

PERSONE AMBIENTE INNOVAZIONE  
SVILUPPO PELLEGRINI QUALITÀ CUL  
CAMBIAMENTO INNOVAZIONE SICU  
ENIBILITÀ CAMBIAMENTO NATURA  
ONE FUTURO AMBIENTE FILIERA SO  
À CULTURA **RELAZIONE** SALUTE CO  
NE PERSONE **ANNUALE** FUTURO PAS  
FILIERA SALUTE **2021** CAMBIAMENTO  
RO PERSONE **GRUPPO** SOSTENIBILIT  
NTAZIONE **PELLEGRINI** AMBIENTE  
ESSERE VALORE TERRITORIO ASCOLT  
MUNITÀ **SOSTENIBILITÀ** FUTURO AZ  
CUREZZA AMBIENTE VALORE CULTU  
À CULTURA **BENESSERE** COMUNITÀ  
LIMENTAZIONE SICUREZZA AMBIE  
NE **SICUREZZA** PELLEGRINI VALORE  
NE TERRITORIO **CULTURA** EDUCAZIO

**RELAZIONE  
ANNUALE  
2021  
GRUPPO  
PELLEGRINI**

## LETTERA DELLA PRESIDENZA

Il 2021, che ricorderemo come il secondo anno di pandemia, ha visto la Pellegrini riportare ricavi superiori rispetto a quelli del 2019, anno record, ancorché con un perimetro maggiore, dovuto alle acquisizioni di IFM Spa e Mymenu Srl; è per questo che il Bilancio 2021 diviene "Relazione Annuale del Gruppo Pellegrini", includendo sia il resoconto delle attività finanziarie che quelle non finanziarie (di sostenibilità), ambedue sottoposte a procedure di verifica da parte del revisore indipendente.

La **Divisione Welfare Solutions** è stata nel 2021 quella che ha apportato all'azienda i maggiori volumi ed il suo sviluppo aumenterà con il crescere dei servizi di Welfare, come leva da parte di società e sindacati per accompagnare le grandi trasformazioni del mondo del lavoro.

La **Divisione Pulizia e Servizi Integrati** ha riportato il maggior contributo in termini di redditività, sia percentuale che assoluta. Riteniamo per altro che la considerazione di attività abilitanti l'uso stesso degli ambienti di lavoro che pulizia e sanificazione hanno assunto in questi due anni, si sia radicata nella definizione di sicurezza dell'ambiente di lavoro e difficilmente regredirà in futuro al solo concetto di pulito.

La **Divisione Ristorazione**, fino al 2019 principale attore nei numeri della Pellegrini, sia in termini di ricavi che di margine, ha recuperato rispetto al primo anno di pandemia, ma è ancora lontana dai numeri del 2019, nonostante l'apporto della acquisita IFM Spa. È la divisione che più risente dei significativi cambiamenti che la pandemia e alcuni conseguenti modi di vivere il momento del pranzo sul luogo di lavoro, hanno imposto a questa attività. Dove, come e quando si pranza sono diventate variabili che solo una attenta valutazione da parte nostra ci consente oggi, ed ancor più consentirà in futuro, di adeguare le nostre proposte alle nuove esigenze che si stanno via via consolidando.

La **Divisione Distribuzione Automatica**, pur non avendo ancora raggiunto i livelli pre-pandemia ha ben recuperato rispetto al minimo del 2020 e si avvia, ben organizzata, ad affrontare le sfide del futuro quando anche il pranzo potrà essere distribuito da un sistema automatico con vari gradi di intelligenza.

La nostra piattaforma **Central Food** ha risentito nel 2021 di vari fattori tra cui i ricavi inferiori della Divisione Ristorazione, l'incremento costante dei costi dei generi alimentari a partire dall'ultimo quadrimestre e l'incremento dei costi di trasporto. "Central Food" si conferma comunque come un elemento qualificante del sistema ristorazione Pellegrini, particolarmente apprezzato dai Clienti e un conveniente fornitore di derrate a terzi, inclusa la GDO. Per quanto riguarda le attività nei Paesi esteri, siamo soddisfatti dei risultati conseguiti e delle politiche di sviluppo, che hanno portato all'acquisizione nei primi mesi del 2022 di un importante Cliente in Camerun.

### Questa Relazione Annuale vi racconta anche di una Pellegrini sempre più sostenibile, attenta al benessere delle quasi 9.000 persone che vi lavorano

Nell'anno raccontato in questa Relazione Annuale, abbiamo inoltre avviato attività che nel corso del 2022 ci consentiranno di conseguire risultati ulteriormente in crescita, sia per linee interne che esterne, portando avanti il nostro piano di investimenti, con un forte focus su tecnologia, competenze, sostenibilità e la finalizzazione di nuove acquisizioni in settori diversi.

Per questi risultati desideriamo innanzitutto ringraziare i nostri Clienti che, anno dopo anno, ci confermano la loro fiducia con un grado di fidelizzazione straordinario, tutti i nostri partner e in modo particolare i nostri collaboratori, in Italia ed all'estero, per l'encomiabile impegno profuso durante tutto l'anno, soprattutto nei momenti più difficili. Una squadra forte, cui guardare con fiducia.

La lettura di questa Relazione Annuale non vi darà solo, in dettaglio, la conferma che nel 2021 la Pellegrini ha superato i ricavi record del 2019, ma vi dirà soprattutto che è una Pellegrini diversa nella sua combinazione di attività, una Pellegrini impegnata a ridisegnare il modo di fornire i propri servizi, proiettandoli nel mondo del futuro; una Pellegrini che vuo-

le essere leader e guidare la modernizzazione dei servizi alle persone e alle aziende come richiesto dai cambiamenti in atto nel mondo del lavoro e della società più in generale. Per questo, con lo spirito imprenditoriale che ci è proprio, anche in tempo di pandemia abbiamo continuato ad investire in ricerca e sviluppo, in risorse qualificate, in infrastrutture.

Questa Relazione Annuale vi racconta anche di una Pellegrini sempre più sostenibile, attenta al benessere delle quasi 9.000 persone che vi lavorano, a quello delle 450.000 persone che ristora ogni giorno in varie parti del mondo, impegnata a organizzare ambienti di lavoro o riposo confortevoli, a contribuire al sostegno dei territori in cui opera e dei loro residenti; attenta agli sprechi, al risparmio di energia, al benessere animale, alle emissioni di CO<sub>2</sub>, alla dematerializzazione: in altre parole, attenta al Pianeta Terra. La guerra in Europa, che mentre scriviamo ha raggiunto una acme che speravamo di non vivere più, non può non costringerci ad un'ulteriore riflessione proprio sul Mondo che ci circonda, in questi giorni così devastato nella sua fisicità e nella sua immagine di luogo deputato al benessere di tutti gli uomini che ci vivono.

A fronte degli eventi cui assistiamo, la Pellegrini vuole promuovere con ancora più forza tutti quei valori, propri del nostro modo di essere e di fare impresa, che ritengono la vita umana un bene inviolabile, da proteggere e rendere accettabile per ogni abitante del pianeta: per questo continueremo ad essere vicini con attività di sostegno a chi ha bisogno, ritenendo la responsabilità sociale uno scopo della nostra impresa pari a quello del perseguimento del risultato economico.

Questa la ragione per la quale la Relazione Annuale 2021 vede la certificazione, da parte della società di revisione, anche della relazione non finanziaria, ovvero degli impegni di sostenibilità che abbiamo sottoscritto con tutti i nostri stakeholder.

Una promessa che siamo orgogliosi di mantenere.

Presidente  
Ernesto Pellegrini



Vicepresidente  
Valentina Pellegrini




## IL 2021 IN SINTESI

### MULTISERVIZI, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Se il 2020 resterà nella memoria collettiva come l'anno in cui la crisi pandemica ha dato origine ad un profondo mutamento di tutti gli aspetti della vita quotidiana di ogni persona, da quelli lavorativi, economici, politici, a quelli sociali e ambientali, il 2021 è stato l'anno in cui individui e aziende sono stati chiamati con più forza al servizio della comunità per **reagire proattivamente** a questo difficile momento di crisi.

L'intero Gruppo Pellegrini ha risposto impegnandosi nel riflettere sui next step per il futuro, programmare e sviluppare nuovi prodotti e servizi, continuare a porre attenzione e risorse negli investimenti avviati nel 2020, oltre che mantenere attiva una continua ricerca di nuove opportunità di investimento per progetti e iniziative di diversificazione o di implementazione delle soluzioni già in essere al suo interno, il tutto in chiave di innovazione sostenibile.

### Impegno, in chiave di innovazione sostenibile

La volontà di essere un'azienda leader nel campo dei multiservizi è stata declinata in diverse forme ed azioni. L'impegno nel garantire costantemente un elevato grado di competitività di mercato da parte di tutte le nostre linee di business, lo sforzo di accrescere la nostra reputazione sul mercato attraverso i principi di affidabilità, credibilità e qualità dei servizi, la convinzione dell'importanza di scelte di sostenibilità dentro l'azienda e verso i nostri Clienti, ci hanno accompagnato durante tutto il 2021, gratificandoci anche con segnali di apprezzamento spontaneo da parte degli stessi Clienti, come ad esempio la qualifica di **Best Supplier 2021 da parte del Gruppo Leonardo**.

Nel 2021, i ricavi sono tornati sostanzialmente in linea con quelli del 2019, costituendo un segnale positivo dopo gli avvenimenti globali del 2020. Il Patrimonio Netto del Gruppo è cresciuto di 10.423 milioni di euro raggiungendo i 136.443 milioni, con investimenti pari a 11.881 migliaia di euro e un inserimento di 1.268 nuove assunzioni.

Una ripresa che ci ha permesso di essere inclusi tra le imprese italiane di eccellenza intervistate dal settimanale statunitense **Newsweek**, sul tema del rilancio dell'economia post covid.

### 2021, un anno di ripresa

Un anno di ripresa anche per la **Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus** che, dopo un forzato periodo fatto di "cene da asporto", ha potuto **nuovamente accogliere nel proprio ristorante solidale Ruben le persone e le famiglie** in difficoltà, per permettergli di vivere il conforto di un ambiente caloroso e la dignità di un pasto caldo, grazie anche all'impegno degli operatori e dei volontari quotidianamente coinvolti. Inoltre, la Fondazione Ernesto Pellegrini è stata impegnata nello studio ed elaborazione di **piani di inclusività**, con la finalità di trovare percorsi e soluzioni per il reintegro degli ospiti di Ruben nella società produttiva post covid, attraverso l'aiuto di tutor volontari e l'appoggio di reti di supporto professionali. Ogni linea di business e ciascuna società controllata del Gruppo ha partecipato nello sforzo di avviare la ripresa rispetto all'andamento del 2020, seppur ciascuna abbia avuto condizioni di mercato e di contesto differenti.



Senza dubbio, si può dire che, nonostante le specifiche differenze, un unico punto in comune di tutte le linee di business sia stata la Sostenibilità, tanto da guidare le nostre azioni e il nostro impegno in termini di scelte e di azioni compiute; in tal senso, con soddisfazione e apprezzamento è stato recepito il riconoscimento della **medaglia d'oro - rating di sostenibilità di Ecovadis** - risultato da considerare come punto di partenza per le nuove sfide del 2022.



## RISTORAZIONE

Nell'ambito della **Ristorazione**, dove si intensificano sempre più le richieste legate a innovazione e sostenibilità (sia di prodotto che di servizio, anche oltre al mero contenuto del piatto), abbiamo messo a disposizione delle nostre persone e ai nostri Clienti varie iniziative finalizzate alla **promozione di corrette abitudini alimentari e stili di vita sostenibili**, abbiamo continuato il nostro impegno in ambito di lotta agli sprechi attraverso lo sviluppo del progetto **Talking Food** per la gestione ed ottimizzazione informatizzata dell'acquisto di derrate, abbiamo attuato soluzioni di servizio *plastic free* in accordo con alcuni nostri Clienti.

Inoltre, per rispondere alle necessità di **flessibilità e personalizzazione**, ricercate dalla domanda di mercato, abbiamo investito sulla progettazione e sviluppo di soluzioni di assemblaggio per la realizzazione di **smart fridge** da posizionare presso alcune aree di ristoro dei nostri Clienti, così da consentire un consumo di pasti sani e sicuri anche fuori dal tradizionale contesto della sala ristorante, nei momenti scelti dal consumatore, garantendo un'offerta alimentare consultabile e prenotabile da APP, arricchita da *prodotti bio e sostenibili*.

## FORNITURE ALIMENTARI

Parimenti alle linee comuni di tendenza del mondo ristorativo ed alimentare, anche nell'ambito delle **Forniture Alimentari** i principi racchiusi dal concetto di sostenibilità hanno trovato spazio ed interesse dalle scelte del mercato. Prodotti con marchio di tutela protetto, biologici, sani, rispettosi del territorio e dell'ambiente, con proprietà importanti per il benessere e la salute dei consumatori, non rappresentano più una nicchia di offerta destinata a pochi utenti mediamente "alto-spendenti", ma sono diventati un fattore di valorizzazione dell'offerta alimentare ristorativa e, con l'aumentare del grado di consapevolezza ed informazione dei consumatori stessi, stanno diventando sempre più richiesti e graditi.

Nel 2021, sfruttando i risultati già ottenuti grazie gli importanti investimenti degli anni passati che erano stati convogliati sui prodotti della **Private Label**, ci siamo concentrati sul rebranding del marchio Arcangeli, ribattezzato in **Sceltissimi**, con la finalità di valorizzare il prodotto per le caratteristiche di base su cui si è strutturato storicamente: **prodotti selezionati e perfezionati per la ristorazione professionale, rispondenti ai requisiti ASSIC** (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina) **e con claim nutrizionali validati dall'Università di Pavia**. I prodotti con nuovo marchio e packaging inizieranno ad essere distribuiti nei primi mesi del 2022.

## FOOD DELIVERY

Guardando al **Food Delivery**, il trend globale vede una costante crescita di investimenti, con l'affacciarsi sul mercato di nuove realtà, iniziando dall'aumentare il numero di player impegnati nel medesimo campo di gioco, sfidandosi sul piano dell'usabilità delle APP, della copertura territoriale, della varietà d'offerta alimentare, della rapidità e puntualità di consegna. In quest'ottica, il 2021 è servito alla Mymenu Srl per assestarsi e riorganizzarsi dopo l'acquisizione a fine 2020 della quota di maggioranza da parte della

Pellegrini Spa e, viceversa, è stato l'anno opportuno per Pellegrini Spa per sfruttare un privilegiato punto d'osservazione per un approfondimento conoscitivo delle dinamiche del settore, di ricerca delle aree di opportunità per una **integrazione del "modello Mymenu" con il mondo B2B della ristorazione collettiva**, oltre che di valutazione di possibilità di **supporto e potenziamento del bacino commerciale** derivante dalla banca dati Clienti e Utenti Pellegrini in favore del B2C e B2B2C di Mymenu.

## WELFARE SOLUTIONS

Anche nella sfera del **Welfare Solutions** l'interesse dei Clienti è cresciuto sugli aspetti di innovazione e sostenibilità, temi che stanno diventando sempre più decisionali tra i vari fattori di scelta all'interno dell'arena competitiva, gli sforzi si sono indirizzati principalmente nell'integrazione di tecnologie e sistemi di prenotazione sempre più sicuri, protetti e fruibili, garantendo nuovi servizi ai *flexible benefits* e accrescendo le potenzialità di quelli già esistenti, come i più tradizionali *buoni pasto*.

Proprio in merito a questi ultimi, oggi per il 96% elettronici e unici nel poter essere utilizzati sulla rete dei POS bancari, già dalla fine del 2021 si è iniziata l'introduzione delle versioni prodotte in plastica biocompostabile (a basso contenuto di PVC), applicando un processo di sostituzione di quelle già in circolazione alla relativa scadenza.

## DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)

Relativamente alla **Distribuzione Automatica (Vending)**, settore che, come la ristorazione, risente degli effetti della crisi pandemica, soprattutto per effetto dello smartworking (tanto nel pubblico quanto nel privato) e della ridotta utilizzabilità degli spazi destinati alle aree ristoro, a causa della diminuzione dell'affollamento in esse permesso, rimane vivo l'interesse del mercato relativamente a diversi aspetti riconducibili al concetto generale di sostenibilità (consumi energetici delle macchine e nuove tecnologie per il loro monitoraggio da remoto, espansione della scelta di prodotti alimentari e bevande definibili sane e salutari, con attenzione ad un packaging ecocompatibile e che non ci si limiti alla mera erogazione di snack). Su questa linea di tendenza, nel 2021 in Pellegrini abbiamo

iniziato a valutare l'opportunità e la fattibilità di una connessione e **integrazione con la ristorazione, per portare all'interno delle vending machine anche veri e propri piatti pronti**, confezionati con soluzioni atte a renderli consumabili al momento del prelievo, come alternativa ai più tradizionali snack, panini e tramezzini. Oltre a ciò, abbiamo continuato ad applicare le iniziative di sostenibilità iniziate nel 2020, tra le quali ricordiamo brevemente l'iniziativa **"Zero Zuccheri"** (ossia l'incentivazione a ridurre l'impiego di zucchero associato alla consumazione di bevande calde) e la proposta di **"Linea Benessere e Salute"** (la disponibilità all'interno dei distributori di almeno un 30% di articoli con caratteristiche coerenti con le raccomandazioni della Regione Lombardia in materia di salute del consumatore).

## PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

Per quanto riguarda l'ambito di **Pulizia e Servizi Integrati**, settore che in generale, contrariamente a molti altri, ha ricevuto grandi attenzioni da parte del mercato e opportunità di crescita in termini di volumi proprio in conseguenza della crisi pandemica, nel 2021 è continuata la fase di sviluppo di progetti e iniziative iniziate nel 2020, riuscendo a portarne a completamento alcune di esse. Ad esempio, proprio tra i servizi integrati, l'ottenimento della Fascia di Facchinaggio A, ci ha per-

messo di accedere alle gare pubbliche specifiche al relativo settore.

Nel campo delle pulizie e sanificazioni, abbiamo studiato e reso operative delle nuove metodologie di intervento a basso impatto ambientale, con conseguente creazione della proposta **Pellegrini Green System**, destinata a tutti quei Clienti interessati ad un servizio 100% green in linea con la *certificazione ECOLABEL SERVIZI*.

**VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO\***

(cifre espresse in migliaia di euro)

**4,9%**

VALORE ECONOMICO TRATTENUTO  
€ 31.731

**95,1%**

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO  
€ 612.932



**66,3%**  
FORNITORI  
€ 427.340



**27,5%**  
DIPENDENTI  
€ 177.400



**-0,1%**  
FORNITORI DI CAPITALE  
€ -891



**1,3%**  
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE  
€ 8.196



**0,1%**  
COMUNITÀ  
€ 887

**3,9%**

VALORE ECONOMICO TRATTENUTO  
€ 20.984

**96,1%**

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO  
€ 519.789



**67,0%**  
FORNITORI  
€ 362.494



**27,4%**  
DIPENDENTI  
€ 148.014



**0,7%**  
FORNITORI DI CAPITALE  
€ 3.625



**0,9%**  
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE  
€ 4.981



**0,1%**  
COMUNITÀ  
€ 675

**4,7%**

VALORE ECONOMICO TRATTENUTO  
€ 29.680

**95,3%**

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO  
€ 597.573



**66,9%**  
FORNITORI  
€ 419.868



**26,9%**  
DIPENDENTI  
€ 168.800



**0,0%**  
FORNITORI DI CAPITALE  
€ -9



**1,2%**  
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE  
€ 7.805



**0,2%**  
COMUNITÀ  
€ 1.109

**IL GRUPPO PELLEGRINI IN CIFRE\***

RICAVI NETTI*	2021	2020	2019	VAR 2021 VS 2020**
GRUPPO PELLEGRINI	642.641 €	541.118 €	625.691 €	19%
PELLEGRINI SPA	579.052 €	503.248 €	597.828 €	15%
IFM SPA	28.814 €	10.331 €	ND	179%
MYMENU SRL	5.588 €	ND	ND	ND
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	29.187 €	27.539 €	27.862 €	6%

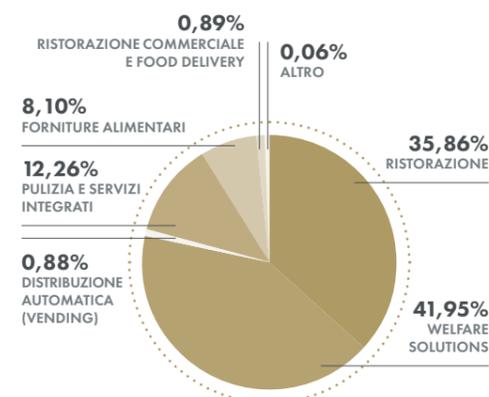
EBITDA	2021	2020	2019	VAR 2021 VS 2020**
GRUPPO PELLEGRINI	37.706 €	29.138 €	36.995 €	29%
PELLEGRINI SPA	32.895 €	24.285 €	34.930 €	35%
IFM SPA	3.023 €	346 €	ND	775%
MYMENU SRL	-622 €	ND	ND	ND
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	2.410 €	4.507 €	2.065 €	-47%

N.B. i valori societari tengono conto delle elisioni infragruppo.

\*i ricavi netti derivano dalla somma della voce A1 e della voce A5 del conto economico IV direttiva.

\*\* dati IFM Spa da acquisizione registrata il 31/08/2020; dati Mymenu Srl da acquisizione registrata il 28/12/2020.

**PERCENTUALE DEI RICAVI PER AREE DI ATTIVITÀ NEL 2021**



SERVIZI	2021	2020	2019
PASTI EROGATI*	37.264.605	30.544.508	45.076.787
VOUCHER EMESSI SPENDIBILI IN PRODOTTI WELFARE	3.585.614	3.700.757	4.031.532
VOUCHER EMESSI SPENDIBILI IN BUONO PASTO	51.353.471	46.114.019	50.729.010
MQ PULITI E SANIFICATI (MEDIA MENSILE)	124.611.398	112.014.464	86.903.670
CONSUMAZIONI VENDING	12.944.870	11.674.509	18.908.179
FORNITURE ALIMENTARI MOVIMENTATE (KG)	36.947.510	29.265.642	39.432.782
ORDINI/CONSEGNE MYMENU SRL	193.562	N.A	N.A

\*la quantità di pasti erogati è relativa alla Pellegrini Spa, IFM Spa e Pellegrini Catering Overseas SA.

GRUPPO	2021	2020	2019	VAR 2021 VS 2020
RISTORAZIONE*	228.675 €	183.334 €	262.730 €	24,73%
RISTORAZIONE COMMERCIALE E FOOD DELIVERY**	5.739 €	384 €	2.509 €	ND
WELFARE SOLUTIONS	267.571 €	233.783 €	243.627 €	14,45%
PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI	78.189 €	70.115 €	54.397 €	11,51%
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)	5.581 €	5.144 €	7.495 €	8,49%
FORNITURE ALIMENTARI	51.645 €	43.140 €	48.830 €	19,71%
ALTRO	303 €	7 €	96 €	ND
TOTALE	637.703 €	535.907 €	621.684 €	19,00%

\*i valori riportati per l'area ristorazione comprendono l'omonima linea di business per le società Pellegrini Spa, IFM Spa e Pellegrini Catering Overseas SA.

\*\*i valori riportati per l'area ristorazione commerciale comprendono anche i ricavi derivanti dal servizio food delivery.

\* Il valore economico generato totale è il risultato della sommatoria delle seguenti voci di bilancio: A. valore della produzione + C.15 proventi da partecipazioni + C.16 altri proventi finanziari.

\* Le cifre riportate sono espresse in migliaia di euro.

# INDICE

## Parte I

### RELAZIONE SULLA GESTIONE

AL 31.12.2021

#### 1. SIAMO LA PELLEGRINI..... 14

1.1	La storia .....	16	1.4	Pellegrini Spa .....	30
1.2	Missione e valori .....	20	1.5	IFM Spa .....	42
1.3	Società e attività del gruppo .....	22	1.6	Pellegrini Catering Overseas SA .....	44
			1.7	Mymenu Srl .....	46

#### 2. RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI ..... 48

2.1	Premessa .....	50	2.10	Rapporti con imprese controllate, collegate, controllanti ed imprese sottoposte al controllo di quest'ultima .....	57
2.2	Condizioni operative .....	50	2.11	Attività di ricerca e sviluppo .....	59
2.3	Conto economico riclassificato .....	50	2.12	Azioni proprie e azioni/quote di società controllanti .....	59
2.4	Informativa riguardo gli investimenti effettuati nell'esercizio .....	53	2.13	Documento programmatico sulla sicurezza dei dati .....	59
2.5	Informativa riguardo la gestione del rischio finanziario .....	55	2.14	Informazioni in materia di formazione del personale e sicurezza sul lavoro .....	60
2.6	Esposizione obiettivi e politiche di gestione del rischio finanziario .....	55	2.15	Informazioni in materia di certificazione qualità .....	63
2.7	Informativa riguardo le sedi amministrative e operative .....	56	2.16	Evoluzione prevedibile della gestione .....	64
2.8	Ricavi .....	56			
2.9	Costi .....	57			

#### 3. INFORMATIVA NON FINANZIARIA..... 66

3.1	Scenario: le sfide e le opportunità nei nostri settori .....	68	3.9	Ricerca e innovazione .....	106
3.2	L'ascolto dei nostri stakeholder .....	72	3.10	Impegno per il territorio .....	110
3.3	Analisi di materialità .....	74	3.11	Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali .....	118
3.4	Sostenibilità della filiera .....	76	3.12	Riduzione impatti CO <sub>2</sub> .....	120
3.5	Promozione della cultura alimentare .....	82	3.13	Riepilogo obiettivi 2020 - 2030 .....	124
3.6	Qualità e "sicurezza nutrizionale" .....	86	3.14	Nota metodologica .....	126
3.7	Benessere delle nostre persone .....	91	3.15	Indice dei contenuti GRI .....	128
3.8	Riduzione degli sprechi ed economia circolare .....	102			

#### 4. RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SULL'INFORMATIVA NON FINANZIARIA ..... 138

## Parte II

### BILANCIO CONSOLIDATO

AL 31.12.2021

#### 1. PROSPETTI CONTABILI ..... 146

1.1	Stato Patrimoniale attivo .....	148	1.3	Conto economico .....	152
1.2	Stato Patrimoniale passivo .....	150	1.4	Rendiconto finanziario .....	154

#### 2. NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO CONSOLIDATO..... 156

2.1	Premessa .....	158	2.4	Stato Patrimoniale .....	165
2.2	Principi di redazione e criteri di formazione .....	159	2.5	Conto Economico .....	181
2.3	Area di consolidamento .....	160	2.6	Altre informazioni .....	187
			2.7	Allegati .....	190

#### 3. RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE SUL BILANCIO CONSOLIDATO ..... 194

**RELAZIONE  
SULLA GESTIONE**

al 31.12.2021

**PARTE I / II**

# SIAMO LA PELLEGRINI

## 1.1 LA STORIA

È il 1965 l'anno della fondazione della Pellegrini, dopo che un giovane capocontabile della celebre azienda di biciclette Bianchi si presenta dal suo responsabile con il desiderio di fare di più.

“Dopo un anno - ricorda oggi - avevo acquisito le commesse di tre aziende. Non solo la Edoardo Bianchi Bicyclette, ma anche il Tubettificio Ligure di Abbadia Lariana, in provincia di Lecco, e la Casa Editrice Universo di Milano, che pubblicava Monello e Grand Hotel”.

Nel 1979 la Pellegrini Spa, decide di iniziare ad accompagnare i propri Clienti anche all'estero, entrando nel mercato dei Paesi Arabi e del Nord Africa. Nasce così la **Pellegrini Catering Overseas SA (PCO)**.

### Un nuovo modo di fare impresa ma con la tradizione nel cuore. Questa è la Pellegrini.

Nei vent'anni successivi, la stessa ambizione e lo stesso orientamento al miglioramento continuo che avevano ispirato Ernesto agli inizi del suo percorso imprenditoriale hanno favorito la lunga serie di **acquisizioni** e progetti realizzati dalla Pellegrini.

IL GRUPPO ACQUISISCE:

- il **100% della IFM Spa**, ottima azienda di ristorazione collettiva italiana attiva su tutto il territorio nazionale, un concreto contributo di crescita coerente con la tradizione, la buona cucina, la sicurezza e la qualità certificata Pellegrini;
- l'**83,40% della Mymenu Srl**, società italiana leader nel food delivery di qualità, una base da cui partire per rispondere rapidamente ai cambiamenti della ristorazione.

1965

Nasce la Pellegrini

1975

Pellegrini diviene una “Spa”

1979

La Pellegrini si affaccia sui mercati esteri

1982

Central Food e servizio Buoni Pasto

1996

Divisione Pulizia e Servizi Integrati

2000

Divisione Vending

2015

Divisione Welfare Solutions

2020

Acquisizione di IFM Spa e Mymenu Srl

Ricevuto a colloquio da un responsabile dell'azienda, i due iniziano una lunga chiacchierata sul **futuro** e sul **talento**. È questione di giorni perché il ventiquattrenne si vede affidare la gestione della **mensa aziendale**. Sono però le **150 mila lire** ricevute di lì a poco come incentivo al suo lavoro ad accendere il desiderio di fare impresa. Il giovane, insieme alla cuoca Maria - detta Mariuccia - e ad altri colleghi inizia così una **nuova avventura**.

Gli straordinari risultati ottenuti in questi anni sono frutto di **due ingredienti**: desiderio di migliorare e ascolto.

Ernesto Pellegrini trova nella **Milano** del 1965 il terreno fertile per coltivare la propria ambizione. Una città in fibrillazione per lo sviluppo economico, nella quale ogni giorno aprivano nuove imprese e dove approdavano persone da tutta Italia in cerca di opportunità e fortuna. È proprio in questo contesto che Ernesto Pellegrini intuisce che il business della ristorazione collettiva era pronto a crescere. Infatti, in una Milano che correva sempre più veloce, le persone iniziavano ad esprimere una nuova esigenza: trovare dei punti di ristoro che permettessero di pranzare e godersi un momento di pausa dalla frenesia del lavoro.

**Benessere significa soddisfazione a 360° e noi vogliamo impegnarci per offrirlo a tutti i nostri utenti, ascoltando i loro bisogni**

Ad inizio anni '80, sempre nell'ottica di offrire il meglio ai Clienti, nascono la piattaforma di approvvigionamento **Central Food**, l'industria della lavorazione delle carni fresche e il nuovissimo **servizio Buoni Pasto**.

Volendo contribuire a rendere grande la squadra che lo appassionava, Ernesto Pellegrini nel **1984** **acquista l'Inter**, diventandone Presidente. La crescita continua e nel 1996 nasce la Divisione **Pulizia e Servizi Integrati**.

Ed ancora, nel 2000 la Pellegrini trasferisce la sua esperienza nella distribuzione del cibo al servizio dei distributori automatici, implementando il **Servizio Vending**.

**Ciò che è semplice aiuta a vivere meglio, perciò abbiamo provato a immaginare servizi utili alle persone anche al di fuori della mensa e nella vita di tutti i giorni**

Nel 2015, per il suo **cinquantesimo compleanno**, la Pellegrini propone ai suoi Clienti un nuovo servizio. Nasce così la Divisione **Welfare Solutions**, per offrire programmi di benessere non solo connessi alla tavola.

**“Conservo alcuni valori come trofei: la dedizione per il lavoro, il rispetto per il prossimo e l'amore per la famiglia.”**

Ernesto Pellegrini  
Presidente



1984

F.C. INTERNAZIONALE

1995

## 1.2 MISSIONE E VALORI

### LA NOSTRA MISSIONE

Nel contesto estremamente dinamico nel settore dei multiservizi, la Pellegrini assieme ai propri stakeholder, consolida la propria mission che è quella di **essere il single provider of choice**. Il nostro obiettivo è essere riconosciuti da aziende, enti e istituzioni come partner di riferimento per la gestione dei servizi no core. Questo implica la capacità di **valorizzare la professionalità delle proprie risorse umane\***, di **offrire servizi personalizzati**, ma anche **ricercare e sviluppare costantemente nuove soluzioni** per seguire e, quando possibile anticipare, l'evoluzione del mercato.



Fin dalla nascita, infatti, la Pellegrini si è distinta per un servizio basato sulla qualità. Il mercato ce lo riconosce e a noi si rivolgono le aziende che **credono e investono nel benessere dei propri dipendenti**, nella convinzione che la qualità dei servizi abbia un **impatto positivo sulla produttività e fidelizzazione** dei dipendenti, oltre che sulla reputazione dell'azienda. Il tutto **operando nella società** come azienda responsabile, attenta alle problematiche della contemporaneità e votata a un **approccio sostenibile** a tutti i livelli: sociale, economico e ambientale.

È per questo che la Pellegrini ha impresso nel suo DNA **valori non negoziabili**.

### I NOSTRI VALORI

- la qualità dei servizi, mai compromessa da fattori economici
- la ricerca e l'innovazione continua
- i progetti per la salute dei propri utenti
- la sacralità del Cliente e sua fidelizzazione
- la solidità della azienda, attraverso il reinvestimento degli utili
- la vicinanza e la partecipazione alla vita del territorio
- la conduzione etica del business

Per sostenere questi valori il Gruppo Pellegrini **investe in innovazione e persegue l'eccellenza in tutte le sue attività**, attraverso strutture dedicate che fanno riferimento all'**Accademia Pellegrini, cuore pulsante della nostra ricerca, del nostro sviluppo e della nostra innovazione**. Oltre che delle risorse proprie l'Accademia si avvale della collaborazione dei migliori esperti, centri di ricerca e istituti universitari.

**Nella ristorazione e nelle forniture alimentari:** studiamo i trend che in tutti i paesi del mondo si stanno modificando verso uno stile flessibile e individuale del modo di vivere le pause nei momenti del lavoro. Sempre meno ristoranti aziendali con menu fissi, in luoghi precisi e ad orari definiti, ma sempre più libertà di pranzare "come, dove e quando" il singolo desidera. **Questo implica spazi, ingredienti, menu, metodi di cottura e logistica innovativi, che la Pellegrini continua a sviluppare ed è in grado di proporre.**

**Nella pulizia e sanificazione:** la tendenza storica è stata completamente ribaltata dalla pandemia che ha permesso la rivalutazione di un servizio "negletto" in un servizio abilitante all'uso delle strutture e degli spazi stessi: anche in questo caso, **tecnologie all'avanguardia e prodotti a basso impatto sull'ambiente sono gli ingredienti premianti della proposta Pellegrini.**

**Nel welfare:** i programmi che proponiamo alle aziende nostre Clienti sono ispirati alla necessità di mettere a disposizione dei loro dipendenti **proposte che ne attenuino alcune fatiche o gli procurino alcuni benefici**, andando oltre il loro relativo compenso economico, contribuendo così alla serenità della vita personale e familiare degli stessi. La Pellegrini si distingue anche per l'assistenza personalizzata che viene offerta a supporto delle sue proposte.

**Nei buoni pasto:** vengono emessi dalla Pellegrini con il preciso intento di **dare valore ad ogni componente coinvolto nella filiera** (emittitore, soggetto acquirente, consumatore/utilizzatore, esercente e/o fornitore del servizio), **evitando una spirale involutiva** tra sconto e commissione che, diversamente, non potrebbe che ritorcersi **a danno del consumatore.**

Nei capitoli a seguire di questo documento, sarà possibile trovare i dettagli di come il Gruppo Pellegrini traduce i propri valori, nella pratica dell'attività quotidiana.

### LA NOSTRA GOVERNANCE

Proprio per assicurare il rispetto e l'applicazione dei nostri Valori nelle attività di tutti i giorni, abbiamo adottato precisi strumenti di *governance*, secondo le più recenti *best practice*:

- **il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo**, così come previsto dal Decreto Legislativo 231 del 2001. Si tratta di uno strumento di gestione preventiva dei rischi, utile per regolare l'attività delle società che si ispirano a principi di trasparenza e di partecipazione;
- **il Codice Etico**, sottoscritto da tutti i dipendenti, che promuove i principi di imparzialità e reciprocità, regola i rapporti con gli azionisti e stabilisce in generale le norme comportamentali che tutti sono chiamati a rispettare con il fine ultimo di creare relazioni trasparenti e durature all'interno e all'esterno;
- **la Politica Anticorruzione**, con inclusione dei reati di cui alla L. 190/2012;

- **la procedura Whistleblowing** (di cui alla L. 30 novembre 2017, n. 179), introdotta all'interno del Modello 231, al fine di tutelare tutti i lavoratori che segnalino illeciti di cui siano venuti a conoscenza nell'ambito delle proprie mansioni lavorative. È prevista la modalità di trasmissione della segnalazione con la garanzia della tutela della privacy e con le informazioni sul trattamento dei dati, oltre che l'anonimato del segnalante.

La Pellegrini riconosce l'importanza dell'integrità etica, della trasparenza e della correttezza nei rapporti con i dipendenti e terze parti (sia pubbliche, che private).

In tal senso, la Società ha chiesto e ottenuto anche la **certificazione UNI ISO 37001 – Anti-Bribery Management Systems** che, unitamente all'adozione della Politica Anticorruzione, impegna il management e tutti i dipendenti e collaboratori della Pellegrini per la prevenzione e lotta alla corruzione.

L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (Agcom), inoltre, ha attribuito alla Pellegrini Spa il punteggio massimo previsto per il rating di legalità: ★★ ★

Ogni giorno ci impegniamo per garantire l'integrità delle nostre azioni e l'affidabilità dei nostri servizi, agendo nel pieno rispetto dell'ambiente e del quadro normativo vigente in materia di lavoro e salute, innovando processi e tecnologie, oltre che assicurando formazione e crescita professionale:

- **Integrità, trasparenza e onestà, nei rapporti con Clienti, fornitori e dipendenti:** comunicare, in modo chiaro e preciso, informazioni sui nostri prodotti, servizi, impegni e prestazioni è assolutamente necessario per instaurare rapporti di massima fiducia, che è alla base delle nostre relazioni.
- **Collaborazione, rispetto e reciprocità:** tre concetti imprescindibili per permettere, ad un'organizzazione fatta da quasi novemila risorse, di integrare rapidamente ed efficacemente nuove idee e progetti.

\* Pellegrini Spa è stata premiata come migliore azienda "Top Job Best Employers 2021" da Affari&Finanza - la Repubblica

## 1.3 SOCIETÀ E ATTIVITÀ DEL GRUPPO

### UN MONDO DI SERVIZI A SERVIZIO DEI CLIENTI NEL MONDO

#### OVERVIEW DEL GRUPPO

Il Gruppo Pellegrini è costituito come perno centrale dalla Pellegrini Spa, frutto dell'evoluzione nel tempo dell'embrionale "Organizzazione Mense Pellegrini" fondata dal Cav. Lav. Ernesto Pellegrini nel lontano 1965.

Ad essa fanno riferimento le due società controllate al 100% dalla stessa Pellegrini Spa, ossia: la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) e la IFM Spa.

Completa il quadro delle società appartenenti al Gruppo la Mymenu Srl, controllata dalla Pellegrini Spa per l'83,40%.

#### NEL 2021 HA REGISTRATO\*:

ricavi netti\*\* per **642.641** migliaia di euro

**8.842** dipendenti

**9.703** Clienti (di cui 99% relativi al settore privato)

#### PELEGRINI SPA

Le attività della Pellegrini Spa sono riassumibili nei seguenti settori di business:

- Ristorazione (collettiva e commerciale, prodotta ed erogata in sito o veicolata da centri di cottura);
- Distribuzione Automatica (snack, bevande calde e fredde);
- Pulizia e Servizi Integrati (includendo lo spettro dei soft service, anche più noti come servizi alle persone, come: reception, servizio posta, fattorinaggio, facchinaggio, manutenzione verde, lavanderia e lavello, minuto mantenimento);
- Welfare e Buoni Pasto;
- Forniture Alimentari (inclusi i prodotti Private Label ex-Arcangeli, dal 2022 riproposti sotto il nuovo brand "Sceltissimi");
- Industria Lavorazione Carni (inclusi i prodotti carni a marchio Pellegrini "Gran Taglio").

I Clienti della Pellegrini coprono per tipologia e localizzazione un ampio e completo spettro, fornendo servizi alle Pubbliche Amministrazioni tanto

#### NEL 2021 HA REGISTRATO\*:

ricavi netti per **579.052** migliaia di euro

**7.232** dipendenti

**9.262** Clienti (di cui 99% relativi al settore privato)

quanto a società di capitale privato, in ambito: scolastico, universitario, ospedaliero, sanitario e assistenziale, enti religiosi e aziende private (industria, piattaforme off-shore del Gas&Oil, logistica e uffici del terziario).

In termini di copertura territoriale, si ritrovano commesse attive su tutto il territorio nazionale, isole incluse.

Relativamente all'Industria Lavorazione Carni, si deve evidenziare anche il canale GDO, con forniture di tagli prodotti conto terzi e con marchio Pellegrini "Gran Taglio".

#### IFM SPA

Risultato di una operazione di acquisizione del 2020, IFM Spa può essere considerata del tutto assimilabile alla Pellegrini Spa per l'attività di:

- Ristorazione (collettiva e commerciale, prodotta ed erogata in sito o veicolata da centri di cottura).

Anche in termini di tipologia Clienti e localizzazione territoriale, vale tutto quanto già descritto per la sua controllante, con prevalente incidenza di Clienti di tipo privato dell'industria strategica (settori della difesa, dell'aerospazio, delle costruzioni navali e ferroviarie, per citarne i principali) situati maggiormente in Liguria, nell'area di Roma e nella zona di Napoli.

#### PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)

Questa società rappresenta la struttura del Gruppo dedicata allo sviluppo dei mercati che si trovano fuori dai confini italiani. Le attività sono riassumibili in:

- Ristorazione (collettiva, prodotta ed erogata in sito o veicolata da centri di cottura);
- Distribuzione Automatica (snack, bevande calde e fredde);
- Pulizia e Servizi Integrati (includendo lo spettro dei soft service, anche più noti come servizi alle persone, come: reception, servizio posta, fattorinaggio, facchinaggio, manutenzione verde, lavanderia e lavello, minuto mantenimento).

La tipologia di Clienti spazia da aziende private (particolarmente in Svizzera) alle società del settore Gas&Oil, per le quali vengono erogati i servizi

#### MYMENU SRL

Risultato di una operazione di acquisizione parziale, 83,40% del capitale sociale, avvenuta sul finire del 2020, Mymenu Srl è totalmente dedicata all'attività di:

- Food Delivery (con pick-up da esercenti, ristoranti e ghost kitchen di terzi, oltre che da ristoranti e centri di cottura Pellegrini Spa e IFM Spa).

Sostanzialmente ancora rivolta al B2C, copre alcune delle principali città italiane: Bologna, Brescia, Milano, Modena, Padova e Verona.

#### NEL 2021 HA REGISTRATO\*:

ricavi netti per **28.814** migliaia di euro

**575** dipendenti

**401** Clienti (di cui 99% relativi al settore privato)

#### NEL 2021 HA REGISTRATO\*:

ricavi netti per **29.187** migliaia di euro

**1.018** dipendenti

**40** Clienti (di cui 100% relativi al settore privato)

sopra elencati, ma con le peculiarità e specializzazioni necessarie a contesti di piattaforme off-shore, navi mercantili, e campi a terra in appoggio alle basi d'attracco in Africa e Medio Oriente (Congo, Nigeria, Angola, Mozambico ed Emirati Arabi).

#### NEL 2021 HA REGISTRATO\*:

ricavi netti per **5.588** migliaia di euro

**17 dipendenti e 456 collaboratori attivi** (riders impegnati nelle attività di consegna)

**150.000** utenti registrati (di cui 100.000 con all'attivo almeno un ordine d'acquisto)

\*dati al 31.12.2021

\*\*i ricavi netti derivano dalla somma della voce A1 e della voce A5 del conto economico IV direttiva.

GRI 102 - 8

**LA NOSTRA FORZA:  
IL CAPITALE UMANO**

Le società di servizi sono composte prima di tutto da persone e per questo le persone sono sempre state un elemento centrale del Gruppo Pellegrini.

**65% tasso di occupazione femminile per tutto il gruppo**

Consapevoli della loro importanza, ogni giorno investiamo nel progressivo miglioramento dei nostri rapporti da sempre basati su onestà, collaborazione, supporto reciproco, ed efficacia comunicativa, oltre che nella loro formazione professionale.

**72% di donne in Pellegrini Spa**

Per il 2021 complessivamente il numero totale di lavoratori del Gruppo Pellegrini ammonta a **8.842** con un tasso di occupazione femminile del **65%**, un trend stabile dal 2019.

L'82% dei dipendenti del Gruppo, inoltre, è rappresentato dalla popolazione aziendale della **Pellegrini Spa** che solo nel 2021 conta **7.232 dipendenti**.

Considerando il totale dei lavoratori dipendenti delle società italiane del Gruppo, pari a **7.824**, la quota percentuale di *contratti a tempo indeterminato* del 2021 è pari a **88,34%**, in leggera diminuzione rispetto al 2020 in cui si attestava intorno al **93%**.

La tabella nella pagina a fianco, riporta la ripartizione dei lavoratori per **genere e tipologia di contratti** suddivisa per società del Gruppo nel triennio, ad eccezione degli anni, 2019 per le società IFM Spa e Mymenu Srl, la cui acquisizione è avvenuta nell'anno successivo, e 2020 limitatamente a Mymenu Srl.

Una parte delle attività dell'organizzazione vengono regolarmente svolte grazie all'intervento di *lavoratori non dipendenti*.

Nel 2021, la loro incidenza complessiva sul totale dei lavoratori (dipendenti e no) del Gruppo è stata dell'**8,66%**. La quota più significativa sugli **838 lavoratori non dipendenti** registrati nell'ultimo anno, pari a circa il **54%**, è rappresentata dall'attività di *riders* nel settore del **food delivery**.

**Oltre l'85% di personale di gruppo assunto a tempo indeterminato**



GRI 102-8 A. B. C.	2019			2020			2021		
	F	M	TOT	F	M	TOT	F	M	TOT
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	<b>5.449</b>	<b>2.992</b>	<b>8.441</b>	<b>5.685</b>	<b>2.986</b>	<b>8.671</b>	<b>5.712</b>	<b>3.130</b>	<b>8.842</b>
PELEGRINI SPA	5.307	2.048	7.355	5.114	1.943	7.057	5.157	2.075	7.232
IFM SPA	-*	-*	-*	455	170	625	416	159	575
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	4	13	17
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	142	944	1.086	116	873	989	135	883	1.018
di cui a TEMPO INDETERMINATO									
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	<b>5.052</b>	<b>2.793</b>	<b>7.845</b>	<b>5.301</b>	<b>2.853</b>	<b>8.154</b>	<b>5.060</b>	<b>2.871</b>	<b>7.931</b>
PELEGRINI SPA	4.910	1.849	6.759	4.753	1.813	6.566	4.516	1.820	6.336
IFM SPA	-*	-*	-*	432	167	599	408	158	566
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	1	10	11
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	142	944	1.086	116	873	989	135	883	1.018
di cui a TEMPO DETERMINATO									
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	<b>397</b>	<b>199</b>	<b>596</b>	<b>384</b>	<b>133</b>	<b>517</b>	<b>652</b>	<b>259</b>	<b>911</b>
PELEGRINI SPA	397	199	596	361	130	491	641	255	896
IFM SPA	-*	-*	-*	23	3	26	8	1	9
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	3	3	6
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
di cui a TEMPO PIENO									
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	<b>715</b>	<b>1.949</b>	<b>2.664</b>	<b>723</b>	<b>1.930</b>	<b>2.653</b>	<b>738</b>	<b>2.029</b>	<b>2.767</b>
PELEGRINI SPA	573	1.005	1.578	554	946	1.500	556	1.024	1.580
IFM SPA	-*	-*	-*	53	111	164	46	113	159
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	1	9	10
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	142	944	1.086	116	873	989	135	883	1.018
di cui PART TIME									
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	<b>4.734</b>	<b>1.043</b>	<b>5.777</b>	<b>4.962</b>	<b>1.056</b>	<b>6.018</b>	<b>4.974</b>	<b>1.101</b>	<b>6.075</b>
PELEGRINI SPA	4.734	1.043	5.777	4.560	997	5.557	4.601	1.051	5.652
IFM SPA	-*	-*	-*	402	59	461	370	46	416
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	3	4	7
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

\* Tutti i dati sono aggiornati al 31/12/2021 e sono stati estratti dai sistemi gestionali HR delle varie società del Gruppo. Non sono state registrate significative variazioni nel triennio. Per la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) non sono applicate tipologie di contratto a tempo determinato o part-time. Per IFM Spa e Mymenu Srl, i dati indicati con "\*" hanno da intendersi come non disponibili/applicabili, rispettivamente per l'anno 2019 per la prima, e 2019 e 2020 per la seconda, in quanto non facenti parte delle società del Gruppo Pellegrini nel periodo di rendicontazione indicato.

GRI 102 - 9

**PARTNERSHIP: I FORNITORI**

Così come i dipendenti anche i fornitori rivestono un ruolo molto importante all'interno del Gruppo.

Per la Pellegrini, infatti, rappresentano dei veri e propri alleati con cui condividiamo l'obiettivo di promuovere pratiche di sostenibilità lungo tutta la filiera di approvvigionamento e che ogni giorno contribuiscono all'eccellente erogazione di molteplici servizi verso i nostri Clienti. Per questo seguiamo un rigoroso processo di selezione dei fornitori e controlliamo che essi garantiscano nei fatti il pieno rispetto dell'ambiente e dei valori di sostenibilità definiti dal nostro disciplinare d'acquisto.

**Seguiamo un rigoroso processo di selezione dei fornitori**

La Pellegrini, inoltre, ha nel tempo implementato e certificato diversi sistemi di gestione, tra cui l'adeguamento ai requisiti della norma SA 8000 che ha voluto essere il completamento di un percorso volto

a coniugare la presenza e l'impegno nel mercato dei servizi con il rispetto degli standard qualitativi, ambientali, della sicurezza e salute sul lavoro, dei diritti dei lavoratori. Per questo motivo, nei rapporti con i propri fornitori, si impegna a promuovere la collaborazione affinché anche questi, nel pieno rispetto dello spirito della norma SA 8000, si orientino verso le stesse logiche operative invitandoli a sottoscrivere la "Lettera di adesione ai principi di Responsabilità Sociale".

