



IL GRUPPO FILENI

Impegno costante sul fronte del biologico



LA NOSTRA STORIA

La storia di Fileni è legata a doppio filo a quella del suo fondatore: **Giovanni Fileni nasce a Monsano, nelle Marche, il 28 Gennaio 1940**, ultimo di tre fratelli, da una famiglia di mezzadri nella campagna della Vallesina.

Alla fine degli anni ottanta, Giovanni Fileni intuisce e interpreta prima di altri **il passaggio dalla commercializzazione dal dettaglio alla grande distribuzione**. Chiude così la catena di negozi e costruisce nel 1989 **uno stabilimento per prodotti pronti a Cingoli, nelle vicinanze di Jesi**.



LA NOSTRA STORIA

Nel 1995 l'imprenditore decide di costruire un nuovo mattatoio più grande, dando vita **alla filiera completa della lavorazione delle carni**, proprio nel momento in cui molte aziende avicole fallivano per non aver attuato il ciclo completo dal pulcino al prodotto finito.

Nel 2008 Fileni fa un passo importante per la propria espansione avviando la produzione nel nuovo **stabilimento di Castelplanio**. Con il **salvataggio di oltre 600 maestranze**, i lavoratori arrivano a quota **1712 unità**: proprio a loro viene dedicato il terzo bilancio sociale dell'azienda, pubblicato nel 2008.



VISION

ANCHE A TAVOLA È SEMPRE POSSIBILE
STUPIRSI PER UNA NUOVA
ESPERIENZA, GRAZIE ALLA
RISCOPERTA DI UN GUSTO AUTENTICO
CHE PUÒ NASCERE SOLO DAL
RISPETTO DEL PROPRIO TERRITORIO E
DA CIÒ CHE ESSO CI PUÒ REGALARE.

RIPORTARE IN TAVOLA I SAPORI
AUTENTICI, ISPIRATI DAL RISPETTO
DELLA TRADIZIONE E DELLE MATERIE
PRIME, REGALANDO OGNI GIORNO AI
CONSUMATORI IL PIACERE DI GUSTARE
PRODOTTI DI QUALITÀ.

MISSION

HIGHLIGHTS

LAVORANO CON NOI

1.774

Dipendenti diretti

oltre 1.200

Indotto (incubatoio, mangimificio,
allevamenti non di proprietà, trasporti...)

IL FATTURATO 2015

330

Mln/€

STABILIMENTI

5

A Cingoli (MC),
Castelplanio (AN),
Longiano (FC), Jesi (AN) e
Predappio (FC).

SUPERFICIE OCCUPATA

45.000 mq

Superficie dei 2 stabilimenti di produzione

680.000 mq

Superficie degli allevamenti

GLI STABILIMENTI DELLA FILIERA



Stabilimento di Cingoli (MC)



Stabilimento di Castelplanio (AN)



Mangimificio Jesi (AN)



Incubatoio di Predappio (FC)



Mangimificio di Longiano (FC)



IL MERCATO IN CUI OPERA FILENI

- ⇒ È la 3° Azienda per fatturato all'interno del mercato Avicolo Italiano.
- ⇒ È il 1° produttore Italiano di carni avicole Biologiche
- ⇒ È presente su tutte le insegne della Grande Distribuzione Moderna.
- ⇒ È presente in tutti i Canali della Ristorazione e Normal Trade

