

Imprese

35

GRUPPI FAMILIARI

WELFARE E CENE SOLIDALI
LA NUOVA TAVOLA DI PELLEGRINI

Non solo mense e ticket pasto. Parla Valentina, figlia del patron Ernesto: «Buoni regalo e benzina, il nostro approccio innovativo per i lavoratori». Dopo Ruben, il ristorante a un euro, l'asilo e i percorsi di reinserimento al lavoro

di Federico De Rosa

Con un papà così «ingombrante» parlare a Valentina Pellegrini di passaggio generazionale può sembrare fuori luogo. Lei stessa ammette che «papà non andrà mai in pensione». Poi però, nonostante abbia 38 anni, l'erede del gruppo Pellegrini, 8.500 dipendenti e 540 milioni di fatturato nella ristorazione collettiva (e non solo), ha già imparato tanto e le idee su cosa fare le ha piuttosto chiare. Figlia unica di Ernesto Pellegrini, storico presidente dell'Inter (uno scudetto nel 1989 e due Coppa Uefa) e fondatore nel 1965 del gruppo leader in Italia nella ristorazione collettiva e nei buoni pasto elettronici, da tre anni siede in consiglio d'amministrazione come vicepresidente. «Dopo la laurea in Economia alla Cattolica ha fatto tutta la trafila — racconta —. Sono partita dall'amministrazione e finanza, poi al personale quindi nelle diverse business unit. Ho dedicato anni a imparare

nuove soluzioni tecniche, operative e gestionali. È qui che formiamo il personale. È un percorso che ho fatto anche io e al quale continuo a dedicarmi. Con la nutrizionista Chiara Manzi abbiamo sviluppato un master di formazione per i nostri cuochi incentrato sul rapporto tra alimentazione e salute che parte dalla ricerca scientifica e con la Prof. Evelina Flachi un programma di educazione alimentare per le scuole che ha meritato il plauso del Comitato Tecnico Scientifico del Miur».

E nel welfare cosa fate?

«Stiamo puntando molto su questa area, ma con un approccio innovativo. Tre anni fa abbiamo introdotto il buono pasto elettronico, che è poi una carta di pagamento che gira sui normali Pos bancari. Siamo l'unica azienda di buoni pasto in Italia che offre questo vantaggio, che si traduce in minori costi per l'esercente, velocità delle transazioni e capillarità del servizio. A se-



Valentina ed Ernesto Pellegrini guidano l'azienda di famiglia

guire sono arrivati i buoni regalo e i buoni benzina, per esempio gestiamo il parco clienti per Esso. Abbiamo chiuso il cerchio con i servizi dedicati ai dipendenti, i cosiddetti "flexible benefit": l'azienda mette a disposizione un budget da spendere per asilo, colf,

badante. Oggi rappresenta il 30% dei ricavi e in 5 anni può arrivare al 50%».

C'è un aspetto del gruppo Pellegrini che è meno conosciuto, anche per la riservatezza di suo padre: è l'impegno nel sociale.

«Mio padre ha fatto e fa ancora molto per le persone in situazione di disagio. Nel 2013 abbiamo creato la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus con il Ristorante Solidale Ruben».

Il ristorante a 1 euro?

«È molto di più. Per i 50 anni dell'azienda mio padre ha chiesto a me e a mia madre di immaginare qualcosa da regalare a Milano. Insieme a Giuseppe Orsi (ex ceo di Finmeccanica molto attivo con la Fondazione Pellegrini, ndr) abbiamo visitato le mense dei poveri. Da subito, confrontandoci anche con Padre Annoni dell'Opera di San Francesco ci è stato chiaro che dovevamo concentrarci su a un'altra categoria di bisognosi: i nuovi poveri. Così abbia-



Mi dedico molto all'area ricerca e sviluppo, dove si elaborano proposte all'avanguardia su prodotti e menu

il modo di lavorare in Pellegrini». **E alla fine a cosa ha deciso di dedicarsi?**

«Oggi il gruppo è articolato in cinque divisioni: la ristorazione collettiva, che rimane il core business; i buoni pasto elettronici che comprendono anche i servizi di Welfare e i flexible bonus; le forniture alimentari anche per conto terzi, in cui abbiamo creato un marchio, Arcangeli, che conta 86 prodotti con certificazione di qualità, e la lavorazione delle carni fresche; il facility management e infine il vending, le macchine automatiche. Tutto questo ha un comune denominatore: ci permette di proporci alle aziende come partner unico nei servizi no-core».

Oltre i servizi di ristorazione?

«Sì, per esempio con il Welfare o il facility management con cui forniamo servizi di pulizie, logistica, piccola manutenzione. È un settore dove c'è molto spazio per crescere».

Dove si vede la sua impronta?

«Mi dedico molto all'area ricerca e sviluppo, dove si studiano ed elaborano proposte e soluzioni all'avanguardia in termini di prodotti e menu. Un anno e mezzo fa abbiamo aperto l'Accademia Pellegrini, mettendo insieme ricerca e formazione per individuare

5xmille

INSIEME POSSIAMO

Ospedale San Raffaele

"...continuare a guardare avanti, anche dove gli altri non guardano, per portare alla luce nuove cure"

OSPEDALE SAN RAFFAELE

FIRMA PER LA RICERCA SANITARIA

CODICE FISCALE

07636600962

NON C'È CURA, SENZA RICERCA

www.5xmille.org



Papà non andrà mai in pensione. È un grande allenatore, qui ha formato un'eccellente squadra di manager

mo creato Ruben, un ristorante per chi si trova momentaneamente in situazione di disagio. È aperto a cena, ci sono tre menu e solo gli adulti pagano, 1 euro. Oggi serviamo 3-400 pasti al giorno. Più del cibo a noi interessa dare la possibilità a chi è in difficoltà di poter condividere il momento della cena con la famiglia ma anche offrire un momento di ricarica e di nuova motivazione. Ora vogliamo ampliare il progetto. Agli 80 bambini che frequentano Ruben abbiamo dato la possibilità di accedere ad un asilo. Grazie all'Associazione dei Volontari di Ruben avviamo percorsi di reinserimento lavorativo».

Suo padre approva sempre le sue iniziative?

«A volte abbiamo punti di vista differenti ma ci accomunano gli stessi valori, obiettivi e il modo in cui raggiungerli. Ci completiamo».

Lavorate nello stesso ufficio?

«No, i nostri uffici sono uno di fronte all'altro».

Si sente pronta per la successione?

«Credo di sì, anche se mio padre non andrà mai in pensione. Io lo considero un grande allenatore e qui ha formato un'eccellente squadra di manager».