



# IL MODELLO PELLEGRINI

ERNESTO e VALENTINA

# I PERSONAGGI

ERNESTO E VALENTINA PELLEGRINI

## Un successo per due generazioni E i ricavi del 2018 sono da record

Intuizioni, coraggio, attaccamento al territorio e impegno sociale. Ernesto Pellegrini e la figlia Valentina raccontano come un'azienda nata per la ristorazione aziendale è diventata un colosso con 8mila dipendenti e un business diversificato. Una grande impresa che non resta ferma ma continua ad investire per crescere ancora. E il fatturato non è mai stato così alto

**Andrea Brugora**  
MILANO

**N**ON SONO molte le imprese che possono vantare risultati come quelli della Pellegrini: nel 2018 una crescita organica del fatturato intorno al 9% rispetto al 2017. Sono numeri particolarmente rilevanti per un'impresa matura che opera da oltre 50 anni (festeggiati nel 2015 in una serata di Gala con ospiti del calibro di Al Bano) ma che nel tempo ha saputo crescere, internazionalizzarsi e diversificarsi. Oggi il business originario, quello della ristorazione, costituisce il 41% del fatturato. Negli anni si sono aggiunti i servizi di central food (1982) che vende prodotti alimentari e carni fresche, welfare solutions (1985) operante in particolare nel settore dei buoni pasto, pulizie e servizi Integrati (1996) e distribuzione automatica (2000). Tra le aziende clienti figurano nomi illustri come Mediaset, Nestlé e anche università come lo Iulm. Dal 1979 nel gruppo c'è anche la Pellegrini Catering Overseas, che oggi gestisce mense anche in Africa e negli Emirati Arabi.



Da sempre reinvestiamo interamente gli utili per sostenere il nostro sviluppo. Puntare su qualità e relazioni con le persone ci ha permesso una fidelizzazione unica con clienti con noi da 50 anni.

**ERNESTO PELLEGRINI**  
Presidente

**UN'AZIENDA** che, come ci racconta la vicepresidente Valentina Pellegrini, «non smette di guardare al futuro con investimenti e innovazione, da sempre nel nostro Dna di impresa famigliare che deve competere con diverse multinazionali». Il padre Ernesto, fondatore e presidente, lo conferma coi fatti: «Da sempre reinvestiamo interamente gli utili per sostenere il nostro sviluppo». Investimenti, per fare qualche esempio, come la nuova linea di lavorazione delle carni porzionate, oggi vendute anche su Amazon, mentre l'innovazione è spinta in tutti i rivo-

li dell'azienda da un apposito centro creato nel 2015, l'Accademia Pellegrini. «Grazie all'attenzione costante all'innovazione – continua Valentina – e ad accordi con gli istituti bancari il nostro buono pasto elettronico è stato il primo che transita sui normali Pos bancari invece che su un proprio sistema di pagamento». Ernesto Pellegrini ci rivela che «puntare su qualità e relazioni con le persone ci ha permesso una fidelizzazione unica con clienti che sono con noi da 50 anni, come Siemens e Fontana». Il carisma del presidente si nota subito. Rimasto presto orfano di padre, ha tirato su un

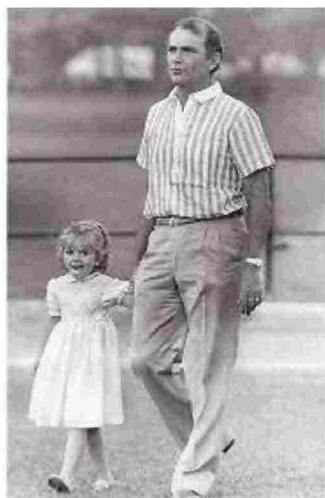
impero dal nulla e si è sempre preoccupato di stare vicino al suo territorio e di «restituire una parte della fortuna ricevuta».

**UN'ATTENZIONE** diventata ancor più concreta con la creazione della Fondazione Pellegrini e di Ruben, il ristorante solidale a pochi metri dalla nuova sede che ogni sera può dare ristoro a 350 persone segnalate da una rete di istituzioni benefiche del territorio per ricevere una tessera trimestrale e rinnovabile. Ristoro non è solo buon cibo, ma anche accoglienza, anche grazie al contributo di 100 volontari. Non è una men-



## RESTITUIRE LA FORTUNA

«Restituire una parte della fortuna ricevuta» è un punto fermo per **Pellegrini**. Ha fatto nascere la **Fondazione Pellegrini** e **Ruben ristorante solidale** a 1 euro



sa dei poveri, ma un ristorante dove il pagamento di 1 euro simbolico ha permesso ai nuovi poveri, come padri di famiglia divorziati o rimasti senza lavoro, di portarci i figli conservando la propria dignità.

