



## Verso nuove sfide

**Strumenti e obiettivi per affrontare il periodo post pandemico. Questo è il futuro della ristorazione collettiva secondo Valentina Pellegrini**

L'abbiamo già detto ma vale la pena ricordarlo. Le restrizioni che hanno caratterizzato il biennio 2020-2021 mirate a contenere il diffondersi del Covid, hanno impattato duramente sul catering per le collettività. Per riprendersi dal -40% circa registrato nel 2020 e tornare ai livelli di fatturato pre-pandemici oggi si stima che serviranno ancora circa 3 anni. Ma lo scenario non sarà lo stesso e le incognite sono ancora molte. Va anche detto che l'impatto della crisi pandemica ha dato il la a una serie di cambiamenti che hanno portato a nuovi processi e fatto nascere soluzioni inedite che hanno fatto leva sull'innovazione tecnologica e

sulla sostenibilità ambientale. Ma quando, come e dove i lavoratori consumeranno la propria pausa pranzo sono variabili che impongono da qui in poi a tutte le SRC una serie di valutazioni dalle quali trarre i giusti segnali per adeguare la propria offerta alle esigenze emergenti. È partendo da questi presupposti che abbiamo posto a **Valentina Pellegrini** vice presidente di **Pellegrini Spa** una serie di domande mirate ad illustrarci le mosse che il Gruppo sta facendo e si appresta a fare per consolidare il proprio ruolo di leadership nel settore di servizi non core.

**Industrial Food Mense**

**2020, mymenu e per finire un ramo dell'azienda PROJECT. Negli ultimi anni il Gruppo Pellegrini ha accelerato sulla crescita per linee esterne. Che tipo di investimenti possiamo aspettarci da qui in avanti? Su quali delle attività che svolgete (ristorazione, forniture alimentari, soluzioni per il welfare, vending e servizi integrati) pensate ci siano i margini di sviluppo più interessanti nel prossimo futuro?**

La Pellegrini, nonostante le difficoltà introdotte dalla pandemia, sta portando avanti con vigore la propria strategia di investimento. Dopo l'acquisizione di IFM



(36 milioni di fatturato e 700 dipendenti nell'agosto del 2020), nel 2021 è arrivata mymenu, il primo gruppo italiano di Food delivery e nel mese di maggio un ramo d'azienda di Progett, operatore del settore pulizia e servizi integrati, con più di 300 collaboratori.

Queste operazioni sono il frutto anche della forte patrimonializzazione della Pellegrini dovuta alla decisione della mia famiglia ormai da molti anni di reinvestire nella nostra società tutti gli utili prodotti.

L'obiettivo è di consolidare la leadership sulle attività già presidiate e il nostro posizionamento basato sulla qualità, ma anche ampliare il portafoglio servizi con attività affini per proporci ai nostri clienti come il partner di riferimento nella fornitura dei servizi no core.

Continueremo quindi a investire per crescere, sia per linee interne sia attraverso acquisizioni.

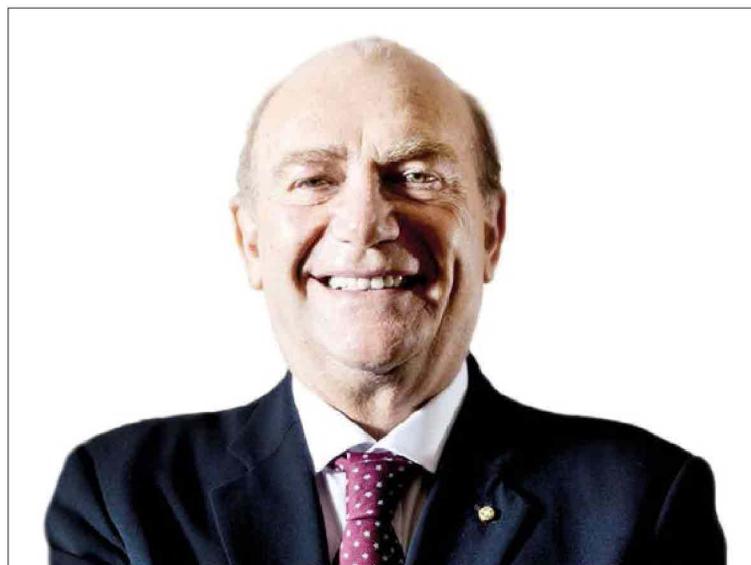
Nell'ambito del welfare i margini di sviluppo sono molto interessanti, anche perché è sempre maggiore l'attenzione delle aziende al benessere dei propri collaboratori. Ma anche il settore della ristorazione si sta evolvendo, e dai cambiamenti nascono opportunità. mymenu, che si inserisce in questa evoluzione, ci ha consentito di acquisire capacità e competenze nuove, per raggiungere nuovi target di clienti e ampliare la gamma dei servizi.

