



Cartella stampa Callipo Group

Il Gruppo

È costituito dalla holding **Callipo Group Srl** che si occupa di fornire servizi e consulenza alle 6 società controllate che operano nei mercati del turismo, dello sport, della produzione di gelato e della distribuzione di prodotti frozen. Aziende con business diversificati ma accomunate da un'unica mission: la qualità totale e l'attenzione al territorio di appartenenza.

Le aziende del Gruppo occupano nel complesso circa 400 dipendenti e sono:

- **Giacinto Callipo Conserve Alimentari**, che opera nel mercato del tonno e delle conserve ittiche
- **Callipo Gelateria**, produce e commercializza gelato industriale di qualità artigianale
- **Popilia**, opera nel settore del turismo e dell'agricoltura attraverso Popilia Country Resort****
- **Med Frigus**, si occupa di stoccaggio, movimentazione, distribuzione di prodotti frozen a temperatura controllata
- **Callipo Sport**, società sportiva dilettantistica di volley maschile che nella stagione 2020/2021 partecipa al campionato di Superlega A1
- **Callipo Turismo**, società che ha come oggetto sociale l'attività turistica

La grande attenzione per la qualità, l'amore per la tradizione e per il territorio, lo sguardo sempre proiettato al futuro, per soddisfare e anticipare le esigenze dei consumatori, sono da sempre i valori che guidano la famiglia Callipo nella propria storia imprenditoriale.

Il Gruppo in breve

Ragione Sociale: Callipo Group Srl

Aziende del Gruppo: Callipo Group Srl Holding, Giacinto Callipo Conserve Alimentari Spa, Callipo Gelateria Srl, Popilia Srl, Med Frigus Srl, Callipo Sport Srl, Callipo Turismo Srl.

Sede: Riviera Prangi 156, 89812 Pizzo Calabro (VV)

Amministratore Unico: Filippo Callipo, Cavaliere del Lavoro

Dipendenti: 397

Sito internet: www.callipogroup.com



Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA

Callipo Conserve Alimentari è un'azienda italiana che da **107 anni** è tra i principali protagonisti del mercato del tonno e delle conserve ittiche. Tutto inizia a Pizzo Calabro (VV) **nel 1913**, quando il fondatore Giacinto Callipo dà vita all'azienda, prima in Calabria e tra le prime in Italia ad inscatolare il pregiato Tonno del Mediterraneo, pescato con il sistema delle "tonnare fisse". Nel 1926 l'azienda ottiene il brevetto di **fornitore ufficiale della Real Casa** a testimonianza dell'attenzione verso la qualità totale, diventata, fin dalla fondazione, la mission da seguire per offrire ai propri consumatori prodotti di altissimo livello, sicuri e gustosi.

L'azienda è ora guidata, con la stessa passione e lungimiranza di allora, da **Filippo Callipo, Amministratore Unico**, affiancato dai figli **Giacinto** e **Filippo Maria** che proseguono l'eredità e rappresentano la **quinta generazione in famiglia**. Filippo Callipo ha portato negli anni l'azienda verso traguardi importanti con una crescita considerevole in termini di fatturato e il consolidamento sul mercato nazionale ed estero.

A conferma del successo immutabile nel tempo, nel 2014 la Callipo Conserve Alimentari ha ottenuto un importante riconoscimento: dietro autorizzazione del Ministero per lo Sviluppo Economico è stato emesso un **francobollo ordinario del valore di € 0,80 dedicato all'azienda nella serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico"**.

Inoltre **nel 2019** è stata inserita nel **Registro delle Imprese Storiche Italiane di Unioncamere**, come pubblico riconoscimento e premio per aver esercitato ininterrottamente l'attività da oltre 100 anni nell'ambito del medesimo settore merceologico e per aver trasmesso nel tempo alle generazioni successive un ricco patrimonio di esperienze e di importanti valori imprenditoriali.

