

Voi  noi.



 Pellegrini



5	lettera del presidente
6 - 7	missione e dedizione
8 - II	rispetto e risorse
I2 - I3	organizzazione e disponibilità
I4 - I5	posizione e direzione
I6 - I9	ricerca, sviluppo e formazione

i servizi

20 - 25	la ristorazione
26 - 3I	le forniture alimentari
32 - 35	la distribuzione automatica
36 - 4I	le pulizie e la gestione dei servizi integrati
42 - 45	le soluzioni welfare

46 - 49	pellegrini catering overseas sa
50 - 5I	10 impegni 10 ragioni
52 - 53	evoluzione e continuità
54	le sedi

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini



A chi mi chiede che cosa ho fatto dal 1965 a oggi, rispondo che ho seguito le mie passioni. La passione del lavoro, la passione della famiglia, la passione del fare le cose per bene, con cura, al meglio delle mie possibilità. E mi sono circondato di persone che condividono queste passioni: un po' perché le ho scelte che erano già così, un po' perché le abbiamo formate, con molto impegno e molte ore di lavoro, e un po' perché le ho "tirate su" con questa impostazione: come mia figlia Valentina che oggi mi affianca nelle responsabilità dell'azienda.

Sta di fatto che oggi la Pellegrini è un'azienda seria, attenta alla qualità, di solidi principi (magari un po' all'antica, tipo *fedeltà, onestà, correttezza*), che proprio per questo si sa far valere in un mercato competitivo, senza compromessi e restando sempre fedele al suo stile. Ma specialmente è un'azienda con una passione: quella che mettiamo ogni giorno al servizio dei nostri Clienti e che li convince e li conquista.

Così dal 1965 i nostri Clienti seguono i nostri uomini, che seguono il loro Presidente che segue la sua passione.

E – a quel che si dice in giro – continuiamo ad andare nella direzione giusta.

Voi e Noi.

Il Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Carlo Pellegrini". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'C' and a long, vertical tail on the 'i'.

La Pellegrini è nata come azienda per la ristorazione collettiva, ma ha subito individuato la sua **mission** nel servizio a tutto campo.

Oggi, le aziende sanno che affidandosi alla Pellegrini possono contare su servizi di qualità elevata: dalla ristorazione alle forniture alimentari, dalla distribuzione automatica alle pulizie e gestione dei servizi integrati, dai buoni pasto ai servizi per il welfare aziendale.



Ristorante Aziendale Carabelli 1970

Quello che però i Clienti della Pellegrini acquistano davvero è una dedizione completa, un'attenzione che si traduce in cura quotidiana e nella capacità di rispondere, ma ancor più di anticipare le loro esigenze.

La coerenza che fa la storia

La Pellegrini nasce nel 1965 come "Organizzazione Mense Pellegrini", e individua subito nel servizio completo al Cliente la sua vocazione, ponendosi l'obiettivo di ampliare capacità e competenze per realizzarla.

Via via che le attività si consolidavano e raggiungevano la stabilità, la Pellegrini aggiungeva un'altra tessera

al mosaico che aveva già concepito e ampliava la sua offerta. Alcune tappe:

- 1975 | Pellegrini spa.
- 1979 | Pellegrini Catering Overseas.
- 1982 | Central Food per garantire ai Clienti le migliori forniture.
- 1984 | Industria di Lavorazione Carni Fresche
- 1985 | Buoni Pasto.
- 1996 | Pulizie e gestione dei Servizi integrati.
- 2000 | Distribuzione automatica.
- 2015 | Servizi per il welfare aziendale.

House Organ Pellegrini "30.000 Forchette" 1977



Verso il futuro

Oggi la Pellegrini non si ferma.

È in grado di offrire un servizio completo a ogni azienda, ma sa di poter andare oltre. Il mercato, gli sviluppi della società e dell'economia stanno già dando delle indicazioni e un orientamento. Ma i suggerimenti più importanti arrivano, come sempre, da **voi** e dai vostri stimoli ad affrontare sfide e problematiche sempre nuove.



*Nomina
a Cavaliere del Lavoro
da parte del Presidente
della Repubblica
Francesco Cossiga*



*Presidente
dell'F.C. Internazionale*



*In udienza privata
da Papa
Giovanni Paolo II*

missione & dedizione



*Con Giuliano Pisapia,
Sindaco di Milano,
all'inaugurazione
del Ristorante Solidale Ruben*



*La Vice Presidente
Valentina Pellegrini*



*La famiglia
in udienza privata
da Papa Francesco*

I valori in cui crediamo nascono dall'uomo e all'uomo ritornano. Non sappiamo e non vogliamo distinguere le regole aziendali da quelle dell'etica e della moralità. Per questo, il primo dei valori in cui crediamo è il rispetto.

rispetto per la nostra risorsa più preziosa

Le persone che lavorano per noi non saranno mai numeri, ma sempre individui con le loro vite, le loro ambizioni. Le scegliamo con cura tra coloro che condividono i nostri valori di onestà e moralità, la nostra dedizione al Cliente. Le formiamo con scrupolo e attenzione. E loro ripagano con dedizione e fedeltà il nostro impegno nei loro confronti.

