

COMUNICATO STAMPA

EDUCHIAMO I BAMBINI AL VALORE DEL CIBO!

Una società inclusiva mira alla sostenibilità alimentare: accordo per rendere il cibo in eccesso una risorsa per la comunità e per non sprecare nemmeno un panino!

Maggio 2022 - La mensa scolastica è il luogo ideale per promuovere verso le nuove generazioni l'abitudine a un'alimentazione sana ed educare al **valore del cibo** e al consumo consapevole. L'adozione di comportamenti adatti a prevenire gli sprechi è una buona pratica in questo percorso.

È proprio sul recupero del cibo non consumato che si fonda la collaborazione tra **la Fondazione Casa della Comunità di Lodi, il Comune di Lodi e la Pellegrini**, affidataria dei servizi di ristorazione scolastica, che si sono uniti in un progetto etico finalizzato a rendere **gli sprechi alimentari delle mense scolastiche una risorsa per le comunità del territorio**.

La Fondazione Casa della Comunità, la cui mission è trasformare **il cibo avanzato in valore per i più fragili**, lottare contro lo spreco e il suo impatto sull'ambiente, ha trovato nella **Pellegrini**, da sempre attiva nella salvaguardia del cibo in tutta la catena di produzione, **il partner ideale per la distribuzione dei pasti non consumati alle famiglie fragili del lodigiano**.

Per la Pellegrini questa iniziativa rientra nell'impegno globale verso la sostenibilità, considerata una priorità per contribuire alla tutela dell'ambiente in cui l'azienda opera e per generare progresso per la società. **Ogni giorno la Pellegrini, in tutti i suoi ambiti di servizio** – dalla ristorazione di qualità alla fornitura alimentare, dal vending al welfare aziendale fino ai servizi integrati – **adotta soluzioni innovative per ridurre la propria impronta ambientale, contrastare gli sprechi, proporre stili alimentari corretti**, assicurando buone pratiche lungo tutta la filiera: dalla produzione alla distribuzione all'erogazione del servizio.

"Questo accordo nasce dai valori etici che condividiamo con la Fondazione e con il Comune di Lodi, dall'attenzione alle necessità del territorio e delle persone che vi abitano", dichiara Fabrizio Pedrazzini - Direttore Generale Ristorazione Pellegrini.

"Vogliamo contribuire allo sviluppo della comunità con un approccio sostenibile e inclusivo, generando benefici concreti per tutti. È una responsabilità che sentiamo nel nostro ruolo di leader di settore, con 10.000 dipendenti in Italia e all'estero: ogni anno serviamo quasi 40 milioni di pasti, nella ristorazione scolastica, aziendale e ospedaliera e la continua innovazione ci permette di migliorare costantemente i nostri servizi mantenendo nel contempo la tutela delle risorse. Il benessere dell'ambiente e degli individui è al centro della nostra organizzazione, ne sono la conferma gli investimenti in formazione e ricerca e sviluppo di Accademia Pellegrini e l'impegno nel sociale con la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS", conclude Pedrazzini.

Dalla sua parte la Fondazione mette in campo le sue competenze. **"Distribuiremo gli alimenti in parte in case di accoglienza, in parte alle famiglie in difficoltà, che riceveranno le teglie a**

domicilio. Attualmente gestiamo circa 1200/1300 tonnellate di cibo l'anno e la domanda è sempre in aumento con necessità che oggi arrivano anche dall'accoglienza alle famiglie ucraine in fuga, pertanto questa nuova opportunità ci permette di aiutare ancora più famiglie del territorio lodigiano" afferma il Presidente Landi.

A PROPOSITO DEL GRUPPO PELLEGRINI

La Pellegrini, fondata dal Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini nel 1965, oggi è una realtà che si occupa di servizi dedicati ad aziende, enti scolastici, ospedali, RSA ed altre Istituzioni, in Italia e all'estero e ha fatto registrare nel 2021 ricavi per circa 700 milioni di Euro. Valentina Pellegrini, Vice Presidente, affianca Ernesto Pellegrini nella gestione. Sono oltre 10.000 i dipendenti della Pellegrini, distribuiti fra le sedi di Milano, Roma, Mendrisio (Svizzera) e i tanti appalti in giro per il mondo. Il business dell'azienda si basa su 5 attività: Ristorazione, Welfare Solutions, Pulizia, Sanificazione e Servizi Integrati, Distribuzione Automatica, Lavorazione della Carne e Forniture alimentari. L'Accademia Pellegrini è il centro di eccellenza dell'azienda e per volontà della famiglia imprenditrice, la Pellegrini reinveste nell'azienda tutti i propri utili. La Pellegrini sostiene dal 2014 la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, la cui prima attività è stata il ristorante solidale Ruben. www.gruppopellegrini.it

CONTATTI STAMPA:

Direzione Comunicazione Pellegrini – Tea Della Pergola – M. 348 0007218 – tea.dellapergola@gruppopellegrini.it

Ufficio stampa Pellegrini: Imageware – Stefania Trazzi, strazzi@imageware.it; Alessandra Pigoni, apigoni@imageware.it;
Allen Montrasio, amontrasio@imageware.it – 02 700251