**COLPISCONO** storie straordinarie come quella del maitre di un grande albergo milanese arrivato a Ruben dopo 3 anni in strada e che ha trovato un primo nuovo lavoro in Expo. Ruben deriva il suo nome dal servitore senz'attento della cascina dove Ernesto è cresciuto, morto assiderato e da sempre nel cuore del presidente. È un posto che ha avuto un

impatto decisivo sulla vita delle oltre 2.200 persone già passate di lì, di cui circa la metà sono italiani e circa la metà donne. L'impegno della responsabilità sociale prosegue in altre iniziative come "La squadra del gusto", progetto di formazione alimentare nelle scuole con Beppe Bergomi come testimonial. Ernesto ci tiene a sottolineare però che «prima di andare oltre il profitto, bisogna raggiungere il profitto». Ci dice anche che «nella vita ci sono successi ma pure momenti difficili, che sono riuscito a superare grazie alla fede, imparata grazie all'Inter».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**1965**  
Viene fondata  
l'Organizzazione  
Mense Pellegrini

**1975**  
L'azienda  
fondata da Pellegrini  
diventa un Spa

**1985**  
La società  
inizia ad occuparsi  
di buoni pasto

**1996**  
Il business  
si allarga  
alle pulizie

**2000**  
Entra nel mercato  
della distribuzione  
automatica

**2015**  
Vengono introdotti  
i servizi dedicati  
al welfare aziendale



**8.000**

I dipendenti  
impegnati nelle varie  
attività del gruppo  
che si occupa  
di ristorazione aziendale  
forniture alimentari  
soluzioni per il welfare  
buoni pasto  
e distributori automatici

**565**

I milioni di euro  
di ricavi ottenuti  
nel 2018  
dall'azienda fondata  
da Ernesto Pellegrini  
nel 1965  
Il fatturato è cresciuto  
del 9% rispetto  
all'anno precedente

**31**

I milioni di euro  
di fatturato  
nel 2018 della Pellegrini  
Catering Overseas  
L'azienda è nata  
nel 1979  
per fornire servizi  
ai cantieri di lavoro  
diffusi nel mondo

**2.200**

Le persone  
passate da Ruben  
Non è una mensa  
dei poveri  
ma un ristorante  
voluto da Ernesto  
Pellegrini  
dove si paga  
il prezzo di un euro

## Così un contabile ha creato un impero La fede? Imparata grazie all'Inter

Ernesto Pellegrini negli anni '60 lavora come contabile ma intuisce che le aziende hanno un nuovo bisogno: il servizio di mensa. È stato presidente dal 1984 al 1995 della squadra di cui era tifoso



## Un colosso milanese guidato da padre e figlia L'innovazione è nel Dna

■ MILANO

**LA PELLEGRINI** nasce nel 1965 su iniziativa di Ernesto Pellegrini, quando il suo capo di allora gli dona le prime 150.000 lire per iniziare un'attività imprenditoriale gestendo il servizio di mensa dell'azienda in cui lavorava. Oggi è una realtà internazionale che dà lavoro a oltre 8 mila persone, diversificata su più business. Il 2018 è stato l'anno migliore di sempre, in cui l'italiana Pellegrini ha fatturato 565 milioni di euro, e l'internazionale Pellegrini Catering Overseas 31 milioni. Alla guida dell'azienda, accanto al padre Ernesto, la figlia e da 4 anni vicepresidente, Valentina cresciuta professionalmente con un percorso nelle diverse divisioni e oggi principalmente impegnata sui temi dell'innovazione con il centro di ricerca, sviluppo e formazione che l'azienda ha creato nel 2015, l'Accademia Pellegrini.

**NEL CORSO** della sua vita da imprenditore Ernesto è stato insignito di diverse onorificenze, tra cui quelle di Cavaliere del Lavoro e l'Ambrogino d'oro da parte del Comune di Milano nel 2014. È conosciuto anche per essere stato presidente dell'Inter negli anni dal 1984 al 1995, con la vittoria di uno Scudetto e due coppe Uefa. L'azienda si distingue non solo per i risultati economici ma anche per le iniziative di responsabilità sociale affidate alla Fondazione Pellegrini, la cui punta di diamante è il ristorante solidale Ruben.

© RIPRODUZIONE RISERVATA