

## L'intervista

di Federico De Rosa

## «Mense, app e tavoli a scacchiera»

Valentina Pellegrini: ripartiamo con un protocollo sanitario validato da Burioni e Lifenet

L'emergenza coronavirus ha stravolto il modo di vivere e di lavorare di tutti. Ma per chi gestisce mense aziendali, come il gruppo Pellegrini, il problema non è stato solo mettere in sicurezza i propri lavoratori ma soprattutto garantirla nelle aziende clienti a cui ogni giorno vengono forniti oltre 200 mila pasti. Sono state riviste le modalità di lavoro nella linea di produzione e nel servizio pasti ed messo a punto un protocollo di sicurezza con il contributo del virologo Alberto Burioni e di Lifenet Healthcare. «Il primo obiettivo è stato creare una task force di persone con competenze diverse per mettere in sicurezza i dipendenti e le aziende clienti che hanno continuato a lavorare» spiega Valentina Pellegrini, vicepresidente del gruppo fondato 55 anni fa dal papà Ernesto, che ha coordinato la task force creata per l'emergenza.

**Con gran parte delle aziende chiuse come è cambiato il vostro lavoro?**



**Al vertice**  
Valentina Pellegrini, vicepresidente del Gruppo Pellegrini fondato dal papà Ernesto Pellegrini nel 1965

«Il gruppo Pellegrini ha continuato a servire pasti negli ospedali, nelle Rsa e in quelle aziende delle filiere strategiche rimaste aperte. Il volume si è ridotto ma è aumentata l'attività di sanificazione dei posti di lavoro, in cui operiamo da oltre 30 anni. A questo si sono aggiunti da subito 30 mila pasti, oggi 50 mila, donati ai 19 comuni dove abbiamo centri cottura, portati a domicilio ad anziani e persone in isolamento».

**La task force cosa ha prodotto?**

«Con l'aiuto del Professor Roberto Burioni dell'Università Vita-Salute S.Raffaella di Milano e di Lifenet Healthcare abbiamo iniziato a pianificare la "Fase 2" mettendo a fattore comune l'esperienza di 55 anni della Pellegrini nella ristorazione e di 30 nella sanificazione e quella scientifica degli specialisti, per creare protocolli e un set di informazioni. La questione Covid per noi non riguarda solo i nostri 9 mila dipendenti ma anche i

clienti. Stiamo formando un Covid manager per ciascuna mensa secondo un protocollo validato scientificamente che rappresenterà la best practice per il settore. Il Professor Burioni e Lifenet hanno lavorato su tre fronti: validazione di protocolli e regole, formazione del team Pellegrini attraverso webinar e infine assistenza per l'intera durata della pandemia, visto che le disposizioni cambiano. Oggi gestire un ristorante in emergenza sanitaria è una vera sfida».

**Lunedì riapriranno molte aziende. Come sarà organizzato il servizio mensa?**

«Nei nostri ristoranti stiamo cambiando gli allestimenti degli spazi, i tavoli saranno sistemati a scacchiera, verrà posta la segnaletica, il servizio self service sparirà in questa fase e i prodotti saranno soprattutto confezionati. Le posate saranno monouso, le postazioni verranno sanificate dopo ogni pasto e ci saranno le barriere di plexiglass: non è molto bello, lo so, ma è l'uni-

co modo che ci permette di far parlare tra loro i colleghi, restituendogli un minimo di socialità. È un compromesso necessario».

**Non crede che molti preferiranno consumare il pasto alla scrivania?**

«Gestiremo questa richiesta attraverso una piattaforma digitale che abbiamo sviluppato dalla quale si può prenotare il pasto, ritirarlo in mensa e poi consumarlo lì o alla scrivania. Dopo aver impostato l'organizzazione per la Fase 2 stiamo già pensando alla "Fase 3"».

**Ovvero?**

«All'inizio dell'anno abbiamo avviato un percorso di sviluppo organico e stanziato investimenti per diversificare e offrire una risposta alle tendenze del mercato della ristorazione e alle abitudini che stanno cambiando con la digital generation. Tendenze che questa emergenza ha accelerato. Penso al delivery e alla personalizzazione del pasto, non necessariamente in



Con un'App si potrà prenotare il pasto, ritirarlo in mensa e poi consumarlo lì o alla scrivania



Le barriere in plexiglass non sono belle, ma è l'unico modo per restituire un minimo di socialità

termini di servizio a domicilio ma per quei lavoratori che hanno esigenze e orari diversi per il pranzo».

**Pellegrini oltre che alle aziende fornisce pasti anche a chi ha meno possibilità e dopo questa emergenza saranno in tanti. Avete già notato qualche cambiamento?**

«Con la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus diamo da tempo risposte concrete a questi bisogni. Il ristorante Ruben, dove il pasto costa 1 euro, è rimasto sempre aperto ma in modalità asporto. Per noi è un'importante osservatorio dei cambiamenti sociali e abbiamo visto che circa il 30% dei clienti abituali non si presenta più: anziani o chi probabilmente riceve il pacco spesa Caritas o altri aiuti».

**Ci sono nuove "categorie" di clienti?**

«Purtroppo si iniziano a vedere piccoli imprenditori, artigiani, lavoratori saltuari che oggi non hanno più la possibilità di fare la spesa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA