



La crescita felice del Gruppo Clai: annunciati nuovi investimenti e progetti social

La cooperativa imolese ha reso pubblici i positivi risultati di bilancio e le iniziative in campo industriale, sociale e occupazionale. Continua anche il “Progetto Valore” che si arricchisce di brand ambassador, contest, chef e blogger.



La conferenza stampa del 15 aprile a Villa La Babina di Sasso Morelli (Foto © Enzo Radunanza).

Gestire una cooperativa locale con l'apertura mentale e la capacità manageriale delle grandi multinazionali, senza perdere di vista il fattore umano e valorizzando i giovani.

Sono questi alcuni principi cardine che caratterizzano, e hanno determinato il successo, di [CLAI – Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi](#), una bella realtà emiliano-romagnola che opera nel settore dei salumi e delle carni fresche bovine e suine.

Crescita del Gruppo Clai: i risultati del bilancio 2018

Nel 2018 i volumi del Gruppo, articolato nei brand **Cooperativa CLAI** e **Zuarina** di Langhirano, sono **cresciuti complessivamente del 3%** con ricavi fino a **270 milioni di euro** (+3,5% rispetto al 2017). Per il biennio 2019-2020 sono stati programmati **investimenti per oltre 15 milioni di euro** in strutture ed impianti per consolidare la presenza sul mercato nazionale ed internazionale (il Gruppo esporta in 30 nazioni differenti tra cui Gran Bretagna, Francia, Svizzera, Spagna, Germania, Giappone e Stati Uniti).



Prosciutto crudo di Parma di Zuarina (Foto © Enzo Radunanza).

Gruppo CLAI: dai soci allevatori ad una distribuzione efficace

Alla base della nascita di CLAI c'è il desiderio di offrire al consumatore **carni esclusivamente italiane** con una filiera tracciabile e controllabile in ogni fase, a partire dalla coltivazione dei terreni che ospitano gli animali o su cui si coltiva il necessario per nutrirla.

Gli allevatori sono anche soci della cooperativa e questo assicura una condivisione di intenti e di obiettivi perché si lavora per un risultato comune.

I **canali di vendita sono diversi** e vanno dalla GDO all'ingrosso, dal dettaglio all' HoReCa ma comprendono anche una rete locale di propri punti vendita sotto l'insegna "**Macellerie del Contadino**" un format che tramanda la figura del bottegaio di fiducia.

Una crescita a 360 gradi, tra investimenti, sostenibilità e progetti sociali



La dirigenza Clai, lo chef Max Mascia, la madrina di Clai Challenge Alessia Ventura e i Brand Ambassador (Foto © Ufficio stampa).

In un momento in cui la crisi economica in Italia non sembra avviata ad una risoluzione, il caso CLAI è un esempio di gestione efficiente e lungimirante che continua ad investire in tecnologia, ricerca e sviluppo e a puntare sull'eccellenza del prodotto per soddisfare una clientela che ama la buona tavola.

«Nonostante il settore carni e salumi sia maturo, per CLAI il 2018 è stato un anno positivo, ha spiegato il **Direttore Generale Pietro D'Angeli**. Sono cresciute le vendite in Italia e all'estero, abbiamo creato lavoro superando le 500 persone e assumendo tanti giovani. Questo non rappresenta solo un vantaggio sociale ma è importante per la vita stessa dell'azienda la quale viene investita da entusiasmo e idee nuove. L'età media dei dipendenti è di 43 anni e le ore di infortunio sono diminuite del 50% perché curiamo la sicurezza e serenità del personale. Ci impegniamo a creare un luogo di lavoro in cui ciascuno si senta parte integrante del progetto d'impresa in quanto **i numeri si ottengono sempre grazie alle persone**. Anche per i primi tre mesi del 2019 i segnali sono incoraggianti e questo vuol dire che stiamo andando nella direzione giusta».

Nonostante il buon andamento aziendale non manca la pianificazione di nuovi investimenti che rivelano fiducia nel futuro. Nel biennio 2019-2020 saranno stanziati **oltre 15 milioni di euro per strutture e impianti**

, sia nel settore delle carni che dei trasformati.

In questo periodo, si stanno concludendo i lavori di miglioramento del salumificio di Sasso Morelli, dove sono stati spesi oltre 10 milioni di euro per rinnovare i locali, ampliare la capacità produttiva e allungare i tempi di stagionatura e intanto si pensa agli interventi da dedicare allo stabilimento di Faenza.

La Ricerca & Sviluppo e la collaborazione con l'Università di Bologna



I salumi Clai (Foto © Enzo Radunanza).

Rispetto degli animali, delle persone ma anche dell'ambiente, con il proposito di una produzione sostenibile e rispettosa del territorio. Per questi obiettivi, CLAI opera sinergicamente con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'**Università di Bologna**, anche per analisi di laboratorio molto avanzate sui prodotti.

Un altro fiore all'occhiello del Gruppo CLAI è l'**impianto di biogas** per la produzione di energia elettrica e calore da sottoprodotti aziendali.

L'impegno sociale come vicinanza al territorio

Un'azienda è tanto più vicina al territorio, quanto più partecipa alle sue attività e mette a disposizione le proprie risorse per progetti sociali. Anche su questo punto CLAI si distingue per

l'impegno e la collaborazione con associazioni e istituzioni, tra cui la **Rete Banco Alimentare**, di cui sostiene i progetti in campo sociale.

«L'anima sociale della Clai è anche sportiva – dice **Giovanni Bettini, presidente Clai**. – Oltre a sostenere corsi di Soft Volley, attività sportiva dedicata a anziani e disabili, è di queste settimane la promozione in B1 della Pallavolo Femminile Clai. Una scommessa vinta dalla società CSI Imola, che ha deciso di puntare sulle ragazze del vivaio inserendo under 18 nella rosa della prima squadra. Una scelta condivisa anche da Clai che nel suo settore è conosciuta come realtà che investe nella istruzione e formazione di studenti per il mondo del lavoro».

Le novità del 2019, da Clai Challenge ai Brand Ambassador

L'arrivo di [Gianfranco Delfini](#), responsabile marketing dal giugno 2017, ha portato una ventata nuova nell'attività di **posizionamento qualitativo dei brand del Gruppo**, inaugurando un percorso chiamato "**Progetto Valore**".

Alcuni aspetti hanno riguardato la riorganizzazione aziendale e commerciale in senso stretto, altri sono stati dedicati ad eventi e iniziative social di grande impatto mediatico come le **Clai Challenge**, l'istituzione dei **Brand Ambassador** e il **Progetto Blogger**.

La **Clai Challenge** è una competizione culinaria tra una squadra di **blogger Clai** (appartenenti al Progetto Blogger lanciato da Clai qualche anno fa) e una **squadra "esterna" di blogger, food writer e influencer**. La gara sarà trasmessa in diretta sulla [pagina Facebook di Clai](#) e sarà condotta da **Alessia Ventura**, noto volto televisivo, mentre la giuria "tecnica" sarà composta dagli Chef della NIR, **Nazionale Italiana Ristoratori** presieduta dallo Chef Max Mascia del Ristorante San Domenico di Imola.

Il 16 maggio il Clai Challenge si terrà a **Villa Piccolomini di Roma** mentre il 13 giugno sarà Treviso ad ospitare il secondo appuntamento, presso il "Relais Monaco" di Ponzano.

Data di creazione

16/04/2019

Autore

enzo-radunanza