

Imprese e sociale

L'Accademia Pellegrini si occupa di ricerca, sviluppo e formazione, collaborando con università e centri di ricerca

GIOVANNA SCIACCHITANO

Prendersi cura del benessere delle persone, attraverso i servizi e con progetti dedicati alle risorse umane e al territorio. È questo il significato profondo dell'essere una Welfare Company per la Pellegrini. Il gruppo nato sessant'anni fa con un primo ristorante aziendale, negli anni è diventato una grande realtà erogatrice di servizi integrati: ristorazione, vending, welfare e buoni pasto, pulizia e sanificazione. Sono compatti di un'azienda che ha nell'impegno sociale e nella sostenibilità i suoi valori distintivi. Con undicimila dipendenti (più di 2500 assunzioni lo scorso anno) e oltre un miliardo di euro di fatturato, l'azienda è in continua crescita ed è in grado di offrire ai suoi clienti una qualità costante che viene ripagata in termini di fiducia e di investimenti crescenti. Il gruppo vuole essere partner di riferimento per aziende, enti e istituzioni nella gestione dei servizi non core. Con una visione aziendale che si estende oltre il semplice erogare servizi, ma focalizzandosi anche sulla creazione di un legame forte e duraturo con i clienti, contribuendo al loro benessere. Nella lettera che la presidente Valentina Pellegrini ha scritto ai dipendenti (di cui pubblichiamo un estratto qui a fianco, ndr) ha sottolineato come il posizionamento e la missione aziendale facciano del gruppo una Welfare Company, pronta a fare la sua parte per costruire il bene comune. La cena di Natale è stata anche l'occasione per annunciare, in questo anniversario "tondo" dei 60 anni, la scelta di condividere la metà dei profitti (si parla di tre milioni di euro) con tutti i lavoratori, in misura crescente in relazione agli anni dedicati all'azienda. Un segno di gratitudine per il contributo prezioso che ciascuno dà ogni giorno all'azienda. Una decisione presa nel segno della continuità con l'attenzione dimostrata negli anni da papà Ernesto, che è venuto a mancare lo scorso maggio. Ha sempre considerato l'azienda come una seconda famiglia e non ha mai fatto mancare la sua riconoscenza, così come ha sempre dato un sostegno a chi si trovava in difficoltà, creando undici anni fa la Fondazione Ernesto Pellegrini onlus e il suo Ristorante Solidale Ruben, esempio di generosità ambrosiana. Una scelta condivisa con tutta la famiglia all'insegna della "restituzione". La stessa motivazione che lo ha spinto a creare la Fondazione Pellegrini onlus. Il 2025 ha visto il gruppo concludere contratti importanti, fare progetti di espansione in ambito internazionale e iniziative sociali. La scelta di essere una Welfare Company significa mettere al centro ricerca e sviluppo, investire in ogni fase della catena del valore: dalla qualità e sostenibilità della filiera ai processi, sino alle campagne di promozione di una cultura del benessere. Un ruolo determinante in questa direzione ce l'ha l'Accademia Pellegrini che è impegnata su questi temi, in collaborazione con università e centri di ricerca. L'anno prossimo, accanto alla sede di Milano nasceranno due spazi nuovi per testimoniare fisicamente la presenza dell'azienda sul territorio non solo come realtà industriale, ma anche sociale e culturale. La nuova sede della Fondazione Ernesto Pellegrini onlus e del Ristorante Solidale Ruben, che ospiterà anche Futuro Prossimo, un progetto di welfare solidale a misura di famiglia, che guardano non solo a chi è già in uno stato di povertà, ma anche e soprattutto a chi rischia di diventare un nuovo Ruben. Adiacente sorgerà anche il nuovo ristorante aziendale dedicato ai dipendenti di Milano, che accoglierà anche tutti gli avventori convenzionati. Verrà inoltre completata la ristrutturazione del Palazzotto Lorenzetto, che sarà la sede dell'Accademia Pellegrini aperta al mondo: un punto di incontro e di confronto, di ricerca e innovazione, aperto a eventi pubblici e privati. Cibo, cultura e arte saranno gli elementi attraverso i quali tessere legami sul territorio. Il gruppo Pellegrini ha tra i suoi valori di ri-



Pellegrini compie 60 anni e rinnova il suo impegno



turazione del Palazzotto Lorenzetto, che sarà la sede dell'Accademia Pellegrini aperta al mondo: un punto di incontro e di confronto, di ricerca e innovazione, aperto a eventi pubblici e privati. Cibo, cultura e arte saranno gli elementi attraverso i quali tessere legami sul territorio. Il gruppo Pellegrini ha tra i suoi valori di ri-

La Presidente e AD Valentina Pellegrini e nella foto sotto la sede di Pellegrini Spa a Milano

