.