La qualità del lavoro dei nostri dipendenti è una garanzia per i nostri Clienti.

rispetto



gli accordi con i nostri dipendenti sono molto chiari

Noi garantiamo:

- un luogo di lavoro salubre e sicuro;
- il rispetto per le loro opinioni e per i loro diritti sindacali;
- l'assenza di ogni tipo di discriminazione;
- il rispetto dei contratti e dei livelli retributivi;
- la valorizzazione delle loro capacità e competenze;
- possibilità interessanti di crescita e carriera all'interno dell'azienda.

risorse







rispetto per chi custodisce la nostra credibilità

È il Cliente il custode della nostra credibilità, l'obiettivo del nostro impegno, il primo consulente per il nostro sviluppo.

La nostra collaborazione è improntata al rispetto per le sue scelte, per le sue richieste, per i suoi uomini.

Noi rispettiamo il suo investimento che per noi è una vera responsabilità e lo onoriamo mettendogli a disposizione le nostre risorse e i nostri uomini.

E possiamo dire che il rispetto che abbiamo per i nostri Clienti ci è stato sempre restituito con la stessa passione con cui lo abbiamo donato.

rispetto per il pianeta e impegno nel sociale

Oggi è di moda parlare di sostenibilità, ma non sono molte le aziende che pongono effettivamente questo elemento al vertice della loro scala di valori, facendo scelte significative.

Noi sì. Perché pensiamo che un *Partner* che rispetti il pianeta rispetterà anche chi lo abita. E chi lo abiterà in futuro.

Per questo abbiamo deciso di investire in progetti concreti di integrazione della sostenibilità all'interno del business.

E ci siamo dati una missione chiara: *Vivi Meglio, Vivi Sostenibile*, con l'impegno di lasciare ai nostri figli un mondo migliore.

Nel sociale promuoviamo e sosteniamo progetti concreti. Come la FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS, costituita nel 2013, che si propone di dare un aiuto a chi si trova in situazione di temporanea difficoltà e ha come sua prima e importante realizzazione, a Milano, il Ristorante Solidale *Ruben*.

Dal 2016 predisponiamo il Rendiconto di Sostenibilità.



un modello organizzativo snello ed efficace

Non è facile essere semplici, ma è indispensabile, per tenere sempre attivi e funzionanti i canali di comunicazione con i Clienti.

Per questo abbiamo adottato una struttura snella, con una catena di comando chiara, netta, abituata a rispondere con rapidità ed efficienza per offrire sempre la massima disponibilità.

Questo significa che i Clienti parlano direttamente con i responsabili del servizio che li interessa. Come dire: non abbiamo filiali, ma ogni Cliente comunica con il Direttore di Divisione il quale risponde ai vertici dell'azienda.

E questa è un'altra garanzia che vi offriamo.

organizzazione & disponibilità

ci autovalutiamo, molto severamente

Una delle conseguenze del nostro modello organizzativo, che conferisce a ogni livello di gestione una responsabilità diretta, è che ogni Direttore di Servizio è invitato all'autovalutazione del suo lavoro e del rapporto con i Clienti. Questo fa sì che tutti i processi e gli stadi operativi siano continuamente monitorati, non solo per risolvere rapidamente ogni eventuale problema, ma specialmente per prevenirlo e per anticipare le richieste dei Clienti.





posizione

in alto

Il mercato ha posizionato la Pellegrini in alto nel range delle aziende di servizi. In alto nella qualità, in alto nell'affidabilità, in alto nel tasso di riconferme dei Clienti e nel loro livello di soddisfazione. In alto nel rapporto qualità-prezzo.

D'altra parte in economia non esistono dati assoluti, bensì relazioni che si concretizzano in valori, e non abbiamo mai pensato di poter fare sconti sui valori.

Anche se possiamo accordarci sui prezzi.

verso il cliente

Il nostro posizionamento è in alto, perché la nostra direzione è univoca: verso il Cliente. Non si costruisce mezzo secolo di successi senza la fiducia del Cliente. Senza aver fatto esperienza delle sue esperienze. Senza essere cresciuti insieme a lui.

Noi ci confrontiamo quotidianamente con Clienti giustamente esigenti, Clienti al *top* e dobbiamo necessariamente offrire loro qualcosa di più di un semplice prodotto-servizio. Gli offriamo un'esperienza di servizio che modelliamo su di loro. Cioè al *top*.

oltre il tailor-made, il pellegrini service

Ai nostri Clienti, noi diciamo: provateci, chiedeteci di trasformarci secondo i vostri desideri e fateci correre in giro per l'Italia e per il mondo. Fateci diventare parte di voi, del vostro impegno quotidiano. Chiamateci a condividere con voi e i vostri dipendenti le fatiche e le gioie di portare avanti un'azienda.