PRINCIPALI CLIENTI

GRANDE DISTRIBUZIONE



Carrefour



ESSELUNGA



DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA



CONAD

famila

RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE



COOPERATIVA
ITALIANA DI
RISTORAZIONE

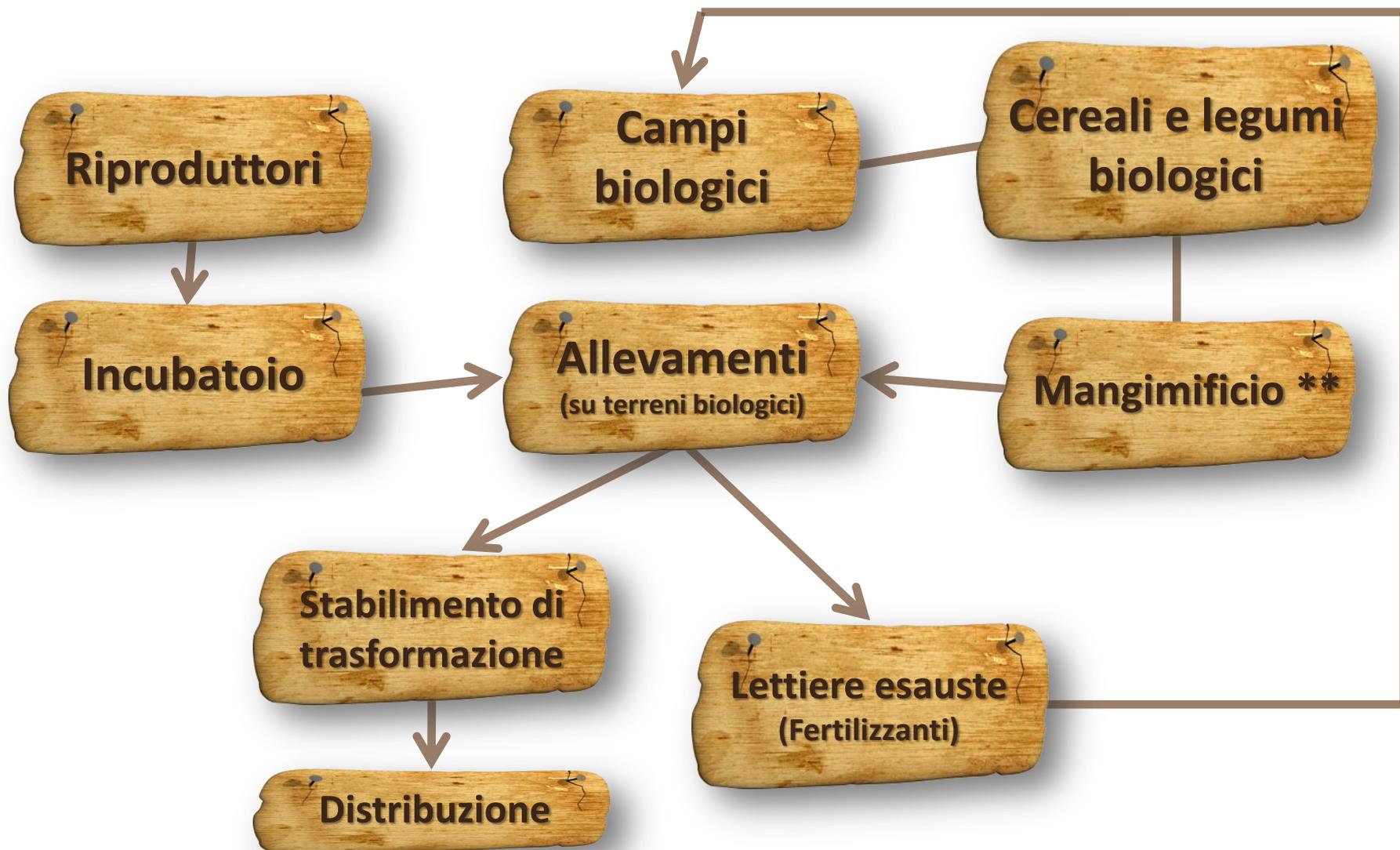
NORMAL TRADE



B2B



LA FILIERA BIOLOGICA



* I campi biologici sono liberi da OGM e pesticidi, coltivati con sementi selezionate che favoriscono la biodiversità e arricchiscono il terreno stesso.

** Cereali e legumi, essiccati e vagliati, sono sottoposti solo a lavorazioni meccaniche, senza uso o aggiunta di prodotti chimici.