Nel 2021 dal Gruppo sono stati fatti acquisti da fornitori per un valore complessivo di **425.501** migliaia di euro, così ripartiti:

**ACQUISTI DA FORNITORI NEL 2021**

**25%** in beni materiali, consumabili, derrate e materie prime

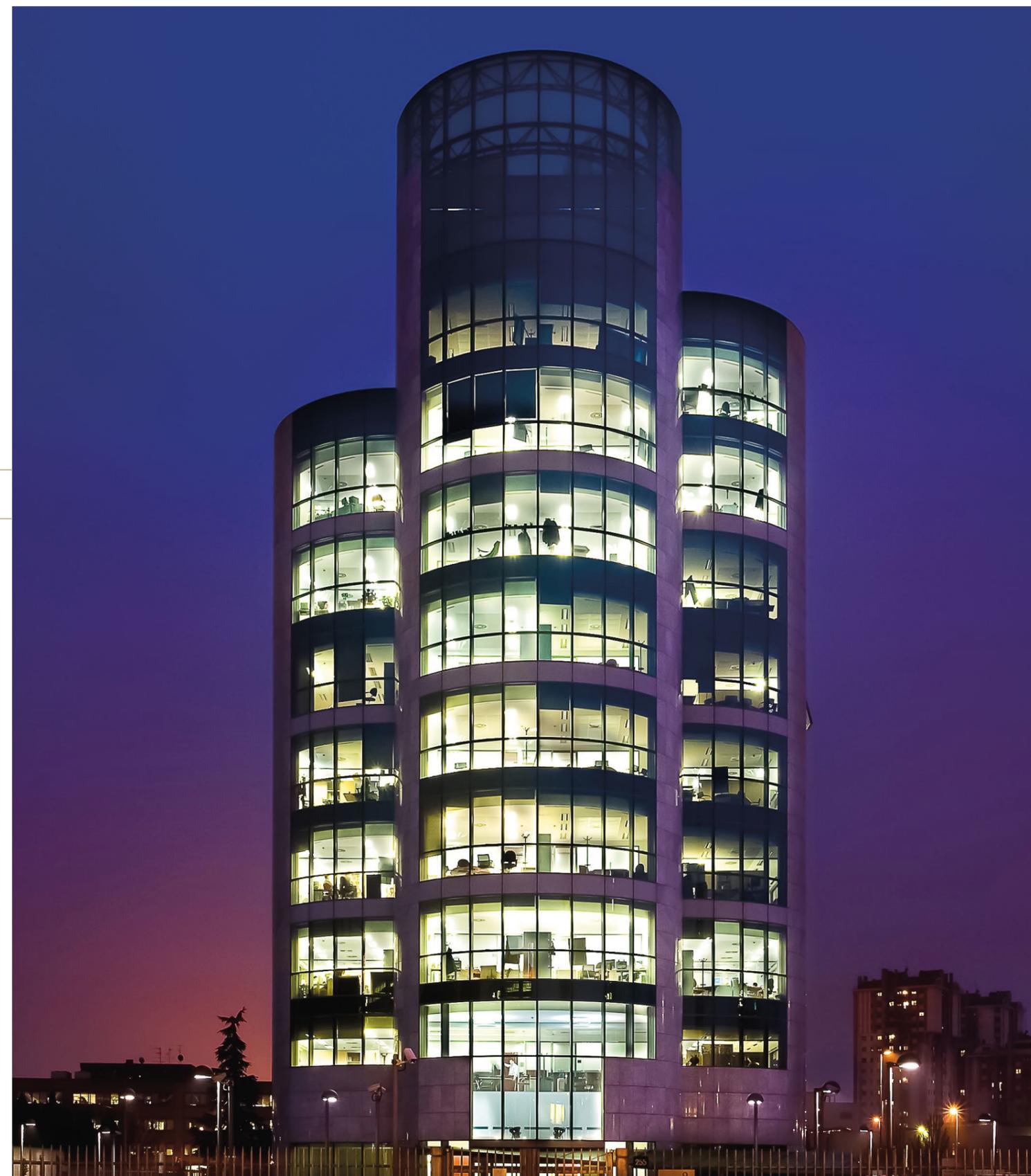
**4%** in "godimento" beni terzi

**16%** in servizi

**TIPOLOGIA COSTI FORNITURE**

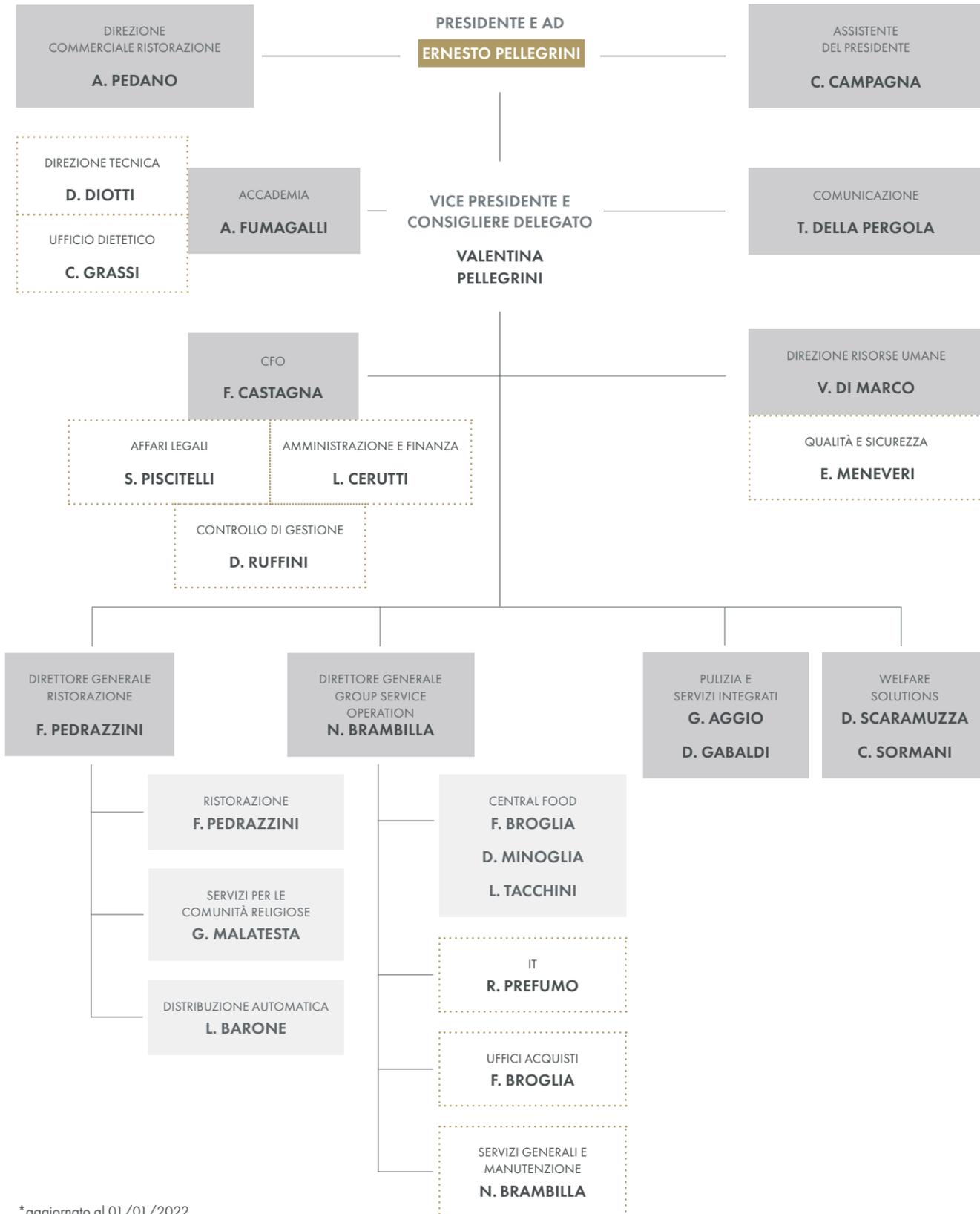
	2019	2020	2021	VARIAZIONE 2021 VS 2020
COSTI PER MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE DI CONSUMO E MERCI	120.150 €	86.239 €	125.540 €	25%
COSTI PER SERVIZI	271.930 €	248.323 €	291.298 €	16%
COSTI PER GODIMENTO DI BENI DI TERZI	10.781 €	7.664 €	8.663 €	4%
<b>TOTALE COSTI FORNITURE</b>	<b>402.861 €</b>	<b>342.226 €</b>	<b>425.501 €</b>	<b>18%</b>

N.B. le cifre riportate sono espresse in migliaia di euro



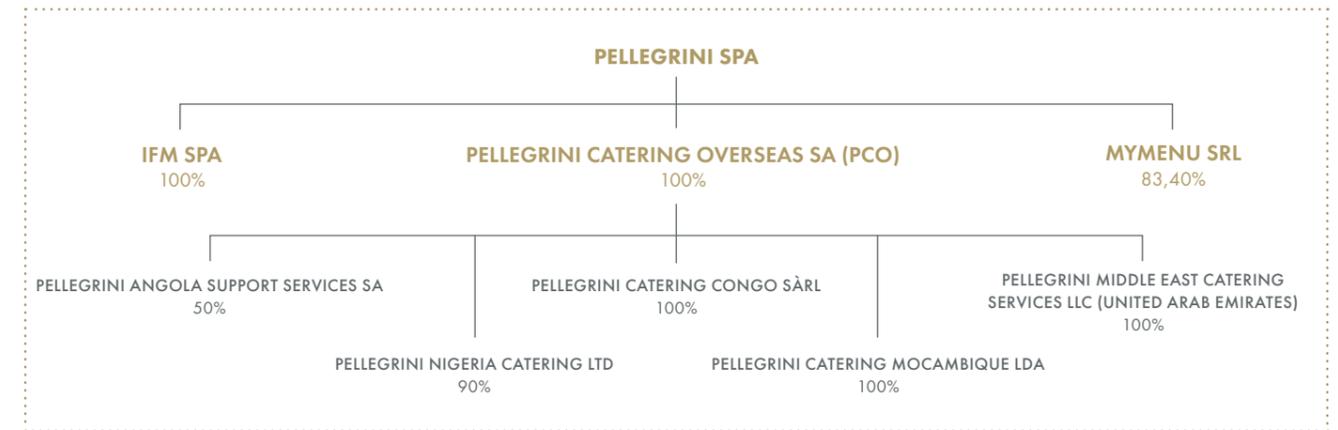
GRI 102 - 22, 102 - 45

**SCHEDA ORGANIGRAMMA PELLEGRINI SPA\***



\*aggiornato al 01/01/2022

**SCHEMA ORGANIZZAZIONE SOCIETARIA DEL GRUPPO**



**ORGANI SOCIETARI**

PELLEGRINI SPA	
<b>CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE</b>	<b>ERNESTO PELLEGRINI</b> (Presidente Consiglio di Amministrazione e Amministratore Delegato)  <b>IVANA FAGLIA</b> <b>VALENTINA PELLEGRINI</b> (Vicepresidente e Consigliere Delegato) <b>FEDERICO GHIZZONI</b> <b>ALESSANDRO ERMOLLI</b> <b>GIUSEPPE ORSI</b> <b>FRANCO MOSCETTI</b>
<b>COLLEGIO SINDACALE</b>	PRESIDENTE <b>MASSIMO GABELLI</b>  SINDACI EFFETTIVI <b>CIRO CORNELLI</b> <b>SALVATORE MARCO ANDREA FIORENZA</b>  SINDACI SUPPLEMENTI <b>LUDOVICO LORENZO BRAMBILLA</b> <b>SARA ANITA SPERANZA</b>
<b>ORGANISMO DI VIGILANZA</b>	PRESIDENTE <b>PIERO FRANCO CALABRÒ</b>  MEMBRI <b>RICCARDO CASELLE</b> <b>DIEGO RUFFINI</b>
<b>DATA PROTECTION OFFICER</b>	<b>COSIMO CALABRESE</b>

## 1.4 PELLEGRINI SPA

### RISTORAZIONE

È la linea di business che affonda le sue radici fin dai tempi della fondazione della società.

Attraverso i nostri ristoranti offriamo quotidianamente una cucina salutare, buona e sostenibile, con cortesia e professionalità, sempre proiettati nel rispondere alle esigenze dei Clienti.

Il 2021 si è caratterizzato per la permanenza di vincoli e regole conseguenti alla crisi pandemica iniziata nel 2020, mantenendo vive le problematiche legate alle affluenze nelle sale dei ristoranti, oltre ad aver aggiunto ulteriori restrizioni sui criteri di accessibilità ad esse (green pass). Inoltre, per la sfera office, il mantenimento dello *smartworking* da parte di alcuni dei nostri Clienti ha comunque influenzato la gestione dei ristoranti aziendali. Ciò nonostante, la Ristorazione di Pellegrini ha aumentato i propri ricavi rispetto al 2020.

Quest'anno abbiamo servito un **totale di 29.462.246 pasti**, prendendoci cura di più di **115.000 Commensali al giorno**. Abbiamo gestito **1.745 Clienti** con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da **32 nuovi Clienti** e **46 nuovi**

**punti ristoro**, incrementando i propri ricavi caratteristici\* rispetto al 2020 di 27.042 migliaia di euro, pari a + 18%, passando da 150.303 migliaia di euro nel 2020 a 177.345 migliaia di euro nel 2021. Grazie agli sforzi e all'impegno di tutti, la ristorazione collettiva (servizio *on-site*) si è confermata come il servizio più erogato, con ricavi pari a 177.192 migliaia di euro, seguito dalla fornitura di PLE (Packed Lunch Evoluto, ovvero pasti prenotati ed erogati con modello *lunch box* per il consumo fuori dalla sala ristorante) e dall'attività di catering (*on-demand*). Per quanto riguarda la ristorazione commerciale, i ricavi dei ristoranti a marchio "Valentina" hanno beneficiato delle progressive riaperture per un totale di 153 migliaia di euro.

Nel perseguire l'eccellenza del servizio, siamo sempre attenti alla scelta di materie prime di elevata

**1.745** Clienti gestiti

**32** nuovi Clienti

**46** nuovi punti ristoro

qualità, garantendo la **fornitura e tracciabilità** di tutti i prodotti, incentivando lo sviluppo di una filiera sempre più sostenibile, oltre che investire nello studio ed applicazione di **tecnologie di conservazione, trattamento e cottura** delle derrate.

Oltre a prenderci cura di ciò che viene preparato e servito, ci impegniamo per contribuire al benessere dei nostri Consumatori anche con iniziative "fuori dal piatto", con attività di Promozione della Cultura Alimentare che aiutino il Commensale stesso ad accrescere la propria consapevolezza sull'importanza di un'alimentazione sana e l'adozione di stili di vita sostenibili; grazie all'**Accademia Pellegrini** e al **Servizio Dietetico**, proponiamo menu personalizzati per ogni necessità specifica dell'utenza e, in collaborazione con Istituzioni, Università e Professionisti della nutrizione, proponiamo conferenze, webinar e incontri con Dietisti/e e Nutrizionisti/e presso i nostri ristoranti. La collana dei Libretti dell'Accademia (attualmente arrivata a 11 volumi su diverse tematiche alimentari, con una prospettiva di continuo aumento nei prossimi anni e con l'obiettivo di arrivare ad almeno 30 volumi entro il 2030) accompagna gli esperti nella fase divulgativa per essere a disposizione degli utenti dei nostri servizi.

Ma non ci fermiamo qui: **non sprecare** è fondamentale per salvaguardare il pianeta. Per questo motivo mettiamo a disposizione dei nostri Clienti differenti soluzioni attente a questa tematica, come servizi **plastic free** accompagnate dall'introduzione di **packaging e posate biodegradabili** per i casi in cui non è gradito l'impiego di ceramiche, acciaio e vetro (ovvero materiali riutilizzabili dopo lavaggio e igienizzazione).

Inoltre, il continuo sviluppo, già avviato negli anni passati, del sistema gestionale **Talking Food**, applicato in via sperimentale su 21 commesse, permetterà ai nostri Responsabili Operativi e Direttori di Servizio di avere uno strumento informatico utile a ottimizzare, fin dalla fase di programmazione degli ordini di approvvigionamento delle derrate, le necessità reali d'acquisto rispetto alla pianificazione preventiva dei menu e delle ricette da preparare

**Processi di produzione sostenibili, attenzione al benessere dei consumatori e lotta allo spreco**

(condizionate dalla stima dei consumi attesi nel ristorante e con un occhio alle giacenze in dispensa); **un tool utile per mitigare i rischi di sovrapproduzione**, gestibile dal campo in tempo reale e monitorabile dalla sede centrale a consuntivo, ovvero un mezzo per ridurre spreco economico e di materia prima. Sul fronte dell'attenzione alla gestione dei rifiuti, per tutto il 2021 abbiamo continuato nel promuovere, nelle offerte ai nostri Clienti, **sistemi per la trasformazione del rifiuto umido**; abbiamo infatti selezionato differenti tipi di macchine che permettono di separare la parte liquida del rifiuto organico (non inquinante) da quella solida e trasformarla in una sorta di polvere secca, **riutilizzabile in ottica di economia circolare** come additivo naturale nei **concimi per l'agricoltura** o ingrediente integrativo nella produzione di **mangimi per animali**.

**Tecnologia e soluzioni architettoniche per trasformare i ristoranti in spazi polifunzionali a disposizione del business del Cliente**

Oltre all'innovazione sostenibile dal punto di vista alimentare e nutrizionale, abbiamo continuato a tenere in alta considerazione l'importanza che i nostri commensali possano vivere la **pausa pranzo in un ambiente sicuro, accogliente e confortevole**. Per questo motivo, in occasione delle iniziative di restyling o realizzazione nuovi ristoranti, abbiamo realizzato ambienti arredati con soluzioni atte a garantire il corretto comfort acustico, installando nuovi impianti di aerazione per un miglior ricambio d'aria negli spazi chiusi, apparecchi e attrezzature da cucina favorendo quelli ad assorbimento elettrico al posto di quelli alimentati a gas metano, oltre a scelte di **design moderno, minimale e con rimando a materiali e colori naturali**.

Inoltre, con un occhio alle nuove tendenze di approccio all'uso degli spazi nelle aziende, abbiamo lavorato per implementare nei nostri progetti le tecnologie e le soluzioni distributive architettoniche utili a trasformare lo spazio destinato al ristorante in aree polifunzionali, adattabili a secondo del momento della giornata anche per lo svolgimento di attività di business del Cliente, dalle piccole riunioni di team, a spazi per meeting più allargati, fino ad arrivare a poter ospitare conferenze ed eventi aziendali.



\*I ricavi caratteristici sono riferibili alla voce A1 del conto economico IV direttiva.

## Tecniche di conservazione per lo sviluppo dell'offerta dei piatti pronti

Riorganizzare gli spazi ha significato anche ripensare la pausa pranzo ed offrirla in una modalità ancora più smart e digital.

Qui hanno trovato posto i nostri **food locker** (attivi in due impianti con sistema di prenotazione tramite APP e conservazione pasto fino al momento del ritiro preferito dall'utente) e gli **smart fridge** (soluzione con finalità d'uso prevalente uguale a quella dei locker, con capacità di ridurre l'incidenza di spazio occupato in rapporto al numero dei pasti erogabili).

In merito a questi ultimi, nel 2021 abbiamo lavorato sulla selezione presso fornitori terzi di modelli più complessi dotati di tecnologia RFID da proporre ai nostri Clienti, oltre che nel perfezionamento di un prototipo senza tecnologia RFID (un vero e proprio **prototipo home made, assemblato in house** da parte dell'Accademia e dell'IT, integrando componenti tecnologiche per il controllo dell'apertura con lettore di QRcode anche in soluzione *stand alone*). A fine del 2021 abbiamo trovato un produttore esterno che ci ha supportato nel processo di industrializzazione del prodotto e sua certificazione CE; da questa opportunità è nata l'occasione di ordinarne la produzione di 15 esemplari che saranno destinati all'installazione presso una commessa che avrà inizio nei primi mesi del 2022 a Genova.

Guardando ai progetti di innovazione pensati nel 2021, con il supporto dell'Accademia Pellegrini, abbiamo lavorato sulla sperimentazione di **nuove tecnologie di conservazione di piatti pronti**, pronti al consumo in tempi differenti dal momento della loro produzione, caratterizzati da una shelf-life che garantisca sicurezza e igiene alimentare, oltre che il mantenimento di valori nutrizionali e proprietà organolettiche. In particolare, si è guardato a tecniche di conservazione **sottovuoto, in vaso-pastorizzazione e con l'uso di miscele gassose (atmosfera protettiva)**.

Abbiamo sperimentato decine di ricette, sottoponendole a prove presso laboratori accreditati, test di degustazione interni e con analisi presso dipartimenti universitari, con la finalità di predisporre una base di esperienze (strutturate con processi e procedure operative) per futuri potenziali sviluppi.

I possibili sbocchi di queste soluzioni sono individuabili sia nell'ambito delle nostre cucine, che nell'integrazione del tradizionale servizio di ristorazione per garantire un pasto anche al di fuori dell'orario di apertura del ristorante (inclusa la cena), oltre che come una implementazione di offerta nel campo della vendita di derrate, incluso soluzioni per la GDO (in termini di prodotti a marchio Pellegrini o per conto delle gastronomie della GDO stessa).

A livello di sostenibilità, si intravede un importante apporto alla lotta allo spreco, disponendo di una soluzione che, senza compromessi sulla qualità e senza rinunciare all'esperienza di oltre 55 anni di ristorazione professionale, possa permettere di gestire le scadenze in dispensa e assorbire al tempo stesso le fluttuazioni di consumo, riducendo gli impatti economici ed organizzativi di cucina (forza lavoro e consumi energetici).

Una ultima nota da riportare, riguarda l'evoluzione relativa all'investimento dell'**acquisto di un capannone di 1.600 m<sup>2</sup>** avvenuto nel 2020 a Peschiera Borromeo (MI), e che nel 2021 ha visto concludersi la fase di progettazione architettonica e impiantistica per la sua trasformazione in **un nuovo e moderno Centro Cottura**, in cui concentrare, oltre alla produzione di pasti destinati alla veicolazione (potenzialità stimata di 12000 pasti al giorno), anche la produzione di pasti pronti e semi-lavorati alimentari in sottovuoto o in atmosfera protetta.

## Non sprecare è fondamentale per salvaguardare il pianeta. Per questo motivo mettiamo a disposizione dei nostri Clienti differenti soluzioni attente a questa tematica, come servizi plastic free accompagnate dall'introduzione di packaging e posate biodegradabili

Al netto dei tempi burocratici per l'ottenimento dei permessi costruttivi, l'aspettativa è quella di iniziare e completare i lavori nel 2022.

## DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)

Con oltre 20 anni di storia, la Distribuzione Automatica (Vending) è ormai più di una mera costola della ristorazione, ovvero **molto più che finalizzata al semplice momento della pausa caffè** o come momento dello snack a metà della mattina o del pomeriggio.

Con i cambiamenti di abitudini che si stanno consolidando in molti settori del mercato, soprattutto nel mondo *office*, il concetto di **pausa pranzo sempre più smart, variegata e flessibile**, sta guidando la necessità di includere nell'offerta tradizionale delle *vending machine* anche i prodotti adatti a soddisfare una vera e propria necessità di pasto veloce ed alternativo a quello offerto dalla ristorazione tradizionale. Piatti pronti al consumo o da scaldare con un microonde, sani e nutrizionalmente bilanciati, sono la nuova frontiera di **interconnessione con la ristorazione**, dove il distributore automatico diventa il canale per avvicinare il consumatore "ad impulso" che, per necessità o desiderio, preferisce procurarsi un pasto senza vincoli d'orario, senza obblighi di prenotazione, avendo libertà di consumarlo sul posto o altrove.

## Soluzioni adatte a un nuovo concetto di pausa pranzo sempre più smart, variegata e flessibile

Quest'anno abbiamo gestito un **totale di 1.751 distributori** (valore onnicomprensivo: macchine automatiche, distributori d'acqua con boccione da 5 litri e beverini collegati a rete idrica potabile), prendendoci cura di più di **50.000 utenti al giorno** (dato riferito alle transazioni tracciate dalle macchinette e con esclusione delle utenze a libero prelievo).

Abbiamo gestito **96 Clienti** con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da **12 nuovi Clienti** e **13 nuovi siti**, incrementando i ricavi dell'8,50% rispetto al 2020 e registrando ricavi netti per 5.581 migliaia di euro.

In ogni caso, che si parli di distribuzione di bevande calde/fredde e snack o che si parli di un'offerta arricchita di pasti e piatti gastronomici *ready to eat*,

anche per la Distribuzione Automatica il filo conduttore del 2021 è stata l'**innovazione sostenibile**.

Come prima cosa, abbiamo mantenuto alto il livello di attenzione al benessere dei nostri consumatori, continuando a mantenere vive le iniziative di educazione alimentare "**Zero Zucchero**" (ossia l'incentivazione a ridurre l'impiego di zucchero nelle bevande erogate calde, grazie ad un preventivo settaggio di default degli apparati che obbliga il consumatore a richiedere consapevolmente l'aggiunta di quest'ultimo) e la proposta di "**Linea Benessere e Salute**" (grazie alla disponibilità, all'interno dei differenti prodotti inseriti nei distributori, di almeno un 30% di articoli con caratteristiche coerenti con le raccomandazioni della Regione Lombardia in materia di salute del consumatore). A supporto di queste iniziative, mettiamo a disposizione dei nostri Clienti dei **messaggi volti a sensibilizzare l'utenza su consumi alimentari sani e stili di vita più sostenibili**. Un impegno che perseguiamo nonostante, tra i prodotti più acquistati, oltre al caffè che rimane comunque quello più richiesto, rimangano gli snack (da sottolineare i prodotti tipici italiani come i "taralli pugliesi"), seguiti da bevande come acqua, succhi di frutta, tè freddo, coca cola, bevande energetiche e quelle analcoliche.

In seconda istanza, ma non con minor importanza, abbiamo puntato su soluzioni d'arredo per le aree break che accolgano **sistemi di raccolta differenziata**, lavorando in parallelo sulla messa a disposizione dei nostri Clienti di soluzioni di completamento del servizio con l'impiego di **bicchieri in carta e palette biodegradabili**, oltre che includendo nelle opzioni di offerta la soluzione distributiva acqua attraverso macchine collegate alla rete idrica potabile, per un contributo fattivo alla **riduzione di impiego delle plastiche**.

Non da ultimo, l'aspetto tecnologico su due fronti: metodi di pagamento e controllo da remoto.

**96** Clienti gestiti

**12** nuovi Clienti

**13** nuovi siti

## Innovazione sostenibile vuol dire anche innovazione tecnologica

Da una parte, ci siamo concentrati fin dall'inizio del 2021 sull'**integrazione dei metodi di pagamento PellegriniKey**: facilitare il processo di acquisto da parte dei Clienti offrendo un'alternativa sicura rispetto all'utilizzo di contanti (la cui gestione comporta sempre un costo/rischio aziendale alto), ottenendo al tempo stesso il 100% di trasparenza e tracciabilità delle operazioni.

Unitamente all'**usabilità dei Buoni Pasto (Pellegrini Card)** come ulteriore alternativa ai contanti, permette di ridurre anche gli impatti logistici derivanti dalle operazioni di prelievo degli stessi dalle macchine, quindi minor frequenza dei giri di raccolta.

Dall'altra parte, in una logica di progressivo rinnovamento del parco macchine, abbiamo posto attenzione a nuove soluzioni capaci di richiedere un **basso consumo energetico** (almeno di classe A+) e tali da garantire il **controllo da remoto dei dati di funzionamento** delle stesse, oltre che il **monitoraggio delle scadenze dei prodotti** in esse conservati. Queste caratteristiche permettono di contribuire a ridurre gli sprechi alimentari grazie all'attività di vigilanza sulle scadenze dei singoli prodotti, senza rinunciare all'ottimizzazione della logistica e della frequenza dei trasporti necessari al **refill** delle macchine. In tal senso, anche il controllo

in *real time* dei guasti, associato alla tempestività degli interventi di manutenzione riparativa, contribuisce ad evitare che vi siano sprechi di alimenti per non rispetto delle temperature di conservazione, oltre che di continuità del servizio in favore dei nostri Clienti. Sono state recepite le nuove normative europee su Ecodesign, Energy Labelling e utilizzo di nuovi gas refrigeranti. A tal proposito abbiamo iniziato la sostituzione dei distributori automatici del freddo con macchine dotate di unità refrigerante R290 rendendo del tutto trascurabile il riscaldamento globale, ed il suo impatto sullo strato di ozono. Il progressivo "fine vita" dei dispositivi più vetusti, con l'andare del tempo, sarà uno dei driver principali del rinnovamento del parco apparecchiature in nostra dotazione, oltre ovviamente a nuove opportunità di installazione *ex-novo*.

Gli sforzi messi in campo, hanno visto concretizzarsi nel 2021 il raggiungimento di un importante riconoscimento: il marchio **TQS Vending (Top Quality Standard)**, assegnato da CONFIDA (Associazione Italiana della Distribuzione Automatica) e realizzato da Venditalia Servizi Srl con la collaborazione di CSQA Certificazioni Srl (ente di certificazione indipendente, specializzato nel settore agroalimentare). Il marchio TQS Vending certifica che la Distribuzione Automatica di Pellegrini ha rispettato i parametri e lo standard di servizio che assicurano la sicurezza igienico sanitaria nell'interesse dei propri Clienti e Consumatori. Un traguardo importante a conferma della qualità dei servizi offerti.

## PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

Negli ultimi due anni, le attività di pulizia e sanificazione sono diventate un **servizio essenziale** per tutti, a tutti i livelli ed in tutti i settori. La necessità di **sanificare gli ambienti** si è trasformata in un vero e proprio **fattore abilitante all'accesso e alla permanenza nei luoghi chiusi**.

Questo contesto ha richiesto e richiede una costante ricerca al miglioramento del know-how di processo e di uso della tecnologia disponibile sul mercato. Abbiamo sfruttato le opportunità offerte dal considerevole sviluppo dell'IoT (*Internet of Things*) ed introdotto *smart objects* (prodotti, macchine, software etc.), così da rendere più efficaci ed efficienti i servizi offerti, oltre che soddisfare le richieste dei Clienti e ridurre gli effetti sull'ambiente.

## Sanificare gli ambienti, un fattore abilitante all'accesso e alla permanenza nei luoghi chiusi

Come nel 2020, la Divisione Pulizia e Servizi Integrati ha continuato a crescere in modo importante, registrando ricavi netti per 78.189 migliaia di euro (circa l'11,51% in più rispetto all'anno precedente) e permettendo di perseguire il completamento

di iniziative di diversificazione strategica, come ad esempio, l'ottenimento della **Fascia di Facchinaggio A** che ci ha permesso di accedere alle gare pubbliche specifiche al relativo settore, con un consistente potenziale di sviluppo.

## Sicurezza, certificazioni, ambiente e sostenibilità

Nell'ottica di conciliare l'innovazione tecnologica e il proprio percorso verso lo sviluppo sostenibile, la Pellegrini ha introdotto nuove tecnologie e software gestionali e di controllo di risultato, per monitorare e migliorare l'efficienza e l'efficacia degli interventi di pulizia e dei servizi offerti. Già nel 2020 era stata introdotta la possibilità di impiegare la **tecnologia RFID** (Radio-Frequency Identification) per il **tracciamento del servizio reso**, ovvero un sistema di certificazione dell'avvenuta esecuzione delle attività commissionate all'interno dei locali oggetto dell'appalto, in sostituzione dei più tradizionali reportini cartacei più largamente in uso in questa tipologia di business; per tutto il 2021, questa soluzione è stata proposta e utilizzata in molti dei nuovi appalti acquisiti, dimostrandosi una leva competitiva apprezzata dai Clienti. Inoltre, questa tecnologia verrà applicata anche in lavanderie che la Pellegrini allestirà presso gli stabilimenti dei suoi Clienti, per tracciare il percorso di lavaggio stiratura e riconsegna delle divise dei dipendenti del Cliente.



In termini di nuove attrezzature, l'investimento più significativo effettuato nel 2021 è una nuova spazzatrice aeroportuale, un concentrato di tecnologia per la pulizia di grandi superfici, che garantisce efficienza di spazzamento, permette una vasta ampiezza di tipologia e pezzature di sporco catturabile, salvaguardato da sistemi atti a prevenire i danni alla macchina causati da FOD (debris di oggetti estranei, inclusi quelli metallici) e rispettoso dell'ambiente grazie alla compatibilità con le migliori classi di emissione. A livello di materiali, invece, abbiamo iniziato un percorso di sostituzione progressiva dei **panni per le pulizie** (una volta giunti alla fine del loro ciclo di vita) con prodotti realizzati al **100% da bottiglie di plastica riciclata**, offrendo ai nostri Clienti l'opportunità di permetterci di contribuire agli aspetti ambientali senza compromessi sulla qualità del servizio erogato; l'1% delle commesse gestite nel 2021 ha visto completamente implementato questo processo di rinnovamento.

### Pellegrini Green System: un servizio 100% green in linea con la certificazione ECOLABEL SERVIZI

Sempre in ambito di attenzione alla sostenibilità ambientale, un'altra iniziativa che ci ha visti impegnati nel 2021 è stata l'iscrizione all'**Albo Gestori Ambientali** finalizzata a poter trasportare e gestire i rifiuti da noi prodotti. È inoltre in vigore un **Piano di Gestione Ambientale**, al fine di contenere l'impronta ecologica dei servizi offerti, che adotta come linee guida i **Criteri Ambientali Minimi** emessi dal Ministero dell'Ambiente (CAM 24 maggio 2012 e CAM 18 ottobre 2016), oltre a fare riferimento al nuovo Codice degli Appalti (D.lgs. 50/2016 e smi) che ribadisce la **centralità degli obiettivi di eco-sostenibilità ambientale ed energetica** per le attività nell'ambito della Pubblica Amministrazione, con l'intento di poterli mettere a fattor comune anche del settore privato.

Grazie a un *tool* informatico (**SOS CAM**), si è iniziato a sviluppare un processo per la quantificazione e il monitoraggio dei consumi energetici e dei conseguenti livelli di emissioni di inquinanti, con la finalità di poter stimare gli impatti ambientali derivanti da ogni specifica metodologia di pulizia, in ogni singola area o cantiere di applicazione.

Attualmente questa soluzione non è ancora stata introdotta in alcun appalto Cliente; tuttavia, è stata utilizzata come simulatore in quattro gare pubbliche in ambito sanitario al fine di testarne il funzionamento.

La simulazione, inoltre, aveva lo scopo di evidenziare all'Ente quanto l'utilizzo di prodotti, macchinari e attrezzature non sostenibili impatti negativamente sull'ambiente e, di conseguenza, la bontà dei prodotti e delle attrezzature proposte, mettendo a confronto il delta di emissioni prodotte in entrambe le casistiche in tempo reale sulla dashboard di gestione e la quantità di CO<sub>2</sub> consumata/risparmiata durante la gestione.

L'obiettivo per il futuro è quello di estendere progressivamente l'applicazione del sistema a tutti gli appalti gestiti, in base alle priorità Clienti.

A completamento del quadro complessivo delle azioni del 2021 connesse con l'innovazione sostenibile, abbiamo studiato e reso operative delle nuove metodologie di intervento a basso impatto ambientale, con conseguente creazione della proposta **Pellegrini Green System**, destinata a tutti quei Clienti interessati ad un servizio 100% green in linea con la **certificazione ECOLABEL SERVIZI**. Si prevede che l'iter per l'ottenimento definitivo di questa certificazione sarà concluso entro metà del 2022.

**250** Clienti gestiti

**19** nuovi Clienti

**33** nuovi appalti di pulizie

**Abbiamo iniziato un percorso di sostituzione progressiva dei panni per le pulizie con prodotti realizzati al 100% da bottiglie di plastica riciclata**

### WELFARE SOLUTIONS

Seppur complesso per le difficoltà derivanti dal permanere dell'emergenza sanitaria, possiamo definire il 2021 della Divisione Welfare Solutions come un anno di crescita, caratterizzato da un alto livello di performance in termini di servizio offerto oltre che di attenzione alla soddisfazione dei Clienti.

Complice l'impatto della pandemia, il *welfare* è diventato una leva sempre più diffusa nelle aziende per promuovere il benessere mentale e fisico delle proprie persone. *Welfare*, infatti, non significa solo offrire benefit ai dipendenti, ma è il risultato dell'ascolto e comprensione dei principali bisogni per arrivare ad offrire loro delle soluzioni personalizzate e su misura.

L'offerta dei prodotti e servizi di Pellegrini è ampia e variegata: i tradizionali **buoni pasto** (per la maggior parte ormai emessi in formato elettronico), i **flexible benefit** (che comprendono anche servizi per il benessere fisico della persona, rimborsi per spese scolastiche, servizi di baby-sitting, assistenza domiciliare, viaggi e spese sanitarie), i **buoni regalo** (spendibili nelle catene retail convenzionate e sulle migliori piattaforme e-commerce) e i **fuel voucher** (buoni benzina), rappresentano un cruscotto di soluzioni per tutte le esigenze.

Per questo siamo in grado di costruire **piani di welfare tailor made** e di soddisfare ogni giorno le diverse esigenze delle aziende clienti e dei loro dipendenti, offrendo allo stesso tempo un **utile canale di vendita per esercenti pubblici e negozi di prossimità**, con i quali ogni giorno stringiamo partnership commerciali *ad hoc*. Abbiamo raccolto tutti questi servizi in un'unica **piattaforma informatica, disponibile su WEB o tramite APP**, dove gli utilizzatori possono gestire in autonomia il budget assegnato e i loro Buoni Pasto, selezionando i locali e gli esercizi commerciali convenzionati nella zona di interesse, oltre a poter segnalare quelli che vorrebbero che fossero inclusi nella Rete Pellegrini. L'utilizzo dell'APP, negli ultimi anni, si è diffuso progressivamente. Ad oggi, infatti, conta più di 195.000 *download* arrivando ad essere impiegata nel 2021, almeno una volta, da oltre il 25% dei nostri Clienti. Alcuni di questi, mettono a disposizione dei propri dipendenti la sola modalità con APP, come singolo strumento, dando anche un fattivo segnale di attenzione al tema della sostenibilità ambientale.

**Welfare non significa solo offrire benefit ai dipendenti, ma è il risultato dell'ascolto e comprensione dei principali bisogni per arrivare ad offrire loro delle soluzioni personalizzate e su misura**

Abbiamo gestito **6.100 Clienti** con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da **70 nuovi Clienti**, incrementando del 14,45% i ricavi per un totale di 267.572 di migliaia di euro. Proprio in merito ai nuovi Clienti, è da rimarcare che per la prima volta nella storia della Divisione si sono vinte 2 gare d'appalto nel settore Pubblico, un segnale questo di aumentata capacità di affrontare un mercato che era risultato non aggredibile nel passato.

Abbiamo inoltre integrato nel sito di Mymenu la possibilità di far acquistare ai loro Clienti il proprio pranzo o la propria cena, pagando attraverso l'uso dei nostri Buoni Pasto.

Nel 2021 gli esercizi commerciali convenzionati sono arrivati ad un totale di **81.500**, offrendo i servizi di welfare a 330.000 utenti. Nello specifico sono stati erogati **54.939.085 voucher**, di cui **51.353.471 buoni pasto** (94% elettronici e il restante 6% cartacei), **2.300.523 buoni regalo** e **1.285.091 buoni benzina**.

**6.100** Clienti gestiti

**70** nuovi Clienti

**81.500** esercizi commerciali convenzionati



## Sostenibilità digitale

La conferma che il Buono Pasto in formato elettronico sia molto diffuso è anche un dato importante per gli aspetti di sostenibilità. Infatti, rappresenta il massimo dell'efficienza e della comodità per gli esercenti, che non devono installare un POS aggiuntivo dedicato, così come per gli utilizzatori, che possono accedere a una spendibilità senza eguali, con lo stesso livello di sicurezza delle carte bancarie.

Le **Pellegrini Card**, ancora oggi, sono le **uniche sul mercato a poter essere utilizzate sulla rete dei POS bancari**. Un'analisi svolta in collaborazione con The European House – Ambrosetti nel 2020, ha evidenziato come la possibilità di utilizzo del POS bancario ha permesso di evitare l'installazione di circa 27.000 POS dedicati (soluzione obbligata invece per i nostri competitor), **riducendo le emissioni equivalenti di CO<sub>2</sub> di oltre 2mila tonnellate**.

Sempre sul piano dello sviluppo sostenibile, dalla fine del 2021 tutte le Pellegrini Card in scadenza vengono sostituite progressivamente con quelle **prodotte in plastica ecologica PLA biodegradabile**, abbattendo l'utilizzo di PVC di oltre l'80% rispetto alla tradizionale card.

Come sopra riportato, solamente il 6% dei buoni viene ancora erogato in formato cartaceo a seguito di specifiche richieste dei Clienti. Nel 2021 l'incremento di *downloading* della APP e il suo sempre più diffuso utilizzo ha portato l'azienda a focalizzarsi

sui temi di sicurezza informatica, con un focus importante sul rispetto dell'identità e della privacy di ogni nostro utilizzatore finale. In quest'ottica abbiamo avviato tutte le iniziative necessarie per permetterci di arrivare ad ottenere la certificazione **ISO 22301** (che regola la gestione della Business Continuity sotto avverse condizioni, minimizzando l'impatto di potenziali incidenti su Clienti, stakeholder e sull'intero "ecosistema aziendale") e quella **ISO 27001** (che certifica il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni).

Inoltre, insieme alla nostra Information Technology, abbiamo implementato un sistema di sicurezza a più fattori che permette all'utente di ricevere un SMS e una mail, ogni qual volta il sistema registri una transazione dalla propria area riservata, così che lo stesso possa vigilare sulle operazioni di spesa e accorgersi di transazioni anomale, magari derivanti da furti di identità digitale.

A completamento, vale la pena segnalare che all'interno dell'APP sono state aggiunte nuove funzionalità, come la possibilità di consultare l'intero elenco recensioni degli esercenti (integrato da Google), nuove tipologie di filtri come "Solo AIC" (che mostra gli esercenti convenzionati con prodotti o cucina per celiaci) o come "Take Away/Delivery" (che mostra gli esercenti convenzionati che offrono servizi di asporto e consegna a domicilio).

Tutto questo permette di mantenere con i Clienti un contatto diretto e sempre più fidelizzato.

## CENTRAL FOOD

La Central Food è la Divisione che racchiude il cuore pulsante di due attività strategiche del Gruppo Pellegrini.

Da una parte abbiamo le Forniture Alimentari (inclusi i prodotti della **Private Label**) e dall'altra l'Industria di Lavorazione Carni (sia per conto terzi che sotto il marchio **GRAN TAGLIO** di Pellegrini).

Nonostante le complicazioni derivanti da una marcata difficoltà nel reperimento delle materie prime e dei packaging per minor disponibilità sul mercato (effetti dovuti come conseguenze della crisi pandemica), oltre anche agli ormai ben noti problemi del settore dei trasporti, il tutto rappresentato dalla crescente inflazione che sta investendo il settore alimentare, Central Food ha operato nel contenere le criticità e, seppur il risultato registrato del -1,60% rispetto al 2019, ha comunque chiuso con un trend di ripresa positiva il 2021, ovvero con un +19,79% rispetto al 2020 e ricavi pari a 51.645 migliaia di euro.

Ad oggi Central Food rifornisce più di **500 Clienti** commerciali, dei quali **40 sono nuove acquisizioni del 2021**, oltre alle **562 cucine della Ristorazione Pellegrini** in tutta Italia.

Il 2021 di Central Food si è aperto con l'inaugurazione dei nuovi uffici di Peschiera Borromeo.

Un investimento dedicato ad una ristrutturazione architettonica ed impiantistica importante, finalizzata soprattutto a garantire ai propri dipendenti un luogo di lavoro rinnovato, accogliente e gradevolmente vivibile.

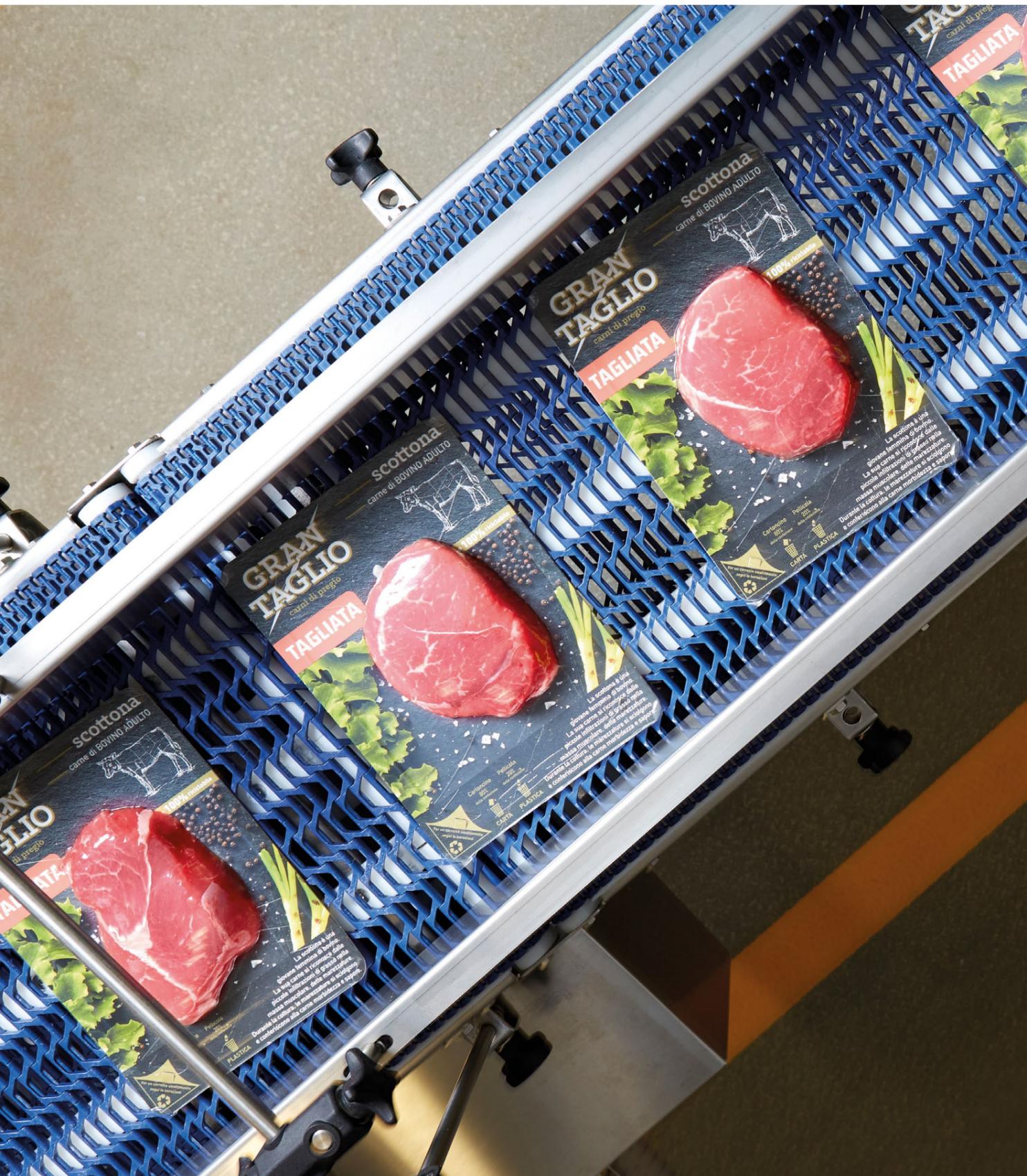
## Sceltissimi: nati, pensati e realizzati da decenni, sulla base della nostra esperienza nella ristorazione professionale, per la ristorazione professionale

L'attenzione all'innovazione sostenibile ha visto il completarsi di un importante progetto avviato in collaborazione con il **Dipartimento di Scienza della Nutrizione della Facoltà di Medicina dell'Università di Pavia** per lo studio e validazione di claim nutrizionali del 100% dei nostri prodotti Private Label. Il rebranding del marchio *Arcangeli* ha trovato una naturale evoluzione nella denominazione **Sceltissimi**, per il quale è stato sviluppato un nuovo *packaging design*. L'importanza di aver fatto questa attività di valorizzazione dei claim nutrizionali, portandoli in evidenza sulle etichette in comunione con il logo universitario con cui abbiamo collaborato, è il **modo più trasparente e diretto per comunicare al Consumatore il valore dell'intera gamma di prodotti** (nati, pensati e realizzati da decenni, sulla base della nostra esperienza nella ristorazione professionale, per la ristorazione professionale) nell'ambito della sicurezza nutrizionale.

Il tutto, ulteriormente valorizzato grazie all'aderenza ed al rispetto di ricetta e ingredienti, agli standard **ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina**.

Guardando a più ampio spettro agli approvvigionamenti di derrate alimentari, continua l'impegno di Central Food anche nella scelta di soluzioni che prevedano confezioni 100% riciclabili.





Relativamente alle derrate acquistate da produttori terzi, nel 2021 abbiamo intrapreso un percorso sempre più attento alla **riduzione dell'uso degli imballi secondari** e all'incremento per quelli primari preferendo **soluzioni con impiego di materiali certificati FSC**.

Riguardo le carni GRAN TAGLIO hanno continuato ad essere imballate con packaging biocompostabile e studiato per migliorare il ciclo di vita degli alimenti. Il sistema di **skin packaging** adottato prevede l'immobilizzazione del prodotto su una base di cartoncino grazie all'impiego di un sottile **foglio di plastica (100% riciclabile) posto sottovuoto spinto**. In questo modo, oltre a ridurre l'impatto ambientale del confezionamento, si permette una miglior conservazione dell'alimento nel tempo e risulta più funzionale ed efficiente per l'esposizione a scaffale (fattore importante nel settore della GDO). Lato sostenibilità e impatti sui consumi energetici e rispetto delle risorse idriche, anche nel 2021 si è mantenuto l'impegno di garantire l'efficienza ed il perfetto funzionamento di soluzioni adottate negli anni passati, il cui contributo è ancora ritenuto valido ed importante.