Ancora oggi la Callipo è una delle poche aziende, tra quelle distribuite a livello nazionale, ad effettuare la lavorazione, in tutte le sue fasi, esclusivamente in Italia nel proprio **stabilimento di Maierato (VV) che si estende su una superficie di circa 34.000 mq**, 9.700 dei quali coperti e si caratterizza per l'elevata efficienza degli impianti e delle attrezzature moderne e tecnologicamente avanzate. Nello stabilimento, attraverso minuziosi e attenti controlli e a personale altamente qualificato, viene lavorato il tonno intero che permette di offrire una maggiore garanzia di qualità e tracciabilità. Quella di non delocalizzare la produzione è una precisa scelta aziendale che da sempre vuole garantire la qualità dei suoi prodotti **100% made in Italy**.

Con una produzione di circa 5.200 tonnellate all'anno e una capacità produttiva giornaliera di circa 300.000 scatole e 35.000 vasetti di vetro, la Callipo è presente sul territorio nazionale e internazionale in tutti i principali canali distributivi. L'azienda ha scelto, con linea strategica, di differenziare le linee di prodotto e brand a seconda del canale distributivo, GDO, ingrosso, dettaglio tradizionale e catering. La GDO genera circa il 58% del giro d'affari globale dell'azienda, a seguire ingrosso e catering (19%), dettaglio specializzato (8%), estero (11%) e altro (4%).



L'export rappresenta l'11% e i principali mercati sono: **Libia, Canada, Stati Uniti, Australia, Lituania, Israele, Svizzera, Gran Bretagna, Rep. Ceca.** Il portafoglio dei prodotti comprende oltre **200 referenze** per **4 marchi: Callipo, Callipo Dalla Nostra Terra, Mister Ton, Rosa dei Venti.**

Callipo si avvale di una rete di vendita capillare composta da 90 agenti che operano su tutto il territorio nazionale. L'azienda dispone inoltre di **due punti vendita diretti**, localizzati presso lo stabilimento di lavorazione del tonno e presso la Gelateria Callipo e di **due flagship store (a Cosenza e a Reggio Calabria).** Gli store "Callipo 1913" sono un ambiente caldo e accogliente come le botteghe di una volta, un luogo dove assaggiare e acquistare le specialità dell'azienda ma anche dove scoprire la storia, la passione, l'impegno e la tradizione che vengono tramandati da 5 generazioni. All'interno è stato allestito, inoltre, un corner dedicato ad eccellenze calabresi con i brand partner di Callipo come Rubbettino, Acqua degli Dei, Lanificio Leo, Arte in Olivo.

La lavorazione italiana: da 107 anni tutte le fasi sono svolte in Calabria

Quella di non delocalizzare la produzione costituisce una precisa scelta della Callipo che da sempre è particolarmente attenta a garantire la qualità del prodotto Made in Italy.

Il vero segreto della qualità dei prodotti Callipo è proprio la lavorazione, risultato della equilibrata combinazione tra tradizione, tecnologia e cura che l'azienda presta al processo produttivo, dalla selezione della materia prima alla stagionatura dei prodotti fino alla loro commercializzazione. Le fasi della lavorazione prevedono:

- **Il sezionamento**

Il tonno, pescato nell'Oceano Indiano, viene congelato intero a bordo dei pescherecci e trasferito nello stabilimento di Maierato (VV) dove vengono effettuati i necessari controlli documentali e di qualità. Successivamente, dopo lo scongelamento che viene effettuato attraverso flussi di acqua corrente a temperatura ambiente, il tonno viene avviato alla linea di sezionamento, tagliato e poi lavato.

- **La cottura**

Il tonno viene cotto a vapore per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e i valori nutritivi. Il tonno viene poi raffreddato, trasferito nelle celle di condizionamento ed asciugato a temperatura controllata.

- **La monda**

Il tonno cotto viene trasferito al reparto monda dove è sottoposto all'attenta pulitura ed alla selezione qualitativa, affidata, come un tempo, alle donne.