I PRIMI PASSI VERSO L'ECCELLENZA

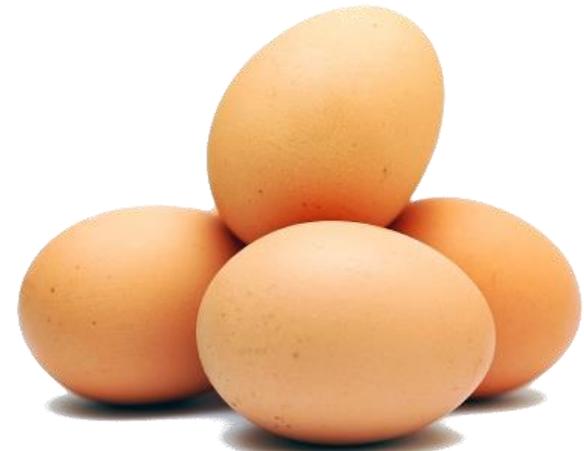
RIPRODUTTORI

Rappresentano il primo gradino della filiera. Il loro compito è quello di **produrre uova fecondate**. Per tale motivo **maschi e femmine vengono allevati insieme** rispettando le normali esigenze fisiologiche.



INCUBATOIO

È il luogo deputato al trattamento delle **uova per far nascere i pulcini**. Dispone di **camere di incubazione** e di schiusa delle uova e di vari locali dove si svolgono le varie **operazioni che precedono e seguono la nascita**.



L'IMPORTANZA DELL'ALIMENTAZIONE: IL MANGIMIFICIO

Nel mangimificio di Jesi – acquisito da Fileni nel 2013 garantendo tutti i posti di lavoro - vengono preparati gli alimenti per assicurare il giusto apporto di costituenti per un sano sviluppo degli animali. I mangimi vegetali sono ottenuti da materie prime biologiche, **NO OGM** e senza utilizzo di prodotti di sintesi.



BIO

UNA STRUTTURA ALL'AVANGUARDIA

La struttura, recentemente ristrutturata, comprende due linee separate per la produzione di mangimi **NO OGM** e biologici.

Fileni sottopone le materie prime e i prodotti finiti ad un **rigoroso programma di analisi multiresiduali** per escludere la presenza di **sostanze chimiche** non ammesse dal disciplinare del biologico.



CENTRI DI ALLEVAMENTO

I centri di allevamento sono concepiti in modo da soddisfare le esigenze legate al **benessere animale** garantendo una **temperatura idonea**, cibo e acqua sempre disponibili, **spazi aperti dove razzolare liberamente**.

I polli, che **vengono allevati per almeno 81 giorni (100/120 nel caso dei tacchini)**, sono liberi di razzolare su ampi terreni biologici incontaminati e liberi dall'uso di fertilizzanti.



FILENI E IL BIO NELLE MARCHE



Nelle Marche Fileni ospita 21 centri di allevamento biologici per un totale di 34 strutture.

TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Al fine evitare ogni possibile contaminazione, i **prodotti biologici** vengono lavorati in orari predeterminati e dopo un'accurata pulizia e disinfezione delle linee di produzione.

Il personale, appositamente formato, utilizza una **coltelleria dedicata** esclusivamente alle produzioni biologiche.

Inoltre, per mantenere i più **alti standard qualitativi**, le produzioni e tutti i semilavorati sono sottoposte a **controlli periodici a campione** per escludere eventuali contaminazioni.



TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO



Tutte le produzioni sono suddivise in lotti tenendo separati gli allevamenti e le diverse giornate di lavorazione; inoltre avendo diverse linee produttive è possibile individuare la tracciabilità dei prodotti.

Il confezionamento è eseguito nel rispetto di tecniche all'avanguardia, che migliorano le caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie.

FILENI BIO: UNA LINEA PER TUTTE LE ESIGENZE



Razionalizzazione dei trasporti, efficientamento delle attività produttive, utilizzo di fonti rinnovabili e di energie alternative.

Questi sono solo alcuni degli esempi di come il Gruppo Fileni si impegna ogni giorno per la difesa dell'ambiente.