E per quel che ci compete, lo faremo.
Con gioia e dedizione.

 direzione



Radiotelevisive Italiane (R.T.I.) SpA
Via Europa, 48
Cologno Monzese (MI)

Pellegrini
Via Lago di Nemi, 25
20142 Milano

E-Plus Studio

Via Alessandro Manzoni 12/13
00187 Roma
Via S. Andrea 10
00187 Roma



ZONA CENTRALIZZAZIONE
SELF SERVICE

Piani P100



innovare sempre

Sin dalla fondazione nel 1965, la Pellegrini ha fatto dell'innovazione il punto cardine della sua filosofia aziendale. Una scelta lungimirante perché, oggi più che mai, la ricerca e sviluppo di proposte e soluzioni all'avanguardia è una necessità assoluta. Stare al passo con l'innovazione non basta, infatti: bisogna esserne un fattore propulsivo.

la formazione: una priorità

Con questi presupposti, la formazione, ossia mettere chi lavora in grado di gestire le risorse, le procedure e gli obiettivi che un'azienda innovativa come la Pellegrini adotta e propone, diventa un'altra priorità indiscutibile.


Accademia Pellegrini
ricerca | sviluppo | formazione

ricerca, sviluppo & formazione

un circolo virtuoso: l'accademia

Ricerca, sviluppo e formazione sono quindi strettamente legate in un circolo virtuoso: elaborare soluzioni nuove da un lato e dall'altro formare i professionisti in grado di gestirle al meglio.

Per "istituzionalizzare" questa sinergia, la Pellegrini ha creato l'Accademia Pellegrini, un luogo – ideale e reale – dove ricerca e formazione collaborano per sviluppare idee che si trasformano in proposte concrete e dove si formano con continuità i professionisti che governano e alimentano questo sviluppo incessante.

la crescita secondo pellegrini

L'Accademia è quindi l'indicatore distintivo e propositivo di come la Pellegrini intende la crescita aziendale: investire nel futuro coinvolgendo sin dall'inizio le persone nell'innovazione che la stessa azienda è in grado di produrre.



Accademia Pellegri

ricerca | sviluppo | formazione







i ristoriamo

i servizi: la ristorazione

un modello che si rinnova 40 milioni di volte all'anno

La Ristorazione è stato il modello di riferimento per lo sviluppo della Pellegrini come società di servizi. L'organizzazione semplice, la responsabilità diretta, la ricerca della qualità continuano a essere schemi che ritornano anche nelle altre strutture.

Oggi, la Ristorazione Pellegrini serve 40 milioni di pasti annui in più di 600 punti di ristoro presso aziende, comunità religiose, strutture sanitarie, scuole, e nei ristoranti *Valentina*, aperti al pubblico, sempre studiando menu *ad hoc* e assicurando un servizio accurato, veloce, che riscuote un'altissima percentuale di soddisfazione.

ti ristoriamo
dal 1965



scoprite il gusto squisito della serietà

I menu Pellegrini sono realizzati con ingredienti rigorosamente selezionati e controllati, preparati da cuochi esperti secondo le più rigorose direttive igienico-sanitarie e pensati per una dieta rigorosamente equilibrata.

E, con le Ricette *Wellness*, possiamo proporvi una gamma di piatti realizzati secondo i principi scientifici della nutrizione culinaria per trasformare lo stare a tavola in un'esperienza salutare e deliziosa. Del resto, il motto che troverete nei nostri ristoranti parla chiaro: TI RISTORIAMO. Ossia, ci prendiamo cura dei nostri Clienti di tutte le età, offrendo loro una cucina sana, equilibrata, gustosa, in ambienti gradevoli in cui è un piacere restare.


wellness

facciamo scuola, ma non smettiamo mai di studiare

Collaboriamo a una serie di ricerche scientifiche promosse dall'ASL-SIAN sui temi della nutrizione, e partecipiamo come relatori a congressi e convegni organizzati dal Ministero della Salute, in collaborazione con l'Istituto Superiore della Sanità.

La nostra competenza fa scuola e, attraverso l'Accademia Pellegrini, formiamo la nostra squadra. Ma siamo sempre pronti a metterci in gioco e a studiare nuove soluzioni per soddisfare le esigenze dei nostri Clienti.

rigore
& piacere

4 punti di forza

selezione e formazione continua del personale

La nostra reputazione ci consente di attirare i migliori cuochi, e il nostro programma di formazione continua ne conferma la competenza.

garanzia del doppio controllo

Nei ristoranti Pellegrini gli alimenti arrivano in tavola dopo essere stati controllati due volte: dai tecnici della nostra piattaforma di fornitura Central Food e dai nostri cuochi in cucina.

servizio dietetico interno

Abbiamo al nostro interno un Servizio Dietetico che elabora i menu sulla base dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e energia) stabiliti dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).

servizio tecnico interno

Troverete al vostro servizio anche architetti e ingegneri che potranno modificare o progettare *ex novo* per voi gli spazi-ristoro e le cucine del vostro ristorante.











Pellegrini

i servizi: le forniture alimentari

il cuore & il motore

il motore del duemila ha un cuore antico

Nel cuore di Ernesto Pellegrini c'è sempre stata l'idea di offrire ai suoi Clienti della ristorazione qualcosa di più: più qualità e un servizio più completo.

Per questo, nel 1982, con grande anticipo sui tempi, ha creato Central Food, una moderna centrale di selezione, stoccaggio, controllo e fornitura delle derrate.