- **L'invasettamento manuale**

I filetti di tonno vengono invasettati manualmente dalle operatrici, con procedimento ancora completamente artigianale ma garantito da importanti misure di sicurezza ed igiene. Per produrre i Filetti di Tonno in vaso di vetro, l'azienda utilizza in media solo il 50% di tutti i tranci lavorati per garantire ai consumatori la qualità Callipo. Una volta riempiti, i vasi vengono condotti sotto il dosatore del sale e la colmatrice di olio di oliva.

- **La sterilizzazione**

I prodotti vengono trasferiti nelle autoclavi per la sterilizzazione. Terminata questa fase, vengono prelevati alcuni campioni destinati ad essere analizzati.

- **Il laboratorio e il controllo qualità**

Il laboratorio effettua sui campioni verifiche quali la determinazione del peso sgocciolato, la concentrazione di sale, il controllo dell'aggraffatura, le prove di stabilità sul prodotto finito, la rilevazione della temperatura, dell'umidità e dell'istamina, i controlli



microbiologici e chimici.

- **Il confezionamento**

Nel reparto confezionamento, totalmente automatizzato, su ciascuna confezione viene inserito il relativo lotto di produzione. Il sistema garantisce la tracciabilità di filiera, in quanto sintetizza le partite di acquisto di ciascun componente del prodotto finito e gli identificativi dei rispettivi fornitori.

- **La stagionatura**

La stagionatura ha lo scopo di garantire le qualità intrinseche del prodotto e varia a seconda dei formati. La Callipo presta particolare attenzione ai tempi di stagionatura che superano di gran lunga quelli consigliati dagli enti di certificazione.

Dalla Nostra Terra: oltre i confini dell'ittico

Nel 2016 Callipo ha avviato una nuova sfida, l'azienda ha scelto di andare oltre i confini dell'ittico lanciando sul mercato il brand **Callipo Dalla Nostra Terra**, Confetture e Composte preparate con materie prime selezionate, coltivate con metodi sostenibili e lavorate appena raccolte dai campi. I prodotti "Dalla nostra terra" sono preparati in parte con la frutta e le verdure prodotte a km 0 dall'azienda agricola Popilia del Gruppo Callipo. Per garantire un'elevata qualità, viene utilizzata materia prima fresca, appena raccolta e coltivata con metodi sostenibili.

Le delizie Dalla Nostra Terra Callipo **nascono per esaltare alcune specialità tipiche della Calabria, la linea comprende: Confetture, Composte, Miele, Peperoncini ripieni, Olio Extravergine d'oliva, una linea di Taralli** e per finire la 'Nduja di Spilinga, prodotto di eccellenza della Calabria proposto in vaso di vetro.

Il brand Callipo Dalla Nostra Terra ha ottenuto il premio Dolci&Consumi 2017 per il "miglior packaging" nelle categorie "creme spalmabili" e "marmellate". I prodotti Dalla Nostra Terra e tutte le referenze ittiche a marchio Callipo sono in vendita nelle migliori gastronomie, negozi specializzati e on line su **shop.callipo.com**.

L'azienda in breve

Ragione Sociale: Giacinto Callipo Conserve Alimentari Spa

Sede legale: Riviera Prangi 156, 89812 Pizzo Calabro (VV)

Stabilimento: S.S 110 Km 1,6 89843 Maierato (VV) – 34.000 mq dei quali 9.700 coperti.

Produzione annua: 5200 tonnellate circa (capacità produttiva 8.000 tonnellate circa)

Capacità produttiva giornaliera: circa 300.000 scatole e 35.000 vasetti di vetro

Brand: Callipo, Callipo Dalla Nostra Terra, Mister Ton, Rosa dei Venti

Fatturato 2019: € 62.631.550

Dipendenti: 207

Canali distributivi: GDO (58%), Ingrosso e Catering (19%), Dettaglio (8%), Export (11%), Altro (4%)

Principali Certificazioni: ISO 14001:2015, ISO 9001:2015, Standard BRC, Standard IFS, MSC, Kosher.