Obiettivo della Welfare Company mettere al centro ricerca e sviluppo ma anche valorizzare territorio e personale. Da qui la scelta di distribuire metà dei dividendi ai dipendenti

ferimento la qualità dei servizi, progetti per la salute e il benessere, attenzione alle persone, reinvestimento degli utili, conduzione etica del business, ricerca e innovazione continua, centralità del cliente e sua fidelizzazione, vicinanza e partecipazione alla vita del territorio. La strada percorsa è stata lunga, ma il gruppo Pellegrini non si ferma. I traguardi raggiunti in questi anni, come ha sottolineato Valentina Pellegrini nella lettera ai dipendenti, costituiscono nuovi punti di partenza. L'anno che sta per concludersi è stato molto positivo dal punto di vista dei contratti stipulati, a partire da quello di Consip Buoni Pasto aggiudicato dalla Divisione Welfare Solutions. proseguono gli sforzi nello sviluppo del mercato delle piccole e medie imprese attraverso il digital sales, inclusa la pubblicità sui media. La Divisione Ristorazione ha confermato l'attenzione al cliente, uno dei fattori distintivi della Pellegrini che vanta un tasso di fidelizzazione del 95%. Anche l'evoluzione continua della catena di fornitura è un fattore critico di successo del sistema Pellegrini e perseguito dalla divisione Central Food. I partner coinvolti nella valutazione della filiera, che corrispondono al 77% degli acquisti, hanno ricevuto, in base alla certificazione EcoVadis, un punteggio superiore di 11,6 punti rispetto al benchmark di riferimento. Nel

settore della Pulizia, Sanificazione e Servizi Integrati lo scenario sta cambiando rapidamente. L'intelligenza artificiale introdurrà applicazioni a partire dai robot autonomi per la pulizia finendo con gli algoritmi per la gestione delle risorse. Viaggia bene anche la squadra di Pellegrini Catering Overseas, nata nel 1979, che supporta persone di 52 nazionalità diverse con uno staff che proviene a sua volta da oltre trenta Paesi. Una gestione efficiente e capace di mobilitarsi in poco tempo per servire i clienti nei mercati esteri. Nelle Direzioni di Staff, infine, sono state introdotte importanti novità che permetteranno di rafforzare e ottimizzare i processi, grazie all'inserimento di nuove professionalità altamente qualificate e all'utilizzo di nuove tecnologie.



Un'immagine sorridente di Ernesto Pellegrini, scomparso sette mesi fa, e della figlia Valentina

L'analisi

VALENTINA PELLEGRINI

I VALORI DI PAPÀ ERNESTO LA MIA STELLA POLARE

Una serata che non dimenticherò quella del 22 novembre scorso quando con 750 collaboratori abbiamo celebrato il Santo Natale, la prima volta senza il mio carissimo papà Ernesto. La Standing ovation al comparire della sua foto alle mie spalle è stata per me un'emozione fortissima e qui minuti che non volevamo terminare mi hanno confermato ancora una volta quanto fosse amato. Allo stesso tempo il caloroso consenso la direzione strategica intrapresa sarà per me di stimolo nell'affrontare le sfide del futuro, forte dell'esempio di mio padre. Stella polare dei miei valori, umani e imprenditoriali. A partire dal nostro posizionamento e dalla missione aziendale, alla quale quest'anno abbiamo dato anche un nome, Welfare company, a significare l'impegno nel prenderci cura del benessere delle persone, attraverso i nostri servizi e con progetti dedicati alle nostre risorse umane e al territorio. La cena di Natale è stata anche l'occasione per annunciare, nel sessantesimo anniversario di storia della Pellegrini spa, la condivisione della metà dei profitti con tutti i lavoratori, in misura crescente in relazione agli anni dedicati all'azienda, quale segno di gratitudine per il contributo di ciascuno al nostro successo. Ancora una volta, grazie di cuore.

Il convegno in Triennale
Milano organizzato
da Pellegrini e dalla
Fondazione
Valter Longo
ha analizzato
il rapporto tra
alimentazione e salute

COSTANZA OLIVA

Una sana alimentazione e l'adozione di stili corretti di vita incidono in modo tangibile sulla salute e sul benessere delle persone. Un tema che sta particolarmente a cuore alla Pellegrini visto che ogni giorno mette a tavola 400 mila persone e sente per questo una "responsabilità concreta" nella loro alimentazione. Lo scorso 19 settembre in Triennale Milano si è tenuto il convegno "Cibo, salute e sana longevità" organizzato dall'Accademia Pellegrini e dalla fondazione Valter Longo Onlus, realtà nata nel 2017 che si occupa di longevità. Molti gli spunti di riflessione emersi. Gli italiani vivono più a lungo, ma non necessariamente meglio. Negli ultimi vent'anni il periodo trascorso in cattiva salute è aumentato di quasi cinque anni, arrivando a rappresentare un quinto dell'intera vita. È un dato che va oltre il perimetro sanitario: pesa sulle famiglie, rallenta la produttività, aumenta i costi pubblici e mette sotto pressione un Paese che, paradossalmente, fa dell'agroalimentare uno dei suoi asset economici più solidi. La filiera del cibo vale quasi il 20% del Pil e dà lavoro a oltre tre milioni di persone, ma non riesce ancora a tradursi in abitudini diffuse e salutari.