Central Food è oggi il *Cuore* della ristorazione Pellegrini, ma anche il *Motore* della sua qualità, perché rifornisce quotidianamente con le piattaforme di Milano e Roma i suoi ristoranti in tutta Italia. Come dire: ci fidiamo di tutti, ma di noi stessi ci fidiamo di più.

un cuore aperto al mercato

In un settore delicato come quello della carne, per esempio, il 40% della produzione di Central Food è destinato alla G.D. a cui la nostra macelleria offre porzionature su misura distribuite con diversi sistemi di taglio e confezionamento, compresi quelli più avanzati (*skin packaging* e macchina per il taglio a peso fisso).



Magazzini
Central Food, 1982



Stabilimento
Central Food, 1982

4 punti di forza

quattro tipi di controllo

Verifichiamo scrupolosamente la sicurezza, l'igiene e il sapore dei nostri alimenti con controlli ispettivi, analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche sia con strutture interne, sia tramite laboratori certificati.

il fiore all'occhiello: la nostra carne

La selezioniamo tra le carni di alta gamma, la lavoriamo e porzioniamo nella nostra macelleria, seguendo le richieste dei Clienti interni ed esterni, Grande Distribuzione compresa, e la contrassegniamo con il marchio *Gran Taglio*.

prodotti arcangeli

Nel 2015, la linea Arcangeli, nata dalla nostra esperienza nella ristorazione è stata premiata con il marchio di qualità "Consigliato da ASSIC" dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

alti investimenti nella struttura

Central Food possiede impianti ad alta automazione, continuamente aggiornati a garanzia della qualità delle forniture e della sostenibilità ambientale.

sostenibilità
Pellegrini



Magazzini di Peschiera Borromeo



Freschi e graniati







i servizi: la distribuzione automatica

per ultimi, sulle spalle dei primi

È l'ultimo arrivato tra i servizi Pellegrini, e porta con sé tutta la competenza, l'innovatività e la passione delle altre strutture.

La sue caratteristiche principali?

- efficienza nel *customer care*;
- completezza dell'offerta;
- proposta di prodotti di qualità;
- spiccata versatilità stagionale;
- attenzione alle problematiche alimentari (celiachia ecc...);
- presenza di prodotti *no-food*;
- attrezzature moderne e funzionali anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale;
- servizio di assistenza "a portata di voce".

firmate la vostra pausa

I distributori automatici Pellegrini vi offrono un grande spazio pronto per essere personalizzato con i vostri marchi, rendendo anche la pausa caffè un punto di visibilità e di riconoscibilità per voi.

Anche questa è un'idea che arricchisce la vostra identità e la soddisfazione di chi lavora per voi. Perché il Servizio Pellegrini Vending non è mai in pausa, quando si tratta della vostra pausa.

in pausa & in funzione



4 punti di forza

distributori moderni, funzionali, energy saving

Abbiamo scelto le macchine migliori, affidabili, flessibili e che garantiscono consumi ridotti.

servizio di assistenza e pronto intervento rapidissimo

Pellegrini Vending vuol dire qualità Pellegrini, senza compromessi e un personale addestrato che interviene rapidamente per fornire assistenza in ogni circostanza.

caffè selezionato, acqua depurata

Abbiamo selezionato per voi una miscela di caffè esclusiva e un filtro per l'acqua che la rende ideale per leggerezza, purezza e sapore. Perché anche una piccola pausa possa diventare un grande piacere.

stagionalità dei prodotti e possibilità no-food

Quello che vi serve, quando vi serve: frutta fresca d'estate e fazzoletti di carta tutto l'anno. Ma soprattutto il massimo della qualità e della celerità di distribuzione, garantita da Central Food.



ti ristoriamo
dal 1965



In confezione 1,25 kg tutti i formati di pasta L'Espresso		prezzo
1.2. pasta rigata	prezzo	
1.3. pasta farfalla	prezzo	
1.4. pasta farfallina	prezzo	
1.5. farfallina	prezzo	
1.6. farfallina	prezzo	
1.7. farfallina	prezzo	
1.8. farfallina	prezzo	
1.9. farfallina	prezzo	
1.10. farfallina	prezzo	
1.11. farfallina	prezzo	
1.12. farfallina	prezzo	
1.13. farfallina	prezzo	
1.14. farfallina	prezzo	
1.15. farfallina	prezzo	
1.16. farfallina	prezzo	
1.17. farfallina	prezzo	
1.18. farfallina	prezzo	
1.19. farfallina	prezzo	
1.20. farfallina	prezzo	
1.21. farfallina	prezzo	
1.22. farfallina	prezzo	
1.23. farfallina	prezzo	
1.24. farfallina	prezzo	
1.25. farfallina	prezzo	
1.26. farfallina	prezzo	
1.27. farfallina	prezzo	
1.28. farfallina	prezzo	
1.29. farfallina	prezzo	
1.30. farfallina	prezzo	
1.31. farfallina	prezzo	
1.32. farfallina	prezzo	
1.33. farfallina	prezzo	
1.34. farfallina	prezzo	
1.35. farfallina	prezzo	
1.36. farfallina	prezzo	
1.37. farfallina	prezzo	
1.38. farfallina	prezzo	
1.39. farfallina	prezzo	
1.40. farfallina	prezzo	
1.41. farfallina	prezzo	
1.42. farfallina	prezzo	
1.43. farfallina	prezzo	
1.44. farfallina	prezzo	
1.45. farfallina	prezzo	
1.46. farfallina	prezzo	
1.47. farfallina	prezzo	
1.48. farfallina	prezzo	
1.49. farfallina	prezzo	
1.50. farfallina	prezzo	





i servizi: le pulizie e la gestione dei servizi integrati

facciamo grandi cose e sappiamo come gestirle

La Pellegrini che non ti aspetti – quella che va oltre la buona cucina e la ristorazione efficiente – dal 1996 convince e opera in grandi realtà industriali e civili, alberghiere, sanitarie, commerciali, in contesti e processi produttivi complessi, in situazioni particolarmente delicate.

la cura del particolare

Il criterio qualitativo Pellegrini si evidenzia in questo servizio nella scelta di macchinari avanzati e nel personale ben formato e motivato anche perché correttamente inquadrato e assicurato. Ma anche nella selezione di prodotti ecocompatibili e nello studio di metodi di intervento a basso impatto ambientale. Insomma, la solita accuratezza Pellegrini. Per qualcuno sarà anche un po' noiosa, ma per noi (e per voi), è molto rassicurante.

efficienti

rassicurati



4 punti di forza

operatività completa

In tutti gli ambiti, in tutti i processi e i contesti, dalla pulizia degli ambienti di lavoro e dei grandi impianti industriali alla sanificazione delle sale operatorie, dalla logistica del farmaco e dei prodotti sanitari ai servizi di portineria, alla gestione del verde e alla piccola manutenzione, la Pellegrini fornisce sempre un servizio di prima qualità.

flessibilità garantita

Le cose cambiano e anche noi siamo disposti a cambiare venendo incontro alle mutevoli esigenze dei nostri Clienti.

personale in regola e in sicurezza

Vi offriamo la sicurezza e la tranquillità di sapere che tutto il nostro personale è perfettamente inquadrato legalmente e assicurato per ogni evenienza.

rispetto dell'ambiente

Anche in questo settore, noi della Pellegrini ci impegniamo al rispetto dell'ambiente, con un largo utilizzo di prodotti e metodiche di lavoro ecosostenibili. Un'attenzione e un rispetto a cui teniamo molto.