Sito internet: www.callipo.com e-commerce: shop.callipo.com

Facebook: www.facebook.com/tonnocallipo - **Instagram:** www.instagram.com/tonnocallipo

Youtube: www.youtube.com/channel/UCnE8RIoJclDKqxaliw9W6BA



Callipo Gelateria Srl

Dall'esperienza della famiglia Callipo, che da 107 anni opera nel settore alimentare, nel 2008 nasce Callipo Gelateria Srl con l'obiettivo di **far conoscere in Italia e nel mondo la tradizione gelatiera di Pizzo Calabro (VV)**, una delle cittadine più rinomate della costa tirrenica della Calabria conosciuta come "*la città del gelato*". Un sogno inseguito da Filippo Callipo fin da bambino, quando la piazza del paese era un trionfo di coni, tartufi e nocciole imbottite, le specialità artigianali tipiche di questo prezioso angolo di Calabria. Le antiche ricette della tradizione gelatiera del territorio sono state recuperate e sapientemente rielaborate per realizzare, attraverso una produzione di tipo industriale, gelati in grado di garantire un'elevata qualità artigianale.

La "**qualità**" è una vera mission per l'azienda e si concretizza nell'utilizzo di eccellenti materie prime, selezionate e acquistate nella propria terra di origine da fornitori qualificati come ad esempio le nocciole piemontesi, i fichi calabresi, il latte fresco di alta qualità, prodotto da aziende agricole calabresi. Per andare incontro alle esigenze dei propri clienti l'azienda ha scelto di dedicare la giusta attenzione a chi deve seguire un'alimentazione particolare, bilanciando al meglio gusto e salute. Tutte le referenze che non hanno ingredienti contenenti glutine vengono certificate con l'indicazione "**Senza Glutine**". Inoltre, la lavorazione è seguita e controllata con cura artigianale, in alcune fasi svolta rigorosamente a mano per mantenere intatta la bontà che ne consente il consumo durante tutto l'arco dell'anno.

Lo **stabilimento** è localizzato a Pizzo Calabro (VV) e si estende su una superficie di **circa 9.200 mq**, 4.070 dei quali coperti, e si caratterizza per impianti hi-tech che permettono una **produzione annua di circa 1.500 tonnellate** di miscela gelato. Dispone, inoltre, di una capacità di stoccaggio a -25°C di 8.000 m³.

L'impianto è costituito da 4 linee di lavorazione ed è in grado di soddisfare le esigenze del mercato e della distribuzione con offerte specifiche per i canali ho.re.ca. e retail/gdo.

La Gelateria Callipo è presente sul mercato nazionale e internazionale (**il 35% del fatturato deriva dall'export verso Europa, Sud America, Asia**) con 8 linee di prodotto e circa 50 referenze senza grassi idrogenati e certificati "senza glutine".

Le 8 linee di prodotto sono: Tartufo di Pizzo (Retail e Horeca), Le Torte, Le Specialità (Pangelato), Le Creme Pregiate, Puressenza (gelato naturale con pochi ingredienti e rigorosamente italiani), Le Coppe Vetro, La Cassata, Mantecati (sorbetti, classiche/variegate/frutta).

In Italia circa il 49% delle vendite deriva dalla GDO dove l'azienda è presente in alcune importanti catene come Conad, Coop, Despar, Vegè, Unes, Carrefour. Il 23% deriva invece dalle vendite all'ingrosso e il 3% dal dettaglio mentre il 25% è rappresentato da produzioni PL.



La Gelateria Callipo dispone, inoltre, di un **punto vendita diretto** localizzato presso lo stabilimento produttivo.