### Attenzione ai consumi energetici e al rispetto delle risorse idriche

Primo su tutti si ricorda l'**impianto fotovoltaico da 750 kW** sviluppato su **9000 mq di superficie** di copertura degli edifici. Grazie a questo impianto, entrato in esercizio il 22 agosto 2012, **vengono prodotti mediamente 800.000 kWh/anno di energia elettrica** per autoconsumo, permettendo una **riduzione di emissioni di CO<sub>2</sub> in ambiente pari a 450 tonnellate/anno**.

Sul fronte della gestione delle risorse idriche, ricordiamo il trattamento delle acque di scarico provenienti dallo stabilimento attraverso un **depuratore biologico a fanghi attivi**: le acque nere da depurare provengono dai reparti dell'industria di lavorazione carni e dalla sanificazione dei relativi locali.

Nell'ottica dell'attenzione all'ambiente si è optato per un depuratore biologico a fanghi attivi (che depura le acque reflue con un processo totalmente naturale mediante l'azione di appropriati ed inoffensivi batteri), perché questo unisce gli elevati rendimenti depurativi ad una grande compatibilità ambientale.

Siamo in grado di ricondurre le acque nere fin entro i "limiti di scarico in acque superficiali", senza generazione di "rifiuti speciali" (contrariamente ad un depuratore "chimico-fisico" tradizionale), come certificato dalle Analisi Periodiche di controllo svolte da laboratori di analisi accreditati e dall'ente preposto ai controlli. Si tratta di **7 milioni di litri d'acqua depurata annualmente**, in modo sostenibile.

Guardando al presente con occhio strategico al prossimo futuro, nel 2021 abbiamo anche iniziato uno **studio di re-thinking delle strutture logistiche della Central Food** (supportati da un'importante società di professionisti del settore) che, partendo dall'analisi di come oggi sono distribuiti gli spazi, la specifica funzione e destinazione d'uso, la loro disponibilità/capienza e i flussi di lavoro, ha portato ad un ripensamento della loro dimensione e volumetria rispetto ai possibili scenari futuri di mercato, soprattutto in termini di diverso bilanciamento dell'incidenza di gestione tra tre macro-categorie di derrate: secco, freddo e gelo.

L'aspettativa è quella di arrivare nel 2022 a poter valutare un piano operativo di dettaglio, conseguente a detto studio, finalizzato ad indirizzare corretti investimenti per nuova distribuzione degli spazi, garantendoci altresì una riduzione dei costi fissi e un'efficienza produttiva, logistica e di impatto ambientale.

**554** Clienti gestiti

**40** nuovi Clienti

**295** nuovi punti di consegna

## 1.5 IFM SPA

Come già riferito nella relazione sulla gestione relativa all'anno fiscale 2020, la crisi pandemica non ha rallentato la nostra strategia di crescita, come dimostrato anche dall'acquisizione del 100% della società di ristorazione IFM Spa (Industrial Food Mense), una realtà riconosciuta dal mercato per la qualità del servizio e che ha portato in dote un prestigioso portafoglio Clienti, in linea con gli standard Pellegrini.

### Qualità e sostenibilità, in linea con lo spirito del Gruppo Pellegrini

Infatti, si tratta di una storia fatta di imprenditoria, passione, impegno, idee, business ed un'esperienza ultratrentennale coerente con i valori e i principi del nostro Gruppo.

Il 2021 per IFM Spa è stato quindi **un anno di transizione finalizzata ad una miglior integrazione** delle proprie funzioni e dei propri processi con gli standard del Gruppo, in particolare con quelli della Pellegrini Spa; un percorso di graduale confronto e allineamento in ambito organizzativo, operativo e di approccio alle iniziative di sostenibilità già maturati e sviluppati dalla stessa Pellegrini Spa.

Con sede operativa a Napoli e **41 centri** di cottura/mense aziendali e centri di somministrazione dislocati in varie regioni (Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio, Campania e Puglia) IFM Spa ha gestito **401 Clienti** con un apporto di una nuova acquisizione.

**401** Clienti gestiti

**41** siti di ristoro

I buoni risultati conseguiti dalla Società, che rispetto al 2020 ha registrato una crescita dei pasti del 2,2% e dei ricavi del 7,3%, pari a 1.818 migliaia di euro per un totale di oltre 28.000 migliaia di euro e un risultato operativo di 2.728.536 euro, sono soprattutto il risultato di una attenta gestione dei costi variabili e fissi, dell'utilizzo puntuale degli strumenti di sostegno messi in atto dal governo (in primis la cassa integrazione che ha consentito un risparmio nell'anno di 352 migliaia di euro) e della capacità di far partecipare anche i Clienti, con contributi specifici, alle numerose spese organizzative e presidio di sicurezza dei ristoranti aziendali. L'incidenza del costo degli acquisti nel 2021 si è ridotta rispetto all'anno precedente grazie al completamento dell'integrazione con la Divisione Central Food della Pellegrini che ha garantito l'allineamento dei fornitori e delle loro condizioni d'acquisto e ha portato a consegne dal deposito per oltre il 25% dell'acquisto medio annuo con indubbi effetti positivi.

In materia di certificazioni, la società ha mantenuto un paniere importante di conferme che la pongono come una realtà di riferimento professionale e rispettosa dei livelli qualitativi apprezzati dal mercato:

- **SA 8000:2014** del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale
- **ISO 9001:2015** del Sistema di Gestione della Qualità
- **ISO 14001:2015** del Sistema di Gestione Ambientale
- **ISO 22000:2018** per la Sicurezza e l'Igiene degli alimenti
- **ISO 45001:2018** per la gestione della Sicurezza e della Salute sul Lavoro

Le persone sono il pilastro portante di qualsiasi azienda di servizi. Per questo, negli anni il Gruppo Pellegrini si è posto obiettivi per una maggiore inclusione sociale e uguaglianza, oltre che per dare loro valore, investendo nello sviluppo delle loro competenze.

E per la stessa ragione, facendo seguito all'acquisizione, abbiamo operato con IFM Spa su un primo importante ambito, ossia la motivazione delle risorse attraverso principi e azioni di coinvolgimento, di formazione e sviluppo delle competenze.

Per questo motivo abbiamo iniziato a condividere e integrare progressivamente percorsi formativi e logiche per la gestione del capitale umano, con l'obiettivo di consolidare un'unica squadra fatta di professionisti ed eccellenze del settore.

**Condividiamo e integriamo progressivamente percorsi formativi per la gestione del capitale umano, con l'obiettivo di consolidare un'unica squadra fatta di professionisti ed eccellenze del settore**



## 1.6 PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA

Fondata nel 1979, la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), ha sede a Mendrisio (Svizzera), dove ha aperto dal 2020 il suo primo ristorante interaziendale. Fuori dal continente europeo, opera in altre 4 nazioni dell'Africa (Angola, Congo, Mozambico e Nigeria) e negli Emirati Arabi, fornendo differenti servizi per Clienti leader nei settori Oil & Gas e dell'energia.

La varietà dei servizi copre dalla ristorazione/catering, all'housekeeping, passando per i servizi di pulizia, lavanderia e manutenzione, fino ad arrivare alla gestione dei minimarket interni alle commesse, ad uso dei dipendenti dei Clienti.

Nel 2021 sono stati serviti oltre 3 milioni di pasti a circa 1 milione di persone.

Tutti i collaboratori impiegati, di cui il 95% è costituito da personale locale, sono costantemente formati con particolare attenzione ai temi della sicurezza e della salute. Per far ciò si è fatto ricorso a Toolbox specifici, uno strumento di formazione giornaliera particolarmente efficace e fruibile (soprattutto in realtà tipiche dei nostri Clienti come a bordo delle grandi piattaforme petrolifere off-shore) per sensibilizzare il personale sui temi di interesse, tra cui anche la sicurezza alimentare.

### Portare l'eccellenza e la tradizione italiana nel mondo

Questo approccio formativo, favorisce la crescita professionale del personale locale impiegato, ovvero persone provenienti da realtà sociali complesse e molto spesso ancora in fase di sviluppo economico e sociale, oltre ad agevolare il mantenimento nelle diverse aree del mondo della stessa qualità dei servizi offerti nel continente europeo.

In tutti i paesi in cui operiamo abbiamo ottenuto la certificazione **ISO 9001**, e siamo l'unica azienda ad aver ricevuto in Angola, Nigeria e Congo la certificazione **ISO 22000 sulla sicurezza alimentare**.

Inoltre, la Pellegrini Catering Overseas aderisce alla **Convenzione ILO sul lavoro marittimo – Maritime Labour Convention MLC 2006** - la Carta dei Diritti che stabilisce norme fondamentali per una regolamentazione rispettosa del lavoro e della vita per tutti i lavoratori del mare.

Grazie a tutto questo il tasso di turnover si è attestato a circa il 7%.

Per le attività nei paesi esteri, proprio per la particolarità delle commesse (piattaforme off-shore, navi mercantili, e cantieri a terra) la crisi pandemica si è manifestata con una certa inerzia temporale, ma gli effetti dell'aumento dei prezzi sui prodotti, il blocco dei cantieri e le difficoltà logistiche dovute ai limiti sugli spostamenti, negli ultimi due anni hanno condizionato comunque l'operatività. Ciò nonostante, il 2021 della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) è stato un **anno di crescita** e di sviluppo delle attività di ristorazione, sia in territorio svizzero, con l'acquisizione di nuovi Clienti all'interno del ristorante aziendale e la fornitura di pasti veicolati, che in Nigeria, Congo ed Angola dove il miglioramento della situazione sanitaria ha permesso la ripresa del settore petrolifero e la registrazione di performance molto positive. Il cerchio si chiude con la Pellegrini Middle East Catering Services (Emirati Arabi) che nel 2021 ha contrattualizzato una nuova ed importante commessa onshore per un Cliente nel settore petrolifero.

I ricavi, infatti, in aumento rispetto all'esercizio precedente (25.660 migliaia di euro nel 2020), sono stati pari a 28.498 migliaia di euro. Tale variazione è principalmente dovuta alla ripresa del settore petrolifero (soprattutto settore "drilling") quale conseguenza della migliorata situazione sanitaria globale e dell'aumento del prezzo del petrolio.

**40** Clienti gestiti

**9** nuovi Clienti

**3 mln** di pasti

In totale, abbiamo gestito **40 Clienti** con un apporto dalle nuove acquisizioni rappresentato da **9 nuovi Clienti**.

Guardando ai principi di sviluppo e innovazione sostenibile, un punto di attenzione, come negli anni passati, è stato il mantenimento proattivo dei **rapporti con le comunità locali**.

Dal punto di vista delle forniture alimentari, in Congo e Nigeria, abbiamo acquistato il 26,5% dei prodotti localmente a Km zero direttamente dagli orti di prossimità, dalle piantagioni o dagli allevamenti animali delle cooperative locali, contribuendo all'economia di piccole realtà rurali senza compromettere la qualità.

Dal punto di vista dei trasporti, componente importante della nostra attività nei Paesi in cui operiamo, per superare le difficoltà di conservazione dei prodotti trasportati a causa delle condizioni climatiche, ci siamo organizzati con l'utilizzo di container climatizzati con monitoraggio continuo della temperatura (data logger) e l'applicazione di processi di monitoraggio delle quantità di materia prima deteriorata, per evitare o mitigare i rischi di spreco o perdita di prodotto.

Un altro terreno di sfida, soprattutto pensando al fatto che gestiamo commesse a diretto contatto con mari e oceani, è quello legato al consumo di plastica. I primi passi si stanno muovendo in diverse direzioni, come ad esempio l'impegno in collaborazione con i nostri Clienti di **ridurre l'approvvigionamento e il consumo di plastica** nelle piattaforme off-shore, incentivando e promuovendo l'utilizzo di erogatori di acqua con boccioni da 12 litri assieme alla distribuzione di borracce in materiale riciclato/riciclabile al personale, per eliminare lo smaltimento della plastica e contrastare l'inquinamento delle acque.

In Svizzera, invece, è attivo il **progetto RECYCLE** che punta a sviluppare modelli di economia circolare per contrastare l'inquinamento da plastica, a cui la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) partecipa attivamente. Il progetto prevede l'acquisto di prodotti (quali piatti e bicchieri) in plastica rigida proveniente da riciclo, che possono essere riutilizzati più di una volta previo normale lavaggio stoviglie. Una volta arrivati a fine ciclo vita, questi prodotti tornano nel circuito del riciclo.

Questo permette di ottimizzare il ciclo di vita delle plastiche, producendo sempre più R-PET ed eliminando l'introduzione di plastica vergine nell'ambiente, dando una seconda vita o più a questi prodotti.

Sul piano della sicurezza nutrizionale, il 2020 aveva visto nascere l'**Health Factor Program**, con il fine di sensibilizzare gli Utenti in merito all'importanza di **una corretta alimentazione e l'adozione di stili di vita sani**. Questo al fine di contribuire alla riduzione dell'**incidenza delle malattie** tipicamente legate a una lunga permanenza a bordo di piattaforme off-shore.

Il programma è stato attivo per tutto il 2021 e combina **4 obiettivi**:

**1 Better Food:** promuovere una cultura alimentare basata sulla dieta mediterranea e su un programma alimentare specifico che introduca adeguatamente tutti i principali macronutrienti

**2 Better Community:** creare un ambiente di ristoro confortevole e che favorisca la convivialità

**3 Better Environment:** sensibilizzare le persone circa l'adozione di buone pratiche relative all'ambiente in cui si mangia, come la pulizia e l'ordine, per mantenere un ambiente sempre sano e salubre

**4 Better Physical Activity:** promuovere ed aumentare la cultura dell'attività fisica tra i dipendenti per evitare stili di vita sedentari

La Pellegrini Catering Overseas continua ogni anno a rinnovarsi, mantenendo tuttavia quella italianità che contraddistingue il Gruppo.

**Un punto di attenzione, come negli anni passati, è stato il mantenimento proattivo dei rapporti con le comunità locali**

## 1.7 MYMENU SRL

Sul finire del 2020, la Pellegrini Spa ha finalizzato l'acquisto della maggioranza di Mymenu Srl (per una quota del 83,40%), primo operatore a capitale interamente italiano nel settore del food delivery, basato sulla consegna da ristoranti di fascia alta, incluse realtà stellate.

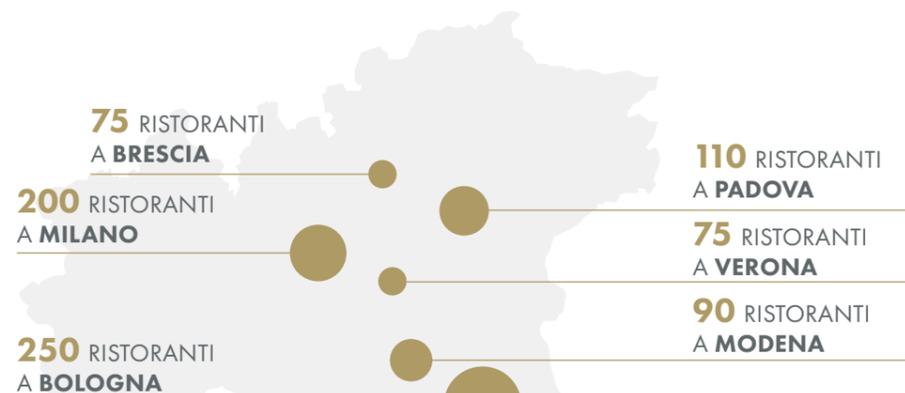
Una decisione dettata dalla strategia di implementare una tipologia di servizio che completasse le potenzialità d'offerta al mercato, uscendo anche dal contesto del ristorante fisico e dal solo momento della pausa pranzo. Ma non solo: un'opportunità alternativa all'abituale pasto sul posto di lavoro, con possibilità di copertura della sempre più crescente necessità di offrire un servizio per gli *smartworker*. In sintesi, **un'occasione per il Gruppo Pellegrini di diversificare i propri canali di vendita includendo anche l'ambito B2C**, oltre ad uno sviluppo sul B2B2C, tanto in ufficio quanto a domicilio e, viceversa, **una possibilità per Mymenu di affacciarsi sul mercato del B2B** grazie al posizionamento storico e consolidato della Pellegrini Spa.

Grandi studi professionali, banche d'affari, società di consulenza e realtà aziendali presenti nei distretti industriali, ovvero realtà di piccole e medie dimensioni i cui spazi non consentono di adibire al proprio interno un ristorante aziendale o che per numero di utenti non giustificano l'investimento oneroso per la realizzazione di cucine professionali, rappresentano un **nuovo perimetro di mercato che tipicamente non vede coinvolte le tradizionali aziende di ristorazione collettiva**, proprio perché non potrebbero fornire efficacemente un servizio dedicato.

A ciò, se si aggiungono i Clienti del Gruppo che vogliono rispondere alle necessità del pasto secondo i nuovi modelli di organizzazione del lavoro, si individua chiaramente l'interesse reciproco che ha portato all'ingresso della Mymenu Srl nel mondo Pellegrini.

Il 2021 di Mymenu si può rappresentare come una realtà presente in 3 regioni italiane (Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto), collabora con 800 ristoranti e fornisce il servizio di consegna a domicilio in sei città.

In particolare, i locali convenzionati (alcuni dei quali in esclusiva e senza che svolgano l'attività di delivery in forma anche diretta), sono così distribuiti:



È ampiamente verificato che il mercato del delivery è in costante aumento in termini di utenti che ne fanno uso ed in termini di numeri e frequenze d'ordine che si attivano. Nel 2021, hanno usufruito dell'offerta Mymenu un totale di circa 100.000 Clienti, con un numero di ordini in totale pari a 193.562 in lieve crescita addirittura rispetto al 2020, anno caratterizzato da circa 5 mesi di lockdown durante i quali l'azienda ha giovato della limitazione all'uscita dei cittadini e della chiusura dei ristoranti.

Si è rilevata una preferenza di consumo di cibi etnici/asiatici (un altro dato che dimostra il livello di **diversificazione dell'offerta alimentare** che ha conseguito il Gruppo Pellegrini rispetto alla tipologia "mediterranea" che ha sempre connotato la nostra proposta prima dell'acquisizione di Mymenu Srl).

Anche per Mymenu, così come già rappresentato per IFM Spa, il 2021 è stato un **anno di transizione e integrazione** all'interno del Gruppo, partendo da una riorganizzazione della struttura, delle risorse e dei luoghi di lavoro. Infatti, il 1° settembre 2021 il team di lavoro ha fatto fisicamente il suo ingresso

nell'*Head Quarter* di Milano della Pellegrini Spa, dove gli è stato dedicato un intero piano dell'edificio. Ad oggi la squadra in sede è composta da 17 persone (oltre al CEO ed al CTO, ovvero due ruoli ricoperti da due dei fondatori della società), oltre a contare circa 450 riders, ciascuno coinvolto con la tipologia contrattuale corrispondente alle proprie disponibilità salvo diritti e tutele assicurative trasversali a tutte le tipologie. In tal senso va ricordato che Mymenu Srl è stata tra le prime aziende del settore ad aver aderito alla **Carta dei Diritti dei Lavoratori Digitali** e già dallo scorso marzo 2021 le assunzioni dei rider sono state formalizzate inquadrandoli a tutti gli effetti come "lavoratori subordinati", prevedendo l'applicazione del CCNL della Logistica.

Guardando al processo di integrazione, il canale principalmente adottato è stato quello che ha visto entrare l'offerta di Mymenu all'interno del pacchetto di servizi che la Direzione Commerciale Ristorazione ha formalizzato in alcuni *tender* nel settore aziende private. Una vera e propria modulazione di soluzioni che permettano ai nostri Clienti di ottenere un servizio diversificato, senza sovrapposizione o interferenza con i servizi di ristorazione tradizionale, ma come somma di opportunità per offrire ai propri Utenti pranzi e cene in ufficio o a casa, con la stessa qualità ed eccellenza. In particolare, si è perfezionato un **servizio specifico (Mybistrot)** utilizzabile dalle aziende che si limitano a dotare i propri dipendenti di Buono Pasto, oltre che direttamente dagli utenti che, attraverso il web, possono consultare le soluzioni di menu, l'elenco ingredienti di ogni ricetta e relativi allergeni, arrivando ad ordinare/prenotare il proprio pasto e ritirarlo all'interno eventualmente presso *smart fridge* o *food locker* dedicati. Alcune di queste offerte presentate ad alcuni nostri Clienti (o potenziali tali) sono risultate vincenti e vedranno la loro materiale applicazione nel 2022.

Sotto l'aspetto dell'innovazione sostenibile, nel 2021 sono state gettate le basi per l'implementazione di un progetto di *green mobility*. L'obiettivo è quello di innovare il sistema di logistica e trasporto attraverso la progressiva sostituzione degli attuali mezzi usati per le consegne con **veicoli elettrici e**

**bici cargo 3.0**, oltre a rinnovare la dotazione dei box termici direttamente installati sui mezzi, con nuove soluzioni di materiali in grado di mantenere con maggior efficienza la temperatura dei pasti durante la fase di consegna e quale alternativa agli attuali zaini, per migliorare le capacità di movimento dei raider nel traffico (con importanti risvolti sulla loro sicurezza) e non gravando di alcun peso sulla loro schiena (un'attenzione in più alla loro salute).

Per completare il quadro, ma non con minor importanza, si guarda costantemente all'evoluzione delle forniture di packaging. In un settore come quello del food delivery, la produzione e consumo di packaging per il confezionamento del cibo sono aspetti con consistente riflesso sul tema della sostenibilità ambientale. Per questo, all'interno delle proprie offerte commerciali, la società mette a disposizione degli esercenti delle opportunità di convenzione diretta con fornitori di **packaging biodegradabili ed ecosostenibili**, con una risposta di adesione da parte di questi che è stata misurata nell'ordine del 50% sull'intero parco ristoranti convenzionati.

**Sul finire del 2020, la Pellegrini Spa ha finalizzato l'acquisto della maggioranza di Mymenu Srl (per una quota dell'83,40%), primo operatore a capitale interamente italiano nel settore del food delivery, basato sulla consegna da ristoranti di fascia alta, incluse realtà stellate**

A large, stylized number '2' is the central graphic element. It is composed of a dark grey upper curve and a dark brown lower stem that extends downwards and then horizontally to the right. The number is positioned on the right side of the page, overlapping a light grey background and a dark brown horizontal band.

# RISULTATI ECONOMICO FINANZIARI

## 2.1 PREMESSA

Signori Azionisti,  
l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 riporta un utile netto consolidato pari a € 10.647 migliaia, (utile netto di € 2.266 migliaia al 31 dicembre 2020), comprensivo di un utile attribuibile a terzi di € 114 migliaia.

Gli importi presenti sono espressi in migliaia di euro.

## 2.2 CONDIZIONI OPERATIVE

Con riguardo all'andamento della gestione, il bilancio consolidato evidenzia Ricavi per Vendite e Prestazioni per € 637.703 migliaia (€ 535.907 migliaia nell'esercizio 2020) ed evidenzia un Patrimonio Netto consolidato di € 136.109 migliaia contro gli € 125.648 migliaia del 2020. Il risultato lordo, come evidenziato nella tabella del Conto Economico ri-

classificato che segue, è pari ad € 25.608 migliaia rispetto ad € 14.551 del 2020. L'utile d'esercizio ammonta a € 10.647 migliaia, al netto di imposte di competenza per € 8.054 migliaia, ammortamenti svalutazioni cespiti oltre ad ammortamenti per disavanzo di fusione per € 19.200 migliaia, svalutazione crediti e accantonamenti per € 1.312 migliaia.

Di seguito viene rappresentato il Conto Economico Consolidato Riclassificato:

## 2.3 CONTO ECONOMICO RICLASSIFICATO

Riclassificazione a valore aggiunto (o della pertinenza gestionale)

	2021	2020	LEGENDA
Ricavi delle vendite	637.703	535.907	A1
Produzione interna	1.405	(730)	A2
<b>VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>639.108</b>	<b>535.177</b>	
Costi esterni operativi	(425.516)	(360.876)	B6+B7+B8+B11
<b>VALORE AGGIUNTO</b>	<b>213.592</b>	<b>174.301</b>	
Costo per il personale	(177.400)	(148.014)	B9
<b>MARGINE OPERATIVO LORDO</b>	<b>36.192</b>	<b>26.287</b>	
Ammortamenti, svalutazioni e acc.fi	(14.119)	(11.415)	B10+B12+B13 (*)
<b>RISULTATO OPERATIVO</b>	<b>22.073</b>	<b>14.872</b>	
Risultato dell'area accessoria	2.227	2.918	A5-B14
Risultato dell'area finanziaria	617	386	C (AL NETTO DI C17) + D
<b>EBIT NORMALIZZATO</b>	<b>24.917</b>	<b>18.176</b>	

Proventi finanziari netti	891	(3.625)	C17
<b>RISULTATO LORDO</b>	<b>25.808</b>	<b>14.551</b>	(14.550,6)
<b>Costi Pellegrini Group</b>			
Ammortamento disavanzo di fusione	(7.107)	(7.107)	B10
<b>Totale costi ex Pellegrini Group S.p.A.</b>	<b>(7.107)</b>	<b>(7.107)</b>	
Imposte sul reddito	(8.054)	(5.178)	E22
<b>RISULTATO NETTO</b>	<b>10.647</b>	<b>2.266</b>	

Di seguito viene rappresentato lo Stato Patrimoniale Consolidato Riclassificato e vengono analizzati alcuni indicatori scelti tra quelli ritenuti più signifi-

cativi per rappresentare la situazione del Gruppo. Gli stessi sono suddivisi tra indicatori patrimoniali, di liquidità ed economici.

STATO PATRIMONIALE RICLASSIFICATO			
Riclassificazione finanziaria			
	2021	2020	LEGENDA
<b>1. Attivo circolante</b>			
1.1 Liquidità immediate	235.422	223.401	CII(1+5+5BIS+5TER+5QUARTER) ENTRO 12M +CIV
1.2 Liquidità differite	5.005	5.344	CII 5 OLTRE 12 MESI + C IV BIS OLTRE
1.3 Rimanenze	12.908	11.986	CI
<b>TOTALE</b>	<b>253.335</b>	<b>240.731</b>	
<b>2. Attivo immobilizzato</b>			
2.1 Immobilizzazioni immateriali	55.954	63.264	BI
2.2 Immobilizzazioni materiali	50.343	49.537	BII
2.3 Immobilizzazioni finanziarie	238	260	BIII
<b>TOTALE</b>	<b>106.535</b>	<b>113.061</b>	
<b>CAPITALE INVESTITO</b>	<b>359.870</b>	<b>353.792</b>	
1. Passività correnti	207.018	199.368	D1+D4+D7+D11+D12+D13 D14(ENTRO 12 MESI)+E-D
2. Passività consolidate	16.743	28.776	B1+B2+B3+C + DEBITI OLTRE 12 MESI
3. Patrimonio Netto	136.109	125.648	A
<b>CAPITALE ACQUISITO</b>	<b>359.870</b>	<b>353.792</b>	

INDICATORI PATRIMONIALI			
	2021	2020	LEGENDA
<b>Mezzi Propri / Capitale Investito</b>			
Patrimonio Netto / Capitale Investito	37,8%	35,5%	A (SP - PASS) / CAPITALE INVESTITO
<b>Rapporto di Indebitamento</b>			
Totale Passivo - Patrimonio Netto / Capitale Investito	62,2%	64,5%	TOTALE PASSIVO - A (SP - PASS) / CAPITALE INVESTITO

INDICATORI DI LIQUIDITÀ			
	2021	2020	LEGENDA
<b>Margine di Liquidità Primario</b>			
Liquidità Immediate - Pass. Correnti	28.404	24.033	Liquidità immediate (SP - ricl) - Passività Correnti (SP - ricl)
<b>Indice di Liquidità Primario</b>			
Liquidità Immediate / Pass. Correnti	113,7%	112,1%	Liquidità immediate (SP - ricl) - Passività Correnti (SP - ricl)
<b>Margine di Liquidità Secondario</b>			
Liquidità Immediate + Liquidità diff - Passività Correnti	33.409	29.377	Liquidità immediate (SP - ricl) + Liq diff (SP - ricl) - Pass Correnti (SP - ricl)
<b>Indice di Liquidità Secondario</b>			
Liquidità Immediate + Liquidità diff / Passività Correnti	116,1%	114,7%	Liquidità immediate (SP - ricl) + Liq differite / Passività Correnti (SP - ricl)
<b>Indice di Disponibilità</b>			
Liquidità Immediate + Liquidità diff + Rim / Pass Correnti	122,4%	120,7%	Liquidità immediate + Liq diff + Rim / Passività Correnti

Sia gli indicatori patrimoniali che quelli di liquidità sono rappresentativi della solidità del Gruppo.

La Posizione Finanziaria Netta (PFN) verso il sistema bancario è positiva per € 2.020 migliaia e migliora di € 12.398 migliaia rispetto all'esercizio precedente.

INDICATORI ECONOMICI			
	2021	2020	LEGENDA
<b>EBITDA</b>			
A-B + Altri Ricavi - Oneri Diversi	37.705	29.137	Margine Operativo Lordo (CE - ricl) + A5 (CE) - B14 (CE)
<b>EBIT</b>			
Reddito Op + Altri Ricavi - Oneri Div	24.300	17.790	Reddito Operativo (CE - ricl) + A5 (CE) - B14 (CE)

INDICATORI DI PRODUTTIVITÀ			
	2021	2020	LEGENDA
<b>Costo del lavoro su Ricavi</b>			
Costo per il personale / Ricavi	27,5%	27,4%	B.9 (CE) / A1 (CE)
<b>Valore Aggiunto per Dipendente</b>			
Valore Aggiunto Op / n. medio dipendenti	26	22	Valore Aggiunto (CE - ricl) + A5 / n.medio dip

## 2.4 INFORMATIVA RIGUARDO GLI INVESTIMENTI EFFETTUATI NELL'ESERCIZIO

Gli investimenti in Immobilizzazioni materiali effettuati nell'esercizio sono pari a € 10.684 migliaia.

Le principali variazioni della voce in esame sono le seguenti:

Gli incrementi della voce "terreni e fabbricati" di € 980 migliaia si riferiscono per € 515 migliaia all'acquisto dell'immobile sito in via Volta 1 a Mezzate, di cui € 144 migliaia quale valore del terreno, € 35 migliaia quali oneri accessori, per € 16 migliaia al rifacimento dei locali locati a Mymenu Srl ubicati al 2° piano della sede, per € 449 migliaia alla riqualificazione degli uffici siti in Peschiera Borromeo; le riclassifiche, per € 497 migliaia, si riferiscono ai lavori di ristrutturazione e ammodernamento degli uffici siti in via XXV Aprile.

Gli incrementi della voce "Impianti e macchinari" per € 413 migliaia si riferiscono principalmente per 290 migliaia alla Capogruppo, di cui 102 migliaia per lavori di rifacimento degli impianti elettrici degli uffici di via XXV Aprile, 157 migliaia per lavori di rifacimento degli impianti elettrici dei locali della macelleria di via XXV Aprile, 31 migliaia ai lavori di rifacimento degli impianti elettrici dei locali della sede di via Lorenteggio 255 e per 121 migliaia si riferiscono all'acquisto di nuovi cespiti utilizzati da IFM nel processo produttivo in parte oggetto di noleggio ai principali Clienti.

Gli incrementi della voce "Attrezzature industriali e commerciali" di € 2.012 migliaia si riferiscono per € 41 migliaia all'acquisto di distributori automatici di bevande e di alimenti, per € 500 migliaia all'ac-

quisto di attrezzature funzionali all'erogazione di servizi di pulizia e per € 1.064 migliaia all'acquisto di attrezzature varie, di cui € 17 migliaia relative alla Divisione Central Food, € 1.028 migliaia relative alla Divisione Ristorazione e € 19 migliaia per i locali locati ad uso gratuito a Mymenu Srl.

Per quanto riguarda IFM Spa gli incrementi sono stati pari a € 107 migliaia e si riferiscono ad acquisti di attrezzature di cucina per i principali Clienti.

Gli investimenti effettuati dalle società estere del gruppo ammontano a € 283 migliaia e si riferiscono ad acquisti di containers effettuati dalle controllate in Angola e Nigeria.

Gli incrementi della voce "Altri beni" pari ad € 7.277 migliaia si riferiscono per € 6.576 migliaia all'acquisto di attrezzature e beni per l'impianto o il rinnovamento di ristoranti aziendali presso la clientela, per € 154 migliaia all'acquisto di macchine d'ufficio elettroniche, per € 346 migliaia all'acquisto di mobili arredi e dotazioni per gli uffici e per € 29 migliaia all'acquisto di nuovi automezzi e per euro 126 migliaia di acquisti di automezzi ed attrezzature varie in Nigeria ed Angola.

Il decremento della voce "Altri Beni" di € 1.863 migliaia si riferisce per € 1.673 migliaia alla cessione delle attrezzature di mensa alla clientela effettuate al momento della cessazione o del rinnovo del relativo contratto d'appalto o al diverso termine contrattualmente previsto, per € 110 migliaia alla vendita e dismissione di automezzi e per € 2 migliaia per la cessione di macchine d'ufficio elettroniche. Le dismissioni effettuate dalle società estere del Gruppo ammontano a € 219 migliaia e sono relative a vendite di automezzi di Pellegrini Congo e di Pellegrini Nigeria.

Le riclassifiche nella voce "Immobilizzazioni in Corso" di € 921 migliaia si riferiscono per € 497 migliaia ai lavori di ristrutturazione e ammodernamento degli uffici siti in via XXV Aprile, per € 424 migliaia, invece, ai lavori di rifacimento degli impianti elettrici degli stessi uffici di via XXV Aprile.

Gli investimenti in Immobilizzazioni Immateriali effettuati nell'esercizio sono pari a € 1.197 migliaia.

Gli incrementi dell'esercizio della voce "Impianto ed Ampliamento", pari ad € 50 migliaia, si riferiscono alla controllata Mymenu Srl.

Gli incrementi dell'esercizio della voce "Costi di Sviluppo", pari ad € 383 migliaia, si riferiscono a spese capitalizzate per nuove funzionalità dei sistemi operativi della Società.

Gli incrementi dell'esercizio della voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno", pari ad € 449 migliaia, e le riclassifiche pari a € 333, si riferiscono ai costi di acquisto e personalizzazione del nuovo software aziendale "Talking Food" per la gestione dei principali processi aziendali, principalmente riferiti al comparto Ristorazione.

L'incremento della voce "Immobilizzazioni in corso ed acconti" pari ad € 95 migliaia si riferisce principalmente al progetto esecutivo relativo alla riqualificazione del nuovo centro cottura di via XXV Aprile, le riclassifiche di € (333) migliaia si riferiscono all'avvio del nuovo software aziendale "Talking Food" riclassificato nella voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno".

L'incremento della voce "Altre" pari ad € 209 migliaia si riferisce per € 48 migliaia ai lavori svolti al 2° piano dello stabile per il rifacimento degli uffici concessi ad uso gratuito a Mymenu, per € 135 migliaia alla transazione di buonuscita del contratto di affitto al tempo in essere per acquisizione immobiliare sito in Via Volta, per € 19 migliaia alla opere di qualificazione dei locali presso i Clienti e per € 7 migliaia relative a consulenze per la riqualificazione dei locali Macelleria presso Central Food.

## 2.5 INFORMATIVA RIGUARDO LA GESTIONE DEL RISCHIO FINANZIARIO

Di seguito si riportano le informazioni relative agli obiettivi e alle politiche della Società in materia di

gestione del rischio finanziario ed al grado di esposizione allo stesso da parte della Società.

## 2.6 ESPOSIZIONE OBIETTIVI E POLITICHE DI GESTIONE DEL RISCHIO FINANZIARIO

Ai fini di una corretta valutazione della situazione patrimoniale e finanziaria del Gruppo e delle politiche di gestione del rischio finanziario, si precisa quanto segue:

1. I crediti ed i debiti sono espressi principalmente in euro e parzialmente nelle valute dei paesi delle società consolidate; pertanto il Gruppo è esposto a rischio di cambio. Nell'esercizio 2021 il Gruppo ha rilevato utili su cambi (realizzati e da valutazione) pari ad € 1.122 migliaia. Il Gruppo attualmente gestisce il rischio legato all'esposizione in cambi bilanciando le transazioni di vendita ed acquisto in pari valute.
2. Il margine di liquidità primario, cioè la differenza tra le liquidità immediate e le passività correnti, si è incrementato di € 4.371 migliaia, passando da € 24.033 migliaia al 31 dicembre 2020 a € 28.404 migliaia al 31 dicembre 2021.
3. Il merito creditizio della Capogruppo verso il sistema bancario, sempre ai massimi livelli di mercato, e il cash flow generato dalla gestione da parte del

Gruppo garantiscono comunque il rimborso dei finanziamenti e delle obbligazioni in scadenza.

4. I debiti verso le banche, pari ad € 23.185 nel 2021 evidenziano scadenze oltre i 12 mesi per € 2.604 pari al 11,23% del totale (€ 6.729 migliaia nel 2020). Il tasso medio di indebitamento è a livelli soddisfacenti coerentemente con il merito creditizio; non sono in essere specifiche operazioni di copertura del rischio tasso.
5. Il Gruppo è esposto al rischio di credito; a fronte di detto rischio non vengono poste in essere specifiche operazioni di copertura; la gestione del rischio in oggetto è infatti garantita da una attenta politica di gestione del credito.
6. Per quanto riguarda gli effetti economici e patrimoniali della situazione geo-politica mondiale, dei riflessi sull'andamento dei costi delle materie prime e dell'energia e della c.d. emergenza Covid-19 si rimanda a quanto esposto più avanti nella sezione "Evoluzione prevedibile della Gestione".

## 2.7 INFORMATIVA RIGUARDO LE SEDI AMMINISTRATIVE E OPERATIVE

### Sede Centrale Capogruppo

Milano Via Lorenteggio, 255

### Sede di Roma:

Roma Via Oceano Atlantico, 222

### Piattaforma Logistica di Milano:

Peschiera Borromeo Via XXV Aprile, 58/60

### Piattaforma Logistica di Roma:

Pomezia Via Torremaggiore 15

### Sedi IFM Industrial Food Mense Spa:

IFM Sede Legale – Milano Via Lorenteggio, 255

IFM Sede Operativa – Napoli Via G. Porzio centro direzionale isola F4

### Sede MYMENU Srl:

Mymenu Srl Sede Legale – Milano Via Lorenteggio, 255

### Sedi Estere:

Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) – Mendrisio – Svizzera

Pellegrini Catering Congo Sàrl, Pointe Noire – Congo

Pellegrini Nigeria Catering Ltd, Port Harcourt – Nigeria

Pellegrini Middle East Catering Services LLC, Abu Dhabi – United Arab Emirates

Pellegrini Angola Support Services SA, Luanda – Angola

Pellegrini Catering Mocambique Lda, Maputo – Mozambico

## 2.8 RICAVI

I ricavi della gestione operativa di € 642.641 migliaia sono così composti:

DESCRIZIONE	2021	2020
Ricavi delle vendite e prestazioni	637.703	535.907
Altri ricavi	4.938	5.211
<b>TOTALE</b>	<b>642.641</b>	<b>541.118</b>

In merito all'andamento dell'attività si rimanda a quanto precedentemente descritto.

## 2.9 COSTI

I costi relativi alla gestione operativa si possono dettagliare come segue:

DESCRIZIONE	2021	2020
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	125.540	100.394
Costi per servizi	291.298	252.064
Costi per godimento beni di terzi	8.663	8.357
Costi per il personale	177.400	148.014
Ammortamenti e svalutazioni	20.512	18.454
Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	15	61
Accantonamenti per rischi ed altri	714	68
Oneri diversi di gestione	2.711	2.293
<b>TOTALE</b>	<b>626.853</b>	<b>529.705</b>

In merito all'andamento dell'attività si rimanda a quanto precedentemente descritto.

## 2.10 RAPPORTI CON IMPRESE CONTROLLATE, COLLEGATE, CONTROLLANTI ED IMPRESE SOTTOPOSTE AL CONTROLLO DI QUEST'ULTIMA

Il 27 dicembre 2006 sono stati stipulati con la società Valeri S.r.l., i cui soci sono anche soci di riferimento della Pellegrini Spa, contratti di locazione per le sedi di Milano Via Lago di Nemi 25, Peschiera Borromeo Via XXV Aprile 58/60 e Roma Via dell'Oceano Atlantico 222, della durata di anni 6, rinnovabili.

La locazione dell'immobile di Milano in Via Lago di Nemi 25, causa trasferimento nella nuova sede di Milano, Via Lorenteggio 255, è terminata in data 28 febbraio 2018.

La locazione dell'immobile di Peschiera Borromeo Via XXV Aprile 58/60 è terminata in data 23 aprile 2020, a seguito dell'operazione di scissione ampiamente illustrata nel bilancio consolidato per l'esercizio chiuso il 31 dicembre 2020.

I canoni per i contratti di locazione maturati nell'esercizio ammontano a € 114 migliaia. Si evidenzia che con la medesima società Valeri S.r.l. sono stati stipulati contratti di locazione annuali per due appartamenti siti in Roma Via Aristofane 11 e per un appartamento sito in Milano in Piazza Emilia 7.

Nel Bilancio al 31 dicembre 2021 della Pellegrini Spa sono stati rilevati i seguenti valori relativi alle transazioni con la suddetta società:

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – VALERI S.R.L.	2021
Immobilizzazioni finanziarie: crediti (depositi cauzionali su affitti)	47
Crediti verso Valeri	43
Debiti verso Valeri	342
Ricavi per la tenuta contabile	10
Costi per godimento beni di terzi (affitti passivi)	114

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – SIN&RGETICA S.R.L.	2021
Debiti	80
Costi per prestazioni di consulenza	242

RAPPORTI PELLEGRINI SPA – FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS	2021
Crediti verso Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus	117
Debiti verso Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus	0
Ricavi per vendita pasti	205
Ricavi per servizi amministrativi	5
Ricavi per addebito affitti ristorante solidale	34
Ricavi per addebito spese condominiali	19
Costi per godimento beni di terzi (affitti passivi)	0

I crediti si riferiscono principalmente alla fornitura di pasti inerenti l'attività della Fondazione con il Ristorante Solidale.

## 2.11 ATTIVITÀ DI RICERCA E SVILUPPO

Ai sensi dell'articolo 2428 comma 2 numero 1 del Codice Civile viene data informazione che il Gruppo ha svolto attività di ricerca industriale e sviluppo e ha realizzato progetti volti al miglioramento dei

processi produttivi e dei prodotti offerti al fine di essere sempre più percepita come azienda innovativa e dedicata al miglioramento del "benessere alimentare" in senso lato.

## 2.12 AZIONI PROPRIE E AZIONI/QUOTE DI SOCIETÀ CONTROLLANTI

Ai sensi dell'articolo 2428 del Codice Civile viene data informazione che la Pellegrini Spa non detiene quote di società controllanti, anche per tramite di società fiduciarie o per interposta persona.

Finanziario e Mobiliare SpA, Em.Ro Popolare – Società Finanziaria di Partecipazioni SpA., rappresentanti complessivamente il 35% del capitale sociale della Società, per un prezzo pari a € 131,95 per azione e quindi per complessivi € 57.259.790,00.

Nel corso dell'esercizio 2011 sono state acquistate n. 434.000 azioni di Pellegrini Spa degli allora Soci Giada Equity Fund (rappresentato e gestito da 21 Investimenti SGR SpA), Idea Industria (rappresentato e gestito da 21 Investimenti SGR SpA), Sviluppo impresa (rappresentato e gestito da Centrobanca Sviluppo e Impresa SGR SpA), Centrobanca Banca di Credito

Successivamente tutte le 806.000 azioni di categoria "A" e le 434.000 azioni di categoria "B", rappresentative quindi del 100% del capitale sociale della società, sono state convertite in azioni ordinarie.

Nel corso dell'esercizio non si è proceduto ad alcun acquisto o vendita di azioni proprie.

## 2.13 DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA DEI DATI

In ottemperanza a quanto richiesto dal GDPR e dal D.lgs. 196/2003 (come modificato e implementato dal D.lgs. 101/2018), è stato avviato il processo

e redatta tutta la documentazione a garanzia del corretto trattamento dei dati mediante l'ausilio di strumenti elettronici.

## 2.14 INFORMAZIONI IN MATERIA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

Le informazioni che seguono si riferiscono alla Capogruppo in quanto ritenute maggiormente significative.

Dall'anno 2009 è stata avviata ed è in continuo aggiornamento la formazione per Dirigenti e preposti per la sicurezza, figure previste dal D.lgs. 81/2008.

I processi di formazione del personale si basano sulla formazione obbligatoria svolta sia dagli Enti Bilaterali Territoriali, deputati per contratto all'erogazione di formazione continua e obbligatoria, sia da società esterne abilitate all'erogazione di formazione specifica legata ai rischi lavorativi o alle fattispecie previste dal D.lgs 81/2008.

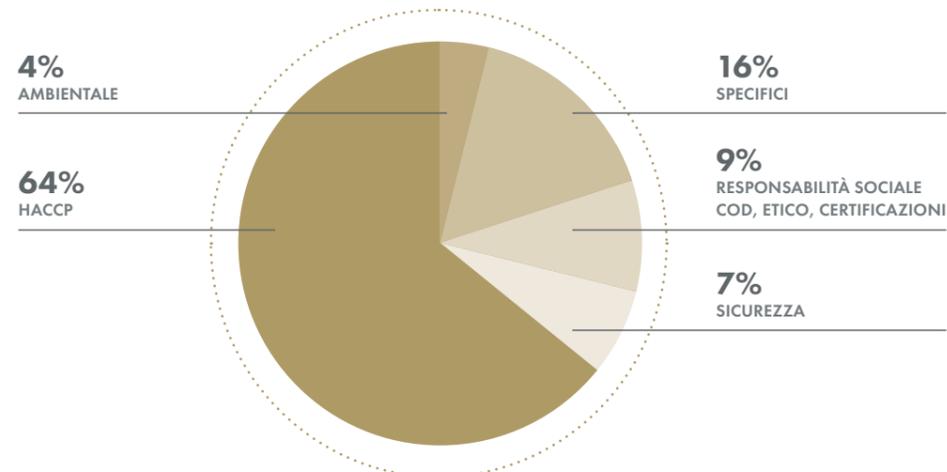
I programmi formativi sono definiti e approvati dal Datore di lavoro sia su proposta del Servizio Prevenzione e Protezione sia dei Dirigenti per la Sicurezza identificati.

Internamente è previsto il modello di formazione "a cascata" dai Direttori di servizio – Dirigenti per la Sicurezza – verso i propri collaboratori, in relazione ai rischi presenti presso i plessi di erogazione del servizio.

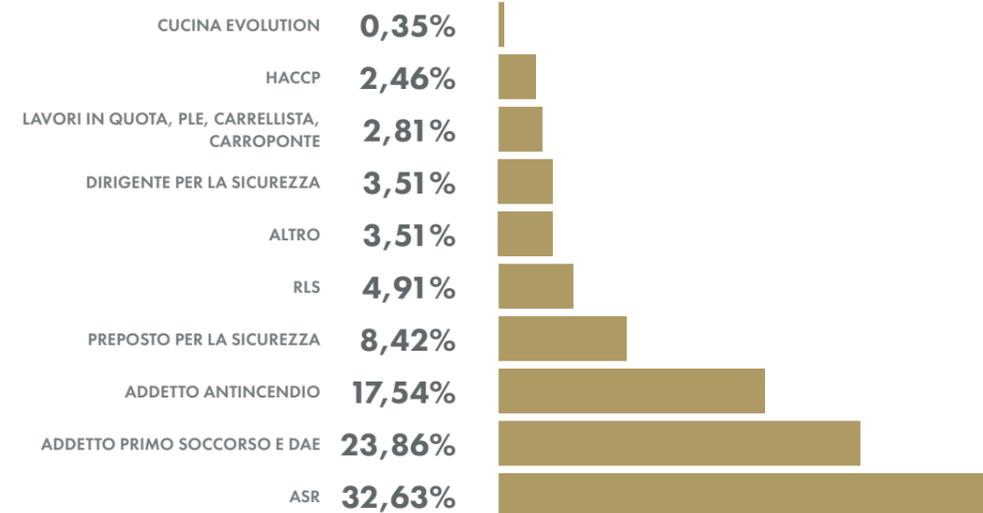
Nel periodo gennaio/dicembre 2020 (Sistema Atlante – estrazione formazione EXT al 23/03/2021) sono state formate complessivamente 1.913 persone, di cui 1.258 in materia di sicurezza.

La distribuzione degli argomenti degli eventi di formazione è la seguente:

### FORMAZIONE INTERNA TIPOLOGIA



### FORMAZIONE ESTERNA TIPOLOGIA



Il sistema informatico di archiviazione, della documentazione "Atlante" afferente il personale consente, tra l'altro, l'archiviazione, consultazione ed estrazione di:

- giudizi di idoneità alla mansione;
- sopralluoghi dei medici competenti;
- attestati di formazione ed eventuali relative nomine qualora previste dal ruolo/incarico.

Il sistema sicurezza è strutturato da più Datori di lavoro suddivisi per area ed attività, coadiuvati per l'applicazione delle misure di protezione e prevenzione da Delegati del Datore di lavoro, laddove nominati, dai Dirigenti e Preposti per la sicurezza sugli impianti. Il Servizio Prevenzione e Protezione, a supporto del Datore di lavoro è costituito da tre R.S.P.P. e due A.S.P.P., che si avvalgono della collaborazione di società esterne per l'esecuzione di valutazioni specifiche e consulenze in materia di sicurezza e salute negli ambienti di lavoro.

