

il latte

Fatti&Persone

di Walter Fanti

Certificazioni di qualità per lo sviluppo

Cooperlat TreValli ottiene le certificazioni Ifs e Brc, per potenziare la propria offerta sul 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 dello storico marchio piemontese. A 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 Brc 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.