L'azienda in breve

Ragione Sociale: Callipo Gelateria Srl

Attività: produzione e commercializzazione di gelato industriale di qualità artigianale

Sede legale e produttiva: Riviera Prangi 156, 89812 Pizzo Calabro (VV)

Stabilimento: 9.200mq dei quali 4.070 coperti.

Produzione annua: 1.500 tonnellate circa di miscela gelato

Brand: Gelateria Callipo

Fatturato 2019: € 3.328.509

Dipendenti: 35

Certificazioni: ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, Standard BRC, Standard IFS

Mercati principali: Europa, Oceania, Asia, Sud America

Sito internet: www.gelateriacallipo.com

Facebook: www.facebook.com/callipogelateria

Instagram: <https://www.instagram.com/gelateriacallipo/>



Popilia Srl

Popilia Srl è la società del Gruppo che opera nel settore del turismo e dell'agricoltura attraverso il Popilia Country Resort, struttura ricettiva immersa in un'area collinare di circa 140 ettari a pochi chilometri da Pizzo Calabro (VV), a 350 metri sul livello del mare. Nel 2008 Filippo Callipo, imprenditore lungimirante, decide di avviare questo raffinato centro turistico per valorizzare un'area paesaggistica di rara bellezza.

Popilia Country Resort è una moderna struttura a 4 stelle inserita armoniosamente nel paesaggio circostante che integra un **hotel di 12 camere e 25 cottage** (mono/bi/trilocali) con una disponibilità totale di 150 posti letto. Presso il ristorante **Antica Crissa** gli ospiti potranno degustare i sapori tipici del territorio, sapientemente elaborati dallo chef, e la frutta e la verdura che derivano direttamente dall'orto del Popilia.

L'Annia SPA è, invece, il rifugio ideale per una pausa di benessere. L'area wellness dispone di **bagno idromassaggio, sauna, bagno di vapore, percorso kneipp, docce emozionali, cascata di ghiaccio, geysir con gioco d'acqua, area relax** con parete di salgemma dell'Himalaya e tisaneria. Mani esperte coccolano gli ospiti attraverso i **rituali di benessere, trattamenti di bellezza, massaggi** e proposte personalizzate. Gli ospiti che amano prendersi cura del proprio fisico potranno usufruire dell'area **Cardio Fitness** e di un'ampia **Area Sportiva** con **campo di minigolf a 9 piste, Percorso Vita composto da 20 stazioni di esercizi ginnici, campi da tennis, beach volley, percorsi jogging e percorsi natura da visitare anche in mountain bike.**

Popilia Country Resort è la location ideale per ospitare **eventi, congressi, meeting d'affari** nelle **tre sale** (capienza massima di 250 posti) o presso gli spazi esterni che si prestano ad eventi di ogni genere, dalla convention aziendale ai team building e ai matrimoni. A rendere esclusivo ogni evento è il **servizio di banqueting** proposto dalla struttura, con un altissimo livello di qualità e professionalità.

L'azienda in breve

Ragione Sociale: Popilia Srl

Attività: turismo e agricoltura attraverso Popilia Country Resort 4*

Sede: località Cutà - Maierato (VV)

Ospitalità: Hotel con 12 camere e 25 Cottage con 150 posti letto totali

Tariffe: a partire da € 57,00

Ristorante: Antica Crissa

Sport e Benessere: Annia SPA, Area Cardio Fitness, Area Sportiva, Percorsi Natura

Sale ricevimenti: 3 con capienza massima di 250 posti

Servizi: parcheggio, piscina esterna, area giochi attrezzata, lido mare convenzionato

Fatturato 2019: 3.639.033

Staff: 89

Sito internet: www.popiliaresort.it

Facebook: www.facebook.com/PopiliaCountryResort

Youtube: www.youtube.com/user/popiliacountryresort



Med Frigus Srl

Med Frigus nasce nel 2019 a Gioia Tauro (RC) dalla partnership tra la **Callipo Group Srl** e la **D.G. Cargo Srl**, agenzia marittima, casa di spedizioni nazionali ed internazionali ed operatore doganale, specializzata nella gestione di prodotti ittici (in possesso di certificazione AEO).

