



Central Food: viaggio alla fonte della qualità





90 prodotti consigliati dall'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina (ASSIC)



Accademia Pellegrini

ricerca | sviluppo | formazione

controllo qualità

Controlli ispettivi, analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche.



central food

lavorazione carni

Capacità produttiva di 7.500 tonnellate annue.



GRAN TAGLIO
carni di pregio

stoccaggio

Milano - Roma
16.000 posti pallet



magazzino scatolame

magazzino gelo

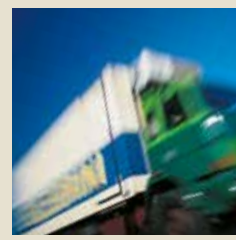


logistica integrata

centrale acquisti

3.000 referenze

28.000 colli al giorno
230 consegne al giorno



magazzino fresco



il cuore e il motore...

Nel cuore di Ernesto Pellegrini c'è sempre stata l'idea di offrire ai suoi Clienti 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, acquisto, stoccaggio, controllo e fornitura dei prodotti alimentari.

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



*Magazzini
Central Food, 1982*



*Stabilimento
Central Food, 1982*

aperti

Grazie alle tecnologie avanzate di cui dispone, alla competenza dei suoi operatori, alla qualità delle sue proposte e all'applicazione rigorosa della tracciabilità, Central Food ha conquistato molti Clienti "esterni" (che non appartengono, cioè, alla Ristorazione Pellegrini) tra cui enti pubblici e aziende leader della Grande Distribuzione.



al mercato

In un settore delicato come quello della carne, per esempio, **il 40% della produzione Central Food è destinato alla Grande Distribuzione** a cui la nostra macelleria offre porzionature su misura, distribuite con diversi sistemi di confezionamento, compresi quelli più avanzati (*Darfresh "Skin"*).





Reparti di lavorazione delle carni



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.

un 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.



4 punti di forza

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.





viaggio alla fonte della qualità



Per la Pellegrini, la qualità non è un obiettivo da raggiungere ma un punto di partenza.

Quello che può interessare i Clienti, tuttavia, è come garantiamo la qualità, giorno dopo giorno, in un settore così delicato come quello delle forniture alimentari: attraverso l'organizzazione e le strutture di Central Food, il nostro cuore e motore, e con l'impegno dell'Accademia Pellegrini nella ricerca e sviluppo di prodotti e soluzioni all'avanguardia.

partenza: la selezione dei fornitori

perché la ricerca del meglio inizia dalle materie prime

La selezione è affrontata dalla Pellegrini con grande cura. Ogni anno, il gruppo dei fornitori viene revisionato sulla base della qualità dei prodotti, controllata per tutto il ciclo di vita, con procedure rigorose, sia dal Controllo Qualità interno, sia da laboratori di analisi certificati ACCREDIA, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.





prima tappa: l'assortimento

perché un servizio vale di più se è completo

Central Food rifornisce i ristoranti Pellegrini e gli altri Clienti di tutte le categorie di alimentari perché dispone di magazzini diversificati:

- scatolame;
- fresco [+4 °C - 0 °C];
- gelo [-20 °C].

Globalmente, Central Food gestisce oltre 3.000 articoli su una superficie complessiva di oltre 25.000 m².

Tutte le derrate sono organizzate con un sistema di tracciabilità mediante barcode e terminali portatili a radiofrequenza. Per la carne, inoltre, siamo in grado di fornire il sistema di tracciabilità RFID.

Infine, dal ricevimento allo stoccaggio e fino alla spedizione, tutti i prodotti sono gestiti con un sistema di sicurezza conforme alla norma ISO 22000:2005.







seconda tappa: i prodotti

dall'esperienza nella ristorazione,

studiati per una sana alimentazione

La linea Arcangeli, nata nel 2000, viene ideata dal Controllo Qualità, in collaborazione con i nostri cuochi e l'Accademia Pellegrini per offrire agli utenti qualità e caratteristiche organolettiche di prim'ordine con pesi, porzionature, confezionamenti e imballaggi altamente performanti, perché studiati e realizzati per chi li dovrà utilizzare.

Tutti i prodotti Arcangeli hanno meritato il marchio di qualità "Consigliato da ASSIC", dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, che assicura l'assenza di ingredienti come l'olio di cocco, di palma e i grassi idrogenati che, seppur non vietati, sono considerati dannosi per la salute dagli organismi nazionali e internazionali. Inoltre, ogni componente è presente nelle quantità ideali per garantire un corretto equilibrio nutrizionale.

