

La Pellegrini inaugura il nuovo centro cottura a Peschiera Borromeo

*Settemila pasti al giorno e cinquanta persone impiegate
attraverso un'attività di riqualificazione e valorizzazione del territorio
in cui opera dagli anni Ottanta con la piattaforma Central Food*

Milano, 14 maggio 2026

La Pellegrini, da oltre 60 anni leader italiano nel settore della ristorazione e dei servizi integrati per le aziende, è lieta di annunciare l'apertura di un nuovo centro cottura nel Comune di Peschiera Borromeo, in via Volta, adiacente alla nostra piattaforma Central Food.

La struttura, con una superficie di oltre 1.600 metri quadri, impiegherà 50 persone, con una capacità produttiva di 7.000 pasti giornalieri, destinati a strutture scolastiche, ospedaliere ed aziende. Il progetto ha visto la bonifica e la riqualificazione di un capannone, che si è trasformato in un centro produttivo moderno e sostenibile: un passo importante per lo sviluppo del nostro *business*, anche in chiave evolutiva.

“Nel corso degli anni 80 - spiega Valentina Pellegrini, Presidente e AD del Gruppo - mio padre aprì a Peschiera Borromeo la nostra Central Food: una moderna centrale di selezione, stoccaggio, controllo qualità e fornitura di derrate alimentari sia per i nostri ristoranti, nei quali ogni giorno mettiamo a tavola oltre 400mila commensali, sia per i principali *player* della grande distribuzione organizzata. Una scelta pionieristica che costituisce tuttora un elemento distintivo nel panorama della ristorazione collettiva, grazie anche al lavoro di 110 persone. Oggi, questa nuova apertura segna un'ulteriore tappa nel percorso di innovazione e sviluppo della nostra Divisione Ristorazione, oltre che un rinnovato impegno nella valorizzazione dell'economia del territorio e delle comunità in cui la Pellegrini opera.”

Il nuovo centro cottura di Peschiera Borromeo si inserisce in piena coerenza con il posizionamento e con la mission di Pellegrini: prendersi cura del benessere delle persone in modo sostenibile. “Abbiamo superato il concetto di azienda che fornisce servizi - afferma Valentina Pellegrini -. Poniamo la massima attenzione e sentiamo la responsabilità del nostro ruolo, che impatta ogni giorno sulla salute e sul benessere di migliaia di persone. Per far questo è necessario mettere al centro le attività di ricerca e sviluppo e investire in ogni fase della catena del valore: dalla qualità e sostenibilità della filiera, ai processi di produzione, fino alle campagne di promozione di una corretta cultura del benessere. L'Accademia Pellegrini, che a Peschiera Borromeo ha la propria sede, si impegna su questi temi ogni giorno, anche attraverso collaborazioni con Università, esperti e centri di ricerca di primario livello.”

A PROPOSITO DEL GRUPPO PELLEGRINI

La Pellegrini, fondata nel 1965 dal Cavaliere del lavoro Ernesto Pellegrini e oggi guidata da Valentina Pellegrini, Presidente e AD, è una realtà interamente italiana, che si occupa di servizi dedicati ad aziende, enti scolastici, ospedali, rsa e altre istituzioni, sia in Italia che all'estero. Nel 2025 ha riportato ricavi per 1 miliardo e 195 milioni di euro e può contare su 11mila dipendenti, distribuiti tra le sedi di Milano, Roma, Mendrisio (Svizzera) e i tanti appalti nel mondo. Il posizionamento e la mission aziendale confermano l'impegno nel prendersi cura del benessere delle persone attraverso i propri servizi e con progetti dedicati alle proprie risorse umane e al territorio. Il business dell'azienda si basa su 4 attività: Ristorazione e Vending, Welfare Solutions, Pulizia, Sanificazione e Servizi integrati, Forniture alimentari e Lavorazione delle carni fresche. L'Azienda investe in attività di Ricerca, Sviluppo e Formazione attraverso l'Accademia Pellegrini ed è impegnata in progetti di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Dal 2014 l'azienda sostiene la Fondazione Ernesto Pellegrini ETS, la cui prima attività è stata la creazione e la gestione del Ristorante Solidale Ruben a cui si affianca il progetto Futuro Prossimo, una forma di welfare che non distribuisce solo aiuti ma che rigenera capacità. Per volontà della famiglia imprenditrice, la Pellegrini reinveste nell'azienda tutti i propri utili.

www.gruppopellegrini.it

CONTATTI STAMPA

Direzione Marketing e Comunicazione Pellegrini: Tea Della Pergola 348.0007218 - tea.dellapergola@gruppopellegrini.it

Ufficio stampa Pellegrini: Headline SRL

Leonardo Bartoletti: 335.5436504 - leonardo@hlstampa.com

Davide Costa: 335.7906485 - davide@hlstampa.com