L'obiettivo è fornire un servizio completo sul territorio nazionale di **stoccaggio, movimentazione, distribuzione di prodotti alimentari** che necessitano di temperatura controllata di varia natura (vegetali, prodotti ittici, prodotti a base di carne).

La gestione dei prodotti è affidata ad uno staff di magazzinieri esperti, precisi e rapidi che si avvalgono del supporto di avanzate tecnologie informatiche. L'ubicazione dell'azienda è strategica in quanto si trova nell'interporto di Gioia Tauro a **400 metri dalla banchina portuale**: situato nel cuore del Mediterraneo, punto d'incontro fra le rotte marittime Est-Ovest e il corridoio 1 trans-europeo Helsinki - La Valletta, Gioia Tauro è il più grande terminal per il transhipment presente in Italia e uno dei più importanti hub del traffico container nel bacino del Mediterraneo.

Il mantenimento delle corrette temperature di stoccaggio si basa sulla professionalità e puntualità degli interventi di manutenzione effettuati sugli impianti oltre che su un **avanzato programma di monitoraggio h24** delle temperature con sistema di allarme a diversi stadi.

I principali servizi offerti sono: stoccaggio di prodotti alimentari frozen a temperatura controllata, congelamento, disbrigo delle pratiche doganali e sanitarie.

L'azienda in breve

Ragione Sociale: Med Frigus Srl

Attività: stoccaggio, movimentazione, distribuzione di prodotti alimentari frozen a temperatura controllata

Sede: Z. Ind.le – Interporto di Gioia Tauro - San Ferdinando - RC

Sito internet: www.medfrigus.com



Callipo Sport Srl

E' un legame di oltre 25 anni quello di Callipo con il mondo dello sport. Un impegno che si concretizza nella gestione, organizzazione e finanziamento delle attività sportive e sociali della squadra di pallavolo maschile di Vibo Valentia, la Volley Tonno Callipo Calabria, che partecipa ai campionati nazionali di pallavolo.

La squadra nasce nel 1993 quando l'imprenditore Filippo Callipo decise di legare il nome della sua azienda al mondo della pallavolo. In pochi anni la squadra partita dalla serie C2 raggiunge successi e traguardi importanti: nel campionato 2002/2013 conquista la Coppa Italia Serie A2 che nessuna squadra del Sud era mai riuscita a conquistare. Nel 2003/2004 arriva in Serie A1, successivamente la squadra accede prima alla final eight di Coppa Italia A1 ottenendo un importante secondo posto e poi a sorpresa conquista i play-off scudetto. Nel 2015 e 2016 vince la Coppa Italia di Serie A2.

Nel 2020/2021 partecipa al campionato nazionale di Superlega A1.

Impegno e successi che hanno permesso nel tempo di veicolare positivamente l'immagine della Calabria a livello nazionale e di diventare motivo di orgoglio per tutti i calabresi che seguono con entusiasmo e affetto la squadra.

L'azienda non si limita a sostenere lo sport a livello agonistico ma si fa promotrice di numerose iniziative per avviare i giovani allo sport ed educarli alla "sportività" organizzando incontri nelle scuole e visite formative per i bambini presso lo stabilimento.

L'azienda in breve

Ragione sociale: Callipo Sport Srl

Sede legale: S.S. 110 km 1,6 – 89843 Maierato (VV)

Prima squadra: Volley Tonno Callipo Calabria- Superlega A1

Settore giovanile: Serie B, Serie C, Serie D, Under 18, Under 20

Sito Internet: www.volleytonnocallipo.com

Facebook: www.facebook.com/tonnocallipovolley

Youtube: www.youtube.com/user/CALLIPOVOLLEYTV



La responsabilità sociale: le “buone pratiche” dell’azienda

Da sempre il gruppo Callipo è impegnato in un percorso di sviluppo sostenibile attraverso l’adozione di comportamenti socialmente responsabili.

