



## COMUNICATO STAMPA

### **INALCA: NUOVE OPPORTUNITÀ DI LAVORO DAI CORSI**

#### **PER ADDETTI ALLA LAVORAZIONE DELLE CARNI**

**Ospedaletto Lodigiano (Lodi), 7 febbraio 2013.** Sono stati consegnati gli attestati ai 28 giovani partecipanti alla quinta edizione del “**Corso per addetti alla lavorazione e vendita delle carni**” organizzato dallo IAL Cisl Lombardia nello stabilimento Inalca (Gruppo Cremonini). I giovani, di età compresa tra i 18 e i 24 anni, verranno quasi tutti assorbiti nel Consorzio Cooperativo Euro 2000 che gestisce la maggior parte del personale addetto nelle aree della macellazione e del disosso.

Nel complesso sono stati 102 i giovani assunti in cinque anni, su 136 partecipanti, al termine delle varie edizioni del Corso, confermando in pieno l'importanza e l'efficacia di questo strumento formativo per l'avviamento al lavoro dei giovani.

Alla cerimonia hanno partecipato anche i giovani partecipanti (una trentina) alla **6a Edizione** del Corso appena partita, componendo una bella platea di giovani e contribuendo a dare un forte segno di speranza in tempi di crisi occupazionale e in presenza di punte percentuali negative della disoccupazione giovanile.

Luigi Scordamaglia, Amministratore Delegato di Inalca, ha sottolineato “*come l'andamento in controtendenza e l'incremento occupazionale mostrato da Inalca negli ultimi anni è legato al modello unico che l'azienda ha saputo sviluppare. Siamo riusciti ad internazionalizzarci, operando in oltre 50 mercati mondiali, senza de localizzare, anzi rafforzando le nostre radici produttive nella realtà italiana. Ed in questo modello di sviluppo, poter disporre di personale giovane, motivato e qualificato è un requisito imprescindibile*”.

Il corso ha una durata complessiva di 6 mesi, con un programma articolato in una parte teorica della durata di un mese, e di un tirocinio pratico da svolgersi nel restante periodo all'interno delle linee dello stabilimento.

Gli obiettivi sono quelli di trasmettere conoscenze e abilità inerenti la figura dell'operaio specializzato addetto alla lavorazioni delle carni all'interno di un macello industriale e della loro vendita al dettaglio, favorire l'inserimento dei giovani partecipanti all'interno dell'azienda o della rete di vendita ad essa collegata, e acquisire inoltre una professionalità spendibile nel mercato del lavoro grazie alla formazione svolta all'interno del più grande e avanzato impianto europeo di macellazione e trasformazione delle carni bovine in Europa.

**Inalca Spa** è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi **Inalca**, **Montana**, **Cortebuona** e **Ibis**. Nel 2011 ha registrato ricavi totali per oltre 1,4 miliardi di Euro. La società ha dieci stabilimenti in Italia specializzati per



tipologia di prodotto (sei per la **produzione di carni bovine** e **quattro** nell'area **salumi, snack e gastronomia pronta**), e **16 impianti e piattaforme distributive all'estero**, con una presenza importante in Russia e in vari paesi africani. Oltre il 40% del fatturato della produzione deriva principalmente dalle attività estere.

**Contatti:** Luca Macario Tel. +39 059 754630 E-mail: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)