

## Κομισιόν: Πρόταση να δωθούν 6 εκατ. ευρώ για ενίσχυση πρώην εργαζομένων της Nutriart

25/Ιουν/2014 14:04

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή πρότεινε σήμερα τη χορήγηση 6 εκατ. ευρώ από το Ταμείο Προσαρμογής στην Παγκοσμιοποίηση (ΕΤΠ), για την ενίσχυση της απασχόλησης, μετά το κλείσιμο της αρτοποιίας Nutriart, στην Ελλάδα.

Όπως αναφέρει η Επιτροπή, στόχος είναι να βοηθηθούν 508 πρώην εργαζόμενοι, προμηθευτές και παραγωγοί της αρτοποιίας Nutriart για την εξεύρεση νέων θέσεων απασχόλησης και να υποστηριχθούν 505 νέοι Εκτός Απασχόλησης, Εκπαίδευσης ή Κατάρτισης (ΕΑΕΚ).

Η πρόταση έχει διαβιβαστεί για έγκριση στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και στο Συμβούλιο Υπουργών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Σχολιάζοντας την πρόταση ο αρμόδιος για θέματα Απασχόλησης, Κοινωνικών Υποθέσεων και Κοινωνικής Ένταξης επίτροπος Λάζλο Άντορ δήλωσε: «Χαίρομαι για το ότι η Επιτροπή ανταποκρίθηκε θετικά στο αίτημα της Ελλάδας για στήριξη από το ΕΤΠ για την παροχή επαγγελματικού προσανατολισμού, συμβουλών, κατάρτισης και για περαιτέρω στήριξη των απολυμένων εργαζομένων, καθώς και των νέων εκτός απασχόλησης, εκπαίδευσης ή κατάρτισης». «Η σημερινή απόφαση θα συμβάλει στην προετοιμασία άνω των 1.000 ατόμων για νέες θέσεις εργασίας και για ευκαιρίες πρώτης απασχόλησης» σημείωσε.

Η Ελλάδα υπέβαλε αίτηση στήριξης από το ΕΤΠ έπειτα από τις απολύσεις 484 εργαζομένων στην αρτοποιία Nutriart S.A. και στην εταιρεία Αρ. Ζίγκας & ΣΙΑ και μετά την παύση τής δραστηριότητας 24 αυτοαπασχολούμενων, των οποίων η δραστηριότητα συνδέεται άμεσα με τη Nutriart.

Τα μέτρα που συγχρηματοδοτούνται από το ΕΤΠ θα βοηθήσουν τους εργαζομένους και τους ΕΑΕΚ να βρουν νέες θέσεις εργασίας, παρέχοντάς τους επαγγελματική καθοδήγηση, επαγγελματική κατάρτιση, ειδικές συμβουλευτικές υπηρεσίες για την επιχειρηματικότητα, συνεισφορές για τη δημιουργία επιχειρήσεων και διάφορες αποζημιώσεις. Το συνολικό εκτιμώμενο κόστος του πακέτου είναι 10 εκατομμύρια ευρώ, από τα οποία το ΕΤΠ θα συνεισφέρει 6 εκατομμύρια ευρώ. Η εταιρεία Nutriart S.A. ήταν παρασκευαστής προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής για τους τελικούς καταναλωτές, καθώς και κατεψυγμένης και διατηρημένης ζύμης για επιχειρήσεις εστίασης.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ

[Διαβάστε το άρθρο στο Capital.gr](#)