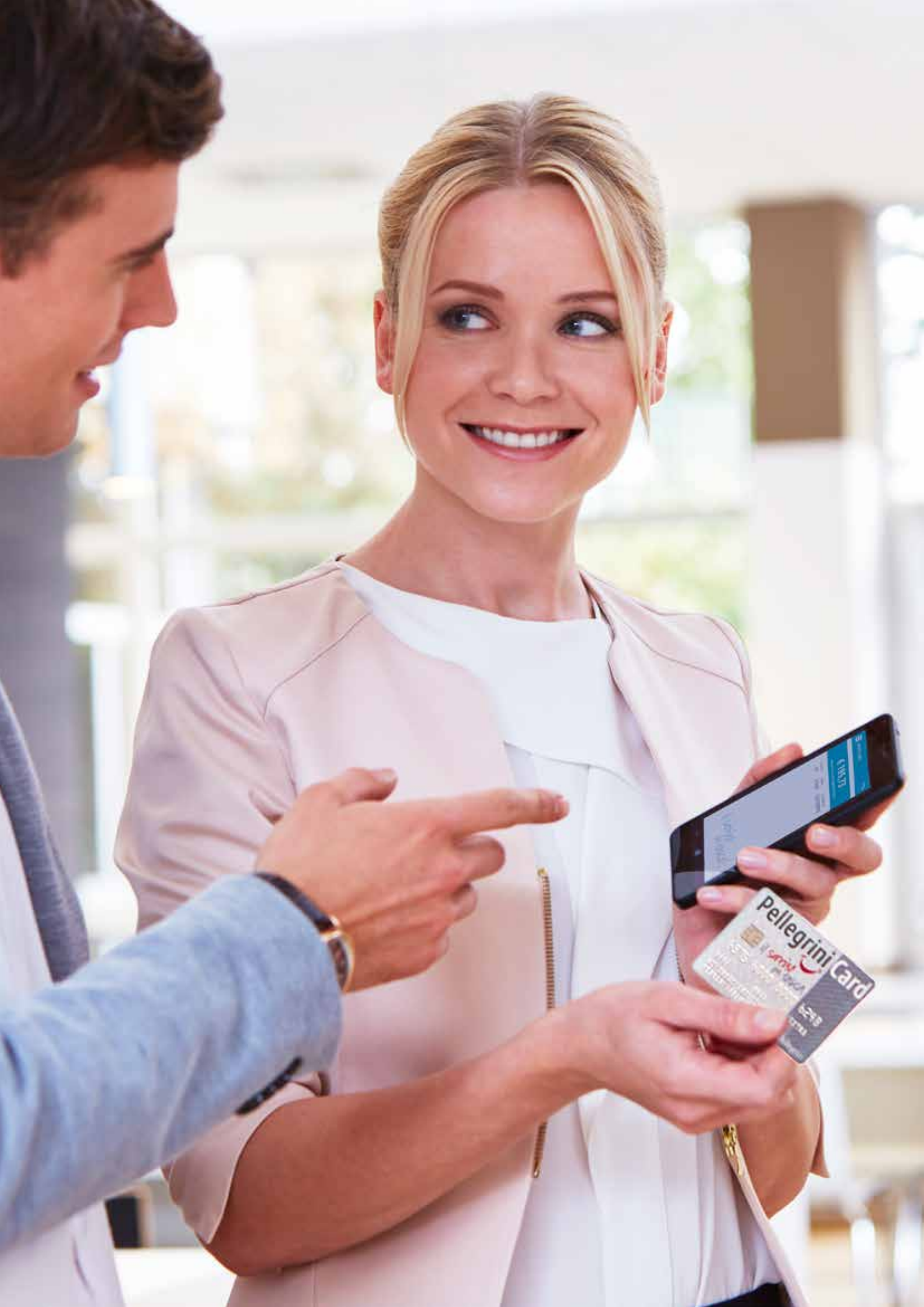
sostenibilità
Pellegrini











Pellegrini Card

i servizi: le soluzioni welfare

una rivoluzione per il vostro sorriso

È il mercato a riconoscerlo: le nostre soluzioni per la gestione del welfare aziendale sono in Italia le più avanzate, sicure e ricche di opportunità e vantaggi.

Dai Buoni Pasto ai Buoni Regalo, dai Fuel Voucher alla gestione dei Flexible Benefits. E questo perché sono state pensate per dare a ciascuno – Clienti, Utilizzatori ed Esercenti – una ragione in più per sceglierle, utilizzarle e accoglierle con un sorriso.

un concentrato di tecnologia

Abbiamo rivoluzionato il processo produttivo dei Buoni Pasto cartacei e trasformato un “pezzetto di carta” in una centralina informativa.

Per quel che riguarda il Buono elettronico, operiamo, unici sul mercato con l'infrastruttura dei pos bancari, a garanzia di una diffusione veloce e della massima capillarità.

Oggi, grazie all'APP, l'utilizzo dei Buoni Pasto è semplice e immediato e incontra i gusti dei consumatori finali che si orientano sempre più verso l'utilizzo *mobile*.

La nostra piattaforma interattiva per la gestione dei piani di Welfare, garantisce, inoltre, la migliore *user experience*.

sostenibili
 sorridenti

la sostenibilità è la chiave del nostro successo

Il nostro concetto di sostenibilità tocca anche gli aspetti economici, attraverso un rapporto equilibrato tra sconti al Cliente e commissioni per gli Esercenti che punta alla soddisfazione di tutti.

sostenibilità
Pellegrini

4 punti di forza

capillarità ed espandibilità

La nostra rete di *Partner* convenzionati è distribuita su tutto il territorio nazionale. Facendo leva sui valori della correttezza e trasparenza dei nostri servizi, siamo inoltre in grado di convenzionare rapidamente nuovi *Partner* che ci vengono richiesti dal Cliente e dai suoi Dipendenti, in una logica di personalizzazione.

attenzione al cliente

Ogni azienda ha a sua disposizione: un *call center* e un *back office* ubicati in Italia, composti da dipendenti diretti e riservati agli Utilizzatori; un referente dedicato che segue l'azienda sin dall'inizio della collaborazione con competenza e disponibilità; la possibilità di attivare convenzioni *on demand* con *Partner* esclusivi e di particolare interesse.