Nel corso del 2021 sono state intraprese dal Servizio Prevenzione e Protezione in particolare le seguenti attività:

- Digitalizzazione sorveglianza sanitaria: allineamento anagrafiche, mansioni, definizione dei flussi, allineamento CDIMED\_Atlante;
- Consolidamento delle valutazioni del rischio presso i centri di erogazione del servizio Pulizia e Servizi Integrati;

- Implementazione del programma di valutazioni specifiche sugli impianti afferenti la Divisione Pulizia e Servizi Integrati; nel 2020 in particolare sono state svolte 10 indagini su diversi siti;
- Realizzazione dei piani formativi in materia di Accordi Stato Regioni dedicati alla Divisione Ristorazione e Distribuzione Automatica in Regione Lombardia, con la docenza di Manpower;
- Esecuzione Valutazioni specifiche sugli impianti afferenti la Divisione Ristorazione, nel 2020 in particolare è stata svolta 1 sola indagine per valutazione "Rumore-Chimico";
- Indagine tra i dipendenti delle cooperative/società/consorzi operative presso lo stabilimento di Central Food, con rotazione annuale;
- Esecuzione Valutazioni specifiche sugli ambienti afferenti la Divisione Central Food;
- Reverse Parking;
- Luce blu per retrattili;
- Protocollo autocontrollo Legionella;
- Informazione e consapevolezza dei lavoratori sui ROA;
- Informazione e consapevolezza dei lavoratori sui CEM.

Il Servizio di Medicina del Lavoro è costituito da 18 medici competenti, di cui un medico competente/coordinatore nazionale.

### Smart-working e continuità operativa

In ottemperanza alle raccomandazioni dei diversi DPCM, la Capogruppo ha agevolato e invitato i dipendenti allo svolgimento del lavoro in modalità agile fin dalla settimana del 11 marzo 2020.

Hanno aderito allo smart-working circa 190 dipendenti su 200 attivi principalmente presso la sede legale-amministrativa e le sedi operative di Peschiera Borromeo e Roma.

Per favorire il lavoro agile, dall'inizio dell'emergenza COVID-19, la Capogruppo ha provvedu-

to a dotare i dipendenti che utilizzavano postazioni PC fisse, di dotazione portatili (notebook e smartphone, se necessario) configurate con tutti i software utili a svolgere le attività da remoto.

La piattaforma in cloud Microsoft Office 365, già implementata in azienda, ha consentito la comunicazione e la collaborazione a distanza con una curva di apprendimento molto rapida.

Pertanto, all'insorgenza dell'emergenza, tutto lo staff era già attrezzato e pronto a operare da remoto. Le misure di distanziamento e smart-working sono state immediatamente adottate senza impatti negativi.

### Ricorso ad ammortizzatori sociali

Per il personale presso gli appalti la cui attività ha subito sospensioni o riduzioni a causa dell'emergenza sanitaria (ad esempio, scuole e parte dei Clienti privati), la Capogruppo ha attivato tutte le procedure amministrative previste dai Decreti Legge emessi dal Governo per fronteggiare l'emergenza sanitaria, al fine di usufruire degli ammortizzatori sociali.

In particolare, è stata attivata per 2.931 lavoratori la procedura per accedere al Fondo di Integrazione Salariale (FIS), mentre per 3.988 lavoratori

la procedura per l'accesso alla cassa integrazione in deroga (CIGD), per un numero complessivo di 866 appalti.

La Capogruppo, per entrambi gli ammortizzatori sociali, ha concluso appositi accordi a livello nazionale con le OO.SS. di categoria che hanno permesso di offrire ai lavoratori coinvolti garanzia e continuità retributiva. Nello specifico la Capogruppo si è impegnata nell'anticipare ai lavoratori le cifre corrispondenti alle ore di FIS/CIGD fruiti dai lavoratori.

## 2.15 INFORMAZIONI IN MATERIA DI CERTIFICAZIONE QUALITÀ

La certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità della Capogruppo è stata conferita dall'ente Certiquality nell'anno 2001.

Attualmente la Capogruppo è in possesso delle seguenti certificazioni di sistema e prodotto:

- SA8000:2014, ISO 9001:2015;
- ISO 14001:2015;
- International Food Standard – IFS Food;
- UNI 10854:1999, ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2018, UNI ISO 45001:2018;
- Certificato Biologico ai sensi del Reg CE 834/2007 e CE889/08 relativamente all'attività di Lavorazione Stoccaggio e Commercializzazione di prodotti vegetali e animali;
- Disciplinare di etichettatura Facoltativa Reg. CE 1760/2000 del 17.07.2000 e del D.M. del 30.08.2000 per l'autorizzazione a dichiarare in etichetta le seguenti informazioni integrative:
  - l'indicazione del periodo minimo di frollatura;
  - l'indicazione del benessere animale;
- MSC per immagazzinamento e distribuzione prodotti ittici Certificati MSC.

La Pellegrini Spa ha inoltre ottenuto le seguenti certificazioni di sistema e servizio:

- Certificazione di servizio DTS013 – Top Quality Sistem – TQS Vending, ovvero il riconoscimento dello standard specifico per la distribuzione automatica volto ad assicurare la sicurezza alimentare e l'etichettatura dei prodotti distribuiti in relazione alla normativa vigente;
- UNI ISO 37001 – Anti-Bribery Management Systems, con la conseguente adozione di una Politica Anticorruzione che impegna il management e tutti i dipendenti e collaboratori della Pellegrini nella prevenzione e lotta alla corruzione;
- ISO/IEC 27001:2013, riconosciuta alla Divisione Welfare Solutions per l'applicazione di un corretto Sistema di Gestione della Sicurezza delle Informazioni, mediante l'emissione di buoni pasto, buoni regalo, buoni carburante o altri titoli di legittimazione e la gestione di una piattaforma informatica che consente l'erogazione di servizi per i dipendenti nell'ambito dei cosiddetti flexible benefits;
- ISO 22301 – Societal security – Business continuity management systems – Requirements, anch'essa riconosciuta alla Divisione Welfare Solution per le medesime attività sopra e relativa alla corretta gestione della continuità operativa.

Per le altre società rimandiamo a quanto riportato nel Capitolo 1.

## 2.16 EVOLUZIONE PREVEDIBILE DELLA GESTIONE

Le previsioni per l'esercizio 2022 rimangono positive soprattutto per il riscontro che il Gruppo continua a ottenere nei mercati e per gli sforzi che si stanno concentrando sullo sviluppo commerciale e sull'innovazione di alcuni prodotti e servizi.

I fattori di rischio esogeni sono legati soprattutto alle dinamiche inflattive sul fronte del costo delle materie prime e del costo dell'energia che, da alcuni mesi, hanno raggiunto livelli record.

La forte spinta inflattiva iniziata nell'ultimo trimestre del 2021 è proseguita nel nuovo anno sospinta an-

che da nuovi rischi di tipo geopolitico associati alla crisi scatenata dall'aggressione della Russia all'Ucraina e dagli effetti economici dell'applicazione delle sanzioni. Infatti l'impatto di questi nuovi effetti sull'economia globale potrebbero favorire con un clima di incertezza e di speculazione sui mercati delle materie prime un ulteriore shock dell'offerta di dimensioni e durata non ancora definibili.

Tutto ciò in uno scenario pandemico non ancora totalmente risolto rischia di aggiungere difficoltà alla ripresa economica rischiando di compromettere il percorso di recupero dell'ultimo trimestre 2021.

### Capogruppo

I ricavi totali della Capogruppo al 31 marzo 2022 ammontano a € 158 milioni e sono superiori non solo allo stesso periodo del 2021 (+ € 22 milioni, pari a +16%), ma anche allo stesso periodo del 2019, l'anno pre-pandemia (+ € 10 milioni, pari a +7%).

La Divisione Ristorazione, grazie alle aperture di importanti appalti, ha incrementato i ricavi a marzo 2022 rispetto allo stesso periodo del 2021 (+ € 11 milioni, pari a +24%) e ha ridotto il delta sul 2019 (- € 10 milioni, pari al 16%).

La Divisione Vending migliora il risultato del 2021 (+ € 287 mila) e contiene il gap sul 2019 intorno al -10%.

La Divisione Welfare Solutions ha incrementato i ricavi sia rispetto allo stesso periodo del 2021 (+ € 8 milioni, pari a +12%) sia rispetto al 2019 (+ € 12 milioni, pari al +21%).

I ricavi della Divisione Pulizia e Sanificazioni si consolidano (+ € 600 mila, pari +3%), dopo la forte crescita registrata nel 2020 e nel 2021.

La Divisione Central Food, grazie all'acquisizione di nuovi Clienti ha ormai recuperato e superato i ricavi del 2019 con una crescita di ben € 2.6 milioni sul 2021 (+22%) e di € 1 milione sul 2019 (+8%).

### IFM

Alla luce degli incoraggianti risultati dei primi tre mesi dell'anno in corso con un incremento pasti medio pari al 5,2% e per il solo mese di marzo del

10,5% rispetto all'anno prima e con ricavi cresciuti complessivamente del 5% si ritiene sussistano le condizioni affinché la società possa ripetere anche in questo esercizio un risultato non peggiore del 2021.

### Mymenu

Nel 2022 la società ha registrato nei primi 3 mesi ricavi per vendite pasti e commissioni inferiori rispetto all'anno precedente che peraltro era stato favorito da una un contesto pandemico che aveva posto parecchie restrizioni alle attività di ristorazione tradizionale.

Nel primo trimestre la società ha completato tutte

le analisi necessarie per la realizzazione di un piano strategico formalmente approvato sia per il B2B che per il B2C che colga tutte le possibili sinergie con il Gruppo Pellegrini dotandosi sia delle infrastrutture tecnologiche necessarie come della pianta organica idonea per realizzarlo.

Il 2022 sarà ancora parzialmente un anno di costruzione mentre si aspetta un break-even reddituale della società nel 2023.

### Pellegrini Catering Overseas

Per quanto riguarda il gruppo estero, è previsto un aumento dei ricavi rispetto a quelli dell'esercizio precedente sia per l'incremento di attività legato al miglioramento della situazione sanitaria globale sia per l'apertura di nuovi contratti sia in Africa

che in Svizzera. I margini operativi sono previsti in linea con quelli dello scorso anno.

La situazione finanziaria risulta essere stabile.

Il Gruppo sta inoltre partecipando ad alcune importanti gare d'appalto che, se avranno esito positivo, potranno avere importanti effetti positivi sui ricavi dei prossimi anni.

Il Presidente e Legale Rappresentante

Cav.Lav. Ernesto Pellegrini

# INFORMATIVA NON FINANZIARIA



## 3.1 SCENARIO

### LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ NEI NOSTRI SETTORI

#### IL CONTESTO

Gli impatti diretti e indiretti della **crisi pandemica** hanno messo a dura prova tutti i settori di attività in cui opera la Pellegrini ma, allo stesso tempo, hanno innescato delle straordinarie opportunità per ripensare processi e soluzioni, all'insegna della **sostenibilità ambientale** e dell'**innovazione tecnologica**.

#### RISTORAZIONE E FOOD DELIVERY

**896**

mln di ricavo

**148**

mln di pasti serviti

**+59%**

crescita del settore del food delivery in Italia

Complici le persistenti restrizioni adottate nell'ultimo biennio per favorire il contenimento della pandemia da coronavirus, **si stima che la Ristorazione Collettiva italiana avrà bisogno di almeno altri 3 anni per tornare ai livelli di fatturato pre-pandemici**<sup>1</sup>. Il settore, che nel **2020** aveva subito una contrazione dei ricavi pari quasi al -40%, l'anno successivo ha fatto registrare una **lenta ripresa** (circa **+3%**) con ricavi nel segmento aziendale per circa **896 milioni di euro e 148 milioni di pasti serviti** (che pure rappresentano il 25% in meno rispetto al 2019)<sup>2</sup>. Si tratta di una tendenza in linea con le performance globali, destinata secondo le previsioni a invertirsi nei prossimi 5 anni, con un tasso annuo di crescita composto (CAGR) atteso per il periodo 2021-2026 superiore al 6%<sup>3</sup>. Nel corso dell'anno, **in Italia, il consistente ricorso allo smart working nelle aziende ha portato oltre 8.000 operatori del settore della Ristorazione Collettiva ad usufruire della Cassa-integrazione** (su 96.000 occupati totali, l'82% dei quali donne)<sup>4</sup>. Anche per questo, il Governo ha incluso nel **Piano Nazionale per la Ripresa e la Resilienza** misure volte a stimolare la crescita occupazionale nel settore della Ristorazione Collettiva, intervenendo in particolare sul segmento scolastico (Investimento 1.1 e 1.2) per favorire l'assunzione di circa **10.000 addetti entro il 2026**<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Oricon, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione, 2021.

<sup>2</sup> Ivi.

<sup>3</sup> IMARC, Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2021-2026, 2020.

<sup>4</sup> Ministero della Salute, Ristorazione collettiva - linee di indirizzo nazionale, 2021.

<sup>5</sup> Associazione Nazionale Ristorazione e Servizi, 2022.

<sup>6</sup> Ivi.

<sup>7</sup> Ivi.

<sup>8</sup> McKinsey & Company, Ordering in: The rapid evolution of food delivery, 2021.

<sup>9</sup> Food Affairs, 2021, Boom del food delivery in Italia: +59%, vale 1,5 miliardi di euro. I trend, i cibi preferiti, i target e le città più attive, 2021 & Il Sole 24 Ore, Il

In linea con questo impegno, a novembre 2021, il Ministero della Salute, di concerto con il Ministero della Transizione Ecologica e con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha definito le **nuove Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica**, un documento che sottolinea il ruolo strategico della Ristorazione Collettiva e l'importanza di far riferimento a modelli alimentari scientificamente attendibili<sup>7</sup>.

**Negli ultimi 4 anni il valore del mercato globale del food delivery è più che triplicato** arrivando a superare i 150 miliardi di dollari, con picchi del +100% nel primo anno di pandemia<sup>8</sup>.

Anche in **Italia** il settore ha registrato un aumento sostenuto e costante: nel 2021, la crescita ha toccato il **+59%** rispetto all'anno precedente, **per un valore di +1,5 miliardi di euro**<sup>9</sup>. Se da un lato, alcuni ritengono che questo potrebbe portare ad un aumento dei **rifiuti di plastica** (dovuto al maggior utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso) per un totale stimato che varia da **2.325 a 6.395 miliardi di pezzi in più all'anno entro il 2025**<sup>10</sup>, dall'altro, si pensa che acquistare più frequentemente porzioni ridotte di cibo potrebbe contribuire a contenere gli sprechi alimentari: questi nuovi comportamenti di consumo potrebbero quindi consentire di **ridurre le emissioni complessive legate al cibo circa del 41%**<sup>11</sup>.

delivery non rallenta: con Just Eat +50% di ristoranti nell'ultimo anno, 2021.

<sup>10</sup> Education Resources Information Center, Save the Earth, Reduce Plastic Waste in the Time of the Online-food Ordering Frenzy, 2021. & Workwave, The Carbon Footprint of Food Delivery Services, 2021.

<sup>11</sup> Greenbiz, How online ordering could cut food waste, 2020.

<sup>12</sup> Yahoo Finance, Global Vending Machines Markets Report 2021, 2021.

<sup>13</sup> European Vending and Coffee Association, EVA Market Report on European OCS & Vending, 2020.

<sup>14</sup> Ivi.

<sup>15</sup> Il Sole 24 Ore, La nuova vita dei distributori automatici tra big data e app, 2021.

#### DISTRIBUZIONE AUTOMATICA (VENDING)

**134,4**

miliardi di dollari valore del mercato globale

#### PULIZIA E SERVIZI INTEGRATI

**292,6**

miliardi di dollari valore del mercato globale

L'innovazione tecnologica sperimentata grazie al food delivery negli anni di pandemia sta rivoluzionando l'intero ecosistema della ristorazione. Tra i principali trend che guideranno l'evoluzione del mercato, ad esempio, si possono annoverare la diffusione delle **dark kitchen** – cucine che producono ordini per la consegna diretta in assenza di un ristorante fisico – l'affermazione del **menu engi-**

**Il valore del mercato globale della distribuzione automatica ha raggiunto nel 2020 i 134,4 miliardi di dollari** e potrebbe superare i 146,6 miliardi di dollari entro il 2027<sup>12</sup>. In Europa, i distributori automatici installati sono più di 4 milioni e **l'80% delle macchine si trova sul posto di lavoro**. L'industria europea impiega direttamente più di 85.000 persone in 10.000 aziende per un fatturato annuo totale di oltre 16 miliardi di euro<sup>13</sup>.

**L'Italia è leader europeo nel settore vending** con 3.000 imprese, 30.000 lavoratori e 820.000 macchine installate ma, complice il lockdown, nel Paese si è registrato nel 2020 un calo del 30% del fatturato rispetto ai livelli pre-pandemici<sup>14</sup>.

**Oggi, il settore globale delle pulizie vale circa 292,6 miliardi di dollari** e si prevede che il suo tasso di crescita annuale composto (CAGR) raggiungerà il 6,1% entro il 2027<sup>15</sup>: **nel 2025 il solo mercato dei servizi di Facility Management in outsourcing arriverà a valere oltre 1 trilione di dollari**, il 35% dei quali prodotti da servizi integrati e in bundle<sup>16</sup>. In Europa, il fatturato del settore è passato in soli 4 anni da 95,6 miliardi di euro (2014) a 129,7 miliardi di euro (2018)<sup>17</sup>.

Di pari passo, in **Italia**, il settore delle pulizie e dei servizi è arrivato a contare oltre **53.500 imprese, 532.500 addetti e 21,2 miliardi di fatturato**.

<sup>16</sup> Food Service, Vending, boom di innovazioni nell'anno del Covid, 2021.

<sup>17</sup> Frontu, 7 Vending Machine Trends You Need to Know About, 2021.

<sup>18</sup> Grand View Research, Contract Cleaning Services Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2020.

<sup>19</sup> CBRE, Top trends in facilities management, 2017.

<sup>20</sup> European Cleaning and Facility Services Industry, 2021.

**neering**, ovvero menu personalizzati dai ristoranti per ciascun consumatore in base ai dati ottenuti dalle sue interazioni con le piattaforme di consegna e lo sviluppo dei **"punti di consolidamento"**, che permettono di ottimizzare i percorsi di delivery, risparmiando tempo e tragitto e contenendo così le emissioni connesse al trasporto del cibo.

Le vending machine accompagnano il settore della ristorazione con proposte che comprendono **menu digitali e distributori di pasti freschi a prova di contaminazione**<sup>15</sup>, facendo leva su macchinari sempre più tecnologici che incorporano svariati servizi – dalle chiavette intelligenti alle APP contactless, fino ai sistemi di igienizzazione dei distributori automatici con irradiazione di raggi ultravioletti<sup>16</sup>.

Anche **l'attenzione all'ambiente** si sta qualificando come un trend sempre più consistente per il settore, con distributori che offrono la possibilità di **riciclare i prodotti dopo il consumo** e offrono soluzioni di **packaging** sempre più sostenibili<sup>17</sup>.

La principale quota del mercato è riconducibile ai servizi di pulizia e facility services integrati, per un totale di 35.000 imprese e 470.000 addetti<sup>21</sup>. I principali ambiti di innovazione nel settore sono rappresentati dalla **gestione e minimizzazione degli scarti** riconducibili al packaging, dallo sviluppo di **prodotti con ingredienti naturali a bassa tossicità**<sup>22</sup>, dal miglioramento dell'**ergonomia** per il benessere degli addetti alle pulizie e dall'**ottimizzazione dei tempi** di inattività<sup>23</sup>. Alleati chiave di questo processo di innovazione ed evoluzione del settore saranno la robotica e la pulizia autonoma, così come le tecnologie per la sanificazione (es. trattamenti con tecnologia UV-C e vapore)<sup>24</sup>.

<sup>21</sup> CRESME, Confindustria Servizi, Contract Cleaning Services Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2019.

<sup>22</sup> British Cleaning Council, The cleaning, hygiene, and waste industry, 2021.

<sup>23</sup> ISSA, How the Cleaning Industry is approaching Innovation: Facts, Trends and Outlook for Europe, 2020.

<sup>24</sup> Ivi.

WELFARE E  
BUONI PASTO

**3**  
miliardi di euro il  
valore del mercato  
dei buoni pasto  
in Italia

Il mercato dei buoni pasto e delle soluzioni per il benessere dei dipendenti è destinato a crescere di **14,64 miliardi di dollari tra il 2021 e il 2025**, con un tasso di crescita annuale composto (CAGR) del 4%<sup>25</sup>.

In Italia, oggi, il mercato dei buoni pasto vale circa **3 miliardi di euro**. Il numero di esercizi convenzionati è di circa 150.000, con 90.000 società acquirenti e 4 milioni di utilizzatori. Il numero di posti di lavoro diretti e indiretti generati grazie al settore è di circa 190.000<sup>26</sup>.

Se prima della pandemia, nel Paese, il buono pasto era usato al 70% in bar, ristoranti, gastronomie e per il 30% nella grande distribuzione, durante la crisi degli ultimi due anni, le quote si sono invertite.

L'utilizzo dei buoni pasto offre già oggi numerose agevolazioni fiscali per i datori di lavoro ma il governo sta adottando ulteriori incentivi per favorire il passaggio all'utilizzo del buono pasto elettronico. **Con la Legge di bilancio 2020, la deducibilità dei buoni pasto digitali è passata da 7 a 8 euro**; allo stesso tempo quella dei buoni cartacei è stata abbassata da 5,29 euro a 4,00 euro<sup>27</sup>.

Il welfare, però, non è solo buoni pasto. Il settore è orientato da tempo a una crescente integrazione dei servizi che prosegue anche in tempi di pandemia: più sharing e **mobilità verde**, possibilità di includere anche il costo delle **postazioni di lavoro esterne all'azienda** e concorso nelle **spese di affitto fuori sede** sostenute dai dipendenti<sup>28</sup>.

INDUSTRIA  
LAVORAZIONE  
CARNI

**14%**  
aumento del  
consumo globale  
di proteine della  
carne entro il 2030

La produzione mondiale di carne è rimasta stabile nel 2020, per un volume pari a circa **328 Mt** anche grazie a un aumento della produzione di pollame e carni ovine, che ha compensato la contrazione della produzione di carne suina e bovina<sup>29</sup>.

Il consumo globale di proteine della carne dovrebbe aumentare del **14% entro il 2030** rispetto ai livelli attuali, guidato da una progressiva crescita del reddito medio e della popolazione. Tra 8 anni, il pollame potrebbe arrivare a rappresentare il 41% di tutte le proteine animali (+2% rispetto al 2020); a seguire, la carne di manzo con il 20%, quella di maiale con il 34% e quella di pecora con il 5%<sup>30</sup>.

In Europa, nel 2020, sono stati censiti 146 milioni di suini, 76 milioni di bovini e 75 milioni di pecore e capre. Più della metà della produzione di carne proveniva da suini (23 milioni di tonnellate), mentre la **produzione di carne bovina ha subito un calo dell'1,2%**, rispetto al 2019, con 6,8 milioni

di tonnellate<sup>31</sup>. **L'Italia contribuisce per l'8,4% alla produzione europea di carne di vitello, per l'11,1% a quella di carne di manzo**, per il 5,5% a quella di maiale e per il 10,25% a quella di pollame<sup>32</sup>.

Data la rilevanza strategica per l'intero settore agroalimentare, la Commissione Europea ha scelto di dedicare particolare attenzione al settore della carne all'interno della **Strategia "Dal campo alla tavola"** (Farm to Fork Strategy), l'iniziativa sviluppata nel contesto del Green Deal per rendere i sistemi alimentari equi, sani e rispettosi dell'ambiente.

Tra gli impegni previsti, è stata inserita la **revisone della legislazione sulla macellazione** con l'obiettivo di renderla science-based, più stringente e più facile da applicare, oltre che in grado di garantire un livello più alto di protezione del benessere degli animali<sup>33</sup>.

FORNITURE  
ALIMENTARI

**11,7**  
triloni di dollari  
è il valore  
raggiunto nel 2019  
dal mercato globale  
della vendita  
al dettaglio di cibo  
e generi alimentari

Il mercato globale della vendita al dettaglio di cibo e generi alimentari aveva raggiunto gli **11,7 trilioni di dollari nel 2019** e si prevede che crescerà a un tasso di crescita annuale composto del 5,0% tra il 2020 e il 2027<sup>34</sup>.

Nel 2020, il settore agroalimentare italiano ha fatturato nel complesso **208 miliardi di euro**, generando 64 miliardi di euro di valore aggiunto, con un calo rispetto al 2019, date le difficoltà legate all'emergenza Covid, del 10,8% nei fatturati e dell'1,8% nel valore aggiunto<sup>35</sup>. Nel 2020, l'incremento dell'export agroalimentare si è ridotto dal +7% del 2019 al +1,7% su base annua.

Il comparto più penalizzato dal Covid è stato l'Ho.re.ca, con una contrazione del fatturato pari al -36,5%, mentre la **Grande Distribuzione ha segnato una crescita del +2,2%** e i negozi di alimentari hanno mantenuto una quota di mercato ancora oggi significativa, pari al 18,9%<sup>36</sup>.

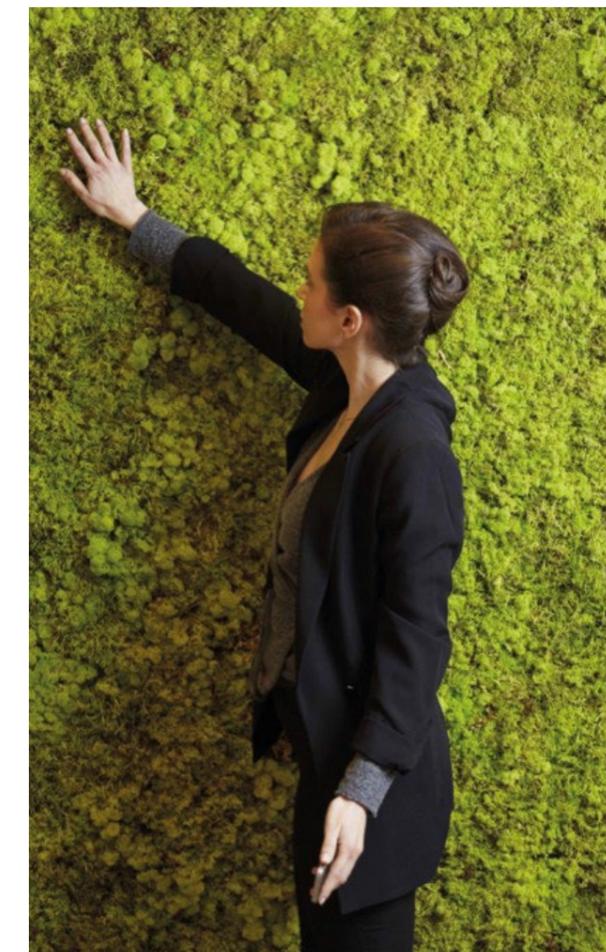
**Pasta, riso, olio d'oliva e conserve di pomodoro** hanno contribuito più degli altri prodotti all'incremento dell'export, mentre le flessioni delle importazioni hanno interessato materie prime come frumento tenero e mais, prodotti ittici, prodotti da forno e formaggi<sup>37</sup>.

Tali impatti rischiano di essere esacerbati dall'introduzione della cosiddetta **Plastic Tax**, un'imposta sulla plastica che **potrebbe far crescere i prezzi medi al consumo del 10% con punte fino al +60%** su prodotti a basso valore aggiunto<sup>38</sup>.

D'altro canto, però, la pandemia ha avuto effetti benefici sulla digitalizzazione del settore. Si stima infatti che il **crescente ricorso all'e-commerce abbia accelerato di 4 o 5 anni la transizione digitale del settore in Europa**, specialmente nel retail alimentare<sup>39</sup>.

Il Covid-19 ha spinto i consumatori a porre maggior attenzione sul benessere e sulla salute anche in ambito alimentare. **Il mercato globale dei prodotti funzionali, capaci di influire positivamente su uno o più funzioni fisiologiche, dovrebbe raggiungere i 100 milioni di dollari entro il 2025**, contro i 64,9 milioni di dollari del 2018<sup>40</sup>. Allo stesso tempo, dovrebbe crescere la richiesta di prodotti a base vegetale: si stima che la produzione nel 2021 abbia avuto un incremento del +36% rispetto all'anno precedente<sup>41</sup>.

Tra i principali driver del cambiamento si annovera anche la **sostenibilità**. La **provenienza** degli ingredienti e degli **imballaggi** stanno guadagnando una rilevanza agli occhi dei consumatori quasi pari a quella della **qualità** del prodotto<sup>42</sup> e possono beneficiare di tecnologie come la **blockchain** – già individuata da 2 su 10 tra i principali marchi di Grande Distribuzione al mondo come leva da implementare entro il 2025<sup>43</sup>.



<sup>25</sup> GlobeNewswire, Global Meal Vouchers and Employee Benefit Solutions Market 2021-2025, 2021.

<sup>26</sup> Edened, Il settore dei buoni pasto in Italia: l'impatto sul sistema economico, sull'impresa e sul sociale, 2021.

<sup>27</sup> Ivi, p.3

<sup>28</sup> Fortune Italia, Come il welfare aziendale può aiutare il Pnrr, 2022.

<sup>29</sup> OECD, Meat, 2021.

<sup>30</sup> Ivi.

<sup>31</sup> Eurostat, Agricultural production - livestock and meat, 2020.

<sup>32</sup> Ivi.

<sup>33</sup> Commissione Europea, Farm to Fork strategy, 2021.

<sup>34</sup> Grand View Research, Food & Grocery Retail Market Size, Share & Trends Analysis Report By Product, 2020.

<sup>35</sup> Universo Food, Settore agroalimentare italiano. Tutti i dati 2021, 2021.

<sup>36</sup> Ivi.

<sup>37</sup> ISMEA, Emergenza COVID-19, 2021.

<sup>38</sup> Federalimentare, Rinvio plastic e sugar tax, Federalimentare: Bene il rinvio al 2023, ma necessaria l'abolizione di queste dannose tasse, 2021.

<sup>39</sup> Euler Hermes, 2021.

<sup>40</sup> Columbus, 8 food industry trends for 2022, 2021.

<sup>41</sup> Edlong, Top 7 Food Industry Trends For 2021, 2021.

<sup>42</sup> Ivi.a

<sup>43</sup> Pictet, Demand for food transparency solved with the blockchain, 2021.

## 3.2 L'ASCOLTO DEI NOSTRI STAKEHOLDER

### PIANO DI INGAGGIO

Il pubblico Pellegrini è ampio e per assicurare un confronto continuo e aperto a tutti, abbiamo elaborato un piano di ingaggio che segue cinque fasi fondamentali dove:



2021		
CATEGORIA DI STAKEHOLDER	TEMI DI MAGGIORE INTERESSE	PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO E COINVOLGIMENTO
<b>ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali</li> <li>Qualità e "sicurezza nutrizionale"</li> <li>Sostenibilità della filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicati stampa e digital engagement</li> <li>Relazione Annuale</li> <li>Bilancio Sociale</li> <li>Progetti in partnership e incontri periodici</li> </ul>
<b>CLIENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali</li> <li>Qualità e "sicurezza nutrizionale"</li> <li>Sostenibilità della filiera</li> <li>Trasparenza e marketing responsabile</li> <li>Privacy e sicurezza dei dati</li> <li>Benessere animale</li> <li>Ricerca e innovazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Customer satisfaction audit</li> <li>Newsletter periodica</li> <li>Relazione Annuale</li> <li>Bilancio Sociale</li> <li>Accademia Pellegrini</li> <li>Nutrizionista in mensa</li> <li>Progetto Talking Food</li> <li>Collana Libretti VIVI MEGLIO, VIVI SOSTENIBILE</li> <li>Webinar e conferenze</li> <li>Sistema di etichettatura DEF e CRENBA</li> <li>Green System Unit</li> <li>APP: Mymenu, MyBistrot e TiRistoriamo;</li> <li>Informa Magazine – Magazine Aziendale</li> </ul>
<b>COLLETTIVITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostegno alle iniziative di solidarietà</li> <li>Impegno per il territorio</li> <li>Investimenti locali e sostegno al tessuto imprenditoriale</li> <li>Tutela dell'occupazione</li> <li>Riduzione degli sprechi ed economia circolare</li> <li>Ricerca e Innovazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collaborazione con Banco Alimentare</li> <li>Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Progetto Ruben: Ristorante Solidale, Progetto Lavoro, Ascolto e Orientamento, Piccoli Amici Ruben, Progetto Giambellino 143 con Comune di Milano, Progetto Maker con Università degli Studi di Milano Bicocca, Percorsi Accompagnati, Progetto RStart</li> <li>Relazione Annuale (Capitolo Informativa non finanziaria)</li> </ul>
<b>ENTI PUBBLICI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promozione della cultura alimentare</li> <li>Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali</li> <li>Qualità e "sicurezza nutrizionale"</li> <li>Sostenibilità della filiera</li> <li>Impegno per il territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attività per le scuole: La squadra del gusto</li> <li>Attività con le Università: Progetto cotture in collaborazione con l'Università di Milano con il coordinamento del Dott. Giorgio Donegani</li> <li>Webinar</li> <li>Relazione Annuale</li> <li>Bilancio Sociale</li> <li>Incontri periodici</li> </ul>
<b>FORNITORI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto degli impegni contrattuali</li> <li>Continuità del rapporto</li> <li>Investimenti locali e sostegno al tessuto imprenditoriale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relazione Annuale</li> <li>Bilancio Sociale</li> <li>Newsletter</li> <li>Area/Portale Fornitori</li> </ul>
<b>PERSONE/DIPENDENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostenibilità economico-finanziaria</li> <li>Valorizzazione delle competenze</li> <li>Tutela dei livelli occupazionali</li> <li>Crescita interna</li> <li>Salute e sicurezza sul luogo di lavoro</li> <li>Trasparenza</li> <li>Benessere delle nostre persone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relazione Annuale (Capitolo Informativa non finanziaria)</li> <li>Workshop Stile Pellegrini e comunicazione efficace</li> <li>Servizi welfare Pellegrini</li> <li>Newsletter e comunicazioni interna</li> <li>Portale "Mia Pellegrini"</li> <li>Informa Magazine – Magazine Aziendale</li> <li>Incontri con le Organizzazioni Sindacali</li> </ul>
<b>SINDACATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzazione delle competenze</li> <li>Tutela dei livelli occupazionali</li> <li>Salute e sicurezza sul luogo di lavoro</li> <li>Benessere delle nostre persone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relazione Annuale</li> <li>Bilancio Sociale</li> <li>Incontri Periodici</li> <li>Altri documenti istituzionali</li> </ul>

### 3.3 ANALISI DI MATERIALITÀ

#### I TEMI CHE CONTANO

Ci piacerebbe raccontare la Pellegrini affrontando ogni singolo aspetto delle nostre attività. Come spesso accade, però, maggiore è la capacità di focalizzarsi sui temi prioritari, maggiore sarà la qualità del risultato – non solo dal punto di vista di una rendicontazione efficace, ma anche della definizione di obiettivi e impegni concreti.

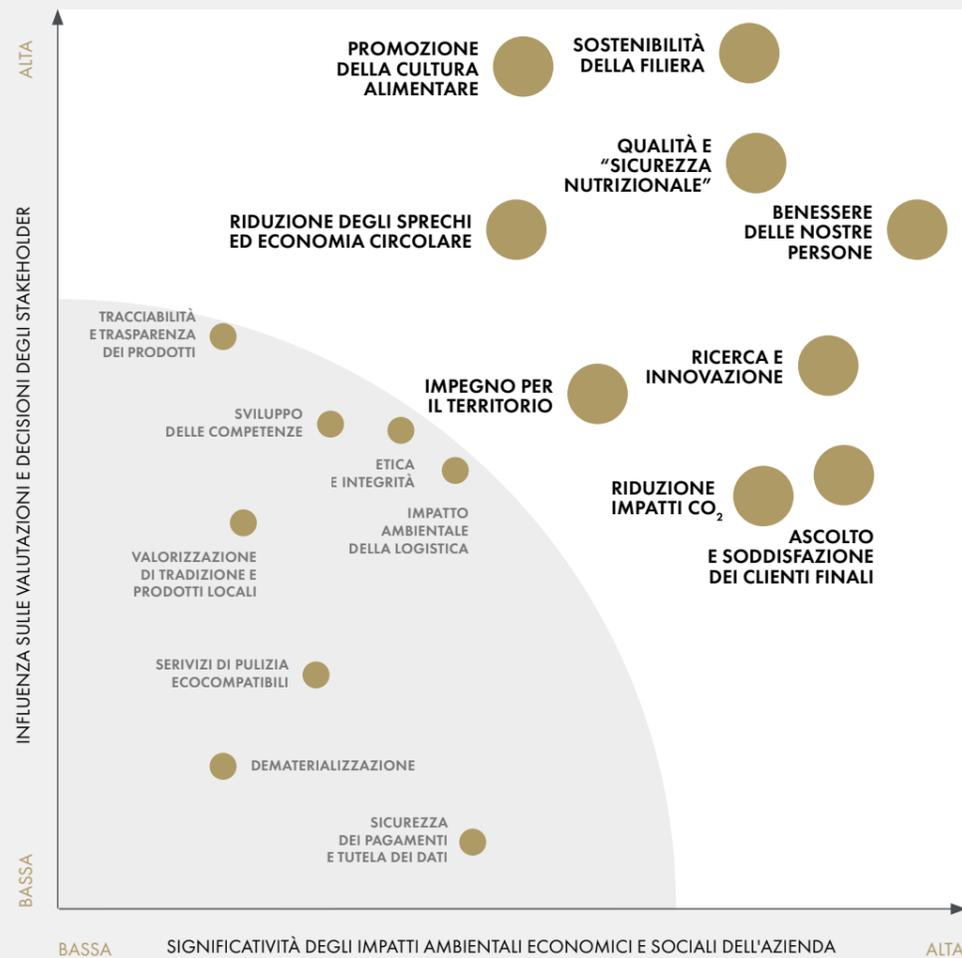
Quello che conta davvero per la Pellegrini lo abbiamo deciso insieme ai **nostri stakeholder** e ai **nostri manager**, ispirandoci agli standard di rendicontazione non finanziaria più diffusi a livello internazionale che propongono la costruzione di una **Matrice di materialità**. La matrice permette di mettere a sistema i due punti di vista, interno ed esterno,

rappresentando su due assi l'importanza attribuita a ciascun tema dagli stakeholder e dall'organizzazione e consentendo così di evidenziare quelli più significativi per entrambi.

Così, nel 2019, abbiamo organizzato un **forum multistakeholder** coinvolgendo **18 interlocutori** chiave riconducibili alle diverse categorie di portatori di interesse della Pellegrini che hanno messo a disposizione tempo, energia, competenze ed esperienze per mettere in ordine di priorità i 18 temi rilevanti proposti. A partire dai risultati ottenuti, insieme a 50 manager del Gruppo, abbiamo individuato i

temi prioritari per la Pellegrini. Nel 2021, oltre alla rapida evoluzione del contesto, sono tante le novità che hanno interessato la Pellegrini, tra cui ad esempio le acquisizioni di IFM Spa e Mymenu Srl, le modifiche all'interno dell'organigramma aziendale e l'emergere di nuovi interessi da parte dei nostri interlocutori. Per recepire questi cambiamenti, abbiamo aggiornato la Matrice di materialità intervenendo sul perimetro e sulla denominazione dei singoli temi per cercare di includere nella rosa dei temi materiali tutti gli aspetti che in un momento storico così unico sono risultati davvero rilevanti per la Pellegrini.

MATRICE DI MATERIALITÀ 2021



**Abbiamo aggiornato la Matrice di materialità intervenendo sul perimetro e sulla denominazione dei singoli temi per cercare di includere nella rosa dei temi materiali tutti gli aspetti che sono risultati davvero rilevanti per la Pellegrini**



### 3.4 SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA



L'operato della filiera, intesa come l'insieme delle aziende che partecipano alla catena di fornitura, influisce direttamente sulle caratteristiche finali dei prodotti e dei servizi offerti. Al fine di garantire un'offerta in grado di soddisfare elevati standard di qualità, di sicurezza, di salvaguardia del benessere animale e di sostenibilità, è necessario dotarsi di un sistema di gestione e controllo della filiera efficace, basato su criteri di selezione dei fornitori chiari e definiti. Crediamo, infatti, che la qualità sia garantita quando è rispettata anche la sostenibilità della filiera.

Come azienda che opera nel settore del multiserizi, le nostre scelte, i nostri prodotti e l'operatività quotidiana, hanno un impatto diretto sulle persone, sull'ambiente e su tutta la catena del valore.

#### La sostenibilità della filiera implica un'operatività virtuosa a 360°

Per questo motivo la selezione dei nostri fornitori avviene esclusivamente su basi trasparenti e certificate, seguendo un rigoroso processo di controlli per garantire la tutela ambientale e del benessere animale oltre che il rispetto delle pratiche sociali

e la tutela dei diritti umani. A tal fine, nei rapporti con i nostri fornitori ci impegniamo a promuovere la collaborazione affinché anche questi si orientino verso logiche operative sempre più etiche e sostenibili, inserendo nei contratti le opportune clausole di sostenibilità e invitandoli a sottoscrivere la **Lettera di adesione ai principi di Responsabilità Sociale** ispirata al rispetto dei requisiti della **norma SA 8000**.

Attraverso l'applicazione di una **politica di approvvigionamento sostenibile**, l'obiettivo principale della Pellegrini è quello di garantire qualità e sicurezza dei nostri servizi e prodotti e di avere un impatto diretto e positivo sull'intero pianeta riuscendo a:



#### MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI BIO, CRENBA E DELL'ISCRIZIONE AL PRONTUARIO AIC PER LA PRODUZIONE DI CARNE BOVINA NELLA NOSTRA INDUSTRIA ALIMENTARE

OBIETTIVI 2030

Una filiera trasparente, sicura e certificata è sinonimo di una filiera di qualità. Negli anni è stato possibile ottenere e mantenere le certificazioni:

- **IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD**  
Prodotti sicuri e conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge
- **UNI EN ISO 22000:2005**  
Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- **UNI EN ISO 22005:2008**  
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- **BIOLOGICO REG CE 834/2007 E CE 889/08**  
Prodotti alimentari che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici
- **MARINE STEWARDSHIP COUNCIL**  
Verifica e rispetto delle pratiche di pesca sostenibile
- **DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA FACOLTATIVA MIPAAF DELLE CARNI BOVINE (IT210ET)**  
Indicazione del benessere animale secondo lo standard del centro di riferimento nazionale (CReNBA) e il periodo minimo di frollatura

**cole Alimentari e Forestali per l'integrazione della razza bovina (Piemontese) nell'etichetta**, riuscendo a valorizzare la scelta della Pellegrini di approvvigionarsi di una carne che oggi è tra le più pregiate ed apprezzate, grazie alle sue uniche caratteristiche nutrizionali e un profilo di alta qualità. Oltre alla certificazione CReNBA, offriamo ai nostri Clienti le nostre preparazioni di carne (carni macinate, hamburger, tagliate marinate) a marchio Gran Taglio/Pellegrini, **certificate BIO e iscritte al prontuario degli alimenti senza glutine dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)**.

Se per quanto riguarda la carne di provenienza italiana ci rivolgiamo a fornitori che adottano il metodo CReNBA, per la carne di provenienza estera ci approvvigioniamo principalmente di carne di bovino tedesco che aderisce al disciplinare **Qualità e Sicurezza (QS)**.

Il 40% dei requisiti definiti dallo standard QS riguarda la **salute e il benessere degli animali**, con criteri comunque assimilabili al CReNBA, quali: la disponibilità di uno spazio sufficiente all'interno dell'allevamento, la corretta frequenza di ispezioni esterne per la valutazione della salute degli animali, delle condizioni di igiene e di trasporto degli stessi.

Nel 2021, inoltre, abbiamo ottenuto l'**approvazione da parte del Ministero delle Politiche Agri-**

#### IMPIEGO DI OLTRE IL 95% DI UOVA PROVENIENTI DA GALLINE ALLEVATE A TERRA

OBIETTIVI 2030

Dall'aprile del 2017, come Pellegrini Spa, abbiamo adottato una politica con orizzonte quinquennale per arrivare a rifornirci di uova provenienti da **galline allevate a terra**. Nel 2019 e 2020, con tre anni di anticipo rispetto alle aspettative, abbiamo raggiunto l'obiettivo prefissato, attestandoci al 98%. Nel 2021, a cau-

sa del **difficile reperimento delle materie prime sul mercato** (dovuto alle conseguenze del protrarsi del periodo di emergenza sanitaria), la percentuale d'acquisto delle uova di origine biologica o proveniente da allevamenti a terra è diminuito di circa 9 punti percentuali; in ogni caso, il **valore medio dell'ultimo triennio si è confermato al 95%**.

PROVENIENZA	2019	2020	2021	MEDIA TRIENNIO
UOVA DA GALLINE ALLEVATE A TERRA O BIO	98%	98%	89%	95%
ALTRA ORIGINE	2%	2%	11%	5%

OBIETTIVI 2030

AGGIORNAMENTO E IMPLEMENTAZIONE COSTANTE DI UNA BLACKLIST DEGLI INGREDIENTI NON UTILIZZATI O LIMITATI DALLA PELLEGRINI NELLA PRIVATE LABEL

I prodotti della nostra Private Label (originariamente chiamata "Arcangeli" e recentemente divenuta "Sceltissimi" dopo una attività specifica di *rebranding*) nascono dalla collaborazione tra la nostra Direzione Qualità, i nostri cuochi, legati alla tradizione ma anche aperti all'innovazione e l'Accademia Pellegrini, tutti impegnati nel ricercare e sviluppare prodotti e soluzioni che anticipino le tendenze del mercato e le esigenze di Clienti e utilizzatori. Da oltre un decennio, abbiamo ideato e realizzato una linea completa di prodotti alimentari con resa e caratteristiche organolettiche di prim'ordine, e sicuri dal punto di vista nutrizionale.

I prodotti della Private Label sono:

- preparati secondo un preciso disciplinare che ne definisce gli standard qualitativi e ne garantisce le caratteristiche organolettiche;
- realizzati appositamente per la ristorazione professionale, con pesi, porzioni, confezioni e imballaggi altamente performanti, perché studiati per chi li dovrà utilizzare;
- premiati con il marchio di qualità "Consigliato da ASSIC" dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina;
- validati dall'Università degli Studi di Pavia che ne ha evidenziato i *claim nutrizionali*.

Si caratterizzano in quanto garantiscono di:

- non contenere grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco;
- non contenere grassi raffinati dal contenuto di grassi saturi maggiore del 40%;
- contenere al massimo 2g di sale per porzione, equivalente a 0,8g di sodio;
- contenere al massimo 10g di grassi per porzione, prevalentemente insaturi;
- contenere al massimo 10g di zuccheri semplici per 100g se si tratta di dolci e non contenere fruttosio aggiunto;
- contenere al massimo 2g di zuccheri semplici per 100g/ml, se si tratta di bevande;
- non contenere additivi considerati dannosi dalla EFSA (European Food Safety Authority).

In sostanza, si tratta di una **blacklist di ingredienti da non utilizzare o da limitare nel proprio dosaggio**, poiché, seppur non vietati, sono considerati dagli organismi nazionali e internazionali come elementi potenzialmente dannosi per la salute umana. Questa *blacklist* viene costantemente monitorata e aggiornata in base ai trend evidenziati dai vari rapporti del settore alimentare e alle disposizioni dell'ASSIC, che da anni ormai ci guida in questa iniziativa.

STATO PROVENIENZA FORNITORE



OBIETTIVI 2030

CREAZIONE ED AGGIORNAMENTO NEL TEMPO DI UN DISCIPLINARE DI ACQUISTO DELL'INTERA GAMMA DELLE FORNITURE ALIMENTARI REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON UN PARTNER SCIENTIFICO AUTOREVOLE

**Qualità nutrizionale, provenienza e sostenibilità**, sono i tre cardini su cui si basano le attuali linee guida di acquisto dell'intera gamma delle forniture alimentari nate dalla collaborazione tra il nostro Ufficio Acquisti, il team della Direzione Qualità e l'Accademia Pellegrini. Compatibilmente con l'equilibrio economico degli appalti, il nostro Ufficio Acquisti, insieme alla Direzione Qualità, valuta le materie prime proposte dai fornitori al fine di privilegiare gli indicatori di qualità correlati alla natura del prodotto e alla zona di provenienza.

In aggiunta, attraverso la gestione di **questionari di autovalutazione e qualificazione** (in termini economici, sociali e ambientali), durante la fase di selezione dei fornitori vengono tracciati e valutati i parametri caratteristici di interesse che delineano il profilo del produttore.

In generale la Pellegrini privilegia prodotti con materia prima di origine italiana o con siti di produzione e/o lavorazione in Italia (attualmente quasi l'80% delle referenze gestite in ambito alimentare).

In questo contesto le scelte d'acquisto dei nostri *buyer* puntano a prodotti con certificati di **Gestione Ambientale, ISO UNI 14001, EMAS, GLOBAL GAP, carbon footprint** e/o la cui produzione è volta alla riduzione della quantità di ingredienti di origine chimica (ad esempio: pesce senza additivi aggiunti), oltre che tener conto dei marchi di tutela e certificazioni di prodotto come: **DOP, IGP, PAT, BIO, LOTTA INTEGRATA, MSC** ed **EQUOSOLIDALI**. Negli ultimi 3 anni, la Pellegrini ha acquistato circa il 48% di prodotti a marchio tutela o certificati per un totale di oltre 20.000.000 € di materia prima italiana, nel 2021.