Perché il territorio è un patrimonio comune e la sua difesa un dovere di tutti.

VERSO IL BENESSERE: FILENI BIO



L'ATTENZIONE VERSO LA SOSTENIBILITA'

L'attenzione per la sostenibilità e l'utilizzo di energie alternative come fotovoltaico e cogenerazione hanno permesso al Gruppo Fileni, negli anni, di raggiungere risultati importanti sotto il profilo ambientale:

473

Tonnellate
di petrolio risparmiate

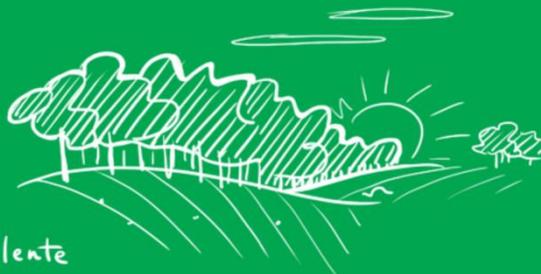


1118

Tonnellate
di CO2 non emessa

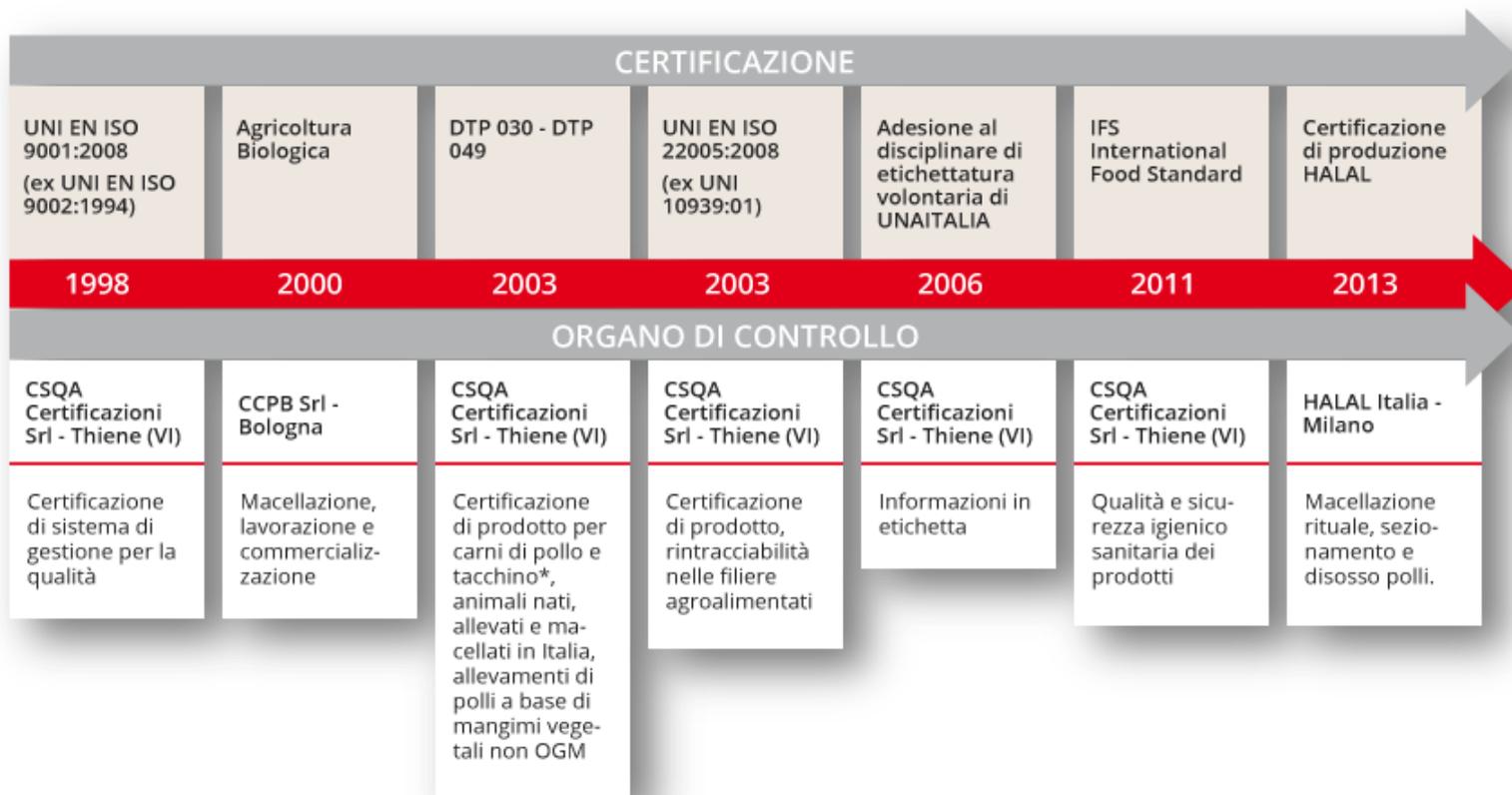
183

Ettari di
bosco equivalente



LE CERTIFICAZIONI FILENI

Nel 1998 Fileni è stata la prima in Italia a ottenere la certificazione di sistema secondo la norma **UNI EN ISO 9002:1994**. Da allora l'azienda ha ottenuto, a testimonianza del suo continuo impegno alla ricerca della qualità, molti altri riconoscimenti, compresa la **prestigiosa certificazione europea IFS**



UNA REALTA' LOCALE

Fornitori e allevatori marchigiani per il biologico



Produrre alimenti biologico vuol dire prima di tutto **valorizzare il territorio** e saper fare rete con partner locali, che esaltino le **specificità regionali**. Ecco alcuni esempi delle nostre sinergie:

Fornitori di materie prime

- ✓ LA TERRA ED IL CIELO
Arcevia (AN)
- ✓ GIANCO
Filottrano (AN)
- ✓ PROMARCHE
San Benedetto del Tronto (AP)
- ✓ MONALDI
Petritoli (FM)

Centri di allevamento

- ✓ Az. Agr. Malcupa
- ✓ Az. Agr. Perlini
- ✓ Az. Agr. Vitali Agostino
- ✓ Az. Agr. Vitali Moreno
- ✓ Az. Agr. Quadrini
- ✓ Az. Agr. Montelparo
