

TOPIC TEASER

DR. SCHÄR CONTINUA AD INVESTIRE SUL TERRITORIO: IN PROGRAMMA A BORGO VALSUGANA CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI PER I PROFESSIONISTI DEL FUTURO

Caro collega / gentile collega,

di seguito un pitch topic che riteniamo possa essere di tuo interesse approfondire.

Dr. Schär, azienda altoatesina leader nell'alimentazione senza glutine e per esigenze nutrizionali specifiche, apre **le porte del suo stabilimento di Borgo Valsugana per offrire due tornate di corsi di formazione gratuiti, rivolti a chiunque sia interessato a lavorare nel sito produttivo dedicato alla pizza, al pane e ai piatti pronti.**

Questa iniziativa didattica mira a **fornire le basi di più di una professione** – operai di produzione destinati all'area confezionamento o all'area assemblaggio, panettieri e capimacchina forno, cuochi e pastai– ed è volta alla ricerca di **nuova forza lavoro. Infatti, 14 tra gli studenti più meritevoli saranno integrati nel team per un periodo di 8 mesi (aprile – dicembre), con possibilità di rinnovo e una maggiore stabilità contrattuale.** A tutti i partecipanti verrà comunque rilasciato un attestato di partecipazione.

*“Come Azienda siamo da sempre impegnati nella valorizzazione del nostro territorio, su cui investiamo per garantire sviluppo e lavoro. Con questo progetto formativo vogliamo mettere a disposizione il nostro know-how e dare una concreta possibilità alle nuove generazioni o a chi vuole reinventarsi professionalmente – commenta **Alberto Contessotto, Plant Manager dello stabilimento Dr. Schär di Borgo Valsugana** – Crediamo, infatti, che la valorizzazione delle competenze sia la chiave del successo”.*

Il corso, che si inserisce nel più ampio programma di formazione e sostegno allo sviluppo professionale attivato dall'azienda tramite la Dr. Schär Academy, si articolerà in due cicli di una settimana cadauno: **17–21 aprile in partnership con Randstad e 24-28 aprile in collaborazione con Umana.**

Per candidarsi sarà sufficiente rivolgersi alle agenzie partner o compilare il form online sui rispettivi portali.

Qualora l'argomento sia di tuo interesse, saremo lieti di supportarti per la realizzazione di un approfondimento e/o di organizzare un'intervista con una spokesperson.

Grazie per il tuo riscontro,

Informazioni aggiuntive

Borgo Valsugana, in Trentino, ospita l'ex Gourmet Italia, acquisita da Dr. Schär nel 2013. Lo stabilimento produce piatti pronti surgelati. Nel 2015 l'intera area produttiva è stata ampliata per includere il Pizza Center per la produzione di pizza Schär senza glutine. Dal 2018, in un edificio dell'ex area BIC di Trentino Sviluppo, rimodernato ed adeguato all'industria alimentare, vengono prodotti anche pane e panini. A oggi i dipendenti del polo produttivo sono 239.

Dr. Schär

La nostra storia inizia nel 1922 in Alto Adige, nel cuore delle Alpi, con una visione: migliorare la vita delle persone con specifiche esigenze alimentari. Fin dalla sua fondazione, la prossimità al consumatore ha costituito la base del pensiero imprenditoriale della nostra azienda la nostra competenza chiave è la ricetta del nostro successo: conciliare un'alimentazione speciale con la gioia e il piacere di vivere. I nostri valori - responsabilità, progresso e prossimità - conferiscono all'azienda stabilità ed orientamento. Siamo un'azienda familiare con portata globale. Al gruppo Dr. Schär fanno capo 18 sedi in 11 paesi, con più di 1.600 dipendenti. I nostri prodotti sono disponibili in più di 100 paesi. www.drschaer.com