Pellegrini, nel welfare faremo più ricavi che nella ristorazione

DIVERSIFICAZIONE

Nuovi servizi di facility management per imprese e sbarco in Svizzera

Un'accelerazione nel welfare, un ampio ventaglio di servizi di facility management per le aziende e lo sbarco oltralpe. Sono questi i punti cardine su cui punta Valentina Pellegrini, seconda generazione del colosso della ristorazione aziendale e vice presidente dell'azienda di famiglia. «Entro il 2020 potrebbe esserci il sorpasso di welfare e buoni pasto sulla ristorazione collettiva diventando la prima fonte di ricavi nonostante una marginalità leggermente inferiore - spiega - ma continuando ad essere sempre più partner delle aziende nel campo dei servizi».

Nell'area della ristorazione Pellegrini gestisce 600 mense aziendali che in un anno erogano 40 milioni di pasti. A supporto c'è la centrale acquisti dei prodotti food e piattaforma logistica che rifornisce di derrate e materie prime la rete di mense che preparano internamente i pasti. Sulla centrale l'azienda sta investendo per aumentare del 50% la capacità produttiva nella lavorazione delle carni puntando a servire anche i canali della Gdo «con packaging ecosostenibile e biocompostabile».

Il Gruppo è specializzato nei servizi alberghieri alle multinazionali che operano con piattaforme e campi petroliferi e non sparsi per il mondo forniti attraverso la svizzera Pellegrini Catering Overseas SA con sede a Mendrisio, in Canton Ticino. Da qui i piani di espansione nel mercato svizzero «sembra avviato a una promettente espansione» a partire da novembre.

Sul fronte del passaggio generazionale la vice presidente adotta una metafora sportiva e considera il papà «il nostro allenatore e di questo suo ruolo ne siamo tutti profondamente orgogliosi - spiega -. Mio padre ha un carattere forte e carismatico e in azienda la sua presenza si sente, ma io lo affianco in assoluta sintonia. Abbiamo la stessa visione di dove vogliamo andare e di come raggiungere gli obiettivi». In azienda è così nato un tandem. «Mio padre rimane un maestro in fatto di intuito e fiuto per il business, fonte costante di ispirazione per tutti noi, dall'altra lo contamino con la mia apertura verso nuove sfide, dall'innovazione tecnologica e di processi, alla spasmodica attenzione alla sostenibilità, che in Pellegrini pratichiamo sin da quando si chiamava «rispetto delle persone e dell'ambiente». Nel team il passaggio generazionale «non seguirà una strada predefinita ma sarà qualche cosa di molto naturale». Tra i successi di Valentina Pellegrini c'è la creazione della «Accademia Pellegrini» dedicata alla ricerca, innovazione e formazione che si aggiunge all'impegno per la fondazione dedicata al padre e a Ruben, ristorante solidale dove a cena sono serviti 350 pasti al prezzo simbolico di un euro. Da una costola di Ruben entro fine anno nascerà il progetto Restart con un programma di orientamento e formazione per agevolare il reinserimento nel mondo del lavoro.

—**E.N.**

VALENTINA PELLEGRINI
Vice presidente Pellegrini (ristorazione aziendale)

© RIPRODUZIONE RISERVATA