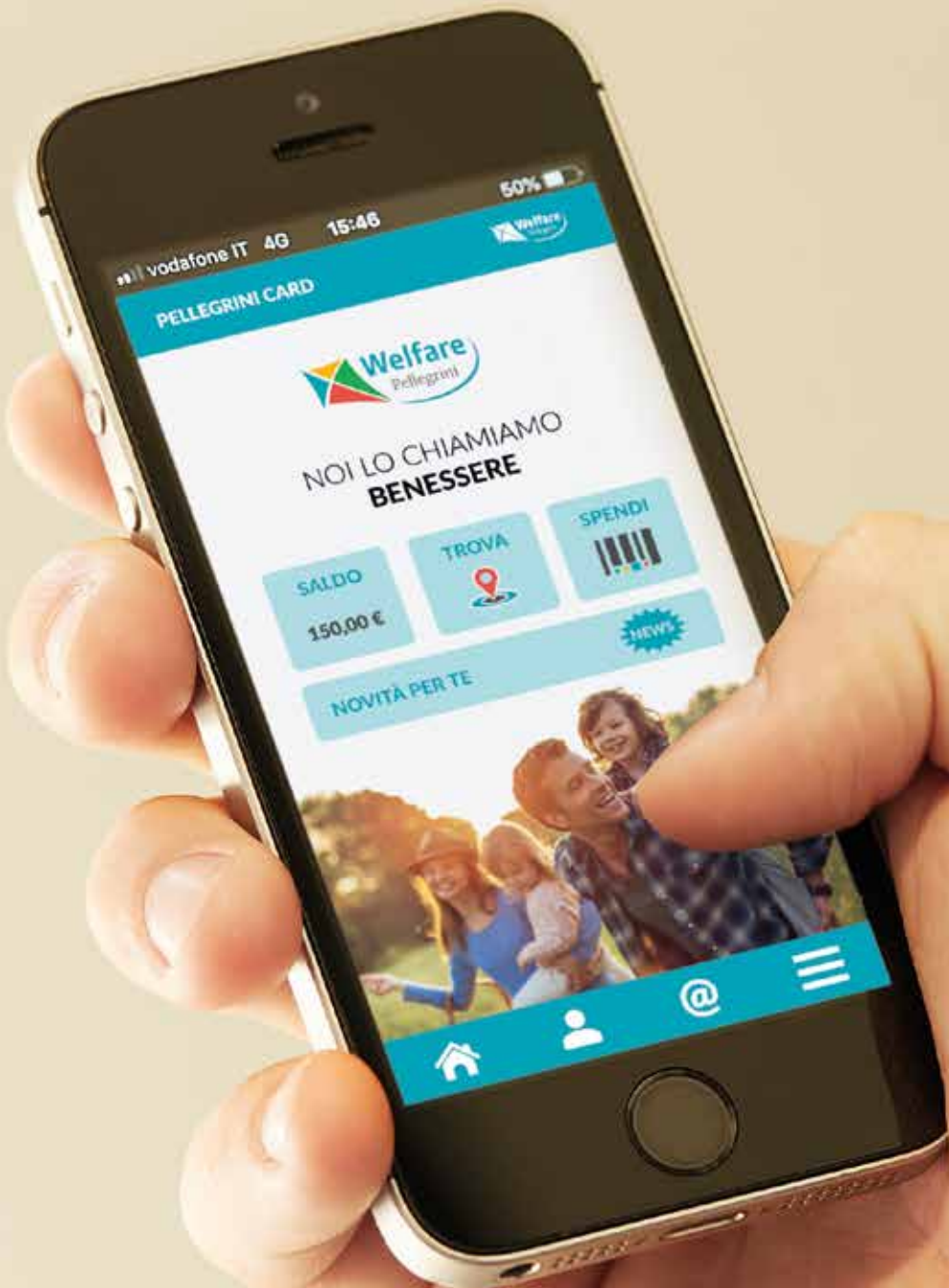
riverbero positivo

Soluzioni di qualità, individuate grazie all'approccio consulenziale e alla trasparenza del rapporto con i *Partner*, creano nell'Utilizzatore un apprezzamento che si trasforma in un efficace biglietto da visita per l'azienda che sceglie il Welfare Pellegrini.

club pellegrini

Il Club Pellegrini offre a chi ama lo *shopping*, lo sport e i viaggi un accesso esclusivo alle promozioni che alcuni *Partner* hanno riservato ai nostri Utilizzatori. Grazie a una ricca offerta di convenzioni, il Club dà la possibilità di fruire di vantaggi e sconti presso negozi e catene commerciali e di accumulare punti per ogni acquisto effettuato sui siti di *e-commerce*.





vodafone IT 4G 15:46 50% Welfare

PELEGRINI CARD



NOI LO CHIAMIAMO
BENESSERE

SALDO
150,00 €

TROVA

SPENDI

NEWS

NOVITÀ PER TE





la pellegrini all'estero: **pellegrini catering overseas sa**

**fuori dal mondo,
al centro del tuo mondo**

Nel 1979 Ernesto Pellegrini fonda la Pellegrini Catering Overseas sa. Oggi, Pellegrini Catering Overseas significa che la qualità, la garanzia, la soddisfazione e le certezze Pellegrini vi possono accompagnare ovunque, in contesti ambientali anche difficili con un servizio completo di tipo alberghiero. Un concetto semplice, ma non facile da realizzare. Specialmente se si tratta di riprodurre, lontani da casa, sapori, profumi e, ovviamente, sapienza nel servizio.

lontanissimi

cibo, relazioni e soluzioni di qualità

A volte, quando si è lontani dalla propria base, la qualità del cibo diventa una questione delicata, su cui si basano relazioni e rapporti. Con la Pellegrini Catering Overseas potete affrontare tutto questo con la tranquillità che vi deriva dall'esperienza, dalla preparazione del personale e dalla capacità organizzativa delle sue strutture.



vicinissimi

4 punti di forza

struttura snella, capace di decisioni rapide ed efficaci

La Pellegrini Catering Overseas dispone, a Mendrisio (CH), di una centrale operativa che è in grado di seguire 24/7 le sue squadre, ovunque si trovino, per offrirvi quello che desiderate nel momento in cui lo chiedete.

possibilità di gestire il servizio nelle condizioni di lavoro più difficili

La Pellegrini Catering Overseas dispone di personale esperto, abituato a lavorare in contesti particolari e complessi, come piattaforme petrolifere e impianti di perforazione in pieno deserto, per un servizio sempre all'altezza.

flessibilità massima e massimo rigore

La Pellegrini Catering Overseas fornisce ristorazione, servizi alberghieri, pulizie e tutto quel che occorre per organizzare una base di lavoro all'estero, con un'accuratezza che non è un modo di dire ma si conferma quotidianamente nella capacità di rispondere alle richieste specifiche dei Clienti.

possibilità di arrivare ovunque

Presente storicamente in Africa, la Pellegrini Catering Overseas è in grado di seguire i suoi Clienti dappertutto.





