



FILENI PER L'EMILIA

OLTRE 12MILA EURO PER LE POPOLAZIONI TERREMOTATE IN EMILIA ROMAGNA

513 ore di lavoro per aiutare le popolazioni colpite dal terremoto.

Cingoli (MC), 31 luglio 2012 - Il Gruppo Fileni, primo produttore italiano di carni avicole biologiche e terzo nel settore avicunicolo, ha raccolto e devoluto **oltre 12mila euro in favore delle popolazioni dell'Emilia Romagna** colpite dal terremoto lo scorso maggio.

Aderendo all'iniziativa promossa da Confindustria, congiuntamente con le sigle sindacali CGIL, CISL, UIL, Fileni ha attivato una raccolta di fondi all'interno della propria Azienda, alla quale **ha aderito in modo volontario oltre il 30% del personale.**

I dipendenti del Gruppo hanno rinunciato al corrispettivo di un'ora di lavoro, destinando quindi complessivamente oltre 6mila euro alla sottoscrizione aperta dalla Società in aiuto ai comuni e popolazioni colpite dal sisma del 20 maggio.

Fileni ha inoltre contribuito ulteriormente alla sottoscrizione raddoppiando l'importo raccolto dai lavoratori, devolvendo un **contributo complessivo di 12.329,62 euro, pari a ben 513 ore di lavoro.**

*"Siamo fieri della risposta dei nostri dipendenti a questa importante iniziativa" – commenta **Giovanni Fileni, Presidente di Fileni** – "Rinunciando, di fatto, a una parte del proprio stipendio, hanno dimostrato un grande senso di responsabilità e solidarietà per chi in questo momento si trova in difficoltà. Responsabilità e dedizione sono i valori sui quali è stata fondata Fileni, e condivisi da tutti coloro che vi lavorano".*

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 pari a 256 milioni di euro (2010).

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

Emilia Blanchetti – 3356104113 – emilia.blanchetti@allea.net

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