L’obiettivo è porre alla base dell’attività economica una forte attenzione all’impatto che le azioni messe in atto hanno sul territorio di appartenenza, sulla società e sull’ambiente.

Un primo importante riconoscimento è arrivato nel 2005 quando la Giacinto Callipo Conserve Alimentari Spa è stata inserita dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali all’interno del progetto Corporate Social Responsibility come una delle 30 aziende italiane che hanno posto alla base del “fare impresa” una forte attenzione alle problematiche sociali ed ecologiche.

La responsabilità sociale rappresenta, infatti, un impegno concreto per la Callipo da sempre impegnata a favore di programmi culturali, sociali e di istruzione.

Molti i progetti sostenuti dall’azienda a favore di Associazioni, Enti, Onlus come il Centro di Recupero Tartarughe Marine di Brancaleone (RC).

Nel 2016 è partito il **progetto “Special Cook”**, un talent di cucina organizzato da Officine Buone Onlus con il sostegno di Callipo, che si svolge in diversi ospedali italiani con un duplice obiettivo: offrire un momento di svago a chi si trova in una situazione di difficoltà e un supporto formativo per educare i pazienti verso una corretta alimentazione, dimostrando che la cucina sana può essere anche di qualità.

Nel 2018 è stata installata presso l’Ospedale Niguarda di Milano all’interno del reparto Disturbi dei Comportamenti Alimentari la prima **“Special Kitchen”** donata da Callipo. La Special Kitchen è una cucina mobile realizzata con la consulenza degli chef che hanno partecipato in questi anni al progetto educativo e formativo per la sana alimentazione in ospedale, un dono prezioso per i giovani cuochi che avranno a disposizione una cucina professionale durante le prossime date di Special Cook, uno strumento importante per organizzare eventi didattici e formativi, show-cooking e laboratori di cucina durante tutto l’anno per i pazienti che si trovano in ospedale.

Dal 2016 le idee regalo Callipo vengono confezionate dai **detenuti del carcere di Vibo Valentia**, nell’ambito di un importante progetto lavorativo e formativo avviato all’interno del penitenziario. Nello specifico, i detenuti, affiancati dal personale Callipo, si occupano del confezionamento delle cassette regalo, vivendo un’esperienza lavorativa concreta e costruttiva. Questa iniziativa, che a maggio 2018 ha ottenuto il premio “Miglior Iniziativa Charity 2017” di DolciSalati&Consumi Awards, è solo un esempio dei tanti progetti sociali in cui l’azienda è impegnata sia in Calabria che sul territorio nazionale.

Il Gruppo Callipo, inoltre, ha da sempre messo in atto politiche di **welfare aziendale** per garantire il benessere di tutti i dipendenti. Per diversi anni l’azienda ha stipulato una convenzione con uno specialista in radio-diagnostica e senologia per garantire a tutte le collaboratrici di poter sostenere, con costo a carico dell’azienda, una visita senologica e i relativi esami ecografici e mammografici.



Nel 2019 ha avviato una campagna di screening senologico eseguita direttamente presso la sede dell'azienda in collaborazione con un team di professionisti.

Ogni anno segnala alla Direzione Regionale del Lavoro per la Calabria i dipendenti meritevoli per l'ambito riconoscimento "Stella al merito del Lavoro".

Negli ultimi anni ha riconosciuto e premiato l'impegno dei dipendenti stabilendo un **premio di produzione** per tutti i lavoratori.

Inoltre ha di recente sottoscritto un accordo con la Fai Cisl mettendo a disposizione dei dipendenti la cifra di un milione di euro sotto forma di **prestiti a tasso agevolato** (1%) per fare fronte alle esigenze familiari e sanitarie.



Callipo Group: galleria fotografica



Contatti ufficio stampa e PR:

Angela Arena – cell. 3333148267 – email: aarena1@me.com