

LA SCHEDA

Dall'emergenza al rilancio delle linee

Le tappe che hanno coinvolto la cooperativa agroalimentare nella gestione della pandemia

1 L'impatto

Tra febbraio e aprile 2020 la chiusura dei ristoranti e della Gdo nei fine settimana ha avuto importanti ripercussioni sull'attività del gruppo che non si è mai fermata. Già da giugno 2020, infatti, erano riprese le assunzioni

2 Le misure

Nelle fasi più delicate Clai ha disposto tamponi su tutti i dipendenti, a carico dell'azienda, grazie al medico di fabbrica. Ogni area di produzione, sulla base di una turnazione, è stata controllata. Ora che i contagi sono in rialzo riparte lo screening



3 Assunzioni

I giovani continuano a essere inseriti nel gruppo che conta 550 dipendenti. Molti sono neolaureati in Tecnologie alimentari, ma i settori chiave più carenti di personale sono la manutenzione impiantistica, il controllo di gestione, il commerciale e l'area vendite

«Nel 2022 il cibo italiano trainerà la ripresa E la transizione energetica non ci spaventa»

Pietro D'Angeli, direttore del gruppo Clai specializzato in salumi: «Con la pandemia il cliente è cambiato: vuole prodotti più gustosi, ma salubri e bio»

di **Cristina Degliesposti**

Una continua ricerca di nuovi prodotti, caratterizzati dal gusto e dalla salubrità, mantenendo alta l'attenzione sulla sostenibilità dell'intero ciclo produttivo. Eccoli qui due dei principali obiettivi che faranno da guida nel 2022 al gruppo Clai di Sasso Morelli di Imola (Bologna), cooperativa agricola che opera nell'agroalimentare sia nel settore dei salumi. Ma perché la sfida abbia esito positivo occorrerà diradare «i 'nuvoloni' che si vedono all'orizzonte - spiega il direttore generale Clai, Pietro D'Angeli (foto grande)-, ossia l'aumento dei costi delle materie prime e il conseguente aumento dell'inflazione, che si traduce inevitabilmente in un minore potere di spesa delle persone».

Direttore, stanno per scoccare ormai i due anni di emergenza Covid. Quali sono stati i riflessi sulla galassia Clai?

«La nostra impresa non si è mai fermata, avviando fin da subito misure di contenimento interne che adesso andremo a riproporre visto l'aumento dei contagi nel Paese: tamponi a carico dell'azienda, effettuati dal medico di fabbrica, a tappeto in ogni settore della produzione, sulla base di una turnazione. Se questo ci ha permesso di tenere sotto controllo la situazione, altra cosa sono stati gli effetti economici della pandemia».

Ci spieghi.

«Tra febbraio e aprile 2020 abbiamo risentito pesantemente anche noi del lockdown, ma già a giugno 2020 avevano riniziato ad assumere e a trovare nuovi clienti. La differenza principale tra il 2020 e il 2021 è che si era bloccata la ristorazione, la Gdo

LA VISIONE

«La sostenibilità per noi non è un costo, ma un dovere verso le future generazioni»



era chiusa nel fine settimana. Erano cresciute moltissimo le vendite nei negozi e nei supermercati di città mentre quest'anno la tendenza è invertita».

Ma il consumatore ha continuato a premiarvi?

«Sì, ma la pandemia ha impresso un forte cambiamento e per questo ricerchiamo sempre nuovi prodotti: i clienti chiedono più qualità e carni italiane, bontà e gusto combinate alla salubrità, spesso intesa come biologico. E c'è molta più attenzione alla sostenibilità dell'azienda che, per la nostra storia, non abbiamo mai vissuto come un costo ma come un dovere nei confronti delle future generazioni».

La transizione energetica quindi non vi spaventa?

«Assolutamente no, anzi la riteniamo giusta. Iniziammo con il fotovoltaico, poi negli anni abbiamo sostenuto diversi investimenti: con un impianto a biomasse che utilizza scarti di macellazione e mais ceroso lo stabilimento di Sasso Morelli è autosufficiente, altri lavori all'impiantistica sono in cantiere nello stabilimento di Faenza. E il recupero del calore ci ha già consentito una riduzione del metano del 75%».

Quindi compenserete così gli aumenti dell'energia?

«No, l'aumento del costo è tal-

IN PILLOLE

La svolta green è già realtà



1 Investimenti

Negli anni Clai ha puntato sul fotovoltaico e su impianti di cogenerazione, come quello che utilizza scarti di macellazione e mais ceroso



2 I prezzi

Nonostante la riduzione del 75% dell'uso del metano negli impianti, gli aumenti dei costi dell'energia non saranno attutiti del tutto dalla tecnologia adottata



3 Il sociale

L'impegno della cooperativa non si ferma: a Natale, ad esempio, regalerà tramite il Banco Alimentare 400mila pasti a persone in difficoltà economica



mente forte che non riusciremo ad attutirlo del tutto. Le politiche energetiche aziendali si tarano sempre con un biennio di anticipo e quanto sta accadendo, anche sui prezzi dei mangimi, era imprevedibile».

Questo influirà sulle assunzioni di giovani?

«Le assunzioni erano riprese già da giugno 2020 e continuano. Oggi siamo 550 dipendenti nel gruppo, ma con i soci e gli allevatori arriviamo a oltre mille persone. Inseriamo molto neolaureati in Tecnologie alimentari, ma ricerchiamo soprattutto nei settori manutenzioni impiantistica, commerciale, area vendite e controllo di gestione».

Il settore agroalimentare può essere il traino della ripresa?

«È un settore trainante, lo era prima del Covid e oggi è ancor più importante. Grazie al food italiano, noto in tutto il mondo, all'estero siamo favoriti rispetto ad altri Paesi. Sono estremamente fiduciosi e per nulla spaventati dalle nuove norme di etichettatura europea: la bontà e la salubrità dei nostri prodotti parlano da soli».

Quale l'impegno di Clai per altre sfide, come quelle sociali?

«Con il Banco Alimentare per Natale offriremo 400mila pasti alle persone in difficoltà e abbiamo in corso una campagna di prevenzione tra i lavoratori riguardante la tiroide».