	VALORE		
	2019	2020	2021
<b>TOTALE FOOD COMPLESSIVO ACQUISTATO</b>	106.771.913 €	73.323.487 €	<b>86.604.459 €</b>
di cui			
<b>TOTALE ACQUISTATO CON CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO</b>	16.974.131 € (16%)	11.275.269 € (15%)	<b>12.843.085 € (15%)</b>
<b>TOTALE MATERIA PRIMA ITALIA ACQUISTATATA</b> (MP ITALIA-DOC IT-DOCG IT-DOP IT-IGP IT-IGT IT-PAT IT)	24.404.105 € (23%)	17.842.952 € (24%)	<b>21.126.652 € (24%)</b>
<b>TOTALE ACQUISTATO CON MARCHIO DI TUTELA</b>	9.014.621 € (8%)	6.677.520 € (9%)	<b>8.380.960 € (10%)</b>



Per quanto riguarda gli aspetti ambientali, la nostra qualifica premia fornitori i cui prodotti prevedano l'utilizzo di packaging sostenibile:

- **UNI EN 13428:2005** – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte
- **UNI EN 13429:2005** – Riutilizzo
- **UNI EN 13430:2005** – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- **UNI EN 13431:2005** – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- **UNI EN 13432:2002** – Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
- imballaggio secondario e terziario in CARTA o CARTONE, costituito per il 90% in peso da materiale riciclato
- imballaggio secondario e terziario in PLASTICA, costituito per il 60% in peso da materiale riciclato

Il processo di definizione delle linee guida che regolano i processi di acquisto e selezione fornitori è da considerarsi in continuo sviluppo e l'obiettivo della Pellegrini è quello di arrivare entro il 2030 al varo di una documentazione che veda il contributo

anche di un partner scientifico autorevole. Una nota particolare va riportata per il caso della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), per la quale la sostenibilità della filiera parte dalla valorizzazione dei territori locali in cui opera e dal supporto della produzione a KM zero. In particolare, in Congo e Nigeria la Pellegrini stimola lo sviluppo locale sia sul fronte delle materie prime che sul fronte delle competenze, acquistando direttamente dagli orti, dalle piantagioni o dagli allevamenti animali delle cooperative locali.

La PCO è l'unica azienda ad aver ricevuto la certificazione ISO 22000 sulla sicurezza alimentare in Angola e Congo, dove, attraverso il sistema di acquisto ed etichettatura dei prodotti, è possibile verificare quotidianamente la catena di fornitura e tracciare tutte le materie prime utilizzate.

Nel 2021, il 26,5% dei prodotti acquistati dalla Pellegrini Catering Overseas in Congo e Nigeria è stato di origine "locale", per un valore complessivo di circa 2.186.066 milioni di euro.

Questo non solo apporta benefici in termini di sicurezza alimentare (riduzione dei tempi di trasporto in condizioni climatiche sfavorevoli per i termini di deperimento del cibo), ma anche sociali (contributo alla crescita economica dei produttori locali e lo sviluppo delle comunità rurali) e ambientali (riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> per brevità dei tragitti per l'approvvigionamento).

ZERO PRODOTTI DI PULIZIA TENSIOATTIVI, 100% DEI MACCHINARI/ATTREZZATURE PER LE PULIZIE GREEN, OTTENIMENTO E MANTENIMENTO CERTIFICAZIONE ECOLABEL PER I SERVIZI DI PULIZIA

OBIETTIVI 2030

La politica aziendale adottata dalla Pellegrini si traduce in:

- progressiva sostituzione delle macchine e attrezzature impiegate negli anni con nuovi modelli green, in termini di efficienza energetica, minori emissioni sonore, riciclabilità a fine vita, realizzati con plastiche di seconda vita;
- costante acquisto e utilizzo di prodotti in termini di biodegradabilità ed eco-compatibilità.

Attualmente, già il **30% dei macchinari** utilizzati garantiscono un **ridotto impatto ambientale** a livello di consumo energetico ed emissioni sonore, oltre a essere dotato di batterie "verdi" o a litio.

Il 75% delle nostre macchine lavasciuga è composta per il 99% da materiali riciclabili; inoltre, i carrelli per le pulizie sono realizzati tutti con **plastiche di seconda vita**.

Nel 2021, abbiamo individuato **20 prodotti di origine naturale**, come barbabietola da zucchero, mais, crusca e cocco, che hanno portato alla sostituzione di una buona parte dei detergenti precedentemente utilizzati, e ne abbiamo predisposto un primo utilizzo presso **6 Clienti**.

I prodotti in questione sono a **marchio SURE**: una linea completa di **prodotti per la pulizia di origine vegetale con ingredienti ecocompatibili** ottenuti da **fonti rinnovabili e biodegradabili al 100%**, sicuri per le persone e rispettosi dell'ambiente.

Contiamo di chiudere il 2022 con il 30% di prodotti "zero tensioattivi" e di raggiungere il 50% nel 2023. Abbiamo inoltre portato avanti il processo di certificazione Ecolabel, prossimo al suo completamento. La maggior parte dei **prodotti igienico sanitari** acquistati sono **garantiti Ecolabel** ed utilizziamo prodotti con **certificazione Cradle to Cradle Gold**.

Stiamo progressivamente sostituendo anche i panni in microfibra: il 50% sono certificati Ecolabel, di cui il 20% sono **ricavati da bottiglie d'acqua in plastica riciclata**.

**Contiamo di chiudere il 2022 con il 30% di prodotti "zero tensioattivi" e di raggiungere il 50% nel 2023**



## 3.5 PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE



L'educazione alimentare è un processo informativo-culturale volto a indirizzare persone e consumatori all'adozione di abitudini alimentari sane. Occuparsi di ristorazione, in particolar modo collettiva, implica la responsabilità di promuovere il più possibile, attraverso diverse attività (es. formazione sul campo, pubblicazioni e consulenze), una cultura alimentare volta a preservare lo stato di salute delle persone e, di conseguenza, la salute delle piante, degli animali e del contesto in cui crescono e vivono; in sintesi: la salute del pianeta.

Attraverso l'Accademia il Gruppo Pellegrini si impegna ad **organizzare e realizzare progetti che abbiano un impatto diretto e positivo sui nostri Consumatori** riguardo alle abitudini alimentari, fornendo loro **strumenti informativi** che permettano agli stessi di diventare sempre più **protagonisti consapevoli delle proprie scelte**.

Grazie alle molteplici iniziative sviluppate e realizzate nel 2021 in merito alla *Promozione della Cultura Alimentare*, il Gruppo Pellegrini è entrato a far parte della comunità di **"Sodalitas - Call for Future"** della Fondazione Sodalitas, quale impresa impegnata a realizzare azioni per il futuro sostenibile del Paese.



- 100% DEI CONSUMATORI FINALI E COLLABORATORI PELLEGRINI RAGGIUNTI OGNI ANNO DA MESSAGGI DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE
  - 100% DEGLI CHEF E DEI DIRETTORI DI SERVIZIO DELLA PELLEGRINI RAGGIUNTI O COINVOLTI OGNI ANNO CON MESSAGGI RELATIVI A PROGETTI DI CULTURA ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE

OBIETTIVI 2030

### NUTRIZIONISTA NEL VOSTRO RISTORANTE

Per una o più giornate l'anno, e durante tutto l'orario di servizio, presso il ristorante aziendale del Cliente viene allestito un corner dove è presente un dietista/nutrizionista della Pellegrini, al quale i commensali possono porre domande sull'alimentazione. Durante il confronto, vengono anche distribuiti i *Libretti dell'Accademia (VIVI meglio, VIVI sostenibile)*, oltre ad altro materiale informativo. Nel 2021, seguendo la tendenza intervenuta nel 2020 con la crisi pandemica, le attività sono sta-

te di fatto sospese in coerenza con le politiche di affluenza e impiego delle sale ristorante presso i Clienti. Già nel precedente anno si erano potuti organizzare solo 2 incontri, coinvolgendo circa 2.000 persone.

Si confida nel cambiamento delle condizioni al contorno per gli anni a venire, anche sulla scorta dei dati del 2019 quando, con il nascere di questo progetto, erano stati coinvolti oltre 13.000 partecipanti.

### CONFERENZE E WEBINAR

Trattasi di eventi che hanno una durata prevista di circa 2 ore, durante le quali uno dei nostri partner scientifici viene affiancato da un/una Dietista della Pellegrini per affrontare uno dei principali temi contenuti nei *Libretti dell'Accademia (VIVI meglio, VIVI sostenibile)*, coinvolgendo la platea (sia in presenza che in forma "virtuale") in un confronto su differenti temi della Promozione della Cultura Alimentare. Nonostante questa soluzione permetta di ovviare alle problematiche conseguite dalla crisi pandemica in termini di aggregazione di persone in un medesimo luogo chiuso (soprattutto guardando

alla soluzione webinar) quest'anno abbiamo potuto svolgere un singolo evento che ha visto coinvolte circa 50 persone.

Al contempo, sempre nel 2021, in accordo con un singolo Cliente della Divisione Ristorazione della Pellegrini Spa, abbiamo trasformato il format del classico webinar creando **5 video pillole** sul tema *alimentazione e benessere*, fruibili attraverso intranet aziendale del Cliente stesso in modalità **podcast**, per numero potenziale di **600 utenti** abilitati all'accesso dei contenuti.

### LA SQUADRA DEL GUSTO

Sensibilizzare alle buone pratiche alimentari e a stili di vita più sostenibili è un impegno che il Gruppo Pellegrini porta avanti anche con i più piccoli.

Coinvolgiamo scuole dell'infanzia, elementari e medie attraverso il programma educativo **"La squadra del gusto"**. Trattasi della proposta progettuale creata in collaborazione con la *Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare (FEI)* seguendo le **"Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana"**, emanate dal MIUR nel 2011 e aggiornate nel 2015, in occasione dell'Expo Internazionale di Milano, destinata al mondo scolastico per la sensibilizzazione degli studenti (oltre che dei

propri famigliari) sul tema della sostenibilità in ambito alimentare. Attraverso il portale web accessibile con qualsiasi tipo di device collegato alla rete, mettiamo a disposizione degli Istituti (nostri Clienti) **oltre 120 contenuti didattici** che, per il tramite degli insegnanti (anche nella formula di DAD - Didattica a Distanza), portino ai piccoli utenti del nostro servizio di ristorazione informazioni utili sugli alimenti e il valore del momento del pasto, anche come occasione di incontro culturale e crescita nel rapporto sociale.

Il programma è già attivo in circa **20 Istituti Scolastici**, per un potenziale di **oltre 6.600 ragazzi coinvolti**.

**13.314** download dell'APP

**6.641** consumatori con accesso a totem e monitor

**6%** totale di utenti vs. media consumatori giornalieri

APP o per mezzo dei totem/monitor posizionati nella sala ristorante, di consultare l'offerta alimentare quotidiana, oltre che di comporre e prenotare il proprio pasto o *Packed Lunch*.

Cliccando su ciascuna portata all'interno dell'APP è possibile, proprio in ottica di Promozione della Cultura alimentare, accedere ad informazioni come:

- elenco degli ingredienti che compongono il piatto;
- lista degli allergeni;
- valori nutrizionali e bromatologici;
- dettagli sulla provenienza e attribuzione dei marchi di tutela dei singoli ingredienti.

**TIRISTORIAMO.CLOUD**

Nel 2021 abbiamo continuato a implementare le funzionalità ed i contenuti di TiRistoriamo.CLOUD, che permette a ciascun commensale, attraverso

**TOVAGLIETTE INFORMATIVE**

Tutti sappiamo che nell'ambito della ristorazione uno degli elementi che più frequentemente si viene a trovare sotto gli occhi del commensale è la tovaglietta da apporre sul vassoio.

Pertanto, ci è sembrato utile trasformare questo oggetto in uno strumento di comunicazione che interviene nel quotidiano, con continuità ed in modo individuale. Già attualmente le tovagliette acquistate sono monouso, certificate FSC® e biodegradabili.

Nel 2021, abbiamo elaborato un nuovo concept di tovagliette arricchito da messaggi di Promozione della Cultura Alimentare, declinato in molteplici versioni da ruotare periodicamente, con temi finalizzati a:

- promuovere azioni antispreco;
- informare sulle corrette modalità di lavaggio e conservazione alimenti;
- incentivare consumi sostenibili;
- valorizzare l'acquisto e il consumo di cibi in base alla stagionalità degli ingredienti;
- ridurre l'impatto dell'impronta ecologica guardando anche all'acquisto di prodotti confezionati con packaging riciclabili e sostenibili;
- aumentare la consapevolezza che poter prenotare il proprio pasto in mensa contribuisce a ottimizzare la produzione e ridurre gli sprechi.

Queste nuove tovagliette verranno messe in produzione nel 2022 e andranno progressivamente a sostituire quelle già in uso.

**INFORMAZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO LE VENDING MACHINE**

Grazie alla Divisione Distribuzione Automatica di Pellegrini Spa, abbiamo deciso di sfruttare il potenziale comunicativo dei *display* di cui sono dotate le più recenti *vending machine* come veicolo di messaggi in ambito di Promozione della Cultura Alimentare, con particolare attenzione a:

- iniziativa **"zero-zucchero"**, ovvero informazioni relative al fatto che si è proceduto alla taratura di default di tutti i distributori di bevande calde in modalità "zero-zucchero", nell'intento di stimolare l'utente a dosare la quantità di edulcorante solo se desiderato e, in tal caso, in modo consapevole e volontario rispetto alle controindicazioni della comunità scientifica nel caso di abuso di detto ingrediente;

- iniziativa **"linea benessere e salute"**, ovvero, in coerenza con le raccomandazioni della Regione Lombardia, informazioni relative alla disponibilità di scelta all'interno dei distributori di almeno il 30% di articoli (snack e/o bevande fredde) che rispondano principalmente ai seguenti requisiti:

- no zuccheri aggiunti;
- gluten free;
- biologici;
- no grassi idrogenati.

30 TITOLI PUBBLICATI DELLA COLLANA EDITORIALE "VIVI MEGLIO, VIVI SOSTENIBILE"

OBIETTIVI 2030

Ad oggi abbiamo realizzato undici titoli con l'ausilio e la collaborazione di esperti, ricercatori e docenti di riconosciuta fama nel proprio ambito di competenza professionale. Questo significa essere al **37% di sviluppo dell'obiettivo** e, con una progressione costante sti-

mata di due/tre nuovi titoli all'anno, l'obiettivo complessivo al 2030 sarà raggiungibile, se non addirittura superabile. Tutti i libri che pubblichiamo, sono disponibili per tutti i nostri Clienti, dipendenti e collaboratori, in formato digitale o cartaceo.

GLI ATTUALI UNDICI TITOLI DELLA COLLANA

- **Alimentazione e stile di vita attivo**, redatto in collaborazione della Prof.ssa E. Flachi
- **Antiossidanti e radicali liberi**, redatto in collaborazione della Prof.ssa E. Flachi
- **Spreco alimentare e sostenibilità domestica**, redatto in collaborazione della Prof.ssa E. Flachi
- **Sana alimentazione e prevenzione cardiovascolare**, redatto in collaborazione della Prof.ssa E. Flachi
- **La salute nel carrello**, redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **Sicurezza e igiene in cucina**, redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **Cuocere sano e con gusto**, redatto in collaborazione del Dott. G. Donegani
- **L'alimentazione nella terza età**, redatto in collaborazione della Prof. H. Cena
- **Disfagia**, redatto in collaborazione della Prof. H. Cena
- **Nutrizione al femminile**, redatto in collaborazione con il Prof. G. Calabrese, Dott.ssa C. M. Calabrese
- **Nutrizione al maschile**, redatto in collaborazione con il Prof. G. Calabrese, Dott.ssa C. M. Calabrese



## 3.6 QUALITÀ E "SICUREZZA NUTRIZIONALE"



La qualità e la sicurezza degli alimenti influiscono direttamente sulla salute e il benessere delle persone. Tuttavia, il fatto che un prodotto sia igienicamente sicuro e che non provochi danni alla salute dei consumatori non è più sufficiente. Infatti, è sempre più importante offrire alimenti che, oltre a garantire elevati standard qualitativi, siano "nutrizionalmente sicuri", ovvero che presentino tutti gli elementi nutritivi di cui il corpo umano ha bisogno, nelle giuste quantità e proporzioni.

Gli alimenti, infatti, oltre ad apportare l'energia necessaria per lo svolgimento dei normali processi metabolici dell'organismo, sono una fonte unica di "principi attivi" aventi effetti benefici sulla salute. Per questo motivo ogni giorno ci impegniamo a

fornire ai nostri Clienti e Consumatori, non solo pasti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario nel rispetto della norma HACCP, ma anche sani e nutrizionalmente bilanciati, per contribuire al benessere delle persone.

### OBIETTIVI 2030

ADOZIONE DI LINEE GUIDA PER METODI DI COTTURA E INGREDIENTI UTILIZZATI, ELABORATE DA UN ENTE AUTOREVOLE E VOLTE A GARANTIRE LA SICUREZZA NUTRIZIONALE

Il 2021 ha visto il completamento di un importante progetto, sviluppato in collaborazione con il **Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano**, con la quale abbiamo sviluppato lo studio relativo alla definizione delle **linee guida** da attuare in fase di preparazione e cottura degli alimenti, così da garantire ricette sicure, buone e **rispettose del valore nutrizionale di ciascun ingrediente utilizzato in ricetta**, tenendo in considerazione, oltre al metodo di cottura, anche i tipi di tagli, le temperature e i tempi di trattamento.

Questo progetto, ribattezzato sinteticamente "**LINEE GUIDA PER METODI DI COTTURA**", ha dato origine a sei volumi (oltre 200 pagine complessive), che coprono la totalità delle famiglie di ingredienti che compongono il Ricettario Pellegrini:

- Primi piatti
- Prodotti carnei
- Prodotti ittici
- Uova, salumi e formaggi
- Vegetali e leguminose
- Pizza

Grazie a questo studio, oggi l'Accademia Pellegrini dispone di uno strumento destinato nel prossimo futuro a:

- creare nuove iniziative informative destinate ai nostri Consumatori, utilizzabili anche nell'ambito della Promozione della Cultura Alimentare;
- sviluppare nuovi contenuti per corsi di formazione per gli Chef Pellegrini;
- implementare criteri di selezione delle tecnologie relative alle attrezzature da impiegare nelle cucine.

**Abbiamo sviluppato lo studio relativo alla definizione delle linee guida da attuare in fase di preparazione e cottura degli alimenti, così da garantire ricette sicure, buone e rispettose del valore nutrizionale di ciascun ingrediente utilizzato in ricetta**

100% DEI PRODOTTI PRIVATE LABEL E DEI RELATIVI CLAIM NUTRIZIONALI APPROVATI DA UN ENTE AUTOREVOLE IN MATERIA DI SICUREZZA NUTRIZIONALE

### OBIETTIVI 2030

Nel 2021 si è portato a termine un progetto iniziato nel 2020, che ha visto coinvolti la Direzione Qualità, insieme all'Accademia Pellegrini e in collaborazione con il **Dipartimento di Scienza della Nutrizione della Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Pavia**, nell'analizzare e validare i **claim nutrizionali relativi al 100% dei nostri prodotti Private Label**.

L'attività si è completata arrivando a permetterci di ottenere l'identificazione dei valori caratterizzanti i nostri prodotti ai sensi di quanto previsto dalla normativa europea (EU 1924/2006).

Grazie al nostro partner scientifico, sono state analizzate le caratteristiche chimiche e fisiche degli alimenti in modo da individuare quali benefici comportino per il Consumatore, oltre a verificare che nei singoli prodotti fossero contenuti i nutrienti di cui il corpo umano ha bisogno, nelle giuste quantità e che non fossero presenti (dall'origine

fino al momento del consumo) sostanze potenzialmente nocive per la salute e in linea con i principi di "sicurezza nutrizionale".

Al fine di valorizzare ulteriormente questo risultato, il 2021 ha visto completarsi l'attività di rebranding della nostra Private Label, trasformando l'originario marchio Arcangeli in **Sceltissimi**, adottando un nuovo design del packaging e delle etichette, così da permettere una migliore evidenza degli **aspetti qualitativi** dell'intera gamma di prodotto, anche attraverso la possibilità di veloce e facile lettura dei **claim nutrizionali** da parte del Consumatore.

Un potenziamento del valore storico ed esperienziale di una linea di prodotti apprezzati dai nostri Clienti e che si affianca al riconoscimento di qualità che già dal 2015 ci è stato attribuito con il marchio "Consigliato da ASSIC" dell'**Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina**.

### I PRODOTTI SCELTISSIMI

- Biscotti
- Brodi
- Crackers
- Grana padano
- Farro
- Orzo perlato
- Fagioli
- Ceci
- Lenticchie
- Frutta sciropata
- Pura di mele
- Pura di pere
- Pasta di semola
- Gnocchi di patate
- Ravioli di carne
- Tortelloni ricotta e spinaci
- Polpa di pomodoro
- Pesto
- Latte
- Olio d'oliva
- Olio extra vergine di oliva
- Minestrone
- Prosciutto cotto
- Fesa di tacchino arrosto
- Tonno in olio di oliva



## IL SISTEMA DELLE GARANZIE

Nell'ottica del miglioramento continuo dei processi, negli ultimi anni, il Gruppo Pellegrini ha potenziato la propria squadra **Qualità e Sicurezza Alimentare** consentendo un maggiore presidio delle garanzie lungo tutto il processo, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla somministrazione dei pasti, nonché dei fornitori e dei siti produttivi attraverso un'intensa attività di **risk assessment**. Con cadenza annuale, infatti, i nostri sistemi di gestione, certificati rispetto alle più importanti norme volontarie nazionali e internazionali, le materie prime, i nostri fornitori e le nostre prassi operative vengono riesaminati puntualmente.



La sicurezza alimentare è garantita da processi interni molto **strutturati** e che si basano su:

- 1** **definizione e diffusione** di **procedure** volte ad assicurare in primo luogo la **qualità igienico-sanitaria** di prodotti e alimenti;
- 2** **controlli** periodici dei nostri **fornitori**, sottoposti a una prima verifica attraverso la somministrazione di questionari con **check list di self assessment** per ottenere la **qualifica di supplier** e poi ad audit presso gli **stabilimenti**, oltre ai controlli giornalieri presso i nostri magazzini;
- 3** attività di **analisi di materie prime, prodotti finiti e ambienti** di lavoro.

Tutto questo, insieme ad una costante opera di formazione e accompagnamento delle proprie risorse e di sensibilizzazione di fornitori e coinvolgimento di Clienti e partner, ha contribuito ad accrescere la **cultura della qualità** ed ha portato ad una più efficiente gestione di eventuali **non conformità**, grazie anche all'implementazione di un nuovo sistema di ticketing per la ricezione e gestione di reclami che ci permette di verificare ed eventualmente gestire in maniera tempestiva ogni problematica riscontrata. Infine, il nostro operato è sottoposto a costante verifica oltre che da parte degli enti ufficiali, anche da parte di Enti di Certificazione e Clienti.

## AUDIT E ANALISI - INTERNE

Il piano di audit presso gli stabilimenti dei fornitori e quello di **analisi delle materie prime** vengono definiti annualmente prendendo in considerazione una molteplicità di parametri derivanti dall'attività di **risk assessment**. Tra i parametri principali si evidenziano l'incidenza del fornitore o della materia prima sui ricavi totali, l'esito della qualifica iniziale del **supplier**, attraverso la somministrazione dei questionari di self assessment e il suo mantenimento derivato

dagli esiti delle verifiche annuali, da eventuali reclami o **non conformità** riscontrate presso i magazzini, e più nello specifico per le materie prime, eventuali allerte e/o ritiri.

Nel 2021, sono stati **98** i fornitori che, in ambito **food**, hanno rappresentato l'80% dell'importo acquistato dal polo produttivo di **Central Food**, di cui circa il 10% sottoposti a verifica annuale dalla **Direzione Qualità e Sicurezza Alimentare della Pellegrini Spa**. Dalle 9 verifiche svolte, solo un fornitore è risultato **non conforme** rispetto ai parametri

richiesti con conseguente eliminazione dello stesso dal parco **supplier** della nostra **Private Label**.

Inoltre, ogni anno in Central Food analizziamo un campione delle materie prime che principalmente vengono utilizzate per la composizione dei nostri piatti. Nel 2021 abbiamo controllato **164 prodotti** su **2.147 materie prime** del listino Pellegrini, che rappresentano il **7.6%** sul totale, di cui il **4.9%** ha rilevato delle anomalie di prodotto per le quali, nonostante queste non rappresentassero potenziali rischi per la salute del consumatore, la Pellegrini ha comunque effettuato interventi di miglioramento.

L'attività di analisi viene svolta anche sui prodotti cosiddetti **finiti**, derivanti dalla nostra industria di **lavorazione delle carni**, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dalla consueta attività di **risk assessment** che annualmente viene pianificata. A tal proposito, nell'ultimo anno sono stati analizzati **296 prodotti** di cui **12** hanno evidenziato degli

scostamenti rispetto ai parametri di riferimento e per i quali sono state disposte azioni di miglioramento nel processo di lavorazione.

Passando al settore della **ristorazione collettiva** le attività di analisi vengono condotte non solo sulle **materie prime** e i **prodotti finiti**, ma anche sulle **superfici** che entrano a **contatto con gli alimenti**.

Nel 2021, la Direzione Qualità e Sicurezza Alimentare della **Pellegrini Spa** ha controllato **oltre 4.000 prodotti** per più di **15.000 parametri testati**, lo 0,016% circa rispetto ai **29.462.246** pasti somministrati, di cui il **3.3%** ha evidenziato delle difformità in relazione agli standard prefissati.

Nessuna delle anomalie riscontrate ha però posto in evidenza potenziali rischi per la salute del consumatore; ciò nonostante, abbiamo comunque voluto effettuare ulteriori verifiche sui fornitori delle materie prime in questione e sui processi di preparazione e somministrazione.

ANNO	N° PRODOTTI CONTROLLATI	N° PASTI EROGATI	% PRODOTTI CONTROLLATI SUI PASTI EROGATI	N° PARAMETRI TESTATI	N° PRODOTTI NON CONFORMI	% PRODOTTI NON CONFORMI*
2021	4.786	29.462.246	0,016%	19144	159	3,3%
2020	4079	25.535.388	0,02%	16316	80	2%
2019	4967	41.476.788	0,01%	18868	107	2%

\*La tabella rendiconta i dati relativi alle analisi sui siti ristoro della Pellegrini Spa.

L'analisi di materie prime, prodotti finiti e superfici effettuate sui siti di ristoro IFM Spa, invece, ha evidenziato un **2%** di **prodotti, su un totale di 164 controllati**, non conforme rispetto ai parametri di riferimento ma anche in questo caso senza compor-

tare alcun rischio per la salute dei commensali. Pertanto, sono state valutate semplici azioni di miglioramento verso i relativi fornitori e nei processi di preparazione e somministrazione.



### AUDIT E ANALISI - ESTERNE

Ogni anno gli **Organi Ufficiali di Controllo** pianificano **audit, visite ispettive e campionamenti** sulle attività di *filiere alimentare* per accertare la conformità dei processi e dei prodotti sulla base della normativa vigente. Nel 2021, il nostro centro produttivo Central Food e la sua industria di *lavorazione carni*, siti a Peschiera Borromeo, sono stati

oggetto di 6 verifiche da parte degli enti preposti che hanno accertato la conformità dello stabilimento in merito a prodotti e processi.

Nei siti di *ristorazione* della Pellegrini sono stati invece effettuati **152 controlli esterni** da parte degli organi preposti di cui **solo 13**, su un totale di **121 verifiche ispettive**, hanno portato a sanzioni per problematiche come *carenze strutturali o mancata ottemperanza delle procedure*, per un totale di **18.000,00 €**.

ANNO	TOTALE VERIFICHE RICEVUTE	VERIFICHE ISPETTIVE	NON CONFORMITÀ	% NON CONFORMITÀ	SANZIONI	TOTALE PENALI
2021	152	121	13	8,5%	13	18.000 €
2020	93	80	8	10,7%	8	15.100 €
2019	248	185	17	7,2%	17	26.000 €

La tabella rendiconta i dati relativi alle verifiche sui siti ristoro della Pellegrini Spa.

Anche i siti di ristoro IFM Spa sono stati sottoposti ad attività di audit da parte degli organi di controllo preposti, di cui **8 verifiche ispettive e 4 prelievi di**

*campionamento*, che hanno accertato la conformità di prodotti e processi secondo la normativa vigente, non riportando alcuna penale.

### RECLAMI

Nel 2021, i reclami registrati e provenienti dall'acquisto di derrate da parte del nostro polo produttivo Central Food sono stati **in totale 991** su **7.086.122 colli movimentati** pari a *circa 0,014%* di reclami per collo consegnato.

Le segnalazioni citate derivano dai nostri siti produttivi, dai Clienti direzionali e dalla GDO, e dai **controlli qualità** presso i nostri *due magazzini*. Consideriamo il numero crescente delle segnalazioni registrate dal 2019 a oggi, seppur contenuto (circa il 6% in più), una conseguenza della nostra costante attività di formazione e sensibilizzazione sui temi della **qualità e sicurezza alimentare** rivolto a tutta la *filiere alimentare*, interna ed esterna, che ha reso Clienti, fornitori e dipendenti sempre più reattivi e protagonisti delle attività di valutazione del rischio, avendo a cura consumatori sempre più esigenti e consapevoli.

**0,014%**  
di reclami per  
collo consegnato

Sul totale dei reclami del 2021 è importante evidenziare però che sono stati solo 10 quelli relativi a **problematiche qualitative** che hanno portato a ritiri di *prodotto*. Infine, nel 2021 abbiamo ricevuto **3 sanzioni** da parte di Clienti (b2b) per un totale di **944,4 €** per *etichettatura non conforme* in relazione alle informazioni da fornire ai consumatori e **solo 1** in relazione ai requisiti igienico-sanitari (250 €) per il polo produttivo di Central Food.

Le penali relative all'attività svolta nei siti di ristoro comminate dai Clienti, che periodicamente sottopongono a verifica i nostri prodotti e i nostri processi, per il 2021 sono state invece 11, per un totale di **10.622 €**, per la Pellegrini Spa, e 8 su 56 reclami provenienti dai siti produttivi, per un totale di **9.500 €**, per IFM Spa. Tutte le sanzioni sono state regolarmente pagate e sono stati adottati tutti gli accorgimenti necessari. Infine, nel 2021 audit, visite ispettive e controlli, non hanno rilevato *anomalie* per la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO).

## 3.7 BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE



Il capitale umano di un'azienda, ovvero l'insieme delle conoscenze, abilità e competenze delle persone che vi lavorano, è un bene da preservare e accrescere nel tempo. Per farlo è necessario porre il wellbeing delle persone al centro dell'organizzazione, garantendo inclusione sociale, superamento delle diversità, corretti percorsi di sviluppo delle carriere e ponendo sempre la giusta attenzione anche alle necessità individuali. Ciò consente nel tempo di fidelizzare le persone, aumentando la competitività e favorendo lo sviluppo dell'azienda.

Le persone sono il pilastro portante della Pellegrini e, come promotori ed erogatori di **servizi e piani di welfare aziendali**, crediamo fortemente sia necessario portare anche all'interno del nostro Gruppo tutte quell'insieme di azioni e servizi che ogni giorno proponiamo a favore dei lavoratori, dei nostri Clienti e delle loro famiglie.

Attraverso lo sviluppo di progetti e iniziative dedicate puntiamo a raggiungere una sempre maggiore **inclusione sociale e uguaglianza** e ad accrescere il livello di benessere, coinvolgimento e di fedeltà delle nostre persone attraverso la promozione del talento e lo sviluppo professionale, accompagnati da benefit selezionati su misura per agevolare la vita dei dipendenti anche oltre l'orario di lavoro.

### IL CAPITALE UMANO

La vera sfida del 2021 è stata lavorare alla fase di riorganizzazione e preparazione al *new normal* (ovvero al post crisi pandemica), oltre che assicurare ai dipendenti interessati dagli ammortizzatori sociali la copertura delle tutele per i bisogni immediati. Anche quest'anno, come nel 2020, il nostro primo interesse è stato **garantire sicurezza e stabilità** a tutte le nostre persone, continuando ad anticipare il pagamento della cassa integrazione a quanti ne hanno dovuto usufruire, agevolando per gli altri l'alternanza **smart-working - presenza fisica** in ufficio ogni qual volta necessario. Nel 2021, circa l'82%\* dei dipendenti della sede principale ha osservato la modalità *smart-working*. A tutti i dipendenti cui fosse richiesta la presenza in ufficio, sono stati messi a disposizione quotidianamente *dispositivi di protezione individuale*, quali mascherine ffp2, gel per la sanificazione delle mani, separatori in plexiglass per gli openspace ed informative varie sui comportamenti da tenere, visibili negli spazi comuni.

Nel corso del 2021, la collaborazione tra le Direzioni Risorse Umane e IT ha visto dare alla luce un nuovo *tool digitale* grazie al quale è stato possibile avere una visione immediata e sistemica delle persone disponibili, in un determinato luogo e in relazione al fabbisogno operativo.

Questo ci ha permesso di registrare **solo 8 verbali d'accordo Nazionali stipulati per ammortizzatori sociali**, con una progressiva riduzione delle ore degli stessi, rimanendo oggi attivi solo quelli presso i Clienti che versano ancora in stato di crisi o che hanno fatto scelte conservative.

**Il nostro primo interesse è stato garantire sicurezza e stabilità a tutte le nostre persone**

\*Calcolato tenendo conto del totale dipendenti della sede al 31.12.2021 (241) e numero di dipendenti che hanno utilizzato almeno una volta nel corso del 2021 la causale "servizio Fuori sede" (198) = 82%

**NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER**

Nel 2021, il Gruppo Pellegrini ha registrato un totale di **1.268 nuove assunzioni** di cui il **61% donne**. In generale, il totale delle nuove assunzioni nel triennio si concentra nella fascia di età tra i **30 e i 49 anni** per le società italiane del Gruppo.

Solo nel 2021, infatti, la metà del nuovo personale assunto ha un'età compresa nella fascia indicata, il resto è distribuito tra **under 30 e over 50** con una maggioranza di questi ultimi nelle società italiane del Gruppo per un valore del **27%**.



**14%** tasso di assunzione 2021 del Gruppo  
**61%** di nuove assunte donne  
**50%** età media nuove assunzioni 30/49 anni per le società italiane del Gruppo

**NUOVI ASSUNTI PER GENERE ED ETÀ**

GRI 401-1 A. *	2019						2020						2021					
	F	M	<30	30-49	>50	TOT.	F	M	<30	30-49	>50	TOT.	F	M	<30	30-49	>50	TOT.
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	1.781	-*	-*	-*	-*	-*	1.015	771	497	-*	-*	-*	1.268
PELLEGRINI SPA	1.097	590	269	833	585	1.687	672	190	123	424	315	862	746	375	188	595	338	1.121
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	40	11	9	32	10	51	20	18	4	25	9	38
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	5	11	4	12	0	16
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	94	-*	-*	-*	-*	-*	102	0	93	-*	-*	-*	93
<b>QUOTA ASSUNZIONI SUL TOTALE</b>	F	M	<30	30-49	>50	TASSO	F	M	<30	30-49	>50	TASSO	F	M	<30	30-49	>50	TASSO
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	21%	-*	-*	-*	-*	-*	12%	61%	39%	-*	-*	-*	14%
PELLEGRINI SPA	65%	35%	16%	49%	35%	22,93%	78%	22%	14%	49%	37%	12,21%	67%	33%	17%	53%	30%	15,50%
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	78%	22%	18%	63%	19%	8%	53%	47%	11%	66%	24%	6,61%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	31%	69%	25%	75%	0%	94,12%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	9%	-*	-*	-*	-*	-*	10%	0%	100%	-*	-*	-*	9%

\* dato/i non disponibile/i per il 2021. Per gli anni 2019 e 2020, la rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale. Pertanto, il totale ed il tasso delle assunzioni di Gruppo corrispondono alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come parziale e non disponibile nella sua totalità. I dati non sono applicabili per l'anno 2019 per la società IFM Spa, perchè non ancora acquisita, e per 2019 e 2020 per Mymenu Srl, in quanto non facente parte delle società del Gruppo.

**TOTALE CESSAZIONI PER GENERE ED ETÀ**

GRI 401-1 B. *	2019						2020						2021					
	F	M	<30	30-49	>50	TOT.	F	M	<30	30-49	>50	TOT.	F	M	<30	30-49	>50	TOT.
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	1.146	-*	-*	-*	-*	-*	1.236	695	323	-*	-*	-*	1.018
PELLEGRINI SPA	715	276	115	405	471	991	733	248	128	389	464	981	643	222	66	312	487	865
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	45	19	6	39	19	64	50	28	7	37	34	78
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	1	3	3	1	0	4
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	155	-*	-*	-*	-*	-*	191	1	70	-*	-*	-*	71
<b>QUOTA CESSATI SUL TOTALE</b>	F	M	<30	30-49	>50	TASSO	F	M	<30	30-49	>50	TASSO	F	M	<30	30-49	>50	TASSO
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	13%	-*	-*	-*	-*	-*	14%	68%	32%	-*	-*	-*	12%
PELLEGRINI SPA	72%	28%	12%	41%	48%	13,47%	75%	25%	13%	40%	47%	13,90%	74%	26%	8%	36%	56%	11,96%
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	70%	30%	10%	30%	30%	10%	64%	36%	9%	47%	44%	13,57%
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	25%	75%	75%	25%	0%	23,53%
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	14%	-*	-*	-*	-*	-*	19%	1%	99%	-*	-*	-*	7%

\* dato/i non disponibile/i per il 2021. Per gli anni 2019 e 2020, la rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale. Pertanto, il totale ed il tasso delle assunzioni di Gruppo corrispondono alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come parziale e non disponibile nella sua totalità. I dati non sono applicabili per l'anno 2019 per la società IFM Spa, perchè non ancora acquisita, e per 2019 e 2020 per Mymenu Srl, in quanto non facente parte delle società del Gruppo.

La variabilità del personale dipendente è un fenomeno "fisiologico" nel settore del multiservizi.

Complessivamente per il 2021 le società del Gruppo hanno registrato **1.018 cessazioni in totale**, con un **tasso pari all'11,51%**.



**SALUTE E SICUREZZA**

La sicurezza è posta al centro dell'attenzione di chi organizza il lavoro, al fine di garantire a chiunque possa essere coinvolto nelle attività aziendali un luogo di lavoro sicuro e salubre. Tale attenzione è dovuta alle caratteristiche insite nelle attività più tipiche dei nostri servizi che, se da una parte non

contemplano rischi elevati, dall'altra richiedono un presidio costante delle unità produttive dislocate in tutta Italia e all'estero.

A dimostrazione dell'applicazione di questo principio, vengono di seguito riportati gli indicatori ritenuti più significativi e le attività intraprese in merito.

I tassi in evidenza sono stati calcolati su 200.000 ore lavorative; per il 2019 sono stati presi in considerazione gli eventi infortunistici e le ore lavorate dei dipendenti della Capogruppo (Pellegrini Spa) e della sua controllata all'estero.

Per il 2020 invece, sono stati integrati i dati della neoacquisita IFM Spa che, separatamente, su un totale di **556.074 ore lavorate** da parte dei propri dipendenti e **30.806** da parte dei propri lavoratori non dipendenti (quest'ultime non rendicontate dalla Pellegrini Spa e dalla Catering Overseas SA (PCO) perché non raccolte), ha registrato **solo 16 infortuni**. Infine, per il 2021 sono stati integrati i dati della Mymenu Srl che su un totale di **84.693 ore lavorate**, di cui **64.262,5** da parte dei propri rider (lavoratori non dipendenti) ha registrato un totale di **17 infortuni**.

Nel 2021, sono stati registrati complessivamente per tutto il Gruppo un totale di 42 infortuni gravi, suddivisi come da tabella a sinistra.

Ai fini di calcolo, sono stati considerati come "gravi" tutti gli infortuni delle società del Gruppo Pellegrini che hanno previsto assenze per un periodo uguale o superiore a 40 giorni dal luogo di lavoro da parte dei dipendenti.

L'aumento dell'indice di frequenza e del numero di infortuni rispetto all'anno precedente è dovuto alla ripresa della quasi totalità delle attività del Gruppo, che nel 2020 aveva subito un parziale arresto in diversi settori.

ANDAMENTO INFORTUNISTICO E INDICE DI GRAVITÀ

GRI 403-9 A. B.	2019						2020						2021					
	H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG	H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG	H	TOT. IF	TOT. IF GRAVI	DECESSI	IF	IG
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	13.767.712,87	236	44	0	3,43	0,64	12.101.641,38	177	43	0	2,93	0,71	10.591.620,96	221	42	0	4,17	0,79
PELLEGRINI SPA	8.241.516,87	236	44	0	5,73	1,07	6.784.251,38	161	38	0	4,75	1,12	7.700.929,92	187	41	0	4,86	1,06
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	586.880	16	5	0	5,45	1,80	631.478	15	1	0	4,75	0,32
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	84.693,04	17	0	0	40,14	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	5.526.196	0	0	0	0	0	4.730.510	0	0	0	0	0	2.174.520	2	0	0	0,18	0
di cui LAVORATORI DIPENDENTI																		
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	13.767.712,87	236	44	0	3,43	0,64	12.070.835,38	177	43	0	2,93	0,71	10.493.205,46	205	42	0	3,91	0,80
PELLEGRINI SPA	8.241.516,87	236	44	0	5,73	1,07	6.784.251,38	161	38	0	4,75	1,12	7.700.929,92	187	41	0	4,86	1,06
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	556.074	16	5	0	5,75	1,80	597.325	15	1	0	5,02	0,33
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	20.430,54	1	0	0	9,79	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	5.526.196	0	0	0	0	0	4.730.510	0	0	0	0	0	2.174.520	2	0	0	0,18	0
di cui LAVORATORI NON DIPENDENTI																		
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	-*	30.806	0	0	0	0	0	98.415,50	16	0	0	32,52	0
PELLEGRINI SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	30.806	0	0	0	0	0	34.153	0	0	0	-*	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	64.262,50	16	0	0	49,80	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*

\*dati non applicabili.

Come da normativa vigente, il numero e tasso di infortuni vengono registrati dal SPP (Servizio di prevenzione e protezione dei rischi), dal quale viene condotta un'analisi eventi secondo modulo di registrazione e analisi infortuni che ha indicato come tipologie di infortuni più ricorrenti *traumi* e *contusioni* e come pericoli che sul lavoro costituiscono un rischio di infortunio con gravi conseguenze, *tagli*, *ustioni* e *scivolamento*. Tuttavia, è bene precisare che questa tipologia di dati viene raccolta ed evidenziata nell'analisi contenuta nei **Documenti di Valutazione dei Rischi** di divisione e commessa/appalto e che quindi può evidenziare ulteriori tipologie di infortuni o pericoli più specifici rispetto a quelli appena citati in base all'appalto.

Nel settore del *food delivery* invece, la tipologia di pericoli e infortuni più ricorrenti è rappresentata da incidenti con altri veicoli o cadute durante i turni di lavoro.

Per eliminare tali pericoli e ridurre al minimo i rischi, il Gruppo Pellegrini ha avviato un programma di rafforzamento della formazione al fine di *informa-*

*re, sensibilizzare e responsabilizzare* ulteriormente gli attori del sistema sicurezza, accompagnato da periodiche ispezioni e sopralluoghi negli ambienti di lavoro al fine di monitorarne l'idoneità e l'applicazione delle norme antinfortunistiche. Ogni anno, inoltre, i dipendenti del Gruppo sono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria obbligatoria.

Nel corso del 2021, sono stati quasi **3.500** i lavoratori visitati, di cui 3.063 dipendenti della Pellegrini Spa e 410 della IFM Spa. All'estero, invece, il 100% dei dipendenti, ogni sei mesi, riceve puntualmente visite di controllo per accertare la salubrità degli ambienti di lavoro e le condizioni di salute degli addetti nelle piattaforme petrolifere.

Complessivamente le società del Gruppo nel corso del 2021 hanno erogato **31.690 ore** di formazione con una media di **3,58 ore** per dipendente, di cui **oltre 11.000** in **materia di sicurezza** a cui si aggiunge, per la ristorazione, la formazione che da procedure interne aziendali, deve essere svolta dai Direttori di Servizio, con frequenza annuale.

**FORMAZIONE**

Nel 2021, la Pellegrini Spa ha erogato oltre **20.000 ore** di formazione per tutti i propri dipendenti. In generale i principali temi dell'offerta formativa si sono concentrati su **sicurezza** e **accordi Stato-Regioni, diversity&inclusion** e altri piani formativi non obbligatori, come quelli per migliorare le competenze tecniche e professionali e incentivarne lo sviluppo di nuove attraverso corsi dedicati al perfezionamento delle lingue straniere, come l'inglese ad esempio, e quelli legati alla sfera personale e lavorativa dedicati alla gestione dello stress attraverso pratiche di *mindfulness* e al *team coaching*. All'estero, invece, nel 2021 sono state erogate **6.430 ore di formazione** a tutti gli operai, corrispondenti a circa duemila ore in più rispetto al 2020, che conta **4.677 ore di formazione**, e al 2019 dove il totale **ore di formazione annuale** è stato pari a **4.380**.

In generale, tutto il personale della Pellegrini Catering Overseas è soggetto a una precisa e continua formazione, dagli aspetti operativi ai corsi obbligatori per legge, con particolare riferimento ai programmi di salute e sicurezza **HCCP & HSE** per i quali nel triennio sono state erogate complessivamente **4.812 ore di formazione**.

La Pellegrini adotta la metodologia dei Toolbox, uno strumento di formazione giornaliera adottato specialmente a bordo delle grandi piattaforme petrolifere off-shore per sensibilizzare il personale sui temi di interesse per il Gruppo, come ad esempio la sicurezza alimentare. Questa metodologia favorisce la crescita del personale locale impiegato e la qualità dei servizi offerti. Nel 2021, con questa modalità sono state erogate **4.837 ore di formazione supplementare** su *topics* specifici relativi alla sicurezza alimentare. Seguono, IFM Spa con una media ore di formazione per dipendente di **3,63** e oltre **2000 ore di formazione**, principalmente con corsi sulla sicurezza e accordi Stato-Regioni, e Mymenu Srl con un monte ore pari a **62**.

Di seguito, è disponibile la rendicontazione delle ore di formazione suddivise per le società del Gruppo e distribuite nel triennio.

**Pellegrini Spa investe nella formazione in materia Diversity&inclusion**

ORE FORMAZIONE DISTRIBUITA PER CATEGORIA DI DIPENDENTI E GENERE												
GRI 404-1	2019				2020				2021			
	MEDIA H/DIPENDENTE	ORE M.	ORE F.	TOT.	MEDIA H/DIPENDENTE	ORE M.	ORE F.	TOT.	MEDIA H/DIPENDENTE	ORE M.	ORE F.	TOT.
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	3,16	12.996	13667	26.713	2,32	9.267	10.875	20.142	3,58	18.337	13.353	31.690
PELLEGRINI SPA	3	8.616	13717	22.333	3,10	3.924	9.603	13.527	3,20	11.421	11.689	23.110
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	6,59	666	1.272	1.938	3,63	424	1.664	2.088
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	3,65	62	0	62
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	4,03	4.380	0	4380	4,73	4.677	0	4.677	6,32	6.430	0	6.430
di cui DIRIGENTI												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	15,63	331,5	28	359,50
PELLEGRINI SPA	1	20	0	20	1,10	24	0	24	15,63	331,5	28	359,50
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
di cui QUADRI												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	3	148	56	204	1,40	90	6	96	8,65	397	208,50	605,50
PELLEGRINI SPA	3	148	56	204	1,40	90	6	96	8,8	397	208,50	605,50
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
di cui IMPIEGATI + APPRENDISTI												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	14,41	1.516	1.171	2.686
PELLEGRINI SPA	3,90	846	1.078	1.924	2,60	739	455	1.194	5,20	1.385,50	1.110,50	2.496
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	5	0	20	20	5,57	68	60	128
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	3,65	62	0	62
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
di cui OPERAI												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	2,92	10.299	12.551	22.850	3,84	14.339	16.671	31.010	3,4	16.093	11.946	28.039
PELLEGRINI SPA	3,20	5.919	12.551	18.470	3,10	8.996	15.419	24.415	2,95	9.307	10.342	19.649
IFM SPA	-*	-*	-*	-*	6,61	666	1.252	1.918	3,59	356	1.604	1.960
MYMENU SRL	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0	0	0	0
PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	4,19	4.380	-	4.380	4,92	4.677	-	4.677	6,32	6.430	0	6.430

\*La rendicontazione di Gruppo per il biennio 2019/2020 per le categorie di dipendenti dirigenti e impiegati non è disponibile perché non disponibili dati dalla controllata estera Pellegrini Catering Overseas SA (PCO). Per quanto riguarda le società IFM Spa e Mymenu Srl, i dati si intendano non disponibili/applicabili, per il 2019 per la prima e per il 2019 e 2020 per la seconda, in base alle rispettive date di acquisizione da parte del Gruppo Pellegrini. Per il 2021, inoltre, la Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) ha regolarmente svolto attività di formazione per la categoria operai, così come la IFM Spa la quale anche per la categoria impiegati ha erogato ore di formazione. Per Mymenu Srl, invece, non sono presenti, all'interno dell'organico, le categorie di dipendenti Dirigenti, Quadri e Operai, pertanto, è stata svolta attività di formazione solo ai dipendenti impiegati.

**FOCUS INCLUSIONE SOCIALE E UGUAGLIANZA**

I corsi specifici sul tema sono stati erogati in modalità webinar che ha previsto la creazione di due Master-Class, nelle giornate dell'1 e 8 aprile 2021, della durata di 2 ore ciascuna, per un totale di 4 ore, con la partecipazione di 152 nostri collaboratori.

**FOCUS DIVERSITÀ**

Nel contesto della *diversità*, i dati che seguono forniscono una misura quantitativa della diversità all'interno del Gruppo Pellegrini, evidenziando il grado di diversità dei dipendenti e degli organi di governo che includono Consiglio di amministrazione, Organismo di vigilanza e Collegio sindacale.