Le analisi di The European House-Ambrosetti hanno mostrato come una dieta scorretta sia oggi la seconda causa di malattie croniche in Italia. Sovrappeso e obesità incidono pesantemente sulla capacità lavorativa: ogni anno si perde l'equivalente di più di 570 mila occupati a tempo pieno. In termini economici significa 97 miliardi di euro di produttività bruciata e una riduzione del Pil del 2,8%. Numeri che rendono evidente come la questione alimentare sia anche - e sempre di più - una questione economica.

Se la popolazione adulta italiana è relativamente virtuosa nel contenere l'eccesso di peso, lo stesso non vale per i più giovani: il 37% dei bambini risulta in sovrappeso, contro una media europea del 29%. Con queste premesse, il Servizio Sanitario Nazionale rischia di vedere crescere ulteriormente una spesa già oggi gravata da un 9% destinato alla cura dell'obesità. Le proiezioni parlano di 400 milioni di euro aggiuntivi all'anno se non si inverte la rotta. Al livello individuale, ogni contribuente paga già 330 euro l'anno in tasse per coprire i costi indiretti della cattiva alimentazione. Il tema non riguarda solo la salute: riguarda la sostenibilità del sistema-Paese e il modo in cui imprese, istituzioni e cittadini condividono responsabilità e benefici.

Un attore che può giocare un ruolo significativo è sicuramente la ristorazione collettiva.



Un momento del convegno "Cibo, salute e sana longevità" che si è svolto lo scorso 19 settembre in Triennale Milano

Il cibo sano è un elisir di longevità La sfida della ristorazione collettiva

razione collettiva. Le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere sono luoghi dove si decide, concretamente, la qualità dell'alimentazione quotidiana di milioni di persone. Offrire pasti equilibrati significa intervenire sulle diseguaglianze, perché la possibilità di accedere a cibo sano è spesso legata al reddito. Qui si crea un'opportunità: trasformare un servizio percepito come logistico in un presidio di salute pubblica.

La Pellegrini ha scelto di lavorare in questa direzione avviando, insieme alla Fondazione Valter Longo uno studio scientifico su un campione significativo di persone con l'obiettivo di definire un modello di ristorazione collettiva in grado di impattare sulla salute delle persone. Al centro della collaborazione il lavoro del professor, direttore del Longevity Institute della University of Southern California. Le sue ricerche hanno mostrato come l'invecchiamento sia il principale fattore di rischio per tumori, malattie cardiovascolari, diabete e Alzheimer, più determinante persino del fumo. Ma l'alimentazione può cambiare le cose. Il protocollo "Fasting Mimicking"

LA PARTNERSHIP L'ESPOSIZIONE ALLA TRIENNALE DI MILANO



Le diseguaglianze al centro della mostra Inequalities

La Pellegrini è stata partner di Triennale Milano in occasione della 24a Esposizione Internazionale, che si è tenuta dal 13 maggio al 9 novembre 2025, dal titolo Inequalities. Si tratta di un progetto collettivo che, attraverso mostre, installazioni, progetti speciali ed eventi si interroga sulle sfide globali legate alle differenze presenti in vari ambiti dell'esistenza. L'esposizione ha offerto spunti di riflessione sulle crescenti diseguaglianze che caratterizzano le città e il mondo contemporaneo. In particolare, diseguaglianze che il cibo per qualità e quantità disponibile può influenzare. Abbiamo testimoniato il nostro impegno a ridurle. Sul piano sociale, attraverso la Fondazione Ernesto Pellegrini onlus per contrastare le nuove forme di povertà nella nostra Milano. Sul piano culturale, con l'Accademia e i progetti di promozione di una corretta cultura alimentare.