**Sul fronte della ristorazione collettiva, il segmento dell'aziendale è quello dove la pandemia ha impattato in maniera più significativa in termini di cambiamento e conseguente contrazione dei volumi.**

**Che risultati stanno dando le strategie che avete messo in campo per fronteggia-**

### **re le dinamiche di mercato introdotte dallo smart working?**

Cambiano i modelli di lavoro e cambia l'approccio alla giornata lavorativa. Parallelamente, il mercato della ristorazione, così come quello dell'alimentazione in sé, si sono evoluti molto negli ultimi anni. I consumatori sono sempre più consapevoli di quanto una corretta alimentazione influisca sul proprio stato di salute. La medesima attenzione la pongono le aziende che continuano ad accrescere gli investimenti nel benessere dei propri collaboratori. Storicamente è a queste aziende che la Pelle-



**ERNESTO PELLEGRINI,**  
fondatore e presidente



**VALENTINA PELLEGRINI,**  
vicepresidente

grini si è sempre rivolta con il proprio posizionamento.

Ne consegue che è importante saper offrire soluzioni personalizzate alle aziende che si evolvono, ai loro dipendenti e alle loro famiglie, mappando preferenze e desiderata grazie all'uso della tecnologia, per prenderci cura del loro benessere anche al di fuori del tradizionale luogo di lavoro.

Dal 2015 l'Accademia Pellegrini, il nostro centro di Ricerca e Sviluppo, è impegnata

proprio sulla capacità di sviluppare la migliore risposta per le imprese che si evolvono. Noi oggi siamo in grado di coprire tutte le esigenze delle aziende e dei loro dipendenti: dalla ristorazione tradizionale, alle pietanze prodotte in un Kitchen Lab e consegnate ai singoli consumatori in ufficio, dal vending evoluto ai buoni pasto, fino alla possibilità di portare il tuo ristorante preferito a casa o in ufficio, a pranzo e a cena. E questa capacità di offrire un'offerta così

ampia ai nostri clienti ci pone in una posizione pressoché unica sul mercato.

**Grandi aziende e piccole realtà imprenditoriali. Dal ristorante aziendale ai locker. Come cambia dal punto di vista operativo, organizzativo e gestionale il vostro lavoro nel segmento aziendale e quale evoluzione hanno subito i menu per rispondere alla crescente richiesta di piatti vari, gustosi e salutari?**

Gli spazi mensa evolvono sempre più in spazi polifunzionali, così come cambiano gli spazi di lavoro, e per certe aziende preordinare il pasto e ritirarlo negli smart fridge sarà una soluzione integrativa invece che sostitutiva del tradizionale spazio ristoro. Ma l'investimento di un'azienda di ristorazione permane significativo sulle tecnologie di produzione e conservazione delle pietanze.

In linea generale i trend di consumo vedono una forte richiesta di piatti healthy, con una preferenza per il piatto unico bilanciato, ma pongono anche una crescente attenzione alla presentazione e alla sostenibilità della filiera.

Gli chef dell'Accademia Pel-

legrini, insieme al nostro Ufficio Dietetico, lavorano con l'obiettivo di offrire ai nostri commensali menu e piatti sempre diversi, in linea con le tendenze di mercato ma sempre sani e bilanciati.