**DIVISIONE DEGLI ORGANI DI GOVERNO PER GENERE ED ETÀ**

GRI 405-1 A.	2019						2020						2021					
	M	F	TOT.	<30	30-50	>50	M	F	TOT.	<30	30-50	>50	M	F	TOT.	<30	30-50	>50
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>																		
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	28	2	30	0	17	13	27	2	29	0	16	13	38	5	43	0	22	21
% SUL TOTALE	93%	7%	100%	0%	57%	43%	93%	7%	100%	0%	55%	45%	88%	12%	100%	0%	51%	49%
<b>PELEGRINI SPA</b>																		
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	13	2	15	0	7	8	13	2	15	0	7	8	12	3	15	0	5	10
% SUL TOTALE	87%	13%	100%	0%	47%	53%	87%	13%	100%	0%	47%	53%	80%	20%	100%	0%	33%	67%
<b>PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)</b>																		
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	15	0	15	0	10	5	14	0	14	0	9	5	14	0	14	0	8	6
% SUL TOTALE	100%	0%	100%	0%	67%	33%	100%	0%	100%	0%	64%	36%	100%	0%	100%	0%	57%	43%
<b>IFM SPA</b>																		
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	8	1	9	0	5	4
% SUL TOTALE	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	89%	11%	100%	0%	56%	44%
<b>MYMENU SRL</b>																		
COMPONENTI DEGLI ORGANI DI GOVERNO	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	4	1	5	0	4	1
% SUL TOTALE	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	80%	20%	100%	0%	80%	20%

\* dati non applicabili per le società IFM Spa e Mymenu Srl, in quanto non facenti parte del Gruppo negli anni indicati.

Per il 2021 il 51% del personale della **Pellegrini Spa** si concentra nella fascia di età **over 50 anni**, di cui il **78% donne**; il 6% invece ha un'età inferiore ai 30 anni ed il 43% della popolazione aziendale, invece, ha tra i 30 e 50 anni. Il 53% della popolazione aziendale (dipendenti) della IFM Spa si concentra invece tra i 30 e i 50 anni

di età; solo l'1,94% ha un'età inferiore ai 30 anni ed il 45% circa, invece, è over 50. Come per IFM Spa, anche per la Mymenu Srl la popolazione aziendale si concentra nella fascia di età tra **30 e i 50 anni di età**; i dipendenti con **un'età inferiore ai 30 anni** rappresentano una minoranza del **12% circa**.

**NUMERO DI OCCUPATI DIVISI PER FASCE D'ETÀ E GENERE**

GRI 405-1 B.	2019				2020				2021			
	< 30	30-50	> 50	TOT.	< 30	30-50	> 50	TOT.	< 30	30-50	> 50	TOT.
<b>% UOMINI</b>												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	35%	-*	-*	-*	35%	-*	-*	-*	35%
<b>PELEGRINI SPA</b>	50%	30%	21%	28%	49%	31%	21%	28%	52%	33%	22%	29%
<b>IFM SPA</b>	-*	-*	-*	-*	45%	30%	24%	28%	55%	29%	24%	28%
<b>MYMENU SRL</b>	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	100%	73%	0%	76%
<b>PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)</b>	-*	-*	-*	87%	-*	-*	-*	88%	-*	-*	-*	87%
<b>% DONNE</b>												
<b>GRUPPO PELLEGRINI</b>	-*	-*	-*	65%	-*	-*	-*	65%	-*	-*	-*	65%
<b>PELEGRINI SPA</b>	50%	70%	79%	72%	51%	69%	79%	72%	48%	67%	78%	71%
<b>IFM SPA</b>	-*	-*	-*	-*	55%	70%	76%	72%	45%	71%	76%	72%
<b>MYMENU SRL</b>	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	-*	0%	27%	0%	24%
<b>PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)</b>	-*	-*	-*	13%	-*	-*	-*	12%	-*	-*	-*	13%

\*La rendicontazione di Gruppo è parziale, in quanto calcolata sulla disponibilità dei dati che nel caso della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) non distinguono tra genere ed età ma riportano solo il dato totale per anno nel triennio. Pertanto, il totale di Gruppo corrisponde alla situazione reale ma la rendicontazione per genere ed età è da intendersi come non disponibile. Per la società IFM Spa non è stato rendicontato l'anno 2019 perchè non ancora acquisita da parte della Pellegrini, pertanto i dati hanno da intendersi come non disponibili/non applicabili. Inoltre, per gli anni 2019 e 2020 i dati si intendono non applicabili per la società Mymenu srl, in quanto non facente parte del Gruppo nel periodo menzionato.

L'azienda garantisce pari opportunità a tutte le persone che vi lavorano e non ammette alcuna forma di discriminazione.

Il nuovo personale è assunto sulla base di parametri oggettivi in termini di formazione, esperienze e abilità in relazione alle funzioni da ricoprire.



**FOCUS STILE PELLEGRINI** La formazione ha coinvolto 20 allievi della sede rispetto agli oltre 100 previsti sul territorio. Le tematiche trattate si sono concentrate sugli standard relativi ai comportamenti che aiutano a trasmettere lo Stile Pellegrini durante l'erogazione dei servizi presso i nostri Clienti, che vanno dalla gentilezza al sorriso, dal linguaggio del corpo all'ascolto, fino alla chiarezza espositiva, con uno studio dei meccanismi di base della comunicazione efficace e le sue ricadute nel business quotidiano.

**FOCUS TEAM COACHING** Le attività sono state portate avanti in presenza, per un totale di 8 incontri complessivi (4 per gruppo) da due ore ciascuno, al fine di consentire ai Manager coinvolti di svolgere un percorso di sviluppo manageriale individuale mirato alla crescita delle specifiche capacità individuali e per un pieno allineamento a quanto richiesto dal loro ruolo organizzativo. Sono state inserite anche attività di *INDIVIDUAL COACHING* finalizzate al potenziamento delle Leadership attraverso una serie di incontri specifici in cui il Coach e la Persona interessata hanno lavorato insieme per il massimo sviluppo delle capacità necessarie a svolgere più efficacemente il ruolo assegnato e per il rafforzamento della propria managerialità complessiva. In questo caso, sono stati svolti un totale di tre incontri da un'ora e trenta minuti ciascuno.

**OBIETTIVI 2030** REALIZZAZIONE DI UN "SALVADANAIO DIPENDENTI PELLEGRINI" A FAVORE DI INIZIATIVE PER IL WELFARE INTERNO

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

**OBIETTIVI 2030** 100% DEI DIPENDENTI CON ACCESSO AL CLUB PELLEGRINI

Trattasi di un portale web accessibile già dal 100% dei dipendenti (oltre che ai nostri utenti della Divisione Welfare Solutions di Pellegrini Spa) che offre un accesso esclusivo alle promozioni che alcuni partner riservano agli utilizzatori. Grazie ad una ricca offerta di convenzioni, il Club Pellegrini dà la possibilità di fruire di vantaggi e sconti presso negozi e catene commerciali, oltre a permettere di accumulare punti per ogni acquisto effettuato sui siti di e-commerce.

**OBIETTIVI 2030** ASSEGNAZIONE PREMIO FEDELTA'

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

**OBIETTIVI 2030** ATTIVAZIONE DI PROCESSI PER LA DEFINIZIONE DEL DIVERSITY GAP E PROMOZIONE DI AZIONI PER LA SUA RIDUZIONE

Attività formative già avviate come meglio dettagliato nel precedente paragrafo FORMAZIONE (vedasi pag. 96 - 97). Progetti di promozione di azioni per la riduzione della *diversity gap* rilevata: in fase di sviluppo.

ATTIVAZIONE DI UN PROGETTO PER LA GESTIONE STRUTTURATA DELLA FORMAZIONE OBBLIGATORIA E NON DELLE RISORSE E CONSEGUENTE DEFINIZIONE DI PERCORSI PER LO SVILUPPO PROFESSIONALE E CARRIERISTICO DELLE STESSE **OBIETTIVI 2030**

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di sviluppo, anche se è utile anticipare che è stato già selezionato nel corso del 2021 un software *ad hoc* per la gestione strutturata dei differenti corsi da erogare, con l'incrocio dei dati derivanti dalle anagrafiche dei dipendenti; questo è il perno fondamentale per poter programmare,

registrare e monitorare lo status formativo di ogni risorsa per tutte le necessità formative che lo riguardano (dai corsi obbligatori di legge, alla formazione mirata alla crescita professionale e dei singoli *soft skill*). È altresì la base di partenza necessaria per il successivo sviluppo di tutto quanto necessario al raggiungimento di questo obiettivo.



## 3.8 RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE



Con il termine spreco normalmente si fa riferimento ad un uso delle risorse fatto in quantità eccessiva, o comunque non adeguato ai risultati, con particolare riferimento a quelle che non possono essere rigenerate o riciclate. Limitare, lungo tutta la catena del valore, il loro spreco è diventata una priorità a livello globale. Gestire le risorse con attenzione e in modo efficiente, limitando al massimo l'utilizzo di materia ed energia provenienti da risorse non rinnovabili o riciclabili, contribuisce a promuovere un modello di sviluppo sempre più orientato ad una politica di riduzione degli sprechi e ad un utilizzo circolare delle risorse.

In questo contesto, il nostro impegno come azienda attiva nel settore del multiservizi trova riscontro nel cercare di rendere quanto più possibili minimi gli scarti e le perdite in tutti i settori in cui operiamo, per ognuno dei quali, inoltre, stiamo elaborando

una serie di sistemi che nel tempo ci permetteranno di tenere traccia in modo sempre più diretto e concreto dei nostri consumi e degli eventuali benefici a livello quantitativo che le nostre iniziative anti-spreco sono in grado di produrre.

### OBIETTIVI 2030

- ZERO ECCELENZE ALIMENTARI NELLE MENSE
- ZERO SCADENZE DI MAGAZZINO PRESSO CENTRAL FOOD E GLI IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE

Nell'ambito della ristorazione collettiva, la pianificazione degli ordini in funzione della stima dei consumi, la programmazione dei menu e il monitoraggio delle giacenze in dispensa, sono attività che influenzano il livello di spreco alimentare, ovvero la quota di sovrapproduzione non necessaria.

Nel 2021 abbiamo testato in alcuni impianti pilota il sistema informatico **Talking Food**, un tool realizzato internamente, che permette, tra le varie funzioni, di ottimizzare gli ordini che vengono generati dalle singole cucine, oltre a permettere un miglior monitoraggio delle scorte in loco.

**Talking Food** abbraccia tutta la catena del valore: dalla pianificazione della settimana alimentare, passando per la predisposizione ed invio dell'ordine derrate da parte del singolo impianto di ristorazione, per finire con il tracciamento della preparazione dei pasti, oltre che la catalogazione a consuntivo di quelli consumati, donati o destinati a rifiuto. La reportistica relativa allo storico dei dati raccolti, presente all'interno del database, agevola l'ottimizzazione degli approvvigionamenti permettendo agli addetti di accedere alle informazioni sui precedenti

ordini ed evitando l'acquisto di derrate in quantità superiori o non necessarie. Inoltre, nel caso in cui alcuni prodotti non fossero disponibili al momento dell'ordine, il sistema propone eventuali alternative, riducendo sensibilmente la casistica di eventuali "sprovvisi" che potrebbero incidere sulla produzione delle ricette. In questo modo, è sempre possibile ordinare le quantità corrette per la produzione alimentare della settimana. Infine, l'integrazione con la nostra centrale acquisti e con la mappatura (codici a barre) delle referenze di magazzino, permette di gestire in modo coordinato tutte le movimentazioni di carico e scarico merce, da consegna diretta del fornitore o da nostro magazzino Central Food verso i nostri centri cottura e cucine, oltre che i prelievi da scaffale per la produzione.

**Il nostro impegno come azienda attiva nel settore del multiservizi trova riscontro nel cercare di rendere quanto più possibili minimi gli scarti le perdite**

Nel 2021, il valore economico registrato in termini di eccedenze alimentari, intese come prodotti rotti o scaduti, presenti nelle scorte magazzino di Central

Food, è pari a 57.800,00 €, ovvero il **42,77%** in meno rispetto all'anno precedente (101.000,00 € nel 2020).

VALORE ECONOMICO ECCELENZE	PIATTAFORMA DI PESCHIERA BORROMEO			PIATTAFORMA DI POMEZIA		
	2020	2021	2021 VS 2020	2020	2021	2021 VS 2020
SCADUTO	62.500 €	38.000 €	-39,2%	32.000 €	17.000 €	-46,87%
ROTTURE	4.200 €	1.700 €	-59,52%	2.300 €	1.100 €	-52,17%
TOTALE	66.700 €	39.700 €	-40,47%	34.300 €	18.100 €	-47,23%

È comunque doveroso precisare che il dato sulle scadenze, per il biennio 2020-2021 è influenzato dagli effetti della crisi pandemica, poiché le improvvise chiusure di ristoranti e l'indeterminatezza delle presenze utenti sul luogo di lavoro (smartworking) ha creato una variabile incontrollabile con impatto sulle merci a ridotto periodo di deperibilità.

Anche in questo caso, troviamo importante riportare un esempio relativo ad un progetto di **misurazione e riduzione degli sprechi** per le *giornate alimentari* servite dalla Pellegrini Catering Overseas SA (PCO) a bordo delle piattaforme offshore gestite in Angola per il Cliente TotalEnergies. L'iniziativa "**Blocco 17 FPSO (First Production Storage Oil) Total Angola**",

nata in accordo con il Cliente, vede coinvolta una delle due raffinerie marine (per l'appunto denominata BLOCCO 17) in cui vengono erogati **circa 1.500 pasti al giorno** tra colazioni, pranzi e cene. A bordo della struttura è stato previsto che si effettui quotidianamente, attraverso l'uso di apposite bilance, la misurazione e la registrazione degli **scarti di produzione**, oltre che di eventuali **rimanenze** sui vassoi dei commensali.

Nel 2021, su **oltre 230.000 pasti** erogati a un totale di 77.825 persone, gli scarti di produzione registrati sono stati pari a 11.842 Kg, mentre gli avanzati si sono attestati intorno ai 6.052 Kg, per una media annua di **0,23 Kg/commensale**.

SPRECHI ALIMENTARI 2021				
MESE	PERSONE A BORDO	SCARTI DI PRODUZIONE (KG)	AVANZI (KG)	MEDIA
GENNAIO	5536	1320	194	0,27
FEBBRAIO	6152	1546	161	0,28
MARZO	6602	532	398	0,14
APRILE	6745	538	555	0,16
MAGGIO	6943	689	600,7	0,19
GIUGNO	6603	769	636,5	0,21
LUGLIO	6381	727	565	0,2
AGOSTO	6192	742,9	532,6	0,31
SETTEMBRE	6282	1376	550,5	0,21
OTTOBRE	6904	1340	666,3	0,29
NOVEMBRE	7173	1175,55	617,6	0,25
DICEMBRE	6312	1087,24	575,6	0,27

È bene precisare che il dato degli scarti di produzione espresso in Kg è influenzato dalle componenti derivanti dalla lavorazione delle carni (che avviene all'interno del comparto macelleria direttamente a bordo delle piattaforme), derivante dal peso specifico che questo tipo di alimento ha per sua natura; pertanto, nei mesi in cui il rifornimento a bordo non possa essere eseguito settimanalmente per cause di forza maggiore non programmabili e non prevedibili (condizioni atmosferiche e marine che non permettano i collegamenti con la terraferma),

la quota di scarto carni aumenta necessariamente in virtù della necessità di dover comunque garantire la salubrità delle materie prime da somministrare.

Grazie al tracciamento quotidiano di questi dati, siamo in grado di determinare una base informativa da cui si potrà partire per migliorare nel tempo l'azione di riduzione dello spreco, fattore che ha anche un importante impatto sulla voce "smaltimento rifiuti" che, in questi contesti operativi particolari, non è trascurabile a livello economico, organizzativo ed ambientale.

### OBIETTIVI 2030

100% DEL PACKAGING PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI PRIVATE LABEL COSTITUITO DA MATERIALI SOSTENIBILI

Combattere gli sprechi è possibile proprio partendo dalla creazione di un prodotto che, dal suo concept alla sua produzione, dalla sua distribuzione alla comunicazione e dall'utilizzo che se ne fa, è pensato con l'obiettivo di facilitarne la raccolta e il riciclo alla fine del suo *life cycle*.

Una *proposition* che trova un forte riscontro nella nostra nuova linea produttiva delle Carni Gran Taglio realizzate in Central Food che consente di utilizzare un **packaging sostenibile** i cui materiali, oltre a ridurre l'impatto ambientale del confezionamento, migliorano le performance di scaffale dei prodotti, riducendone persino la caducità.

Le soluzioni di *packaging* utilizzate per il confezionamento dei prodotti Gran Taglio, carni lavorate e trasformate presso il nostro centro specializzato sito a Peschiera Borromeo (MI), sono 100% riciclabili e appositamente studiate per assicurare la freschezza del prodotto per tutto il loro periodo di conservazione. Le carni Gran Taglio vengono imballate con **packaging biocompostabile**, studiato per migliorare il ciclo di vita degli alimenti in modalità *skin*.

Il sistema prevede l'immobilizzazione del prodotto, dopo la sua porzionatura e posizionamento su cartoncino alimentare, attraverso la stesura di un sottile foglio di plastica in aderenza (**100% riciclabile**) che permette di conservare le proprietà organolettiche della carne più a lungo dei tradizionali imballi, oltre a garantire la massima sicurezza igienica durante la fase di stoccaggio e trasporto.

Questo tipo di soluzione (sostanzialmente "sottovuoto") consente anche una riduzione dei volumi delle confezioni fino al 50% rispetto ai sistemi tradizionali, permettendo un trasporto più efficiente ed una migliore organizzazione degli spazi, riducendo così i consumi energetici complessivi (stoccaggio e trasporto) grazie al minor spazio occupato a parità di quantitativo di derrata netta.

Il supporto di cartone utilizzato nella fase di confezionamento è garantito da certificazione Aticelca MC 501, nata dall'Associazione dei Tecnici Cartari Italiani per attestare il grado riciclabilità; inoltre, è un materiale FSC per la Catena di Custodia, che riconosce la gestione responsabile delle risorse forestali.

### OBIETTIVI 2030

RIDUZIONE DEI CONSUMI DI PLASTICA: RIDUZIONE SUPERIORE ALL'80% DELL'UTILIZZO DI PLASTICA PER I CONTENITORI DEI DETERGENTI/ PRODOTTI IMPIEGATI NELLE ATTIVITA' DI PULIZIA, GRAZIE ANCHE A SPILLATRICI/PRODOTTI AD ALTA CONCENTRAZIONE

Attualmente, in circa il 70% degli appalti gestiti dalla Divisione Pulizia e Servizi Integrati, il 75% delle attrezzature utilizzate nell'attività di pulizie è prodotta con plastica riciclata; così come il 100% dei carrelli attrezzati per le pulizie sono realizzati con **plastiche**

**di seconda vita**. Relativamente alle **attrezzature** (ad esempio: secchi, scope, ecc.) sono costruite con **materiali tra il 90% e 100% riciclabili**, così come tutti i macchinari a marchio LINDHAUS e KARCHER e le **macchine lavasciuga**; quest'ultime, tra l'altro,

sono dotate di sistemi di dosaggio e diluizione automatica dei detersivi, **riducendo il consumo di prodotti tra il 30-50%** (a seconda del modello e della tipologia di area/sporco da trattare) e quello di acqua (oltre il 70%). Per la pulizia delle pavimentazioni e delle superfici sovra-pavimento, utilizziamo **frange e panni ricondizionabili in microfibra a marchio ECOLABEL e/o proveniente da bottiglie d'acqua in plastica riciclata**. La microfibra rientra tra i materiali più efficaci ed al tempo stesso sostenibili perché consente un notevole risparmio di soluzione detergente, grazie all'elevata assorbenza, e resiste maggiormente ai lavaggi rispetto ai filati naturali, garantendo un lungo ciclo di vita che arriva a contare fino a 400/500 cicli di lavaggio, riducendo in maniera significativa la quantità di rifiuti da destinare allo smaltimento.

Per limitare ancora di più il consumo di plastica, la produzione di rifiuti e sprechi di prodotto dovuti a fenomeni di iperdosaggio, abbiamo adottato l'impiego di **spillatrici automatiche per la ricarica dei flaconi di detergente**, con ricariche di **prodotti super-concentrati** e sistema di **erogazione dell'acqua di diluizione automatico**; in questo modo una volta selezionata la tipologia di detergente necessaria da parte dell'operatore, il distri-

butore automaticamente erogherà la corretta quantità di prodotto e di acqua per la sua diluizione, evitando così il sovradosaggio dei fluidi (riduzione di spreco) e permettendo un uso ottimizzato del prodotto. Grazie a questo sistema, inoltre, l'operatore potrà **riutilizzare lo stesso flacone** per contenere il prodotto miscelato, riducendo l'approvvigionamento di nuove taniche e flaconi (tipicamente e diffusamente in materiale plastico). Relativamente ai flaconi usati, si precisa che **si tratta di prodotti realizzati in plastica riciclata (R-PET)** che possono essere smaltiti come rifiuti urbani e successivamente sottoposti a nuove fasi di riciclo.

Oltre al contributo derivante da scelte sostenibili relative ai prodotti, alle attrezzature e ai processi operativi, crediamo che il contributo di ogni singolo addetto sia determinante per il risultato complessivo. Per questo, nella formazione dei nostri addetti ci siamo impegnati ad introdurre temi riguardanti l'importanza della corretta diluizione dei prodotti, del lavaggio dei panni esausti prima del loro smaltimento e la sensibilizzazione sulla corretta esecuzione della raccolta differenziata, fornendo loro metodi e tecniche per contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale nelle operazioni di pulizia, e renderli così parte attiva in questo processo.

100% DEGLI UTENTI FINALI RAGGIUNTI DA INIZIATIVE DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA LOTTA ALLO SPRECO

### OBIETTIVI 2030

Lo spreco alimentare, nell'ambito della ristorazione, non è collegato solo al fattore della sovrapproduzione di pasti rispetto ai reali consumi, ma dipende anche da quanto il Consumatore avanza nel piatto, fenomeno particolarmente significativo nel settore della ristorazione collettiva.

Per sensibilizzare di conseguenza il Consumatore, abbiamo previsto di integrare, tra i vari tipi di **tovagliette** già descritti nel precedente capitolo dedicato alla Promozione della Cultura Alimentare, messaggi *ad hoc* sullo specifico tema. Allo stesso modo, guardando alla collana dei **Libretti dell'Accademia Pellegrini** precedentemente descritti, abbiamo già realizzato un volume dal titolo **Spreco alimentare e sostenibilità domestica**, redatto in collaborazione della **Prof.ssa Evelina Flachi**. Infine, ma non meno importante, il 2021 ha visto la Pellegrini Spa come

*main sponsor* dell'iniziativa "**Mediaset ha a cuore il futuro**" contro lo spreco alimentare. "*Il cibo è il nostro futuro. Non sprechiamolo.*": questo è lo slogan della campagna sociale del Gruppo Mediaset, organizzata in occasione del *World Food Day 2021*, la Giornata mondiale dell'alimentazione che cade ogni anno il 16 ottobre per ricordare l'anniversario di fondazione della FAO. Una campagna integrata multimediale, non solo trasmessa in TV all'interno di spazi pubblicitari o durante i programmi Mediaset, ma anche attraverso poster, totem e monitor situati nei punti di ristoro aziendali di Mediaset (Milano e Roma), oltre alle tovagliette per i vassoi, messe a disposizione dalla Pellegrini. Quest'ultime, inoltre, sono state distribuite nel ristorante interaziendale Pellegrini di Via Lorenteggio 257 a Milano, per dare ulteriore risalto all'iniziativa anche all'interno della nostra sede.

## 3.9 RICERCA E INNOVAZIONE



Per un'azienda la ricerca consiste nel dedicare persone, mezzi e risorse allo studio di soluzioni innovative finalizzate a migliorare i propri prodotti e servizi, crearne di nuovi e migliorare i propri processi operativi. Oggi più che mai, ricerca e innovazione sono elementi fondamentali per un'azienda che aspira a soddisfare (se non anticipare) le esigenze di un mercato in continua trasformazione ed evoluzione.

In quest'ottica, l'Accademia Pellegrini assume un ruolo di centrale importanza, quale punto di riferimento trasversale a tutte le funzioni e società del Gruppo, per una costante ricerca e proposta di soluzioni in chiave di **innovazione sostenibile**.

L'idea di partenza è quella di coinvolgere alcuni rappresentanti di atenei universitari prestigiosi, una selezione dei nostri partner strategici, oltre a un certo numero di personalità scientifiche e di professionisti di riconosciuta fama nei propri settori di riferimento.

### OBIETTIVI 2030

#### COSTITUZIONE, RESPONSABILITÀ E GOVERNANCE DEL COMITATO SCIENTIFICO DELL'ACCADEMIA PELLEGRINI

L'intento è quello di aggregare questo gruppo di persone e coinvolgerle in tavoli di lavoro periodici, approssimativamente tre/quattro volte all'anno.

Obiettivi del Comitato Scientifico:

- **validare** le iniziative proposte per il tramite dell'Accademia e derivanti dalle linee di business del Gruppo;
- **contribuire** a dare autorevolezza alle iniziative che sono state validate;
- **aggiornare** l'Accademia e altri stakeholder del Gruppo Pellegrini sulle novità scientifiche, normative e legislative impattanti sulle attività di business.

In ogni caso, l'obiettivo è stato prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in questo momento è in fase di sviluppo per l'impostazione della sua costituzione.

**L'Accademia Pellegrini assume un ruolo di centrale importanza, quale punto di riferimento trasversale a tutte le funzioni e società del Gruppo, per una costante ricerca e proposta di soluzioni in chiave di innovazione sostenibile**



#### CREAZIONE DI UNA CASE HISTORY "SCIENTIFICA" SULLA SALUTE E IL BENESSERE DELLE PERSONE CHE SI NUTRONO QUOTIDIANAMENTE CON RICETTE DELLA PELLEGRINI

### OBIETTIVI 2030

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

#### INTRODUZIONE DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI FINALIZZATE A RIDURRE GLI SPRECHI DA SCADENZA E AUMENTARE LA QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE

### OBIETTIVI 2030

Nel 2021, l'Accademia Pellegrini in collaborazione con la Direzione Qualità e il contributo tecnico del **Gruppo Sapio**, ha sviluppato e completato uno studio sperimentale che ha visto l'impiego di **nuove tecnologie di conservazione di pasti precotti**, pronti al consumo in quanto riattivabili in meno di due minuti con l'impiego di un forno o di un microonde, confezionati in vaschette termosigillate nelle quali, grazie all'impiego di un'apposita macchina, si è proceduto a sostituire la comune aria con una **specifico miscela di gas (atmosfera protettiva)**.

Il bilanciamento degli ingredienti, il controllo dei tempi di cottura e, non da meno, la verifica della *shelf-life* da parte di laboratori scientifici terzi e certificati. Un lavoro impegnativo che ci ha permesso di ottenere una serie di prodotti buoni, sicuri e durevoli nella conservazione in frigorifero (15-20 giorni, prima della scadenza), senza compromessi sulla qualità ed appetibilità. Una soluzione di grande interesse su vari fronti, interessante tanto per la ristorazione collettiva, che per quella commerciale e per la GDO.

Il programma sperimentale è stato avviato a metà del 2021 e nei mesi a seguire ha visto svolgersi la sperimentazione di 20 ricette (dieci primi e dieci secondi con contorno), al fine di perfezionare le ri-

Una novità che affiancata alla cottura e conservazione in sottovuoto o in vaso-pastorizzazione, aumenta la gamma di soluzioni a disposizione degli chef e della ristorazione del Gruppo Pellegrini.

### 100% CARD DIGITALI ECOCOMPATIBILI

### OBIETTIVI 2030

Come già riportato negli anni passati, la Divisione Welfare Solutions ha provveduto ad incrementare la digitalizzazione dei propri servizi, mettendo a disposizione dei Clienti i **buoni pasto elettronici**, direttamente accettabili dai POS bancari, sia in formato CARD che, nell'ultimo anno, anche via APP.

Ad oggi, circa **il 94% dei buoni pasto sono emessi in formato elettronico**; il restante 6% viene emesso in formato cartaceo, su specifica richiesta da parte di alcuni Clienti.

L'APP è in costante aggiornamento con **oltre 100.000 download** e la spesa dei buoni pasto, mediante il solo strumento dell'APP, nell'ultimo anno si è estesa in maniera significativa, **arrivando ad essere utilizzata da oltre il 25% dei nostri Clienti**. Alcuni di questi oggi distribuiscono ai propri dipendenti la APP come unico strumento, a conferma di un'attenzione particolare al tema della sostenibilità ambientale.

Per quanto riguarda l'aggiornamento del processo di **sostituzione delle vecchie Pellegrini Card con la versione in plastica biocompostabile (realizzate con l'utilizzo dell'80% di PVC in meno)**, si conferma che queste nuove versioni sono introdotte da subito nei nuovi contratti, mentre per gli appalti già in essere si sta procedendo progressivamente alla sostituzione di quelle in scadenza. La Pellegrini partecipa in questo modo allo sforzo a livello mondiale di ridurre l'uso di PVC nelle card che, secondo il produttore Thales, può raggiungere i 24 milioni di Kg/anno a livello planetario.

## OBIETTIVI 2030

100% DI VENDING MACHINE, FRIDGE, LOCKER E CLEANING EQUIPMENT SMART MONITORABILI DA REMOTO

## VENDING MACHINE, FRIDGE E FOOD LOCKER: SMART VERSION

Il 2021 ci ha visti impegnati nella progettazione di **Smart Fridge**, in particolare con attenzione ad una versione con **elettro-serratura apribile previo utilizzo di QRcode abilitante**. Trattasi di soluzione destinata ad integrarsi con i sistemi esistenti di prenotazione del pasto (TiRistoriamo.CLOUD, di cui si è già parlato in capitoli precedenti), così da permettere all'operatore di consegnare il pasto prenotato all'interno di una **vetrina refrigerata che consenta di conservare gli alimenti in modo sicuro e protetto fino al momento in cui il Consumatore possa ritirarlo**, grazie al QRcode personale assegnato al momento della conferma dell'ordine.

Un ulteriore passo per riuscire a soddisfare le esigenze di un mondo (soprattutto nell'ambiente office) dove il "cosa, dove e quando" stanno diventando variabili anche collegate alla pausa pranzo, variabili cui Pellegrini cerca sempre di dare una risposta. Alla fine del 2021 si sono completati la fase di prototipazione e i test di funzionamento, oltre che essere stato formalizzato un primo contratto con un Cliente della ristorazione di Pellegrini Spa per l'installazione nei propri siti di Genova di questi elementi (inizialmente 9 on-site, ma sono già stati ordinati e messi in produzione i primi 15 modelli), con decorrenza dal 2022.

A questa soluzione, se ne affianca una similare che è stata individuata e selezionata sul finire del 2021 (anche in questo caso, integrata con i sistemi di TiRistoriamo.CLOUD) ma differenziata dal fatto che la **vetrina refrigerata è dotata di antenne per la lettura di codici RFID**, ovvero con capacità di registrazione delle movimentazioni in entrata ed in uscita di tutti i prodotti opportunamente "taggati" e con conseguente capacità di gestire le transazioni economiche di acquisti in tempo reale da parte del Consumatore una volta aperto il frigorifero.

Una soluzione alternativa, utile nei casi in cui si voglia estendere il modello di erogazione del servizio andando oltre al solo prodotto prenotato, ovvero **coprendo anche le esigenze di acquisto ad impulso**. Anche in questo caso, come per il precedente, nel 2021 si è potuto sottoscrivere un primo contratto di servizio che preveda l'installazione di 9 *smart-fridge* con lettura RFID, a partire dai primi mesi del 2022.

In entrambi i casi sopra descritti, gli apparati sono connessi in rete e consentono una comunicazione biunivoca con sistemi di controllo da remoto, permettendo di inviare informazioni sullo stato delle macchine dalla periferia verso la sede centrale, così come in senso inverso poter confermare gli ordinativi e le transazioni d'acquisto, oltre che inviare i codici univoci per permettere l'apertura autorizzata delle ante. Con lo stesso scopo degli *smart fridge*, continuano a rimanere operativi gli **Smart Food Locker** installati negli anni passati in 2 appalti dell'area milanese. Anche con questa soluzione, l'integrazione con TiRistoriamo.CLOUD consente ai Consumatori di questi appalti di prenotare il proprio **Packed Lunch Evoluto (PLE)** e ritirarlo con il proprio QRcode presso lo sportello del locker assegnato, a partire dall'ora concordata. Parimenti si è agito nell'ambito delle apparecchiature utilizzate dalla Divisione Distribuzione Automatica di Pellegrini Spa.

Nel 2021, in circa **70 appalti** sono state collocate le nuove **Smart Vending Machine** dotate di connessione alla rete internet. Questi nuovi distributori permettono di effettuare gli acquisti attraverso differenti canali: Pellegrini Card, badge aziendale del Cliente, via APP attraverso l'inquadramento di un QRCode dedicato e (novità del 2021) attraverso il **sistema integrato di pagamento PellegriniKey**, per facilitare il processo di acquisto da parte dei Clienti, offrendo un'alternativa sicura rispetto all'utilizzo di contanti. Sono state recepite le nuove normative europee su Ecodesign, Energy Labelling e utilizzo di nuovi gas refrigeranti. A tal proposito abbiamo iniziato la sostituzione dei distributori automatici del freddo con macchine dotate di **unità refrigerante R290** rendendo del tutto trascurabile il riscaldamento globale, ed il suo impatto sullo strato di ozono.

Tutte queste *smart vending machine* sono costantemente monitorate da remoto via rete internet, permettendo di offrire un servizio di pronto intervento entro 12 ore dalla segnalazione di anomalia di funzionamento, oltre che di verificare lo stato di funzionamento dei dispositivi in tempo reale e valutare lo stato degli approvvigionamenti, per comprendere anche quali siano i prodotti più venduti, tracciare le scadenze dei prodotti esposti e organizzare la ricarica al bisogno, evitando sprechi ed eccedenze.

## SMART CLEANING

La transizione a modelli di business sempre più digitali ha impattato anche l'universo del *cleaning*.

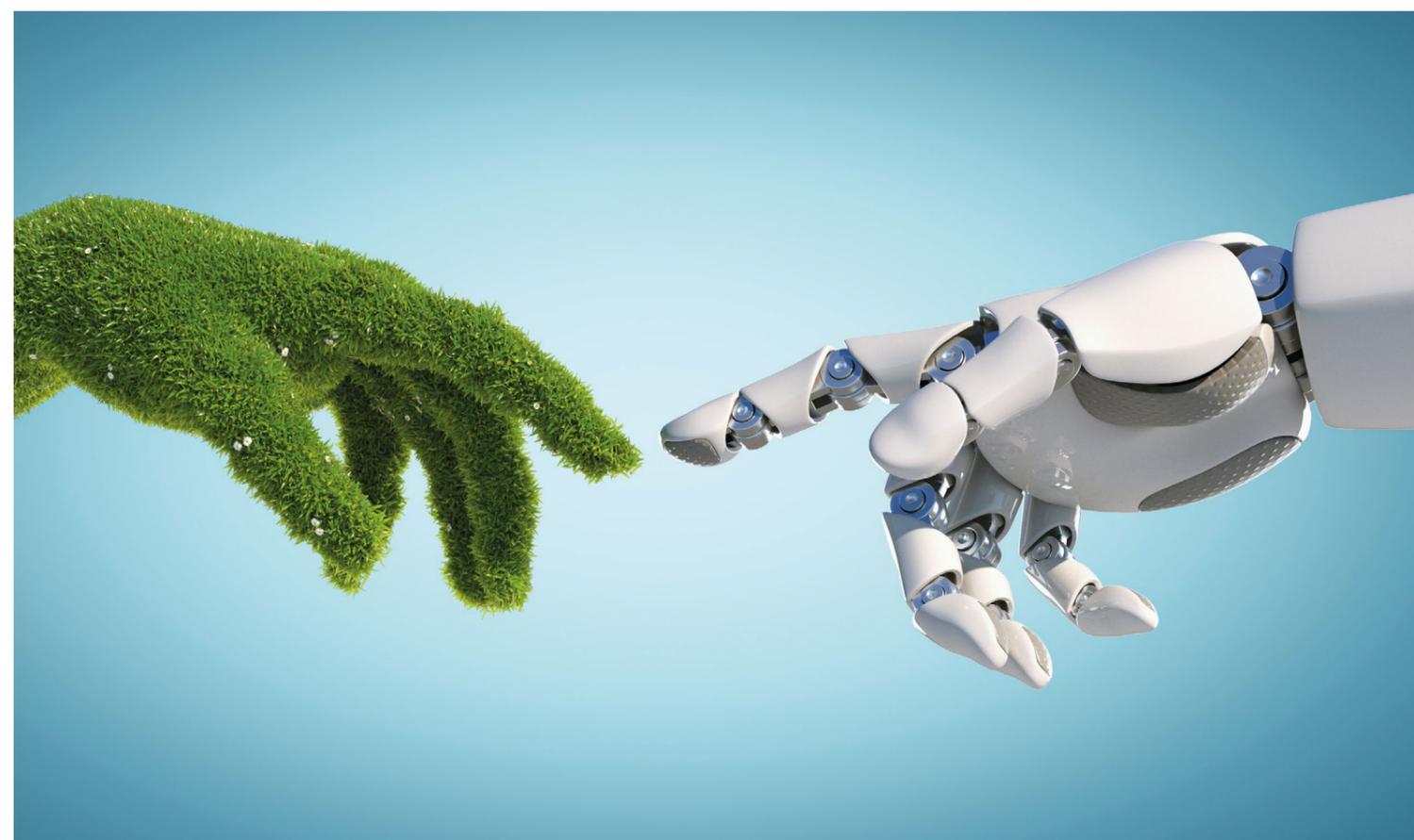
Già nel 2020 abbiamo iniziato ad introdurre nei nostri servizi le tecnologie RFID (Radio Frequency Identification), che permettono la **rilevazione oggettiva dell'avvenuto servizio in un determinato ambiente**.

In questo modo la Pellegrini offre una soluzione attraverso la quale è possibile tracciare l'effettiva esecuzione del servizio in ogni ambiente, soprattutto nelle aree cosiddette *critiche* come *sale operatorie* e *servizi igienici*, e per attività di pulizia periodiche e più profonde con cadenze prestabilite (ad esempio, *servizi di lucidatura, pulizia delle vetrate, altro*).

Il sistema inoltre permette ai responsabili di comunicare più facilmente con gli operatori, inviando eventuali segnalazioni o richieste in urgenza/emergenza

direttamente attraverso i dispositivi mobili a disposizione degli addetti che hanno in carico l'area oggetto della richiesta. Oltre a tutto ciò, si evidenzia che la maggior parte delle macchine utilizzate per le pulizie (distributori/dosatori automatici di prodotti detergenti e macchine lavapavimenti), sono dotate di sistemi **IntelliFlow** e **IntelliDose**, che permettono di erogare automaticamente la giusta quantità di soluzione di detersivo e acqua, per evitare consumi superflui ed eccessivi, e di **sistemi di geolocalizzazione** per rintracciare le macchine e di **controllo e verifica** dello stato manutentivo di batterie, acqua e detergenti da remoto.

La Divisione Pulizia e Servizi Integrati di Pellegrini Spa sta investendo nell'acquisto di **Smart Cleaning Equipment** rientranti nei parametri "industria 4.0", che consentiranno sistemi di controllo sempre più evoluti, con possibilità di monitoraggio dei parametri e guida (senza supervisione) anche da remoto.



## 3.10 IMPEGNO PER IL TERRITORIO



Sostenere associazioni, opere di bene e il territorio in cui un'azienda opera significa creare legami costruttivi con la comunità locale. Ciò si realizza anche promuovendo progetti concreti per e con il sociale, mettendo a disposizione le proprie competenze e risorse per aiutare le persone che si trovano in condizione di temporanea difficoltà economica e sociale.

Crediamo che contribuire ad uno sviluppo solidale e armonico della comunità e degli individui che la compongono non rappresenti solo un obiettivo da raggiungere ma piuttosto una responsabilità collettiva che deve essere condivisa.

Un impegno che oggi più che mai, nel quadro generale dell'emergenza sanitaria, come impresa che affonda le proprie radici nel territorio in cui risiede siamo chiamati a portare avanti sostenendo quanti sono stati duramente colpiti dalla crisi pandemica che per alcuni ha creato nuovi bisogni, per altri invece ha drammaticamente peggiorato la situazione di fragilità che già stavano vivendo.

Tutto questo per noi si traduce in azioni e progetti, alcuni realizzati e sempre attivi, altri in via di sviluppo, che ogni giorno portiamo avanti attraverso la nostra Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus e che hanno come preciso obiettivo quello di accogliere e sostenere tutte quelle persone che per un motivo o per un altro si trovano in un momento di difficoltà e vivono un profondo disagio sociale, promuovendone il ritorno a pieno titolo nella società.

### FONDAZIONE ERNESTO PELLEGRINI ONLUS

La Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus nasce nel dicembre del 2013 per volontà di Ernesto Pellegrini e della sua famiglia, spinti da un desiderio personale sostenuto da una fortissima motivazione etica e sociale.

L'obiettivo della Fondazione è quello di riuscire a raccogliere e a fare incontrare bisogni e risposte, necessità di riprogettare un futuro e competenze in grado di aiutare a realizzarlo: il tutto attraverso una forma di solidarietà partecipata capace di tradurre impegno e risorse nel raggiungimento di obiettivi concreti.

L'obiettivo è quello di creare, a partire dal territorio in cui nasce, il quartiere Giambellino, un valore aggiunto per la città di Milano, in coerenza con il suo essere da sempre, nella storia del nostro Paese, un grande centro di accoglienza, lavoro e prospettiva per il futuro.

La volontà di produrre impatti tangibili e misurabili contribuendo alla crescita e al benessere della comunità locale si concretizza in azioni e progetti con il fine comune di:

- 1 Accogliere** chi si trova in un momento di difficoltà, di disagio e di fragilità, per rispondere alle sue esigenze immediate salvaguardando la sua dignità e la sua personalità.
- 2 Sostenere** la ripresa di queste persone con l'ascolto, la disponibilità e accompagnandole nella gestione e nel superamento dell'emergenza.
- 3 Promuovere** il loro ritorno a pieno titolo nella società, favorendone il reinserimento nella struttura sociale a cui sentono di appartenere e che costituisce la loro identità.

Il 2021 ha visto molti dei nostri progetti e iniziative ritornare a qualche forma di normalità, con il ripristino di incontri e relazioni tra commensali, operatori e volontari che a causa della pandemia erano stati interrotti.

Ma ha visto anche e soprattutto crescere il numero di persone e famiglie emarginate e in difficoltà, creando nuove dimensioni di bisogni che vanno oltre la necessità di aver diritto ad una cena e ad un temporaneo momento di ristoro e si concretizzano nel bisogno di trovare un lavoro e, in alcuni casi, un luogo dove vivere.

È grazie al **Progetto Ruben** e alle sue numerose iniziative che la Fondazione riesce a garantire un ristoro ai nuovi poveri, ovvero, persone e famiglie che si ritenevano fino a poco tempo fa relativamente protette e al sicuro (dal punto di vista economico e lavorativo) e per le quali era lontanissimo il ricorso a forme di aiuto di tipo assistenziale. Esserci per loro è, in questi anni, la ragione della Fondazione.

**“La Fondazione è per me un modo per ringraziare il buon Dio del tanto che ho avuto dalla vita. E ho voluto farlo partendo da quello che so fare meglio, ristorare le persone.”**

Ernesto Pellegrini  
Presidente



OBIETTIVI 2030

PIANO DI SVILUPPO DELLA FONDAZIONE

RUBEN POTREBBE ESSERE IL NOME DI OGNUNO DI NOI

“Ruben ha lavorato per tre generazioni della mia famiglia: i miei nonni, i miei genitori, per me e mio fratello. I miei erano ortolani, abitavamo in una cascina alle porte di Milano e Ruben viveva con noi. La sua casa era un angolo della stalla. Quando negli anni Sessanta ci hanno tolto i terreni che avevamo in affitto e hanno abbattuto la nostra cascina, siamo stati costretti a trasferirci in città e Ruben si è ritrovato solo, in una baracca di fortuna.

Io, che allora avevo vent'anni e non avevo possibilità economiche, mi ero riproposto di aiutarlo, ma purtroppo, non ho fatto in tempo: un giorno d'inverno, infatti, sul giornale è comparsa la notizia che Ruben era morto di freddo nella sua baracca.

Ho sempre conservato nel mio cuore il ricordo di quell'uomo buono, gran lavoratore che non è riuscito ad affrontare un cambiamento forte, duro, che la realtà di quel periodo gli aveva imposto. Ruben non sono riuscito ad aiutarlo. Oggi vorrei, però, aiutare qualcuno dei tanti Ruben che, per una ragione o per l'altra, vivono il loro momento di difficoltà e di disagio.”

Il Presidente, Ernesto Pellegrini

La Fondazione è quindi impegnata nel dare una risposta ad una domanda di aiuto, che spesso non è definita né scontata, dei penultimi cercando di rendere visibile e riconoscibile il loro bisogno.

Un lavoro complesso e articolato che prende forma nel Progetto Ruben portato avanti anche grazie all'impegno e alla collaborazione di oltre 100 volontari che operano attraverso l'Associazione Volontari di Ruben.

Il progetto della Fondazione, a sostegno di chi si trova in situazioni temporanee di emergenza e di fragi-

lità economiche e sociali, si articola in 3 macroaree di intervento:

1. AREA RISTORAZIONE SOLIDALE
2. AREA OLTRE IL CIBO
3. AREA RICERCA E SOLUZIONI

La divisione in macroaree permette una pianificazione e un monitoraggio dello sviluppo delle attività della Fondazione più efficiente, anche in termini di valutazione e misurazione dei risultati.

1. AREA RISTORAZIONE SOLIDALE

Il Ristorante Solidale Ruben

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus si concretizza, come prima azione, nel Ristorante Ruben, cuore e origine dell'intero progetto di contrasto alle nuove povertà, sito dal 2014, anno di apertura, in via Gonin 52 a Milano.

Ad agosto del 2021, dopo mesi di fornitura della cena in modalità asporto a causa delle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria, Ruben è tornato lentamente ad essere un luogo nel quale condividere con le persone, insieme ad una cena di qualità, un momento di accoglienza, di conforto e un sostegno, indispensabili per costruire, insieme, occasioni e progetti di ripartenza.

Per garantire una ripresa sicura e nel pieno rispetto delle misure per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da covid-19 contenute nella normativa vigente, abbiamo rimodulato gli spazi con l'utilizzo di plexiglass separatori, organizzato le cene su turni, distribuito dispositivi di protezione individuale a tutti coloro che ne erano sprovvisti, oltre alla consueta presenza in sala della colonnina distributrice di gel disinfettante per le mani e dei cartelli informativi di tutte le misure a cui attenersi, e garantito l'accesso al cibo a tutti permettendo l'accesso al ristorante a coloro in possesso di green pass e mettendo a di-

sposizione confezioni da asporto per coloro che ne erano sprovvisti. Ad oggi il Ristorante è aperto dal lunedì al sabato ed è in grado di offrire oltre 100 cene complete (la metà rispetto al periodo pre-pandemico per via del distanziamento sociale) al prezzo di 1 euro (gratis per i minori di 16 anni).

Il menu, supervisionato settimanalmente da un nutrizionista, prevede tre diversi primi, tre secondi, contorno caldo o freddo, frutta o dolce, accompagnati da pane e bevande. Per scelta, non vengono serviti cibi fritti e alcool.

L'approvvigionamento di generi alimentari segue il normale percorso degli acquisti effettuati dall'azienda Pellegrini e non si avvale di alimenti provenienti dai circuiti di recupero delle eccedenze.

Dalla sua apertura ad oggi, il Ristorante Solidale Ruben ha raggiunto **8.220 commensali** - una risposta tangibile ad un bisogno concreto, servendo solo nel 2021, **38.643 cene** di cui 18.473 servite in modalità asporto - da gennaio a maggio compreso - e **16.715 sul totale** servite a bambini/e tra gli 0 e 16 anni.

Il Ristorante Ruben accoglie storie, vite e persone, attorno ad una tavola; le sostiene e le promuove, per aumentarne la capacità di resilienza.

2. AREA OLTRE IL CIBO

Il valore delle relazioni

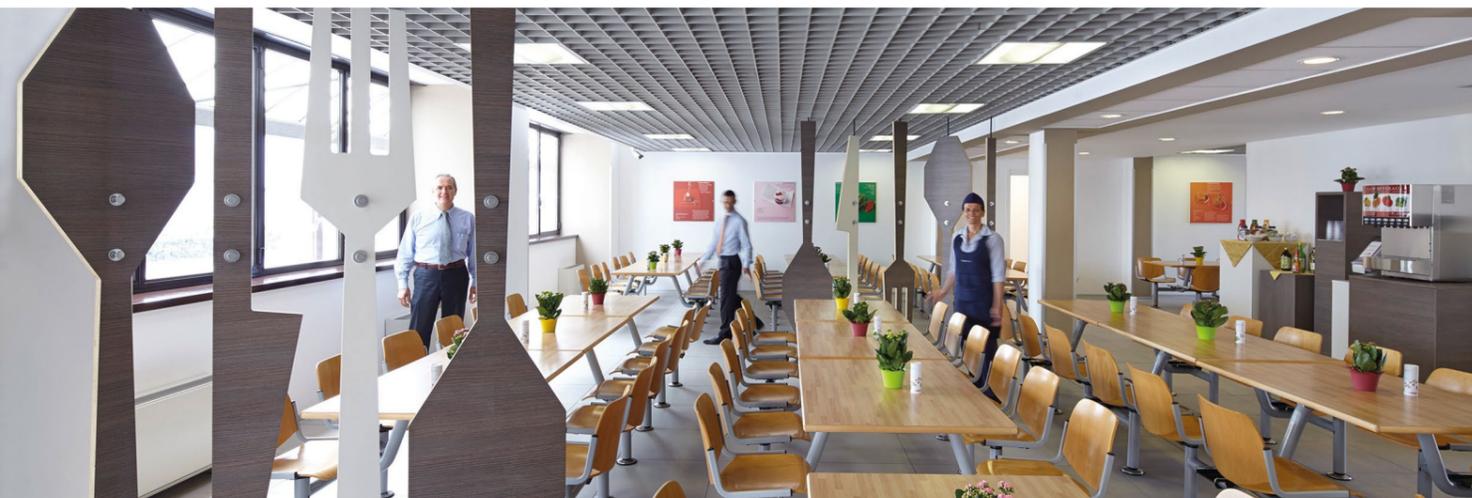
La costruzione di legami solidali e relazioni grazie al Ristorante Solidale rappresenta solo l'inizio dell'ampio percorso di cui il Progetto Ruben si compone. Ruben è un incubatore di relazioni grazie alle quali è possibile contribuire allo sviluppo di comunità territoriali coese e responsabili. Attraverso i progetti "Oltre il cibo" la Fondazione vuole sostenere il ritorno di chi sta attraversando un momento di difficoltà economica a pieno titolo nella società, favorendone il reinserimento nella struttura sociale e produttiva alla quale sentono di appartenere e che costituisce tanta parte del loro nucleo identitario di persone e di cittadini.

