



## Dieci professionisti per la **pasta Andriani**

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, specializzata nella produzione di pasta **senza glutine**, ha definito un percorso di ottimizzazione della struttura organizzativa, con l'inserimento di almeno una decina di nuovi talenti. Al centro del progetto, iniziative che puntano a valorizzare i dipendenti e a garantire un clima aziendale positivo e collaborativo, capace di favorire la conciliazione tra vita lavorativa e privata. Le figure ricercate devono possedere competenze di vendita e di business development, in particolare sui mercati esteri, per cui sono necessarie conoscenza delle lingue e attitudini a lavorare in team. Inoltre, l'azienda è interessata a profili che si occupino di R&S per la divisione food and nutrition, in quanto ha posto in essere una filiera di legumi che farà dialogare il mondo degli agricoltori e quello della ricerca. Offre stage e tirocini curriculari, grazie alla collaborazione con le facoltà di agraria, biologia, scienze e tecnologie alimentari delle università di Bari, Parma e Urbino. «Crediamo nel valore delle nuove idee», dichiara Mariangela Candido, hr Manager di Andriani Spa, «e nell'apporto che ognuno può offrire al raggiungimento degli obiettivi grazie all'ascolto attivo, al confronto, alla valorizzazione delle diversità, con l'obiettivo di garantire un clima lavorativo di cooperazione ed entusiasmo verso l'innovazione e la crescita». Andriani ha attivato una campagna di valorizzazione e coinvolgimento delle risorse umane per consolidare le motivazioni, accrescere la condivisione di idee e attrarre nuovi talenti. Sviluppare il senso di self-empowerment, orgoglio e appartenenza fa emergere le potenzialità di tutti, poiché ciascuno è dotato di differenti intelligenze, skill, abilità. È possibile candidarsi al sito <http://www.andrianispa.com/>, lavoro.