**Ristorazione socio-sanitaria e scolastica: rinegoziazione dei contratti, lotta agli sprechi, educazione alimentare (nella scolastica) e, su tutto, l'aumento dei costi di derrate ed energia. Con quali soluzioni state affrontando questo difficile contesto?**

I clienti che ci scelgono sono attenti e credono nel valore di garantire il benessere ai propri utenti attraverso servizi di qualità. Abbiamo pertanto potuto rinegoziare alcuni contratti a seguito del forte aumento dei prezzi di derrate ed energia. La maggior parte dei clienti di Pellegrini affersisce in ogni caso al comparto privato. Gli obiettivi di lotta agli sprechi e le attività di educazione alimentare nelle scuole, così come nelle aziende, li portiamo avanti con forza per promuovere comportamenti etici e più sostenibili, in coerenza con il nostro Piano di Sostenibilità 2020-2030.

**Qual è il ruolo strategico dell'Accademia Pellegrini per l'attività del gruppo?**

L'Accademia Pellegrini è nata con lo scopo di essere al tempo stesso un incubatore di progetti d'innovazione e un acceleratore di divulgazione e applicazione degli stessi attraverso le attività di formazione. Se per i clienti l'Accademia Pellegrini rappresenta una garanzia in termini di investimenti in innovazione, ricerca e sviluppo di soluzioni all'avanguardia e di nuovi modelli di business che anticipano i trend di mercato, per le nostre risorse umane essa rappresenta lo stimolo al miglioramento continuo, il luogo virtuale e

## GRUPPO PELLEGRINI IN BREVE (DATI RIFERITI AL 2021)

Anno di nascita: **1965**  
giro d'affari ristorazione collettiva: **€ 228.675.000**  
percentuale ristorazione aziendale: **63,43%**  
percentuale ristorazione socio-sanitaria: **19,44%**  
percentuale ristorazione scolastica: **15,04%**  
numero addetti (totale ristorazione collettiva): **5.837**  
numero pasti serviti: **37.265.000**  
giro d'affari soluzioni welfare: **€ 267.571.000**  
giro d'affari pulizie e servizi integrati: **€ 78.189.000**  
giro d'affari vending: **€ 5.581.000**

reale di definizione e promozione di best practice che ci consente di rafforzare il senso di appartenenza all'azienda ma anche di attrarre nuovi talenti che scelgono di lavorare nel nostro settore. Tutto ciò è possibile grazie al coinvolgimento e alla valorizzazione delle risorse interne ma anche alla collaborazione con partner scientifici d'eccellenza: enti, Istituzioni, atenei universitari con il supporto dei quali svi-

luppamo progetti importanti e ambiziosi.

Il filo conduttore di ogni iniziativa è l'attenzione ai principi di sostenibilità che abbiamo condensato in un articolato piano di obiettivi nel decennio 2020-2030, oggi rappresentati e rendicontati nell'informativa non finanziaria della Relazione Annuale 2021 del Gruppo Pellegrini. Per questo l'Accademia è diventata il punto di riferimento e di

rilancio all'interno dell'organizzazione della nostra CSR. Ed è questa la ragione per la quale oggi parliamo di innovazione sostenibile: un binomio imprescindibile. Con un certo orgoglio desidero sottolineare anche la valenza sociale di specifici progetti, in quanto buona parte dei risultati ottenuti vengono messi a fattor comune della comunità nella quale operiamo. In questo quadro si inserisce, ad esempio, il progetto sviluppato con l'Università degli Studi di Pavia e la professoressa **Hellas Cena** e rivolto alla tematica dell'alimentazione di soggetti disfagici, con un occhio di attenzione alle loro famiglie e a supporto dei caregiver che li assistono anche al di fuori delle strutture sanitarie e assistenziali: l'attività di Promozione di una corretta cultura alimentare si traduce così nella condivisione di know-how, a partire dai clienti per arrivare al territorio al quale apparteniamo.