**Ruben è un incubatore di relazioni che contribuisce allo sviluppo di comunità**

Il progetto lavoro

Il Progetto Lavoro, di responsabilità e gestione della associazione volontari "amici di Ruben", rappresenta il motore principale dei percorsi di ripartenza; prevede una relazione diretta con la persona nella sua complessità, raccoglie in un database i profili professionali degli utenti interessati e li incrocia con le offerte di lavoro e di formazione che possono pervenire dalla rete creata appositamente e in continuo ampliamento.

L'intenzione è di implementare la rete coinvolgendo aziende, enti ed ogni struttura che potenzialmente possa offrire esperienze lavorative per i nostri commensali, costituendo così un solido canale diretto, e di facilitare il raggiungimento di questo obiettivo, segnalando ai commensali eventuali opportunità formative di qualificazione o riqualificazione professionale nell'ambito di competenze base e competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.



La formazione è infatti un primo passo verso il lavoro e ha anche l'obiettivo di rimotivare le persone disoccupate, offrendo loro uno strumento per poter

intravedere una via d'uscita dalla loro condizione di sfiducia che matura dal sentirsi non in grado di poter tornare ad essere produttivi.

### Ascolto e Orientamento

A questo si lega lo *Sportello Ascolto e Orientamento*, luogo privilegiato in cui si intessono relazioni con i commensali che attraversano momenti di disagio anche grave e, grazie all'ascolto attivo si cercano di costruire assieme all'utente percorsi sostenibili e concreti, utilizzando le risorse del territorio e valorizzando le risorse individuali al fine di rendere la persona autonoma e autodeterminata nella risoluzione dei problemi.

Per quest'anno il progetto dello *sportello ascolto e orientamento* è stato portato avanti in modalità telefonica, così come tutte le iniziative che un tempo prevedevano la presenza.

Tra queste le consulenze legali gratuite attraverso Equality l'associazione di avvocati con la quale collaboriamo che offre consulenza legale gratuita e che, già dal 2020, ha da subito dato la propria disponibilità per dare sostegno telefonico a chi dei nostri commensali ne avesse necessità.

Grazie alla rete creata negli anni con tutte le realtà assistenziali presenti nel quartiere riusciamo a garantire ai commensali di Ruben un servizio di **assistenza medica gratuita** con lo sportello **Medici in famiglia**: Centro Medico Polispecialistico a vocazione sociale che offre visite specialistiche, esami e terapie a tariffe accessibili e brevi tempi di attesa e che durante il periodo di emergenza sanitaria non ha mai smesso di operare.

### Piccoli amici di Ruben

Non mancano i progetti, sospesi in questi mesi di pandemia ma che speriamo di poter presto riattivare, dedicati ai *Piccoli amici di Ruben*, i bambini che frequentano il ristorante solidale con i loro genitori e che spesso mostrano il volto più duro della povertà: quella inconsapevole, che da un lato segna le loro esistenze ma dall'altro evidenzia la capacità dei più piccoli di attraversare le espe-

rienze con spensieratezza e risorse inaspettate. L'idea è quella di continuare la partnership territoriale e di prossimità con Happy Child, sospesa durante la pandemia, perché possa generare un progetto di risposta al bisogno educativo e ludico dei bimbi e delle bimbe di Ruben, che hanno diritto, come i loro genitori, di trovare durante il tempo della cena (e del dopo cena) un momento di sollievo da una situazione che indirettamente colpisce anche loro.

### Le iniziative 2021 e la Rete QuBi

Nel 2021, il nostro impegno si è focalizzato soprattutto nel supportare i tesserati Ruben nelle pratiche quotidiane come l'accesso alla vaccinazione, aiutandoli a prenotare la propria dose di richiamo o di ciclo primario laddove presenti evidenti difficoltà nel caso di cittadini stranieri, o la spesa a domicilio, e nella riprogettazione dell'impegno con la rete QuBi del quartiere Giambellino - Lorenteggio, della quale facciamo parte e condividiamo l'obiettivo di contrasto alla povertà (nello specifico delle nuove forme di povertà) e di attenzione a quella infantile con un approccio che ha come focus la centralità della persona e lo sviluppo della Comunità del quartiere Giambellino Lorenteggio attra-

verso il sostegno alimentare e l'accesso a servizi medici/pediatrici, di tutoring, di mediazione linguistica e culturale, sport e tanto altro. Nell'ambito dei progetti a sostegno delle relazioni abbiamo ritenuto essenziale rafforzare il rapporto con i nostri operatori e volontari al fine di mantenere alta la motivazione e prepararci ad un ritorno alla normalità, dedicando loro un ciclo di incontri tematici e formativi in modalità webinar.

"*Due chiacchiere con Ruben*" è il nome dell'iniziativa che da novembre 2020 a febbraio 2021 ha coinvolto i nostri volontari in 7 appuntamenti serali in cui è stato possibile confrontarsi con operatori, esperti e studiosi impegnati su temi connessi con le nuove forme di povertà.

### Giambellino 143

Nel solco di quanto intrapreso gli scorsi anni, continua il progetto di Housing sociale "Giambellino 143" che ha come obiettivo quello di fornire una abitazione temporanea a chi è in emergenza abitativa. I 5 appartamenti a disposizione sono occupati, mantenendo il turnover previsto dal progetto anche se ridotto dagli effetti della crisi da pandemia sulle famiglie ospitate.

Il contesto condominiale in cui i nuclei abitano vede presenti diverse tipologie di abitanti:

- Cittadini assegnatari della casa popolare
- Proprietari che hanno riscattato gli alloggi
- Famiglie accolte in progetti di housing sociale come il nostro, che hanno avuto l'assegnazione temporanea di un appartamento in quanto provenienti da situazioni di fragilità economica e sociale.

Si tratta di un supporto per uscire dall'emergenza, una base a partire dalla quale riconnettersi alla rete sociale della propria comunità.

Per questo, la Fondazione stipula con tutti i beneficiari un patto di convivenza fondato su macro-obiettivi educativi per accompagnare gli inquilini verso il reinserimento sociale.

### Il progetto di Housing sociale "Giambellino 143" ha l'obiettivo di fornire un'abitazione temporanea a chi è in emergenza abitativa



3. AREA RICERCA E SVILUPPO

I nuovi percorsi accompagnati e il progetto Rstart

La terza area del *Progetto Ruben* è quella che raccoglie tutte le progettazioni finalizzate alla ricerca, approfondimento e studio dei fenomeni connessi alle nuove povertà e che ha visto la Fondazione impegnata nel progetto Marker assieme all'Università Bicocca di Milano.

Oggetto dello studio sono state, da un lato, le cause che determinano la condizione di disagio economico e sociale e, dall'altro, le condizioni che possono determinare i percorsi di cronicità o di fuoriuscita e ripartenza.

Dall'analisi dei dati raccolti è stato da subito evidente il bisogno delle persone di ritrovare fiducia e motivazione per intraprendere un percorso di fuoriuscita dalla situazione di difficoltà e stallo, preparandoli ad affrontare le occasioni professionali e tutti i cambiamenti che il futuro riserverà. Il bisogno di diminuire il numero delle persone che gravitano nel circuito dell'assistenza e delle misure di sostegno e di una rilettura delle categorie culturali per un cambio di paradigma in prospettiva che nasca da uno sguardo sulla molteplicità della persona e non dalla sua classificazione, ci ha portati a riflettere e a riprogrammare la struttura di Ruben.

Per tutto il 2021, infatti, la Fondazione ha concentrato i propri sforzi nell'elaborazione di un nuovo programma di intervento, ovvero, nella costruzione di nuovi percorsi accompagnati che partendo da Ruben guidino le persone nel rivedere la propria

esperienza di indigenza, nel comprendere come rompere quell'equilibrio di accettabile sopravvivenza che molto spesso si fatica ad abbandonare.

La nuova iniziativa dei percorsi accompagnati ben si sposa con l'idea progettuale denominata Rstart che ha l'obiettivo di convogliare la progettazione e l'avvio dei percorsi di ripartenza in un luogo diverso da Ruben e che possa diventare un porto sicuro per i nostri commensali ed una possibilità per i cittadini del quartiere e di Milano. L'idea principale è quella di creare una vera e propria "casa delle ripartenze" dove le persone, attraverso i meccanismi di contaminazione e relazione, possano trovare la giusta spinta motivazionale per uscire dalla situazione di indigenza e iniziare a costruire un nuovo percorso insieme ai volontari.

I nuovi percorsi accompagnati costituiscono la struttura portante e futura del progetto Ruben che a partire dal 2022 grazie all'ausilio di volontari e Tutor si svilupperanno sul territorio con l'obiettivo di garantire una maggiore inclusione sociale.

In questo contesto, la formazione dei nostri operatori assume un'importanza fondamentale per questo abbiamo previsto lo sviluppo di percorsi formativi che diano la possibilità ai nostri volontari di consolidare la loro conoscenza e motivazione, valorizzando e qualificando ancora di più il progetto Ruben. Ruben attraverso questi percorsi accompagnati sul territorio favorisce e promuove il ritorno delle persone a ritrovare il proprio posto attivo nella società con ovvio beneficio per le stesse e riduzione degli oneri sociali del Paese.

più di **5.000** porzioni di cibo donate

**1.052 t** di alimenti recuperati

**2.000** pasti assicurati

BANCO ALIMENTARE: DONARE LE ECCEDENZE PER AIUTARE IL PROSSIMO

Il Decreto Legislativo 166 del 2016 ha inaugurato una nuova stagione per il recupero delle eccedenze alimentari, semplificando le procedure per consentire anche agli operatori della ristorazione di recuperare i generi alimentari non consumati e donarli ai più bisognosi. Anche grazie alla nuova normativa, abbiamo potuto imprimere un nuovo ritmo alle iniziative già introdotte a sostegno dei meno fortunati, valorizzando sempre di più ciò che sappiamo fare meglio: ristorare le persone.

Nel 2021, nonostante le chiusure di molti punti di ristoro per via delle limitazioni imposte alle aziende per contenere la pandemia, siamo riusciti a donare oltre **5.000 porzioni di cibo** in diverse realtà caritative distribuite in Lombardia, per un recupero totale di **1.052 tonnellate di alimenti** per un valore economico di circa **3.500 €**. Grazie alle nostre donazioni, abbiamo contribuito ad assicurare un pasto a più di **2.000 persone**. Da ormai più di 15 anni, Banco Alimentare rappresenta per noi un partner unico. La collaborazione, iniziata nel 2005 con la partecipazione al programma Siticibo, è mirata a promuovere il recupero delle eccedenze di cibo fresco e cotto, redistribuendo gli alimenti ancora buoni su tutto il territorio lombardo.

SOSTEGNO E ATTENZIONE PER LA COMUNITÀ

Da anni la Pellegrini è impegnata in varie forme di donazioni con l'obiettivo di sostenere attivamente il territorio in cui operiamo per non lasciare nessuno indietro.

Di seguito sono elencate le principali donazioni elargite nel 2021 per un totale di **280.000,00 €**.

DONAZIONI 2021

- Fondazione Teatro alla Scala
- Fondazione Istituto Sacra Famiglia Onlus
- Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino
- Federazione Nazionale dei Cavalieri del Lavoro
- Azienda di servizi alla persona Golgi-Redaelli
- Associazione la Nostra Famiglia
- Fondazione Sodalitas
- Fondazione Don Gino Rigoldi Onlus
- Fondazione Ieo-Ccm
- Amici per il Centrafrica Carla Maria Pagani
- Casa primaria dell'Istituto d.F.D.C. Canossiane
- A.P.S. Cristalli d'Argento
- Fondazione Avsi Onlus Ong
- Fondazione Carlo Laviosa
- Associazione Vidas
- Fondazione Mediolanum Onlus
- Fondazione Centro Accoglienza per Anziani Onlus
- Federazione Nazionale Cav. Lav. G. Lombardo
- Ass. Amici Centro Dino Ferrari



## 3.11 ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI



Per soddisfazione del Cliente si intende l'insieme di tecniche e strategie aziendali che puntano a massimizzare la soddisfazione di quest'ultimo.

Ascoltare la voce dei Clienti è il punto di partenza per ottenere informazioni chiave fondamentali per conoscere i nuovi trend e le nuove abitudini, oltre che misurare costantemente il grado di soddisfazione del Consumatore rispetto alle sue specifiche esigenze.

Per questi motivi, dobbiamo impegnarci nell'investire per sviluppare sistemi di comunicazione biunivoca rivolti ai nostri Clienti, con soluzioni efficaci ed

efficienti per intercettare i loro bisogni ancora prima che si manifestino in forme di "non soddisfazione".

### OBIETTIVI 2030

SVILUPPARE SISTEMI EFFICACI ED EFFICIENTI DI COMUNICAZIONE BIUNIVOCA CON I CLIENTI PER INTERCETTARE I BISOGNI E MISURARE LA SODDISFAZIONE

Attualmente l'approccio alla tematica in oggetto è il risultato di differenti iniziative, autonomamente gestite dalle differenti società e linee di business del Gruppo. Infatti, guardando all'operato di **Mymenu Srl**, si possono mettere in evidenza azioni mirate di customer satisfaction effettuate nel 2021, gestite dal suo **Servizio Clienti** per il tramite di e-mail, form di contatto tramite APP e l'apposita sezione che si trova sul sito web che consente l'attivazione del servizio di richiamata 1:1 gratuita per la raccolta e gestione delle segnalazioni dei Consumatori finali.

A queste attività di monitoraggio della soddisfazione dell'Utente, si affiancano le iniziative di *lean marketing* finalizzate alla raccolta di dati per il successivo sviluppo di soluzioni di consolidamento e

**Da oltre 55 anni, ascoltiamo i nostri Clienti e manteniamo un rapporto continuo e costante per anticiparne bisogni ed esigenze**

miglioramento del **tasso di fidelizzazione** e di mitigazione del **tasso di abbandono** della clientela; in sostanza, un'azione periodica di newsletter inviate automaticamente dai sistemi (grazie all'impiego del software di CRM di Salesforce) come strumento di comunicazione verso l'utente finale, a completamento di una connessione biunivoca tra le parti.

	2020	2021
TASSO DI ABBANDONO AL 2° MESE	79%	84%
LOYALTY RATE AL 2° MESE	21%	16%
TASSO DI ABBANDONO MEDIO NEI MESI SUCCESSIVI	1%	1%
LOYALTY RATE MEDIO NEI MESI SUCCESSIVI	99%	99%

Dal report si evince che **mediamente più del 15%** degli utenti iscritti sceglie di restare con Mymenu

già dal primo mese, perché soddisfatto del servizio.

Relativamente alla **Divisione Ristorazione**, invece, il 2021 ha visto la Pellegrini Spa continuare nel proporre ai propri Clienti soluzioni di *customer satisfaction* attraverso l'adozione di specifici moduli di **TiRistoriamo.CLOUD** dedicati alla valutazione dei pasti erogati in autonomia da parte dei consumatori (arrivando a permettere di giudicare ogni singola ricetta che è stata consumata), oltre che a permettere agli Utenti di fornire una propria valutazione sull'intero servizio erogato. La prossima sfida rimane quella espressa nell'obiettivo che ci vede impegnati da qui al 2030 nello strutturare in modo organico un piano di *survey* coordinate con i Clienti stessi, che dia un monitoraggio condotto secondo criteri standard e con una raccolta dei dati che fornisca dei resoconti uniformi per una lettura puntuale di sito, ma anche per macroaree di servizio.

Guardando invece alla **Divisione Pulizia e Servizi Integrati** di Pellegrini Spa, si sta lavorando sull'implementazione di un sistema informativo in tutti gli appalti gestiti, per la tracciabilità delle attività erogate e dei relativi controlli sul risultato del servizio fornito, non solo attraverso il lancio di campagne periodiche di *survey*, ma pensando anche di rendere disponibili le reportistiche di servizio per una consultazione autonoma e diretta da parte del Cliente, così da instaurare nuove forme di interazione con i Clienti stessi.

Infine, facendo riferimento alla **Divisione Welfare Solutions** di Pellegrini Spa, nel 2021 si è investito nell'integrazione di nuove risorse dedicate alla

funzione commerciale, anche in ottica di potenziamento della *retention*, pensando di mettere a disposizione dei Clienti dei **Key Account Manager** dedicati, accompagnati da un **Personal Coordinator** che raccoglie ed analizza le segnalazioni dell'utenza, per valutare in modo coordinato lo sviluppo di soluzioni utili e comuni ad un ampio spettro di Clienti. Questo permette di consolidare i rapporti tra azienda e cliente, mantenendo un dialogo aperto, diretto e frequente. Questa struttura commerciale è anche supportata da un **Servizio Clienti** per la raccolta e gestione di dette richieste provenienti dagli utenti finali, offrendo un riscontro tempestivo per ogni richiesta o problematica di immediata soluzione.

Lato **Central Food** di Pellegrini Spa, nel 2019 abbiamo condotto la seconda edizione dell'analisi triennale sulla Customer Satisfaction (indagine svolta da ente terzo indipendente: CERVED), alla quale **hanno partecipato 200 Clienti**. Il **livello di soddisfazione** è stato pari al **96%**, in crescita del +4,4% rispetto alla prima analisi condotta nel 2016 alla quale avevano partecipato 230 Clienti.

Nel complesso, ci troviamo in presenza di un obiettivo generale, pensato per essere raggiunto entro il 2030: è in sostanza da considerarsi in fase di sviluppo e armonizzazione, partendo dalle predette esperienze specifiche già introdotte tanto in alcune linee di business della Pellegrini Spa quanto derivanti da attività precostituite da società (esempio: Mymenu Srl) prima dell'ingresso all'interno del Gruppo Pellegrini.

### OLTRE IL 90% MEDIO DI RETENTION DEI CLIENTI

### OBIETTIVI 2030

	2019			2020			2021		
	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI	% RETENTION	NUOVE AQUISIZIONI	CLIENTI SERVITI
PELEGRINI SPA	N.D	2.857	9.693	95%	2.072	9.224	91%	2.183	9.262
PELEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)	94%	10	52	93%	4	45	93%	9	40
IFM SPA	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	1	401
MYMENU SRL	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	99%	19.104	100.000

## 3.12 RIDUZIONE IMPATTI CO<sub>2</sub>



Un sistema è efficiente da un punto di vista energetico se è capace di consumare minori quantità di energia a parità di fabbisogno. Nelle attività in cui si impiegano apparecchiature altamente energivore, la capacità di ridurre i consumi con l'uso di macchinari ad elevato rendimento e l'adozione di processi orientati al risparmio energetico, permettono di contenere i consumi e le emissioni di inquinanti, fattore di contrasto importante nella lotta degli elementi che influiscono negativamente al cambiamento climatico.

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: in fase di programmazione.

Trattasi di un obiettivo impegnativo ma indispensabile all'interno di un percorso di crescita in chiave di innovazione sostenibile. Al netto di impegnarci

a strutturare un approccio che veda coinvolte tutte le società del Gruppo Pellegrini in modo organico, non possiamo non rilevare alcune iniziative che sono state puntualmente approcciate nel corso di questi ultimi anni da alcune delle nostre funzioni e divisioni aziendali.

### OBIETTIVI 2030

IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI MISURAZIONE DELL'IMPRONTA DI CO<sub>2</sub> GENERATA DALL'AZIENDA ATTRAVERSO LA PRODUZIONE DIRETTA E I PROCESSI INDIRETTI PER ARRIVARE A TRACCIARE E DEFINIRE AZIONI DI MIGLIORAMENTO VOLTE A RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI DELLA PELLEGRINI

### GESTIONE E RICICLO OLI ESAUSTI PROVENIENTI DALLA RISTORAZIONE

L'olio alimentare esausto è un rifiuto che se smaltito impropriamente può produrre seri danni e pericolosi impatti ambientali. Per questo motivo, la Pellegrini, non solo provvede alla sua gestione secondo procedure e regole prestabilite, ma, in **collaborazione con ECOTIRRENA**, ha attivato un progetto di raccolta, trasporto, messa in riserva e successiva trasformazione degli olii esausti e grassi commesti-

bili prodotti nelle attività di cucina, con l'opportunità di generare nuove forme di **carburante ecologico biodiesel**; un prodotto naturale biodegradabile e atossico utilizzabile come carburante sia per auto-trazione che per il riscaldamento, con caratteristiche conformi alle norme UNI 10946 ed UNI 10947, che **riduce del 50% circa le emissioni di CO e di quasi l'80% di CO<sub>2</sub>**.

#### RECUPERO OLI ESAUSTI

	2020	2021
QUANTITÀ RECUPERATA IN KG	11.680	14.163
QUANTITÀ % PERSA NEL PROCESSO DI TRANS ESTERIFICAZIONE*	15	15
BIDIESEL PRODOTTO IN KG	9.928	12.038,55

\*La produzione di biodiesel attraverso la **trans esterificazione** degli olii esausti, dipende soprattutto dalla qualità del rifiuto in entrata, dalla presenza di impurità (percentuale di acqua, presenza di farina o panatura, etc.) e dalla viscosità (percentuale di grassi vegetali) presenti negli olii raccolti. Durante il loro trattamento, è prevista una perdita minima del 13% e una massima del 25% di materiale convertibile in carburante green, derivante dai processi iniziali di purificazione (perdita dal 3% al 5% circa di materiale) e da quelli finali di produzione di biodiesel (ulteriore perdita dal 10% al 20%) per esterificazione e produzione di glicerina (poi riutilizzata in molti altri ambiti). Grazie all'attenta fase di purificazione condotta da Ecotirrena e agli olii vegetali esausti di buona qualità conferiti dai nostri ristoranti, la perdita totale stimata del prodotto conferito durante i trattamenti non supera il 15%.

### BUONE PRATICHE IN AZIENDA

La Pellegrini adotta presso le proprie sedi una politica di gestione ambientale che stimola le sue risorse ad adottare comportamenti "green office", come:

- ricordarsi di spegnere la luce quando si lascia uno spazio o un'area d'ufficio non più utilizzata da altri;
- seguire le indicazioni per una corretta raccolta differenziata dei rifiuti, in particolare della carta;
- impostare lo schermo del computer in modo tale che vada in stand-by se non utilizzato, anche per un piccolo intervallo di tempo;
- spegnere il proprio pc a fine giornata;
- preferire i documenti digitalizzati all'utilizzo della carta e leggere documenti e-mail direttamente dallo schermo del pc, quando possibile;
- se non si può fare a meno di stampare, prediligere l'opzione "bozza" oppure un'imposta-

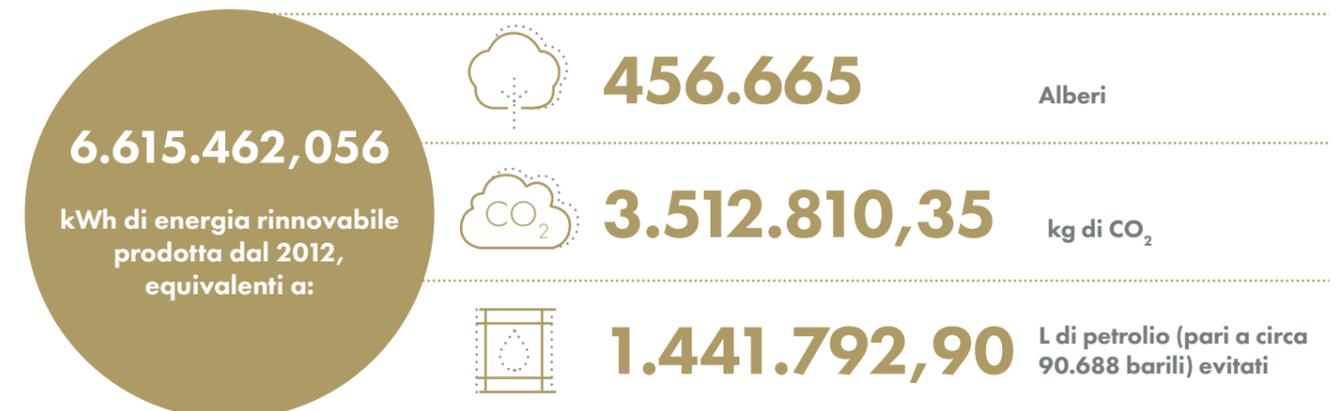
- zione analoga ("eco", "risparmio toner", etc.);
- ricordare sempre che un foglio ha due lati su cui poter fotocopiare e stampare;
- evitare copie a colori se non strettamente necessarie;
- quando è possibile (ed almeno in discesa), evitare di usare l'ascensore e privilegiare le scale, così oltre al risparmio energetico, ci si guadagna anche in salute;
- riservare l'uso del montacarichi al trasporto dei materiali;
- qualora si evidenziasse perdite e gocciolamenti dai rubinetti, segnalarle subito ai servizi generali;
- non lasciare la carica batteria del telefono nella presa se il telefono non è collegato per la carica;
- spegnere la climatizzazione nelle aree non utilizzate.

### IMPIANTO FOTOVOLTAICO DI CENTRAL FOOD

Grazie ai pannelli fotovoltaici da 750 kW, sviluppati su 9000 mq di superficie posti sulle coperture degli edifici della sede Central Food di Peschiera Borromeo, dalla loro installazione nel 2012 ad oggi, sono stati prodotti circa **6.615.462,056 kWh di energia rinnovabile**, equivalenti a **456.665 alberi**, a **3.512.810,35 kg di CO<sub>2</sub>** e a **1.441.792,90 L di petrolio** (pari a circa 90.688 barili) evitati.

La produzione totale di energia rinnovabile nel 2021 si è attestata intorno a **763.363,72 kWh** con una media mensile di **63.613,64 kWh**.

PRODUZIONE FOTOVOLTAICO		
	2020	2021
MEDIA MENSILE	56.170,35 kWh	63.613,64 kWh
TOTALE	674.044,22 kWh	763.363,72 kWh



## TRATTAMENTO DELLE ACQUE

Sul fronte della gestione delle risorse idriche, ricordiamo che il trattamento delle acque di scarico provenienti dal reparto della Lavorazione Carni in Central Food a Peschiera Borromeo, avviene attraverso un **depuratore biologico a fanghi attivi**, con un processo totalmente naturale mediante l'azione di appropriati ed inoffensivi batteri, garantendo di ricondurre le acque trattate entro i "limiti di scarico in acque superficiali".

Questo significa che le acque in uscita dal depuratore sono talmente pulite, consentendo all'Azienda di essere esentata economicamente anche da una parte del "**Tributo di Depurazione**" (ovvero, nel 2021, un risparmio del valore di **3.447,9467 €**), a fronte di **6-7 milioni di litri di acqua** annualmente depurati (mediamente **18-23 mila litri al giorno**). Inoltre, le "acque frigorifere", provenienti dal raffreddamento delle torri evaporative della centrale frigorifera e dallo scongelamento delle batterie delle celle frigorifere, dal 2019, previa autorizzazione e validazione

del *gestore del servizio idrico* (CAP-AMIAQUE), vengono scaricate in **acque superficiali** e non più nelle fognature, comportando un ulteriore risparmio di **0,582643 €/mc** che, moltiplicati per i **29.950 mc** scaricati in Roggia, danno un risparmio totale di **17.450,157 €**.

Ogni anno la Pellegrini presenta alle Autorità Competenti le dovute "Denuncia Acque" ed è soggetta a prelievi di controllo da parte delle stesse Autorità Competenti.

Nel 2021, le analisi effettuate da laboratorio certificato "**Ambiente Analisi**" e quelle effettuate dall'ente preposto ai controlli "**Cap-Amiacque**", hanno evidenziato come i parametri BOD5 (indice del carico inquinante di tipo organico presente nelle acque scaricate) e quelli COD (indice del carico inquinante ossidabile chimicamente che non può essere rilevato dal BOD5) siano di molto inferiori ai limiti di ammissibilità standard.

## I POS BUONI PASTO PELLEGRINI

Come già dettagliato nei capitoli precedenti, la Divisione Welfare Solutions di Pellegrini Spa è stata la prima azienda a non dover installare i POS dedicati ai propri buoni pasto presso gli esercenti, grazie alla possibilità di utilizzare il POS bancario che ogni esercente ha abitualmente in dotazione.

Un'analisi svolta in collaborazione con The European House – Ambrosetti, ha evidenziato come ricorrendo al POS bancario è stato possibile evitare l'installazione di circa 27.000 POS accetta-buoni pasto, riducendo le emissioni equivalenti di CO<sub>2</sub> di oltre 2mila tonnellate. Ogni POS proprietario, infatti, comporta diversi costi, non solo economici ma anche ambientali. L'attività di installazione prevede un'emissione di CO<sub>2</sub> di circa 13 tonnellate all'anno. Facendo poi riferimento al totale cumulato dei POS bancari attivati, la potenziale emissione di CO<sub>2</sub> risulta paria circa 75 tonnellate all'anno.

Il parco POS Pellegrini è costituito da dispositivi proprietari e quindi con un consumo diretto solo in parte residuale (10,8%), rispetto a una media di settore stimabile tra il 70 e l'80%. Grazie a questo approccio, la Pellegrini risulta **meno carbon intensive**, per circa il 70%, rispetto ai principali player del settore.



### IMPLEMENTAZIONE DI PROGETTI DI MOBILITÀ GREEN

### OBIETTIVI 2030

Obiettivo prefissato per essere raggiunto entro il 2030: lo sviluppo di un progetto organico in questo ambito non potrà prescindere nel prossimo futuro dalla identificazione nella struttura del Gruppo di un *Mobility Manager*. Ciò detto, si registra che nel 2021 si sono comunque iniziate azioni che rientrano nell'alveo di questa tematica.

Relativamente alla Pellegrini Spa, il 6% dei veicoli totali del **parco auto** è definibile a **basso impatto ambientale** e comprende auto ibride ed elettriche. Il ritardo di consegna che da due anni colpisce l'intero mercato automotive, soprattutto quello delle flotte aziendali, ha purtroppo impedito la progressiva sostituzione in programma dei veicoli in scadenza, rendendo necessaria la proroga di molti dei

**Alla Pellegrini Spa il 6% dei veicoli totali del parco auto è definibile a basso impatto ambientale e comprende auto ibride ed elettriche**

contratti in essere con modelli alimentati da combustibili tradizionali (benzina o gasolio).

Guardando al trasporto di derrate verso i ristoranti della Divisione Ristorazione, (dal polo logistico di Central Food a Peschiera Borromeo partono circa 23 mila tonnellate annue di merce verso tutto il Nord Italia, mentre da Pomezia se ne contano circa 8 mila tonnellate annue destinate verso il centro sud), attività che svolgiamo ormai da quasi 10 anni in collaborazione con la società Brivio&Viganò quale nostro fornitore principale; si evidenzia che quest'ultima ha investito negli ultimi anni oltre 12 milioni di euro nel rinnovamento della flotta automezzi per ridurre l'impronta ambientale.

Anche lato Mymenu ci si è impegnati in una transizione verso mezzi di trasporto più green e sostenibili. È in fase di sviluppo la riorganizzazione dei mezzi di trasporto dei rider che, nel prossimo futuro, prevede gradualmente di sostituire gli attuali mezzi a disposizione con veicoli più ecologici, elettrici e leggeri.

Protagoniste dell'iniziativa saranno le Bici Cargo 3.0 Enovia, dotate di pedalata assistita e di un apposito box isotermico nella parte posteriore pensato per rimpiazzare gli zaini a spalla, favorendo anche una maggiore libertà di movimento dei rider.

### 3.13 RIEPILOGO OBIETTIVI 2020 - 2030

TEMA DI MATERIALITÀ	OBIETTIVO AL 2030	STATUS AL 2021
	MANTENIMENTO DELLE CERTIFICAZIONI BIO, CRENBA E DELL'ISCRIZIONE AL PRONTUARIO AIC PER LA PRODUZIONE DI CARNE BOVINA NELLA NOSTRA INDUSTRIA ALIMENTARE	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	AGGIORNAMENTO E IMPLEMENTAZIONE COSTANTE DI UNA BLACKLIST DEGLI INGREDIENTI NON UTILIZZATI O LIMITATI DALLA PELLEGRINI NELLA PRIVATE LABEL	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	CREAZIONE ED AGGIORNAMENTO NEL TEMPO DI UN DISCIPLINARE DI ACQUISTO DELL'INTERA GAMMA DELLE FORNITURE ALIMENTARI REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON UN PARTNER SCIENTIFICO AUTOREVOLE	Pronti a partire
	IMPIEGO DI OLTRE IL 95% DI UOVA DA GALLINE ALLEVATE A TERRA	In corso: 89% nel 2021 *, ma 95% come media dell'ultimo triennio. * Pellegrini Spa: nel 2021, dato condizionato a causa della pandemia e degli effetti sulle produzioni in termini di disponibilità nell'approvvigionamento.
	ZERO PRODOTTI DI PULIZIA TENSIOATTIVI, 100% DEI MACCHINARI/ATTREZZATURE PER LE PULIZIE GREEN (AD ES. DOTATE DI PLASTICHE RICICLABILI, BATTERIE SENZA PIOMBO E A RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO), OTTENIMENTO E MANTENIMENTO CERTIFICAZIONE ECOLABEL PER I SERVIZI DI PULIZIA	Utilizzo di prodotti senza tensioattivi e di macchinari /attrezzature green - In corso: circa il 30%. Ottenimento certificazione Ecolabel - In corso: prossimo al completamento.
	100% DEI CONSUMATORI FINALI E COLLABORATORI PELLEGRINI RAGGIUNTI OGNI ANNO DA MESSAGGI DI PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	In corso: 4% N.B.: la realizzazione delle varie iniziative fino ad ora attuate è fortemente dipendente dalla volontà di attuazione da parte dei Clienti e il protrarsi della crisi pandemica influisce negativamente sul livello di successo.
	100% DEGLI CHEF E DEI DIRETTORI DI SERVIZIO DELLA PELLEGRINI RAGGIUNTI O COINVOLTI OGNI ANNO CON MESSAGGI RELATIVI A PROGETTI DI CULTURA ALIMENTARE, QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	30 TITOLI PUBBLICATI DELLA COLLANA EDITORIALE "VIVI MEGLIO, VIVI SOSTENIBILE"	In corso: 37% (11 volumi su 30) N.B.: considerando una crescita delle pubblicazioni con una media intorno alle 2-3 all'anno, siamo in linea con il raggiungimento progressivo e lineare dell'obiettivo.
	100% DEI PRODOTTI PRIVATE LABEL E DEI RELATIVI CLAIM NUTRIZIONALI APPROVATI DA UN ENTE AUTOREVOLE IN MATERIA DI SICUREZZA NUTRIZIONALE	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	ADOZIONE DI LINEE GUIDA PER METODI DI COTTURA E INGREDIENTI UTILIZZATI, ELABORATE DA UN ENTE AUTOREVOLE E VOLTE A GARANTIRE LA SICUREZZA NUTRIZIONALE	In corso: 80% (completata l'attività di redazione della documentazione con l'Università degli Studi di Milano) N.B.: è in via di sviluppo un progetto per l'attuazione di un piano di formazione in aula di tutti gli chef.
	100% DEI DIPENDENTI CON ACCESSO AL CLUB PELLEGRINI	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	ASSEGNAZIONE PREMIO FEDELITÀ	Pronti a partire
	REALIZZAZIONE DI UN "SALVADANAIO DIPENDENTI PELLEGRINI" A FAVORE DI INIZIATIVE PER IL WELFARE INTERNO	Pronti a partire
	ATTIVAZIONE DI PROCESSI PER LA DEFINIZIONE DEL DIVERSITY GAP E PROMOZIONE DI AZIONI PER LA SUA RIDUZIONE	In corso: attivato un programma di formazione con oggetto "Diversità come asset strategico" che ha coinvolto in totale 612 persone tra dipendenti e dirigenti; da sviluppare la misurazione del gap e la promozione di azioni per la sua eventuale riduzione.
	ATTIVAZIONE DI UN PROGETTO PER LA GESTIONE STRUTTURATA DELLA FORMAZIONE OBBLIGATORIA E NON DELLE RISORSE E CONSEGUENTE DEFINIZIONE DI PERCORSI PER LO SVILUPPO PROFESSIONALE E CARRIERISTICO DELLE STESSE	Pronti a partire

	<b>RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE</b>	ZERO ECCEDENZE ALIMENTARI NELLE MENSE	In corso
		ZERO SCADENZE DI MAGAZZINO PRESSO CENTRAL FOOD E GLI IMPIANTI DELLA RISTORAZIONE	In corso: 41,79% di scadenze nei magazzini di Central Food (-42% rispetto al 2020).
		100% DEGLI UTENTI FINALI RAGGIUNTI DA INIZIATIVE DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA LOTTA ALLO SPRECO	Pronti a partire
		100% DEL PACKAGING PER IL CONFEZIONAMENTO DELLE CARNI PRIVATE LABEL COSTITUITO DA MATERIALI SOSTENIBILI	In corso: 100% Da mantenere nel tempo.
	<b>RICERCA E INNOVAZIONE</b>	COSTITUZIONE, RESPONSABILITÀ E GOVERNANCE DEL COMITATO SCIENTIFICO DELL'ACCADEMIA PELLEGRINI	Pronti a partire
		CREAZIONE DI UNA CASE HISTORY "SCIENTIFICA" SULLA SALUTE E IL BENESSERE DELLE PERSONE CHE SI NUTRONO QUOTIDIANAMENTE CON RICETTE DELLA PELLEGRINI	Pronti a partire
		100% DI VENDING MACHINE, FRIDGE, LOCKER E CLEANING EQUIPMENT SMART MONITORABILI DA REMOTO	In corso
		100% CARD DIGITALI	In corso: 94% N.B.: il restante 6% dei buoni pasto è stato emesso in formato cartaceo su richiesta esplicita del Cliente.
		INTRODUZIONE DI NUOVE TECNOLOGIE PER LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI FINALIZZATE A RIDURRE GLI SPRECHI DA SCADENZA E AUMENTARE LA QUALITÀ E SICUREZZA NUTRIZIONALE	In corso
	<b>IMPEGNO PER IL TERRITORIO</b>	PIANO DI SVILUPPO DELLA FONDAZIONE	In corso
	<b>ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI</b>	SVILUPPARE SISTEMI EFFICACI ED EFFICIENTI DI COMUNICAZIONE BIUNIVOCA CON I CLIENTI PER INTERCETTARE I BISOGNI E MISURARE LA SODDISFAZIONE	Pronti a partire
		OLTRE IL 90% MEDIO DI RETENTION DEI CLIENTI	In corso: 91%
	<b>RIDUZIONE IMPATTI CO<sub>2</sub></b>	IMPLEMENTAZIONE DI PROGETTI DI MOBILITÀ GREEN	Pronti a partire
		IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI MISURAZIONE DELL'IMPRONTA DI CO <sub>2</sub> GENERATA DALL'AZIENDA ATTRAVERSO LA PRODUZIONE DIRETTA E I PROCESSI INDIRETTI PER ARRIVARE A TRACCIARE E DEFINIRE AZIONI DI MIGLIORAMENTO VOLTE A RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI DELLA PELLEGRINI.	Pronti a partire

## 3.14 NOTA METODOLOGICA

L'**Informativa Non Finanziaria 2021** racchiude tutte le informazioni più significative per comunicare, in modo trasparente e accessibile per tutti i nostri *stakeholder*, l'impegno e gli impatti della Pellegrini sui temi **economici, ambientali e sociali** che possono influenzare la capacità del Gruppo di creare valore.

La scelta di integrare l'Informativa all'interno della Relazione Annuale 2021 riflette il desiderio della Pellegrini di intraprendere un percorso di progressivo allineamento ai traguardi di compliance previsti dalla nuova **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)** della Commissione Europea, la cui entrata in vigore è prevista per il 1° gennaio 2024. Tale approccio intende valorizzare in particolare la lettura integrata delle **informazioni** economico-finanziarie e di quelle non finanziarie, evidenziandone la stretta correlazione.

L'elaborazione del documento è stata seguita dall'Accademia Pellegrini (nella persona dell'Ing. Andrea Fumagalli in collaborazione con la Dott.ssa Diletta Carolina Di Bella) con il supporto di tutte le prime linee del Gruppo ed è avvenuta in accordo con linee guida del *Global Reporting Initiative 2016 (GRI)* per la comunicazione e la rendicontazione delle *performance* economiche, sociali e ambientali. Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core.

I temi prioritari attorno cui focalizzare l'attenzione sono stati individuati a partire dal confronto con gli *stakeholder* esterni. Nel novembre 2019, nel corso del primo **stakeholder day** della Pellegrini, **18 esperti** riconducibili alle principali categorie di portatori d'interesse hanno supportato l'azienda nell'individuazione dei **temi "materiali"** – quei temi cioè che superano una certa soglia di rilevanza per gli *stakeholder* esterni e/o per il *management*.

La rosa di temi potenzialmente rilevanti di partenza è stata individuata effettuando un'analisi documentale sul contesto internazionale di riferimento, sugli standard internazionali, sulle comuni-

cazioni di sostenibilità dei principali *competitor* e su *best practices* di rendicontazione riconosciute a livello nazionale e internazionale. Su tale rosa, gli *stakeholder* hanno avuto modo di confrontarsi e dibattere, mettendo a sistema competenze, esperienze e portati molto diversi tra loro, e contribuendo a definire i temi che più contano per la Pellegrini.

Lo stesso esercizio è stato compiuto anche dalle prime linee della Pellegrini che, sulla base dei risultati ottenuti, nel pomeriggio ha posizionato i temi su una Matrice di materialità – lo strumento che permette di stabilire la soglia oltre la quale un tema diventa sufficientemente importante da essere rendicontato – e individuato così i **9 temi materiali** per il Gruppo.

Nel 2021, con il coinvolgimento del management, la Matrice di materialità è stata aggiornata per recepire l'evoluzione dei principali trend che hanno determinato la trasformazione dello scenario competitivo di riferimento per la Pellegrini. In particolare, il tema **Efficienza Energetica** è stato rinominato **"Riduzione Impatti CO<sub>2</sub>"** e incluso nella rosa dei temi materiali per dare modo di raccontare l'impegno della Pellegrini rispetto a un argomento – quello del cambiamento climatico – sempre più al centro del dibattito globale e nazionale. Inoltre, a testimonianza dell'adozione di un approccio integrato alla gestione degli impatti della catena di fornitura, si è scelto di racchiudere il tema **Benessere animale** all'interno di **Sostenibilità della filiera** e aumentarne conseguentemente la rilevanza per la Pellegrini.

Da ultimo, dato il prolungarsi dell'emergenza pandemica e la significatività del ruolo che la Pellegrini ha testimoniato di poter giocare nel supporto alle comunità anche grazie alla Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, il management ha ritenuto opportuno incrementare la rilevanza riconosciuta al tema **Impegno per il territorio**. Le informazioni contenute all'interno di questo documento fanno riferimento all'**anno fiscale 2021** (1° gennaio - 31 dicembre) e, laddove possibile, sono confrontate con i dati relativi al 2020 e al 2021.

L'**Informativa Non Finanziaria 2021** descrive le attività e le prestazioni di tutte le *Business Unit* e le Società controllate del Gruppo. Nell'Indice dei contenuti GRI sono riportati l'elenco e l'analisi degli impatti associati ai temi materiali oggetto del presente documento e la loro correlazione con gli aspetti specifici dei *GRI Standard*.