- ✓ Az. Agr. Cantarini Giovanni
- ✓ Az. Agr. Cantarini Rossana
- ✓ Az. Agr. Capitani
- ✓ Az. Agr. Corridonia
- ✓ Az. Agr. Falsetti
- ✓ Az. Agr. Frattini
- ✓ Az. Agr. Gabrielli
- ✓ Az. Agr. Pancrà
- ✓ Az. Agr. Dobos
- ✓ Az. Agr. Sarmano
- ✓ Az. Agr. Scoderoni
- ✓ Az. Agr. Tomassoni

LA PARTNERSHIP CON LE UNIVERSITÀ'

Guidato dal desiderio di innovazione e miglioramento continuo, il Gruppo Fileni collabora ogni giorno con il mondo delle Università.

Crediamo nel valore della ricerca, vogliamo investire sui giovani e pensiamo che studio e sviluppo di competenze siano le parole chiave per crescere e perfezionarci.



*Università politecnica
delle Marche*



*Università degli Studi
di Urbino*



*Università degli Studi
di Camerino*

LA COLLABORAZIONE CON UNISG

Prima al mondo nel suo genere, l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)** è una delle realtà più importanti e significative nel panorama della food culture e della **diffusione del sapere enogastronomico**.

Fileni è recentemente entrata a far parte del **Club di Partner Strategici dell'Università**, composto da una ristretta cerchia di **aziende di eccellenza del settore agro-alimentare** e da Istituzioni del territorio cuneese, dove ha sede l'Università.

Il Club ambisce a **creare un centro internazionale di formazione e di ricerca** al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il **mantenimento della biodiversità**, per un **rappporto organico tra gastronomia e scienze agrarie**.





Fileni