Quando due aziende decidono di collaborare, le ragioni sono sempre complesse, ma alla fine si possono sintetizzare in una condivisione di valori, di motivazioni e di obiettivi. Ed ecco quali sono le ragioni che i nostri Clienti ritengono più significative nella scelta e nella conferma della Pellegrini.

siamo affidabili nel tempo

Dal 1965 facciamo sempre la stessa cosa – servire i nostri Clienti, anticipare le loro richieste e soddisfarle – in modo sempre diverso. E ormai l'opinione generale è che abbiamo imparato a farla proprio bene.

investiamo in ricerca, sviluppo e formazione

Abbiamo creato l'Accademia Pellegrini, dove ogni giorno ricerca e formazione collaborano per sviluppare nuove soluzioni tecniche e operative anticipando le esigenze di Clienti in continuo mutamento. Così facendo, i nostri dipendenti sono sempre al centro dei processi innovativi. Ecco perché i nostri concorrenti ce li invidiano.

10 impegni

sappiamo darvi le conferme che cercate

In qualsiasi momento, decine di Clienti soddisfatti possono parlare per noi. Chiedeteci tutte le referenze che volete: sono per noi la conferma più importante perché vengono dal luogo in cui è custodita la nostra affidabilità e il nostro buon nome: i nostri Clienti.

siamo fedeli e attiriamo Clienti fedeli

Siamo tra le aziende che possono vantare una maggiore fidelizzazione dei Clienti, alcuni dei quali ci onorano della loro fiducia da più di 50 anni. Questo significa che chi ci sceglie tende a confermare la sua scelta. Può esserci una dimostrazione di fiducia maggiore di questa?

siamo vicini a voi, dove vi serviamo, come ci volete

La Pellegrini presidia tutto il territorio nazionale ed è in grado di servire i suoi Clienti ovunque. Gestendo al meglio la quotidianità e le emergenze, le sfide e le opportunità. Come dire: siamo dove volete, quando e come vi serve.

abbiamo la struttura organizzativa migliore per voi

Il nostro organigramma non è una scelta arbitraria. Nasce dalla volontà di rendere il contatto tra la nostra struttura imprenditoriale e i nostri Clienti il più diretto ed efficace possibile. Nella sua semplicità è per voi una garanzia di comunicazione continua con noi.

ci piacciono le certificazioni

Ne abbiamo raccolte tante e di tutti i tipi, ma continuiamo ad accrescerne il numero. È un modo per metterci alla prova, oltre che rispondere alle richieste di un mercato che, giustamente, pretende l'eccellenza. Ma la certificazione più importante rimane sempre la soddisfazione dei nostri Clienti.

10 ragioni

ci siamo dati un codice: etico

Potete davvero fidarvi della Pellegrini, perché sin dal 2002 tutti i suoi collaboratori hanno sottoscritto un Codice Etico, che ne regola i comportamenti e diventa una risorsa importante per favorire, tra l'altro, i buoni rapporti all'interno dell'azienda e dell'azienda stessa con i Clienti e i fornitori.

siamo sostenibili da ogni punto di vista

Poniamo al centro del nostro interesse la Persona: i nostri Dipendenti, i Clienti e in generale tutti coloro che entrano in contatto con l'Azienda e la sua attività. Abbiamo organizzato tutti i nostri processi per diminuire al massimo l'impatto sull'ambiente. Promuoviamo e sosteniamo iniziative benefiche e di solidarietà. Questo, per noi, significa *Sostenibilità Pellegrini*.

siamo finanziariamente solidi

Il bilancio di esercizio della Pellegrini ha avuto sempre un andamento positivo, ed è certificato da primarie Società di revisione. E anche questa è una rassicurazione importante che offriamo ai nostri Clienti.



Dr.ssa Valentina Pellegrini - Vice Presidente Pellegrini spa

evoluzione

Nel 2015 abbiamo compiuto cinquant'anni di attività, ma non li sentiamo. Il futuro ci affascina e non vogliamo farlo aspettare. Siamo continuamente proiettati in avanti, e anche in questo sappiamo di avervi dalla nostra parte.

I traguardi che abbiamo raggiunto in questi anni, nel campo dei servizi, dell'innovazione e della sostenibilità, ci interessano soltanto in quanto nuovi punti di partenza.

Ci attendono le sfide di un mercato e una società in rapida evoluzione.

Ma volete sapere la grande novità? Noi non cambieremo. Certo, continueremo a svilupparci, a offrirvi sempre nuovi servizi per confermare la vostra stima e la vostra fiducia. Certo, ci evolveremo con voi, ma saremo sempre noi.

Un *Partner* su cui contare.

continuità





Sede di Milano



Sede di Roma



Piattaforma di Peschiera Borromeo - Milano



Piattaforma logistica di Pomezia - Roma



Pellegrini Catering Overseas sa - Lugano

Pellegrini spa
Via Lorenteggio, 255
20152 Milano

t +39 02 89130.1
f +39 02 89125.922

gruppopellegrini.it

gruppopellegrini.it