Arcangeli®

- latte e latticini
- yogurt
- olio di oliva e olio extra vergine di oliva
- aceto di vino
- pasta di semola e pasta ripiena
- polpa di pomodoro
- sughi pronti
- prosciutto cotto
- tonno in olio di oliva
- conserve di verdura
- preparato per purè di patate
- preparato per brodo vegetale e di carne
- frutta in sciroppo
- purea di frutta
- preparati per budini
- caffè solubile





Altro punto di forza è la lavorazione su misura delle carni bovine (manzo e vitello) e suine. La Pellegrini, infatti, ha scelto di effettuarla internamente per garantire così ai suoi Clienti non solo la qualità ma anche la praticità e l'economicità del confezionamento:

- sottovuoto per i tagli anatomici;
- in atmosfera protettiva per i prodotti porzionati e macinati;
- sottovuoto (*Darfresh "Skin"*) per le monoporzioni con *shelf-life* di oltre 3 settimane.

Ognuna di queste tipologie di carne ha caratteristiche definite:

- provenienza da allevamenti selezionati;
- industrie di macellazione autorizzate e certificate CE (973 s);
- al ricevimento, immediati controlli igienico-sanitari del PH e della temperatura;
- lavorazione da parte di personale altamente qualificato in ambienti sterili;
- analisi sistematiche degli standard qualitativi del prodotto lavorato.

terza tappa: la distribuzione

agile, rapida e razionale

Con più di 500 ristoranti e 1.000 Clienti esterni diffusi in tutta Italia, la distribuzione Central Food dev'essere una macchina dagli ingranaggi ben oliati. Per questo disponiamo di una serie di automezzi combi in grado

di trasportare contemporaneamente tutte e tre le tipologie di alimenti in condizioni di conservazione ideali.

Il risultato è una logistica puntuale, sicura ed economica.

I roll sigillati sono una caratteristica della nostra catena di distribuzione, per garantire che quello che viene ordinato e inviato corrisponda esattamente a quanto il Cliente riceve.





arrivo: consegniamo qualità

la certezza di offrire un servizio sempre all'altezza

Per i nostri Clienti, la sicurezza in più viene da un **controllo di qualità continuo che comincia prima della stipula del contratto con il fornitore e non si esaurisce mai**, come testimoniano le certificazioni volontarie che abbiamo ottenuto in questi anni e che continuiamo a ottenere:

- UNI EN ISO 9001:2008 - Sistema di Gestione per la Qualità;
- UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari (filiera interna);
- UNI 10854:1999 - Sistema di Gestione per l'Autocontrollo Igienico;
- IFS - International Food Standard;
- UNI EN ISO 22000:2005 - Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;
- SA 8000:2014 - Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale;
- Reg CE 834/2007 e CE 889/08 Certificato di Conformità Prodotto Biologico;
- OHSAS 18001:2007 - Sistema di Gestione Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro.



PELEGRINI S.P.A.

3994

CENTRO RICERCA E VALUTAZIONE SAN GIULIANO
100120 MANTOVA (MI) - VIA F. AGIO DI NEMO 25
100120 PESCHIERA BORROMEO (MI) - VIA XXV APRILE

UNI EN ISO 9001:2008

VEDASI ALLEGATO/SEE



ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

CERTIFICATE

CONFIRMS, AS AN EN-ISO 9001-ACCREDITED CERTIFICATION BODY FOR IFS CERTIFICATION AND HAVING SIGNED AN AGREEMENT WITH THE IFS OWNERS, THAT

PELEGRINI SPA
Divisione Central Food - Business Unit "Gran Taglio"
1 - 20068 Peschiera Borromeo (MI) - Via XXV Aprile 60

FOR THE PRODUCT CATEGORY(IES)
Category 2 - 7

Lavorazione carni rosse
e preparazioni a base di carni fresche e co
Processing of red meat
and frozen meat-based pre
and fresh

MEETS THE REQUIREMENTS OF
International Food Standard
Version 5, August 2005
on Higher

PRIMA EMISSIONE
DATA SCADENZA
DATA RINNOVAMENTO
DATA CORRETTIVA

04/06/2008
03/12/2011
05/02/12

International food standard



CERTIFICATE-REGISTER-NO.: P372
DATE OF THE AUDIT: 11.12.2005
DATE OF ISSUE OF THE CERTIFICATE: 11.12.2005
CERTIFICATE VALID UNTIL: 11.12.2008
NEXT AUDIT TO BE PERFORMED: 11.12.2009



MILANO
14.01.2009



...e ci prendiamo cura dell'ambiente

lavoriamo in modo pratico ed efficace per uno sviluppo sostenibile

- Per ridurre i consumi energetici abbiamo impiantato 9.000 m² di pannelli fotovoltaici, per una potenza di 750 kW.

Oggi produciamo 800.000 kWh all'anno per il nostro consumo, riducendo di più di 450 tonnellate le emissioni di CO₂.

- Per rispettare l'ambiente assolviamo l'obbligo legale di depurare le acque reflue non con la depurazione chimica ma con i fanghi attivi biologici.

sostenibilita'
Pellegrini



 Pellegrini

Pellegrini spa
Divisione Central Food

Via XXV aprile, 60
20068 Bellingera
Peschiera Borromeo - Milano
tel. +39 02 89130 450
fax +39 02 89130 406

Via Torremaggiore, 15
00071 Pomezia - Roma
tel. +39 06 5422 82742
fax +39 06 6500 2362