Diet", ad esempio, ridurrebbe glicemia, colesterolo e pressione, con un ringiovanimento biologico medio di oltre due anni e mezzo in pochi cicli. Ancora più profonde potrebbero essere le implicazioni della "Longevity Diet", un modello alimentare basato su vegetali, legumi, cereali integrali e grassi sani: se adottata in giovane età, potrebbe aggiungere fino a dieci anni di vita, pur dimostrando benefici anche quando intrapresa più tardi. Per un'azienda della ristorazione collettiva, trasformare queste evidenze scientifiche in prassi quotidiana significa intercettare una domanda crescente di salute e benessere, ma anche assumersi una responsabilità sociale. Un approccio che punta a fare della mensa un luogo di prevenzione, prima ancora che di servizio. La sfida della longevità - intesa non solo come durata, ma come qualità della vita - passa quindi per scelte che attraversano tutta la società: dalla ricerca scientifica alle politiche pubbliche, dai comportamenti individuali alle strategie delle imprese. E soprattutto passa per ciò che, ogni giorno, mettiamo nel piatto.

IL PROGETTO

Una rete di "Amici" per accogliere i pellegrini del Giubileo

Il progetto 'Gli Amici del Pellegrino' è stata una grande iniziativa di sostenibilità e valorizzazione delle realtà territoriali, dedicata ai milioni di fedeli e turisti in visita a Roma durante il Giubileo. L'anno santo si concluderà il prossimo 6 gennaio e secondo le ultime stime avrà visto la partecipazione di circa 30 milioni di persone. Un'iniziativa frutto della collaborazione tra Confcommercio Roma, Pellegrini spa e il Dicastero Vaticano per l'Evangelizzazione, presieduto da monsignor Rino Fisichella che ha dato vita ad un vero e proprio network di accoglienza. Un'ampia rete di pubblici esercizi - tra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, gelaterie, street food, market, banchi alimentari nei mercati rionali e altri punti di ristoro convenzionati - mette a disposizione un'offerta alimentare e gastronomica di qualità a condizioni agevolate, fruibile attraverso i Buoni Pasto Welfare Pellegrini. "Roma accoglie con gusto", lo slogan dedicato all'operazione.

Accogliere significa garantire esperienze autentiche e alla portata di tutti. Con "Gli Amici del Pellegrino", il commercio locale è diventato protagonista di un modello di ospitalità che unisce qualità e accessibilità. Grazie a

menu e prezzi dedicati, pubblici esercizi, gastronomie e banchi alimentari dei mercati rionali hanno creato in rete un servizio pensato per i pellegrini, contribuendo al tempo stesso a valorizzare le eccellenze del territorio. Un'iniziativa che dimostra come accoglienza e sostenibilità economica possano andare di pari passo.

L'obiettivo di offrire ai partecipanti del Giubileo 2025 un'ampia gamma di opzioni gastronomiche a condizioni agevolate è stata particolarmente apprezzata.

L'iniziativa realizzata in collaborazione con il Dicastero Vaticano per l'Evangelizzazione ha reso accessibili ai fedeli bar e ristoranti di Roma a prezzi calmierati



La vetrina "Amico del Pellegrino" realizzata per il Giubile



zata in due grandi eventi. La Pellegrini ha gestito il pranzo e la cena per migliaia di persone nel corso dei due eventi numericamente più rilevanti del Giubile 2025: quello degli adolescenti, con oltre 200 mila pasti erogati tra il 24 e il 26 aprile e quello dei giovani, a fine luglio, con oltre un milione di pasti. Nei due eventi sono stati coinvolti circa mille esercizi convenzionati a Roma e nel Lazio. Si è trattato di un successo particolarmente rilevante, soprattutto in considerazione dell'alto

numero di attivazioni e gli importanti volumi di spesa concentrati nei pochissimi giorni dell'evento. A seguito di un'attenta analisi delle esigenze del Dicastero, è stata realizzata una WebApp personalizzata per disporre di uno strumento snello, rapido ed efficace. Un'applicazione che funziona in modo molto semplice tramite un qr-code da attivare con un PIN, che è ora a disposizione di tutti i clienti Pellegrini, in aggiunta alla tradizionale App collegata alla smart card.

«Pellegrini è stata particolarmente orgogliosa di promuovere questa importante iniziativa, grazie all'accordo intercorso col Dicastero per l'Evangelizzazione e in collaborazione con Fipe Confcommercio. Accordo che ha consentito di portare benefici, non solo a tutti i fedeli e turisti che hanno visitato Roma durante il Giubile, ma anche agli esercenti e alle realtà produttrici locali. Il costante impegno nella sostenibilità e la precisa vocazione sociale della nostra azienda hanno trovato un naturale compimento in questo programma che esprime valori propri della nostra società. Siamo particolarmente lieti che tutto questo accada proprio nel 2025, Anno Giubilare, e sessantesimo anniversario dalla nascita della Pellegrini, il più grande gruppo italiano che si occupa del benessere delle persone attraverso la fornitura di servizi alle imprese», ha dichiarato la Presidente e AD Valentina Pellegrini.