

L'emergenza coronavirus ha stravolto il modo di vivere e di lavorare di tutti. Ma per chi gestisce mense aziendali, come il gruppo Pellegrini, il problema non è stato solo mettere in sicurezza i propri lavoratori ma soprattutto garantirli nelle aziende clienti a cui ogni giorno vengono forniti oltre 200 mila pasti. Sono state riviste le modalità di lavoro nella linea di produzione e nel servizio pasti ed messo a punto un protocollo di sicurezza con il contributo del virologo Alberto Burioni e di Lifenet Healthcare. «Il primo obiettivo è stato creare una task force di persone con competenze diverse per mettere in sicurezza i dipendenti e le aziende clienti che hanno continuato a lavorare» spiega Valentina Pellegrini, vicepresidente del gruppo fondato 55 anni fa dal papà Ernesto, che ha coordinato la task force creata per l'emergenza.

Con gran parte delle aziende chiuse come è cambiato il vostro lavoro?

«Mense, app e tavoli a scacchiera»

Valentina Pellegrini: ripartiamo con un protocollo sanitario validato da Burioni e Lifenet



Al vertice
Valentina Pellegrini, vicepresidente del Gruppo Pellegrini fondato dal papà Ernesto Pellegrini nel 1965

«Il gruppo Pellegrini ha continuato a servire pasti negli ospedali, nelle Rsa e in quelle aziende delle filiere strategiche rimaste aperte. Il volume si è ridotto ma è aumentata l'attività di sanificazione dei posti di lavoro, in cui operiamo da oltre 30 anni. A questo si sono aggiunti da subito 30 mila pasti, oggi 50 mila, donati ai 19 comuni dove abbiamo centri cottura, portati a domicilio ad anziani e persone in isolamento».

La task force cosa ha prodotto?

«Con l'aiuto del Professor Roberto Burioni dell'Università Vita-Salute S.Raffaele di Milano e di Lifenet Healthcare abbiamo iniziato a pianificare la "Fase 2" mettendo a fattor comune l'esperienza di 55 anni della Pellegrini nella ristorazione e di 30 nella sanificazione e quella scientifica degli specialisti, per creare protocolli e un set di informazioni. La questione Covid per noi non riguarda solo i nostri 9 mila dipendenti ma anche i

clienti. Stiamo formando un Covid manager per ciascuna mensa secondo un protocollo validato scientificamente che rappresenterà la best practice per il settore. Il Professor Burioni e Lifenet hanno lavorato su tre fronti: validazione di protocolli e regole, formazione del team Pellegrini attraverso webinar e infine assistenza per l'intera durata della pandemia, visto che le disposizioni cambiano. Oggi gestire un ristorante in emergenza sanitaria è una vera sfida».

Lunedì riapriranno molte aziende. Come sarà organizzato il servizio mensa?

«Nei nostri ristoranti stiamo cambiando gli allestimenti degli spazi, i tavoli saranno sistemati a scacchiera, verrà posta la segnaletica, il servizio self service sparirà in questa fase e i prodotti saranno soprattutto confezionati. Le posate saranno monouso, le postazioni verranno sanificate dopo ogni pasto e ci saranno le barriere di plexiglass: non è molto bello, lo so, ma è l'uni-

co modo che ci permette di far parlare tra loro i colleghi, restituendogli un minimo di socialità. È un compromesso necessario».

Non crede che molti preferiranno consumare il pasto alla scrivania?

«Gestiremo questa richiesta attraverso una piattaforma digitale che abbiamo sviluppato dalla quale si può prenotare il pasto, ritirarlo in mensa e poi consumarlo lì o alla scrivania. Dopo aver impostato l'organizzazione per la Fase 2 stiamo già pensando alla "Fase 3"».

Ovvero?

«All'inizio dell'anno abbiamo avviato un percorso di sviluppo organico e stanziato investimenti per diversificare e offrire una risposta alle tendenze del mercato della ristorazione e alle abitudini che stanno cambiando con la digital generation. Tendenze che questa emergenza ha accelerato. Penso al delivery e alla personalizzazione del pasto, non necessariamente in



Con un'App si potrà prenotare il pasto, ritirarlo in mensa e poi consumarlo lì o alla scrivania



Le barriere in plexiglass non sono belle, ma è l'unico modo per restituire un minimo di socialità

termini di servizio a domicilio ma per quei lavoratori che hanno esigenze e orari diversi per il pranzo».

Pellegrini oltre che alle aziende fornisce pasti anche a chi ha meno possibilità e dopo questa emergenza saranno in tanti. Avete già notato qualche cambiamento?

«Con la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus diamo da tempo risposte concrete a questi bisogni. Il ristorante Ruben, dove il pasto costa 1 euro, è rimasto sempre aperto ma in modalità asporto. Per noi è un importante osservatorio dei cambiamenti sociali e abbiamo visto che circa il 30% dei clienti abituali non si presenta più: anziani o chi probabilmente riceve il pacco spesa Caritas o altri aiuti».

Ci sono nuove "categorie" di clienti?

«Purtroppo si iniziano a vedere piccoli imprenditori, artigiani, lavoratori saltuari che oggi non hanno più la possibilità di fare la spesa».