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento è possibile contattare la Pellegrini alla mail:

[accademia@gruppopellegrini.it](mailto:accademia@gruppopellegrini.it)



### 3.15 INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI	INDICATORE
<b>INFORMATIVA GENERALE</b>	
<b>PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	<b>102-1</b> Nome dell'organizzazione
	<b>102-2</b> Attività, marchi, prodotti e servizi
	<b>102-3</b> Luogo della sede principale
	<b>102-4</b> Luogo delle attività
	<b>102-5</b> Proprietà e forma giuridica
	<b>102-6</b> Mercati serviti
	<b>102-7</b> Dimensione dell'organizzazione
	<b>102-8</b> Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori
	<b>102-9</b> Catena di fornitura
	<b>102-10</b> Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura
	<b>102-11</b> Principio di precauzione
	<b>102-12</b> Iniziative esterne
	<b>102-13</b> Adesione ad associazioni
<b>STRATEGIA</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	<b>102-14</b> Dichiarazione di un alto dirigente

RELAZIONE ANNUALE 2021	NOTE/OMISSIONI	N. PAGINA
<b>INFORMATIVA GENERALE</b>		
<b>PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE</b>		
Gruppo Pellegrini	-	-
§ Siamo la Pellegrini, Storia, Società e attività del Gruppo, Pellegrini Spa, IFM Spa, Pellegrini Catering Overseas SA, Mymenu Srl		Cap.1, par. 1.1 - p. 16-19; par. 1.3 - p. 22-23 (Overview del gruppo e delle Società); parr. 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 - p. 30-47 (Approfondimento delle Società del Gruppo)
Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano		-
<b>PELLEGRINI SPA</b> Via Lorenteggio, 255 - 20152 Milano <b>PELLEGRINI SPA SUBSIDIARY</b> Viale dell'Oceano Atlantico, 222 - 00144 Roma <b>GRUPPO PELLEGRINI SPA - CENTRAL FOOD   POLO LOGISTICO E PRODUTTIVO</b> Via XXV Aprile, 60 - 20068 Bellingera Peschiera Borromeo (MI) <b>GRUPPO PELLEGRINI SPA - CENTRAL FOOD   Polo Logistico e Magazzino</b> Via Torremaggiore, 15 - 00071 Pomezia (RM) <b>PELLEGRINI CATERING OVERSEAS SA (PCO)</b> Via Penate, 4, Mendrisio, Svizzera <b>IFM SPA</b> Sede operativa - Via G. Porzio   Centro Direzionale di Napoli   Isola F4 <b>MYMENU SRL</b> Sede legale - Viale Lorenteggio, 255 - 20152 Milano A queste sedi si aggiungono: <b>562</b> mense; <b>283</b> appalti di pulizie; <b>40</b> siti all'estero di cui <b>3</b> in Svizzera, <b>5</b> in Angola, <b>18</b> in Congo, <b>10</b> in Nigeria, <b>3</b> negli Emirati Arabi e <b>1</b> in Mozambico e <b>137</b> siti in cui sono presenti vending machine.		Cap.1, par. 1.3 - p. 22-23 (Overview del gruppo e delle Società); parr. 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, p. 30-47 (Approfondimento delle Società del Gruppo)
Spa		-
§ Siamo la Pellegrini, Storia, Società e attività del Gruppo, Pellegrini Spa, IFM Spa, Pellegrini Catering Overseas SA, Mymenu Srl		Cap.1, par. 1.1 - p. 16-19; par. 1.3 - p. 22-23 (Overview del gruppo e delle Società); parr. 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 - p. 30 - 47 (Approfondimento delle Società del Gruppo)
§ Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo, Pellegrini Spa, IFM Spa, Pellegrini Catering Overseas SA, Mymenu Srl		Cap.1, par. 1.3 - p. 22-23 (Overview del gruppo e delle Società); parr. 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 - p. 30 - 47 (Approfondimento delle Società del Gruppo)
§ Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo		Cap.1, par. 1.3 - p. 24-25 (Il capitale umano)
§ Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo § Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera		Cap. 1, par. 1.3 - p. 26-27 (Partnership: i fornitori); Cap. 3, par. 3.4 - p. 76-81
Non è stata registrata nessuna modifica significativa all'organizzazione e alla sua catena di fornitura rispetto al precedente anno		-
Nella valutazione e gestione dei rischi economici, ambientali e sociali, la Pellegrini adotta un approccio basato sul principio precauzionale		-
§ Informativa non finanziaria <b>A titolo esemplificativo:</b> Attività e progetti per la promozione della cultura alimentare quali, Nutrizionista in mensa, La Squadra del Gusto; Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Progetto Ruben: Ristorante Solidale, Progetto Lavoro, Ascolto e Orientamento, Piccoli Amici Ruben, Progetto Giambellino 143 con Comune di Milano, Progetto Maker con Università degli Studi di Milano Bicocca, Percorsi Accompagnati, Progetto RStart; Progetti di sensibilizzazione per la lotta allo spreco, vedi tema di riferimento e iniziative come Talking Food e il progetto con Mediaset. Per ulteriori progetti si invita ad approfondire il capitolo sopra citato.		Cap. 3, p. 68-137
Assolombarda, Confindustria e Fondazione Sodalitas		-
<b>STRATEGIA</b>		
§ Lettera della Presidenza		Parte generale introduttiva, p. 2-3

GRI	INDICATORE
<b>INFORMATIVA GENERALE</b>	
<b>ETICA E INTEGRITÀ</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-16   Valori, principi, standard e norme di comportamento
<b>GOVERNANCE</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-18   Struttura della governance
	102-22   Composizione del massimo organo di governo e relativi comitati (Non core)
	102-23   Presidente del massimo organo di governo (Non core)
	102-24   Nomina e selezione del massimo organo di governo
<b>COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-40   Elenco dei gruppi di stakeholder
	102-41   Accordi collettivi di contrattazione
	102-42   Identificazione e selezione degli stakeholder
	102-43   Approccio al coinvolgimento degli stakeholder
	102-44   Argomenti chiave e criticità emerse
<b>PRATICHE DI RENDICONTAZIONE</b>	
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-45   Soggetti inclusi nella Relazione Annuale
	102-46   Definizione del contenuto del report e perimetro dei temi
	102-47   Elenco dei temi materiali
	102-48   Revisione delle informazioni
	102-49   Modifiche nella rendicontazione perimetro dei temi
	102-50   Periodo di rendicontazione
	102-51   Data del report più recente
	102-52   Periodicità della rendicontazione
	102-53   Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report

RELAZIONE ANNUALE 2021	NOTE/OMISSIONI	N. PAGINA
<b>INFORMATIVA GENERALE</b>		
<b>ETICA E INTEGRITÀ</b>		
§ Siamo la Pellegrini, Missione e Valori		Cap. 1, par. 1.2 - p. 20-21
<b>GOVERNANCE</b>		
§ Siamo la Pellegrini, Missione e Valori		Cap. 1, par. 1.2 - p. 20-21
§ Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo, Rendicontazione parziale e riferita esclusivamente alla Capogruppo Pellegrini Spa		Cap.1, par. 1.3 - p. 28-29 (Organigrammi e Organi Societari)
Ernesto Pellegrini ricopre il ruolo di Presidente del Consiglio d'Amministrazione e di Amministratore Delegato		-
Il Consiglio di Amministrazione è incaricato di nominare e selezionare i membri del massimo organo di governo e i relativi comitati		-
<b>COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER</b>		
§ Informativa non finanziaria, L'Ascolto dei nostri stakeholder		Cap. 3, par. 3.2 - p. 72-73 (Piano di Ingaggio e Categorie Stakeholder)
100% (Contratti collettivi nazionale del Commercio)		-
§ Informativa non finanziaria, L'Ascolto dei nostri stakeholder, Analisi di materialità, Nota Metodologica		Cap. 3, par. 3.2, 3.3 - p. 72-75 (Piano di Ingaggio, Categorie Stakeholder e Temi materiali); par. 3.14 - p. 126-127
§ Informativa non finanziaria, L'Ascolto dei nostri stakeholder, Analisi di materialità, Nota Metodologica		Cap. 3, par. 3.2, 3.3 - p. 72-75 (Piano di Ingaggio, Categorie Stakeholder e Temi materiali); par. 3.14 - p. 126-127
§ Informativa non finanziaria, L'Ascolto dei nostri stakeholder, Analisi di materialità, Nota Metodologica		Cap. 3, par. 3.2, 3.3 - p. 72-75 (Piano di Ingaggio, Categorie Stakeholder e Temi materiali); par. 3.14 - p. 126-127
<b>PRATICHE DI RENDICONTAZIONE</b>		
Pellegrini Spa, Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), Industrial Food Mense Spa, Mymenu Srl		Cap.1, par. 1.3 - p. 22-23 (Overview delle Società del Gruppo); p. 28-29 (Organigrammi e Organi Societari); par. 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 - p. 30 - 47 (Approfondimento delle Società del Gruppo)
§ Informativa non finanziaria, Nota metodologica, tabella che segue*		Cap. 3, par. 3.14 - p. 126-127
§ Informativa non finanziaria, Nota metodologica, tabella che segue*		Cap. 3, par. 3.14 - p. 126-127
La revisione delle informazioni dipende dall'acquisizione di Industrial Food Mense Spa e di MYMENU Srl lo scorso anno, dalla modalità di rendicontazione che avviene in maniera consolidata di Gruppo e non solo più relativa alla Spa, dagli effetti del Covid e dal cambiamento del periodo di riferimento (triennio 2019-21)		-
§ Informativa non finanziaria, Analisi di Materialità, Nota metodologica I temi materiali rendicontati hanno subito alcune variazioni. Nel 2021, a seguito di alcuni cambiamenti che hanno caratterizzato le attività del Gruppo, quali le acquisizioni di IFM Spa e Mymenu Srl, le modifiche all'interno dell'organigramma aziendale e gli interessi di alcuni stakeholder Clienti, abbiamo ritenuto opportuno verificare come e se questi avvenimenti avessero fatto emergere nuove tematiche di interesse o, più semplicemente, avessero cambiato le percezioni di alcune tra quelle già presenti nella Matrice Pellegrini.		Cap. 3, par. 3.3 - p. 74-75; par. 3.14 - p. 126-127
Anno Fiscale 2021 (1° gennaio - 31 dicembre)		-
lug-21		-
Annuale		-
accademia@gruppopellegrini.it		-

GRI	INDICATORE	
<b>PRATICHE DI RENDICONTAZIONE</b>		
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016	102-54	Dichiarazioni sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards
	102-55	Indice dei contenuti GRI
	102-56	Assurance esterna
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016	201-1	Valore economico generato e direttamente distribuito
GRI 205: ANTICORRUZIONE 2016	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese
GRI 206: COMPORTAMENTO ANTICONCORRENZIALE 2016	206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche
<b>STANDARD SPECIFICI</b>		
<b>SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA   GRI 204-1</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO 2016	204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali
<b>PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE   NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
<b>QUALITÀ E "SICUREZZA NUTRIZIONALE"   GRI 416-2, 417-1</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi
GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA 2016	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi
<b>BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE   GRI 403-9, 401-1, 404-1, 404-2, 405-1</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	403-9	Infortuni sul lavoro
GRI 401: OCCUPAZIONE 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover

RELAZIONE ANNUALE 2021	NOTE/OMISSIONI	N. PAGINA
<b>PRATICHE DI RENDICONTAZIONE</b>		
Il presente report è stato redatto in conformità ai GRI Standards: opzione Core		-
§ Informativa non finanziaria, Indice dei contenuti GRI		Cap.3, par. 3.15 - p.128-137
La Relazione Annuale è stato sottoposto ad assurance esterna da parte di Pricewaterhouse Coopers		Cap. 4, p. 140-143
§ Il 2021 in sintesi, Valore economico generato e direttamente distribuito, Il Gruppo Pellegrini in cifre		Parte generale introduttiva, p. 8-9
Ad oggi non risultano denunce in merito a comportamenti corruttivi o azioni intraprese a riguardo; <b>A titolo esemplificativo</b> , per evidenza delle pratiche in vigore, si suggerisce inoltre la lettura § Siamo la Pellegrini, Missione e Valori		Cap. 1, par. 1.2 - p. 20-21
Ad oggi non risultano denunce o azioni legali intraprese in merito a comportamenti anticoncorrenziali, politiche antitrust e pratiche monopolistiche; <b>A titolo esemplificativo</b> , per evidenza delle pratiche in vigore, si suggerisce inoltre la lettura § Siamo la Pellegrini, Missione e Valori		Cap. 1, par. 1.2 - p. 20-21
<b>STANDARD SPECIFICI</b>		
<b>SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA   GRI 204-1</b>		
§ Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera		Cap. 3, par. 3.4 - p. 76-81
§ Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera		Cap.3, par. 3.4 - p. 76-81
§ Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera		Cap. 3, par. 3.4 - p. 76-81
§ Siamo la Pellegrini, Società e attività del Gruppo § Informativa non finanziaria, Sostenibilità della filiera		Cap. 1, par. 1.3 - p. 26-27 (Partnership: i fornitori); Cap. 3, par. 3.4 - p. 76-81
<b>PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE   NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED</b>		
§ Informativa non finanziaria, Promozione della cultura alimentare		Cap. 3, par. 3.5 - p. 82-85
§ Informativa non finanziaria, Promozione della cultura alimentare		Cap. 3, par. 3.5 - p. 82-85
§ Informativa non finanziaria, Promozione della cultura alimentare		Cap. 3, par. 3.5 - p. 82-85
<b>QUALITÀ E "SICUREZZA NUTRIZIONALE"   GRI 416-2, 417-1</b>		
§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"		Cap. 3, par. 3.6 - p. 86-90
§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"		Cap. 3, par. 3.6 - p. 86-90
§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"		Cap. 3, par. 3.6 - p. 86-90
§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"		Cap. 3, par. 3.6 - p. 88-90 (Audit e analisi interne ed esterne)
§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"		Cap. 3, par. 3.6 - p. 90 (Reclami)
<b>BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE   GRI 403-9, 401-1, 404-1, 404-2, 405-1</b>		
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 91-101
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 91-101
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 91-101
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 94-95 (Salute e sicurezza)
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 92-93 (Nuove assunzioni e Turnover)

GRI	INDICATORE	
<b>STANDARD SPECIFICI</b>		
<b>BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE   GRI 403-9, 401-1, 404-1, 404-2, 405-1</b>		
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente
	404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transazione
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti
<b>RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE   NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
<b>RICERCA E INNOVAZIONE   NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
<b>IMPEGNO PER IL TERRITORIO   GRI 413-1</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo
<b>ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI   GRI 418-1</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione
GRI 418: PRIVACY DEI CLIENTI 2016	418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei Clienti e perdita di dati dei Clienti
<b>RIDUZIONE IMPATTI CO<sub>2</sub>   NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED</b>		
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione

RELAZIONE ANNUALE 2021	NOTE/OMISSIONI	N. PAGINA
<b>BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE</b>		
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 96-97 (Formazione)
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone <b>A titolo esemplificativo</b> , il Gruppo ha erogato oltre 30,000 ore di formazione distribuite in 3 tipologie di programmi di aggiornamento competenze (obbligatori e no) di cui: Accordi-Stato regioni (generali, specifica alto-basso-medio rischio, e aggiornamenti vari), Sicurezza (i più comuni nell'ambito HCCP e HSE - sicurezza sul lavoro) e Soft Skill, come: Business English, Coaching, Diversità come asset strategico, Mobility Manager, Mindfulness e altri corsi specifici per divisione/dipartimento.		Cap. 3, par. 3.7 - p. 96-97 (Formazione)
§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone		Cap. 3, par. 3.7 - p. 98-99 (Focus Diversità, inclusione sociale e uguaglianza)
<b>RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE</b>		
§ Informativa non finanziaria, Riduzione degli sprechi ed economia circolare		Cap. 3, par. 3.8 - p. 102-105
§ Informativa non finanziaria, Riduzione degli sprechi ed economia circolare		Cap. 3, par. 3.8 - p. 102-105
§ Informativa non finanziaria, Riduzione degli sprechi ed economia circolare		Cap. 3, par. 3.8 - p. 102-105
<b>RICERCA E INNOVAZIONE</b>		
§ Informativa non finanziaria, Ricerca e Innovazione		Cap. 3, par. 3.9 - p. 106-109
§ Informativa non finanziaria, Ricerca e Innovazione		Cap. 3, par. 3.9 - p. 106-109
§ Informativa non finanziaria, Ricerca e Innovazione		Cap. 3, par. 3.9 - p. 106-109
<b>IMPEGNO PER IL TERRITORIO</b>		
§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio		Cap. 3, par. 3.10 - p. 110
§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio, Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Banco Alimentare		Cap. 3, par. 3.10 - p. 111-116 (Iniziative ed obiettivi della Fondazione); p. 117 (Iniziative recupero eccedenze)
§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio, Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Banco Alimentare		Cap. 3, par. 3.10 - p. 111-116 (Iniziative ed obiettivi della Fondazione); p. 117 (Iniziative recupero eccedenze)
§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio, Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus, Banco Alimentare		Cap. 3, par. 3.10 - p. 111-116 (Iniziative ed obiettivi della Fondazione); p. 117 (Iniziative recupero eccedenze)
<b>ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI</b>		
§ Informativa non finanziaria, Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali		Cap. 3, par. 3.11 - p. 118-119
§ Informativa non finanziaria, Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali		Cap. 3, par. 3.11 - p. 118-119
§ Informativa non finanziaria, Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali		Cap. 3, par. 3.11 - p. 118-119
Ad oggi, non risultano denunce in merito alle violazioni di privacy e/o perdita di dati dei Clienti		-
<b>RIDUZIONE IMPATTI CO<sub>2</sub></b>		
§ Informativa non finanziaria, Riduzione impatti CO <sub>2</sub>		Cap. 3, par. 3.12 - 120-123
§ Informativa non finanziaria, Riduzione impatti CO <sub>2</sub>		Cap. 3, par. 3.12 - 120-123
§ Informativa non finanziaria, Riduzione impatti CO <sub>2</sub>		Cap. 3, par. 3.12 - 120-123

**\* I TEMI MATERIALI | GRI 102-46,47**

TEMI	STANDARD SPECIFICI	COINVOLGIMENTO DELL'ORGANIZZAZIONE	DOVE NE PARLIAMO
<b>SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA</b>	GRI 103: Modalità di gestione GRI 204-1: Proporzioni di spesa verso fornitori locali	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Sostenibilità della Filiera
<b>PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE</b>	GRI 103: Modalità di gestione NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Promozione della cultura alimentare
<b>QUALITÀ E "SICUREZZA NUTRIZIONALE"</b>	GRI 103: Modalità di gestione GRI 416-2: Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi GRI 417-1: Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Qualità e "sicurezza nutrizionale"
<b>BENESSERE DELLE NOSTRE PERSONE</b>	GRI 103: Modalità di gestione GRI 401-1: Nuove assunzioni e turnover GRI 403-9: Infortuni sul lavoro GRI 404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente GRI 404-2: Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione GRI 405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Benessere delle nostre persone
<b>RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ED ECONOMIA CIRCOLARE</b>	GRI 103: Modalità di gestione NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Riduzione degli sprechi ed economia circolare
<b>RICERCA E INNOVAZIONE</b>	GRI 103: Modalità di gestione NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Ricerca e Innovazione
<b>IMPEGNO PER IL TERRITORIO</b>	GRI 103: Modalità di gestione GRI 413-1: Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Impegno per il territorio
<b>ASCOLTO E SODDISFAZIONE DEI CLIENTI FINALI</b>	GRI 103: Modalità di gestione GRI 418-1: Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei Clienti e perdita di dati dei Clienti	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Ascolto e soddisfazione dei Clienti finali
<b>RIDUZIONE IMPATTI CO<sub>2</sub></b>	GRI 103: Modalità di gestione NO GRI TOPIC SPECIFIC RELATED	Diretto	§ Informativa non finanziaria, Riduzione impatti CO <sub>2</sub>





**RELAZIONE  
DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE  
SULL'INFORMATIVA  
NON FINANZIARIA**



## Relazione di revisione limitata sulla sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione

Al Consiglio di Amministrazione della Pellegrini SpA

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*limited assurance engagement*) sulla sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione di Pellegrini SpA e sue controllate (di seguito "il Gruppo" o "Gruppo Pellegrini") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021.

### Responsabilità degli Amministratori per l'Informativa Non Finanziaria

Gli Amministratori della Pellegrini SpA sono responsabili per la redazione della sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione in conformità ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards* definiti nel 2016, e aggiornati al 2020, dal GRI - *Global Reporting Initiative* ("GRI Standards"), come descritto nella paragrafo "Nota metodologica" della sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una sezione "Informativa Non Finanziaria" che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Pellegrini in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

### La nostra indipendenza e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

### PricewaterhouseCoopers Business Services Srl

Società a responsabilità limitata a socio unico  
Sede legale: Milano 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 725091 Cap. Soc. Euro 100.000,00 i.v. - C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 06234620968 - Altri Uffici: Bari 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 5640311 Fax 080 5640349 - Bologna 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - Brescia 25121 Viale Duca d'Aosta 28 Tel. 030 3697501 - Cagliari 09125 Viale Diaz 29 Tel. 070 6848774 - Firenze 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 Fax 055 2482899 - Genova 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - Napoli 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - Padova 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873431 Fax 049 8734399 | Rubano 35030 Via Belle Putte 36 - Palermo 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 6256313 Fax 091 7829221 | 90139 Via Roma 457 Tel. 091 6752111 - Parma 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275911 Fax 0521 781844 - Pescara 65127 Piazza Ettore Troilo 8 - Roma 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 6920731 Fax 06 69207330 - Torino 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 5773211 Fax 011 5773299 - Trento 38121 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 Fax 0461 239077 - Treviso 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 315711 Fax 0422 315798 - Trieste 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 Fax 040 364737 - Verona 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della PricewaterhouseCoopers Italia Srl  
[www.pwc.com/it](http://www.pwc.com/it)



### La nostra responsabilità

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità della sezione "Informativa Non Finanziaria" rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information* (di seguito anche "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che la sezione "Informativa Non Finanziaria" non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised (*reasonable assurance engagement*) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sulla sezione "Informativa Non Finanziaria" si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale del Gruppo responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nella sezione "Informativa Non Finanziaria", nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nella sezione "Informativa Non Finanziaria", con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella sezione "Informativa Non Finanziaria".  
In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Pellegrini SpA e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della sezione "Informativa Non Finanziaria".

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo,
  - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella sezione "Informativa Non Finanziaria" abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
  - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per le società Pellegrini SpA, IFM SpA, Pellegrini Catering Overseas SA e MyMenu Srl, che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello



consolidato, abbiamo effettuato riunioni con i responsabili nel corso delle quali abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

#### **Conclusioni**

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione del Gruppo Pellegrini relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" della sezione "Informativa Non Finanziaria".

#### **Altri aspetti**

I dati comparativi presentati nella sezione "Informativa Non Finanziaria" contenuta nella Relazione sulla Gestione in relazione agli esercizi chiusi il 31 dicembre 2020 e il 31 dicembre 2019, non sono stati sottoposti a verifica.

Milano, 15 giugno 2022

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Paolo Bersani', is written over the printed name.

Paolo Bersani  
(Partner)

# **BILANCIO CONSOLIDATO**

al 31.12.2021

**PARTE II / II**

# PROSPETTI CONTABILI

## 1.1 STATO PATRIMONIALE ATTIVO

STATO PATRIMONIALE ATTIVO	31.12.2021	31.12.2020
<b>A) CREDITI VERSO SOCI PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI (DI CUI GIÀ RICHIAMATI)</b>		
<b>B) IMMOBILIZZAZIONI</b>		
<b>I. IMMATERIALI</b>		
1) Costi di impianto e di ampliamento	138	135
2) Costi di ricerca e sviluppo e pubblicità	635	521
3) Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	1.036	687
4) Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	21	23
5) Avviamento	53.326	60.810
6) Immobilizzazioni in corso e acconti	135	383
7) Altre	663	705
	<b>55.954</b>	<b>63.264</b>
<b>II. MATERIALI</b>		
1) Terreni e fabbricati	24.156	23.951
2) Impianti e macchinario	2.001	1.458
3) Attrezzature industriali e commerciali	5.250	5.244
4) Altri beni	18.722	17.748
5) Immobilizzazioni in corso e acconti	214	1.136
	<b>50.343</b>	<b>49.537</b>
<b>III. FINANZIARIE</b>		
1) Partecipazione in:		
a) imprese controllate	4	4
d-bis) altre imprese	52	61
	<b>56</b>	<b>65</b>
2) Crediti		
a) verso imprese controllate		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	0	0
	<b>0</b>	<b>0</b>
d) verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi	47	47
	<b>47</b>	<b>47</b>
d-bis) verso altri		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi	135	148
	<b>135</b>	<b>148</b>
<b>TOTALE IMMOBILIZZAZIONI</b>	<b>106.535</b>	<b>113.061</b>

## C) ATTIVO CIRCOLANTE

<b>I. RIMANENZE</b>		
1) Materie prime, sussidiarie e di consumo	280	220
4) Prodotti finiti e merci	12.628	11.766
	<b>12.908</b>	<b>11.986</b>
<b>II. CREDITI</b>		
1) Verso clienti		
· entro 12 mesi	197.036	179.206
	<b>197.036</b>	<b>179.206</b>
2) Verso imprese controllate		
· entro 12 mesi	7	8
· oltre 12 mesi	0	0
	<b>7</b>	<b>8</b>
3) Verso imprese collegate		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	0	0
4) Verso imprese controllanti		
· entro 12 mesi	0	0
	<b>0</b>	<b>0</b>
5) Verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi	43	31
	<b>43</b>	<b>31</b>
5-bis) Crediti tributari		
· entro 12 mesi	6.405	15.406
· oltre 12 mesi	3.304	3.711
	<b>9.709</b>	<b>19.117</b>
5-ter) Imposte anticipate	2.416	2.384
	<b>2.416</b>	<b>2.384</b>
5-quater) Verso altri		
· entro 12 mesi	4.291	6.400
· oltre 12 mesi	1.703	1.634
	<b>5.994</b>	<b>8.034</b>
<b>TOTALE CREDITI</b>	<b>215.205</b>	<b>208.780</b>
<b>III. ATTIVITÀ FINANZIARIE CHE NON COSTITUISCONO IMMOBILIZZAZIONI</b>		
6) Altri titoli (al netto del fondo svalutazione)	19	-
<b>IV. DISPONIBILITÀ LIQUIDE</b>		
1) Depositi bancari e postali	25.019	19.825
2) Assegni	0	0
3) Denaro e valori in cassa	186	141
	<b>25.205</b>	<b>19.966</b>
<b>TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE</b>	<b>253.337</b>	<b>240.732</b>
<b>D) RATEI E RISCOINTI</b>	<b>1.597</b>	<b>864</b>
<b>TOTALE ATTIVO</b>	<b>361.469</b>	<b>354.657</b>

## 1.2 STATO PATRIMONIALE PASSIVO

STATO PATRIMONIALE PASSIVO	31.12.2021	31.12.2020
<b>A) PATRIMONIO NETTO</b>		
I. CAPITALE	12.400	12.400
II. RISERVA DA SOVRAPPREZZO AZIONI		
III. RISERVA DI RIVALUTAZIONE		
IV. RISERVA LEGALE	3.069	3.069
V. RISERVE STATUARIE RISERVA DA DIFFERENZE DA TRADUZIONE	-1.266	-1.154
VI. RISERVA PER AZIONI PROPRIE IN PORTAFOGLIO		
VI. ALTRE RISERVE		
Riserva straordinaria	145.134	143.067
Riserva da fusione	23.437	23.437
Riserva da scissione	100	100
Riserva Indisponibile ex D.L. 104/2020	292	0
VIII. UTILI (PERDITE) PORTATI A NUOVO	0	0
IX. UTILE (PERDITA) D'ESERCIZIO	10.533	2.359
X. RISERVA NEGATIVA PER AZIONI PROPRIE IN PORTAFOGLIO	-57.256	-57.258
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO DI GRUPPO</b>	<b>136.443</b>	<b>126.020</b>
Patrimonio netto di terzi:		
Capitale e riserve di terzi	-448	-279
Utile (perdita) di terzi	114	-93
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO DI TERZI</b>	<b>-334</b>	<b>-327</b>
<b>TOTALE PATRIMONIO NETTO CONSOLIDATO</b>	<b>136.109</b>	<b>125.648</b>
<b>B) FONDI PER RISCHI E ONERI</b>		
1) Fondi per trattamento di quiescenza e obblighi simili	459	1.436
2) Fondi per imposte, anche differite	2.061	2.196
3) Strumenti finanziari derivati passivi		
4) Altri	2.822	2.397
<b>TOTALE FONDI PER RISCHI E ONERI</b>	<b>5.342</b>	<b>6.029</b>
<b>C) TRATTAMENTO FINE RAPPORTO DI LAVORO</b>	<b>5.300</b>	<b>5.985</b>
<b>D) DEBITI</b>		
1) Obbligazioni		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	<b>0</b>	<b>0</b>
3) Debiti verso soci per finanziamenti		
· entro 12 mesi	0	0
· oltre 12 mesi	3.000	8.883
	<b>3.000</b>	<b>8.883</b>

4) Debiti verso banche		
· entro 12 mesi	20.581	23.615
· oltre 12 mesi	2.604	6.729
	<b>23.185</b>	<b>30.344</b>
5) Debiti verso altri finanziatori		
· entro 12 mesi	4	289
· oltre 12 mesi	0	155
	<b>4</b>	<b>444</b>
6) Acconti		
· entro 12 mesi	48	31
· oltre 12 mesi	0	0
	<b>48</b>	<b>31</b>
7) Debiti verso fornitori		
· entro 12 mesi	156.569	151.523
· oltre 12 mesi	0	
	<b>156.569</b>	<b>151.523</b>
9) Debiti verso imprese controllate		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	<b>0</b>	<b>0</b>
10) Debiti verso imprese collegate		
· entro 12 mesi		
· oltre 12 mesi		
	<b>0</b>	<b>0</b>
11) Debiti verso imprese controllanti		
· entro 12 mesi	0	
· oltre 12 mesi	0	
	<b>0</b>	<b>0</b>
11-bis) Debiti vs impr. sottoposte al controllo delle controllanti		
· entro 12 mesi	342	476
· oltre 12 mesi	0	
	<b>342</b>	<b>476</b>
12) Debiti tributari		
· entro 12 mesi	6.220	3.471
· oltre 12 mesi	497	995
	<b>6.717</b>	<b>4.466</b>
13) Debiti verso istituti di previdenza e di sicurezza sociale		
· entro 12 mesi	10.157	7.905
· oltre 12 mesi	0	
	<b>10.157</b>	<b>7.905</b>
14) Altri debiti		
· entro 12 mesi	14.489	12.906
· oltre 12 mesi	0	
	<b>14.489</b>	<b>12.906</b>
<b>TOTALE DEBITI</b>	<b>214.511</b>	<b>216.978</b>
<b>E) RATEI E RISCONTI</b>	<b>207</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE PASSIVO</b>	<b>361.469</b>	<b>354.657</b>

## 1.3 CONTO ECONOMICO

CONTO ECONOMICO	31.12.2021	31.12.2020
<b>A) VALORE DELLA PRODUZIONE</b>		
1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	637.703	535.907
2) Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	1.205	(730)
4) Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni:	200	0
5) Altri ricavi e proventi		
· contributi in conto esercizio	241	555
· vari	4.697	4.656
<b>TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>644.046</b>	<b>540.388</b>
<b>B) COSTI DELLA PRODUZIONE</b>		
6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	125.540	100.394
7) Per servizi	291.298	252.064
8) Per godimento di beni di terzi	8.663	8.357
9) Per il personale		
a) Salari e stipendi	126.783	105.679
b) Oneri sociali	37.348	32.472
c) Trattamento di fine rapporto	7.797	7.323
e) Altri costi	5.472	2.540
<b>TOTALE COSTI PER IL PERSONALE</b>	<b>177.400</b>	<b>148.014</b>
10) Ammortamenti e svalutazioni		
a) Ammortamento delle immobilizzazioni immateriali	9.248	8.465
b) Ammortamento delle immobilizzazioni materiali	9.952	9.153
c) Altre svalutazioni delle immobilizzazioni	0	0
d) Svalutazioni dei crediti compresi nell'attivo circolante	1.312	836
<b>TOTALE AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI</b>	<b>20.512</b>	<b>18.454</b>
11) Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	15	61
12) Accantonamenti per rischi	714	68
13) Altri accantonamenti	0	0
14) Oneri diversi di gestione	2.711	2.293
<b>TOTALE COSTI DELLA PRODUZIONE</b>	<b>626.853</b>	<b>529.705</b>
<b>DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DI PRODUZIONE (A-B)</b>	<b>17.193</b>	<b>10.683</b>

### C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

16) Altri proventi finanziari:		
a) Da crediti iscritti nelle immobilizzazioni:		
altri	0	(1)
c) Da titoli iscritti nell'attivo circolante:		
d) Proventi diversi dalle precedenti:	0	0
altri	617	387
	<b>617</b>	<b>386</b>
17) Interessi e altri oneri finanziari:		
altri	(231)	(294)
	<b>231</b>	<b>294</b>
17-bis) utili e perdite su cambi:		
altri	1.122	(3.331)
	<b>1.122</b>	<b>(3.331)</b>
<b>TOTALE PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>	<b>1.508</b>	<b>-3.239</b>

### D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ FINANZIARIE

18) Rivalutazioni:		
d) di strumenti finanziari derivati	0	0
<b>TOTALE RIVALUTAZIONI</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
19) Svalutazioni:		
a) di partecipazioni	0	0
<b>TOTALE SVALUTAZIONI</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTALE RETTIFICHE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B±C±D)</b>	<b>18.701</b>	<b>7.444</b>

22) Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate		
a) Imposte correnti	8.391	4.981
b) imposte relative ad anni precedenti	10	197
c) imposte differite relative ad anni precedenti	(152)	
d) Proventi da Consolidato Fiscale	(195)	
	<b>8.054</b>	<b>5.178</b>
<b>23) UTILE (PERDITA) CONSOLIDATI DELL'ESERCIZIO</b>	<b>10.647</b>	<b>2.266</b>
<b>UTILE (PERDITA) DI PERTINENZA DEL GRUPPO</b>	<b>10.533</b>	<b>2.359</b>
<b>UTILE (PERDITA) DI PERTINENZA DEI TERZI</b>	<b>114</b>	<b>-93</b>

Il Presidente e Legale Rappresentante  
Cav.Lav. Ernesto Pellegrini

## 1.4 RENDICONTO FINANZIARIO

	ESERCIZIO CORRENTE	ESERCIZIO PRECEDENTE
<b>A) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ OPERATIVA (METODO INDIRETTO)</b>		
Utile (perdita) dell'esercizio	10.647	2.266
Imposte sul reddito	8.054	5.178
Interessi passivi/(attivi)	(1.508)	3.239
(Dividendi)	0	0
(Plusvalenze)/Minusvalenze derivanti dalla cessione di attività	(53)	(53)
1. Utile / (perdita) dell'esercizio prima d'imposte sul reddito, interessi, dividendi e plus/minusvalenze da cessione	17.140	10.630
RETTIFICHE PER ELEMENTI NON MONETARI CHE NON HANNO AVUTO CONTROPARTITA NEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO		
Accantonamenti ai fondi	3.208	3.188
Ammortamenti delle immobilizzazioni	19.200	17.618
Svalutazioni per perdite durevoli di valore	0	0
Rettifiche di valore di attività e passività finanziarie di strumenti finanziari derivati che non comportano movimentazioni monetarie	0	0
Altre rettifiche in aumento / (in diminuzione) per elementi non monetari	0	0
<b>TOTALE RETTIFICHE PER ELEMENTI NON MONETARI CHE NON HANNO AVUTO CONTROPARTITA NEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO</b>	<b>22.408</b>	<b>20.806</b>
2. Flusso finanziario prima delle variazioni del capitale circolante netto	39.548	31.436
VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO		
Decremento/(Incremento) delle rimanenze	(922)	1.036
Decremento/(Incremento) dei crediti verso clienti	(19.142)	1.468
Incremento/(Decremento) dei debiti verso fornitori	5.049	3.577
Decremento/(Incremento) ratei e risconti attivi	(733)	641
Incremento/(Decremento) ratei e risconti passivi	190	(180)
Altri decrementi / (Altri incrementi) del capitale circolante netto	13.620	(12.893)
<b>TOTALE VARIAZIONI DEL CAPITALE CIRCOLANTE NETTO</b>	<b>(1.938)</b>	<b>(6.351)</b>
3. Flusso finanziario dopo le variazioni del capitale circolante netto	37.610	25.085
ALTRE RETTIFICHE		
Interessi incassati/(pagati)	1.508	(3.240)
(Imposte sul reddito pagate)	(4.876)	(5.903)
Dividendi incassati	0	0
(Utilizzo dei fondi)	(3.327)	(3.218)
Altri incassi/(pagamenti)	0	0
<b>TOTALE ALTRE RETTIFICHE</b>	<b>(6.695)</b>	<b>(12.361)</b>
<b>FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ OPERATIVA (A)</b>	<b>30.915</b>	<b>12.724</b>
<b>B) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ D'INVESTIMENTO</b>		
IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
(Investimenti)	(10.723)	(11.487)
Disinvestimenti	212	1.105

IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
(Investimenti)	(1.939)	(1.563)
Disinvestimenti	0	896
IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
(Investimenti)	0	23
Disinvestimenti	22	142
ATTIVITÀ FINANZIARIE NON IMMOBILIZZATE		
(Investimenti)	(19)	0
Disinvestimenti	0	0
(Disponibilità acquisite a seguito della variazione del perimetro di consolidamento)	0	(12.530)
Cessione di rami d'azienda al netto delle disponibilità liquide	0	0
<b>FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ D'INVESTIMENTO (B)</b>	<b>(12.447)</b>	<b>(23.414)</b>
<b>C) FLUSSI FINANZIARI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ DI FINANZIAMENTO</b>		
MEZZI DI TERZI		
Incremento/(Decremento) debiti a breve verso banche	3.512	0
Accensione finanziamenti	2.000	30.738
(Rimborso finanziamenti)	(18.554)	(15.656)
MEZZI PROPRI		
Aumento di capitale a pagamento	0	0
(Rimborso di capitale)	0	0
Cessione (Acquisto) di azioni proprie	0	0
(Dividendi e acconti su dividendi pagati)	0	0
Altre Variazione del Capitale Netto	(187)	0
<b>FLUSSO FINANZIARIO DELL'ATTIVITÀ DI FINANZIAMENTO (C)</b>	<b>(13.229)</b>	<b>15.081</b>
<b>INCREMENTO (DECREMENTO) DELLE DISPONIBILITÀ LIQUIDE (A ± B ± C)</b>	<b>5.239</b>	<b>4.392</b>
Effetto cambi sulle disponibilità liquide	0	0
DISPONIBILITÀ LIQUIDE ALL'INIZIO DELL'ESERCIZIO		
Depositi bancari e postali	19.825	15.433
Assegni	0	0
Denaro e valori in cassa	141	141
<b>TOTALE DISPONIBILITÀ LIQUIDE A INIZIO ESERCIZIO</b>	<b>19.966</b>	<b>15.574</b>
Di cui non liberamente utilizzabili	0	0
DISPONIBILITÀ LIQUIDE A FINE ESERCIZIO		
Depositi bancari e postali	25.019	19.825
Assegni	0	0
Denaro e valori in cassa	186	141
<b>TOTALE DISPONIBILITÀ LIQUIDE A FINE ESERCIZIO</b>	<b>25.205</b>	<b>19.966</b>
Di cui non liberamente utilizzabili	0	0

A large, stylized number '2' is the central graphic element. It is composed of a dark grey upper curve and a dark brown lower stem. The number is positioned on the right side of the page, overlapping a light grey background and a dark brown horizontal band.

# NOTA INTEGRATIVA AL BILANCIO CONSOLIDATO

## 2.1 PREMESSA

Il Bilancio consolidato chiuso al 31 dicembre 2021 e la presente Nota Integrativa sono stati redatti secondo le norme introdotte dal Decreto Legislativo n. 139/15 in attuazione della Direttiva Europea 2013/34 e in conformità al dettato dell'art.29 del D.Lgs. 127/91.

Il Bilancio risulta costituito dai seguenti documenti:

- Stato Patrimoniale
- Conto Economico
- Rendiconto Finanziario
- Nota Integrativa

Inoltre, ai sensi dell'art.2428 del Codice Civile, è corredato dalla Relazione sulla Gestione.

La presente Nota Integrativa ha la funzione di fornire l'illustrazione, l'analisi e, in taluni casi, un'integrazione dei dati di Bilancio e contiene le informazioni richieste dall'art. 2427 Codice Civile che sono in linea con le modifiche normative introdotte dal Dlgs 139/15 e con i principi contabili emessi dall'Organismo Italiano di Contabilità.

Con particolare riferimento agli effetti della pandemia Covid 19, come indicato in Relazione sulla Gestione, riguardo alle valutazioni delle principali poste di bilancio, si può indicare quanto segue:

- Non sono stati rilevati elementi che evidenzino una perdita di valore degli attivi fissi;
- I risultati del 2021 e le attuali prospettive di ripresa, confermate dai risultati dei primi mesi dell'esercizio 2022, confermano l'assenza di perdite durevoli di valori dell'avviamento;
- In merito agli avviamenti emersi in sede di primo consolidamento, è da ricordare che IFM Spa attiva nel settore della Ristorazione Collettiva, è stata acquisita nel corso del 2020 (closing avvenuto nel mese di agosto 2020) e pertanto il prezzo di acquisizione ha tenuto conto degli effetti negativi indotti dalla pandemia sui risultati di bilancio. I risultati del 2021 sono ritornati

sostanzialmente in linea con quelli del 2019 grazie ad una certa ripresa del mercato e agli effetti dell'integrazione con il Gruppo Pellegrini. Per quanto riguarda Mymenu il 2021 è stato un anno di costruzione della squadra e della piattaforma tecnologica necessaria per confermarci un importante operatore nel Food Delivery sia per il consumatore finale che per le aziende. Alla luce di tutto quanto sopra indicato, non sono state rilevate perdite durevoli di valore rispetto ai valori degli avviamenti rivenienti dalle acquisizioni delle due società;

- Gli effetti ancora presenti nel 2021 della pandemia non hanno determinato variazioni significative nei prezzi di vendita, attuali e prevedibili, che possano avere alterato in modo significativo il valore di recupero delle rimanenze;
- La pandemia non ha determinato particolari ritardi o rallentamenti nell'incasso dei crediti verso Clienti e non si sono registrate anomale richieste di dilazione dei pagamenti;
- Come già precedentemente indicato, la pandemia non ha intaccato le prospettive di crescita del Gruppo e gli utili attesi saranno più che sufficienti a garantire in futuro la recuperabilità dei crediti fiscali, ivi incluse le imposte anticipate;
- Non sono rilevati elementi e/o accadimenti specifici che potessero identificare ulteriori passività potenziali, se non già riflesse in bilancio;
- Con riferimento ai forti shock di aumento dei prezzi delle materie prime o dell'energia aumentate a seguito del contesto internazionale con la guerra Russo-Ucraina attualmente non si prevede che gli stessi possano avere un impatto sulle attività del Gruppo (grazie anche alla loro diversificazione) tale da far sorgere dubbi sulla persistenza del presupposto della continuità aziendale.

Si sottolinea, per completezza di premessa, che la Capogruppo ha riallineato il valore fiscale dell'Avviamento a quello contabile, pari a € 49.745 migliaia al 31.12.2020, mediante il pagamento (da effettuare nei modi e tempi previsti dalla normativa) nel corso dell'esercizio dell'imposta sostitutiva del 3%, pari a € 1.492 migliaia.

Il debito riconducibile all'imposta da pagare, ripartito in 3 quote annuali, è stato rilevato alla voce D12 "Debiti Tributarî". L'onere per il versamento dell'imposta sostitutiva, è stato iscritto nell'attivo circolante alla voce C.II.5. quater e verrà ripartito a conto economico in quote costanti coerentemente con la rilevazione del beneficio fiscale derivante dall'am-

mortamento dell'avviamento a seguito del riallineamento, e cioè fino al 2070. La Società, come previsto dalla Legge di Bilancio 2022, ha deciso infatti, di non revocare l'opzione di rivalutazione ed estendere il periodo di ammortamento dell'avviamento, ai fini fiscali, da 7 a 50 anni.

Nel Patrimonio Netto è stata altresì creata una riserva in sospensione di imposta di € 48.253 migliaia pari al valore dell'avviamento affrancato di € 49.745 migliaia, ridotta per l'imposta sostitutiva del 3% di € 1.492 migliaia.

## 2.2 PRINCIPI DI REDAZIONE E CRITERI DI FORMAZIONE

I prospetti contabili consolidati sono stati preparati sulla base dei bilanci al 31 dicembre 2021 predisposti dalle singole società incluse nell'area di consolidamento e rettificati, ove necessario, ai fini di allinearli ai principi della Capogruppo Pellegrini Spa.

Tutti i valori riportati nei prospetti contabili consolidati e nella presente Nota Integrativa sono espressi in migliaia di euro e pertanto gli stessi possono presentare marginali scostamenti rispetto agli analoghi importi espressi in unità di euro per effetto degli arrotondamenti.

### DEROGHE

Non si sono verificati casi eccezionali che abbiano reso necessario il ricorso a deroghe di cui all'art. 2423 comma 4 del Codice Civile.

Come anticipato, i principi generali di redazione del bilancio consolidato e i criteri di valutazione adottati e descritti nel seguito sono quelli in vigore alla data di bilancio e tengono conto previsioni normative del Dlgs 139/15.

I criteri di valutazione e i principi contabili adottati per le voci più significative sono i seguenti:

### Criteri di consolidamento

Il bilancio consolidato comprende i bilanci delle Società controllate incluse nell'area di consolidamento, redatti al 31 dicembre di ogni anno. Si ha il controllo di un'impresa quando la Società ha il potere di determinare le politiche finanziarie ed operative della stessa, in modo tale da ottenere benefici dalla sua attività.

Quando necessario, sono state effettuate rettifiche ai bilanci delle società controllate per allineare i criteri contabili utilizzati a quelli adottati dalla Capogruppo, ovvero a quanto disposto dal Decreto Legislativo n. 139/15 in conformità al dettato dell'art.29 del D.Lgs. 127/91 e dai Principi Contabili Nazionali emessi dall'OIC.

Tutte le operazioni significative intercorse fra le imprese del Gruppo e i relativi saldi sono eliminati in sede di consolidamento.

La quota di interessenza degli azionisti di minoranza nelle attività nette delle controllate consolidate è identificata separatamente rispetto al patrimonio netto di Gruppo. Tale interessenza viene determinata in base alla percentuale da essi detenuta nelle attività e passività iscritte alla data di acquisizione e nelle variazioni di patrimonio netto dopo tale data.

## 2.3 AREA DI CONSOLIDAMENTO

Il bilancio consolidato al 31 dicembre 2021 comprende i dati patrimoniali ed economici di Pellegrini Spa (Capogruppo) e delle società operative di cui la Capogruppo possiede, direttamente o indirettamente, più del 50% del Capitale Sociale,

oppure esercita un'influenza dominante sulla gestione di tali società.

Il metodo utilizzato per il consolidamento è quello dell'integrazione globale.

AREA DI CONSOLIDAMENTO				
RAGIONE SOCIALE	SEDE	CAPITALE SOCIALE	% PARTECIPAZIONE	
			DIRETTA	INDIRETTA
Pellegrini Catering Overseas SA (PCO)	SVIZZERA	5.265.000 CHF	100%	-
Pellegrini Catering Congo Sàrl	CONGO	900.000.000 XAF	-	100%
Pellegrini Nigeria Catering Ltd	NIGERIA	40.000.000 NGN	-	90%
Pellegrini Catering Cameroon Sàrl	CAMERUN	6.560.000 XAF	-	100%
Pellegrini Middle East Catering Services LLC	EMIRATI ARABI UNITI	150.000 AED	-	100%
Pellegrini Angola Support Services SA	ANGOLA	14.000.000 AOA	-	50%
Pellegrini Catering Mocambique Lda	MOZAMBICO	20.000 MTN	-	100%
IFM Industrial Food Mense Spa	ITALIA	300.000,00 EUR	100%	-
Mymenu Srl	ITALIA	21.637,00 EUR	83,40%	-

Per entrambe le partecipazioni IFM Industrial Food Mense Spa e Mymenu Srl dal confronto tra il loro valore di carico e la rispettiva quota di patrimonio netto alla data di primo consolidamento, sono emerse differenze positive di consolidamento. Non ravvisandosi gli estremi per una allocazione delle stesse differenze positive ad elementi dell'attivo

patrimoniale, tali differenze sono state iscritte nella voce B.1.5. "Avviamento" dello Stato Patrimoniale. È stata esclusa dall'area di consolidamento la seguente società in quanto non operativa e quindi irrilevante ai fini della rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria e del risultato economico del gruppo:

PARTECIPAZIONI NON CONSOLIDATE					
RAGIONE SOCIALE	SEDE	CAPITALE SOCIALE	VALORE DIBILANCIO (EURO/00)	% PARTECIPAZIONE	
				DIRETTA	INDIRETTA
Pellegrini Catering Gabon Sàrl	Gabon	5.000.000 XAF	4	-	51%

I cambi utilizzati al fine del consolidamento dei bilanci espressi in valuta sono i seguenti:

DESCRIZIONE	CAMBIO 31.12.2021	CAMBIO MEDIO 2021	CAMBIO 31.12.2020	CAMBIO MEDIO 2020
Euro / Franco CFA	655,957	655,957	655,957	655,957
Euro / Naira nigeriana	467,50	472,44	465,87	412,70
Euro / Kwana angolana	629,01	731,65	798,42	669,78
Euro / Dirham Emirati Arabi	4,16	4,33	4,51	4,19
Euro / Metical Mozambico	72,31	77,21	91,14	80,48

### IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI

Sono originariamente iscritte al costo e, laddove previsto, previo consenso del Collegio Sindacale. Gli importi sono al netto delle quote di ammortamento che sono state calcolate in base alla residua possibilità di utilizzazione; qualora le immobilizzazioni immateriali abbiano subito alla data di Bilancio perdite di valore ritenute durevoli le stesse vengono svalutate conseguentemente. Qualora, successivamente, i motivi di tali valutazioni vengano meno, viene ripristinato il valore residuo eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche, ad eccezione dell'avviamento. In particolare, i criteri di classificazione e di ammortamento adottati sono i seguenti:

#### Diritti di brevetto industriale e diritti di utilizzazione delle opere dell'ingegno

I diritti di sfruttamento di brevetti e opere dell'ingegno sono iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale quando risultino acquisiti a titolo oneroso. L'ammortamento viene calcolato in base alla durata dello sfruttamento, o alla durata della prevista vita utile, sempre nei limiti della tutela legale.

#### Avviamento

L'iscrizione dell'avviamento nell'attivo dello Stato Patrimoniale è subordinato alla sua acquisizione a titolo oneroso e al consenso del Collegio Sindacale. Il valore di iscrizione corrisponde al costo sostenuto ed è ammortizzato in quote costanti sulla base della migliore stima dei benefici futuri ad esso correlati.

### Altre immobilizzazioni immateriali

Si riferiscono principalmente agli oneri pluriennali (migliorie) afferenti a beni di proprietà di terzi e sono ammortizzati sulla base della vita utile dei beni o della durata dei contratti a cui si riferiscono, se inferiore.

### IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

Sono iscritte al costo di acquisto comprensivo degli oneri accessori di diretta imputazione, aumentato delle rivalutazioni monetarie effettuate ai sensi delle leggi che hanno disciplinato questa materia. I valori iscritti all'attivo sono annualmente rettificati da quote costanti di ammortamento, determinate con riferimento alla prevista vita utile dei beni.

Qualora alla data di chiusura dell'esercizio le immobilizzazioni materiali abbiano subito perdite di valore ritenute durevoli, le stesse vengono svalutate conseguentemente.

Qualora in un periodo successivo si evidenzino che i motivi delle rettifiche sono venuti meno, viene ripristinato il valore residuo originario, eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche.

I costi di manutenzione e riparazione sono imputati al Conto Economico dell'esercizio nel quale vengono sostenuti, qualora di natura ordinaria, ovvero capitalizzati se hanno comportato un aumento significativo e tangibile della capacità produttiva e/o della vita utile residua dei beni a cui si riferiscono.

### Svalutazioni per perdite durevoli di valore delle immobilizzazioni materiali ed immateriali

Ad ogni data di riferimento del bilancio, la Società valuta se vi siano eventuali indicatori che le immobilizzazioni materiali ed immateriali possano aver subito una perdita durevole di valore.

Se esiste una tale evidenza, si procede alla stima del valore recuperabile dell'immobilizzazione ed effettua una svalutazione soltanto nel caso in cui quest'ultimo sia inferiore al corrispondente valore netto contabile.

Per "valore recuperabile" di un'attività si intende il maggiore tra il suo valore equo (fair value) al netto dei costi di vendita ed il suo valore d'uso.

L'eventuale svalutazione per perdita durevole di valore è ripristinata, ad eccezione dell'avviamento, qualora siano venuti meno i motivi che l'avevano giustificata. Il ripristino di valore non può eccedere il valore che sarebbe stato determinato se non fosse stata rilevata alcuna perdita di valore.

### PARTECIPAZIONI IN ALTRE IMPRESE

Le partecipazioni in altre imprese sono state iscritte al costo di acquisto o di costituzione, eventualmente rettificato sulla base delle durevoli perdite di valore. Si procede alla svalutazione nel caso di perdite durevoli di valore dovute ad andamenti negativi, attuali e prospettici, della Società partecipata o dell'attività. Qualora, successivamente, i motivi della svalutazione vengano meno viene ripristinato il valore originale eliminando gli effetti delle precedenti rettifiche.

### RIMANENZE

Sono valutate al minore tra il costo di acquisto ed il corrispondente valore di mercato. Il valore di mercato è rappresentato dal costo di sostituzione per le materie prime sussidiarie e di consumo e dal valore netto di realizzo per i prodotti finiti e merci.

Il criterio di determinazione del costo per i beni fungibili è costituito dal metodo del costo medio ponderato con periodo di formazione annuale.

### CREDITI (INCLUSI I CREDITI ISCRITTI NELLE IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE)

I crediti sono rilevati in bilancio secondo il criterio del costo ammortizzato, tenendo in considerazione il fattore temporale, ed il valore di presumibile realizzo. In particolare, il valore di iscrizione iniziale è rappresentato dal valore nominale del credito, al netto di tutti i premi, sconti e abbuoni, ed inclusivo degli eventuali costi direttamente attribuibili alla transazione che ha generato il credito. I costi di transazione, le eventuali commissioni attive e passive e ogni differenza tra valore iniziale e valore nominale a scadenza sono inclusi nel calcolo del costo ammortizzato utilizzando il criterio dell'interesse effettivo.

È costituito un apposito fondo svalutazione a fronte di possibili rischi di insolvenza, la cui congruità rispetto alle posizioni di dubbia esigibilità è verificata periodicamente ed, in ogni caso, al termine di ogni esercizio, tenendo in considerazione sia le situazioni di inesigibilità già manifestatesi o ritenute probabili, sia le condizioni economiche generali, di settore, e di rischio paese. Nel processo di stima del fondo svalutazione crediti è ammesso un processo di valutazione forfettario, in luogo di quello analitico, qualora sia possibile raggruppare i crediti anomali di importo non significativo in classi omogenee che presentino profili di rischio simili. Alle suddette classi di crediti si possono applicare formule per la determinazione della ragionevole attesa di perdita su crediti.

La società procede alla cancellazione dei crediti dal bilancio quando:

- I diritti contrattuali sui flussi finanziari derivanti dal credito si estinguono; oppure
- La titolarità dei diritti contrattuali sui flussi finanziari derivanti dal credito è trasferita e con essa sono trasferiti sostanzialmente tutti i rischi inerenti il credito.

### DEBITI

I debiti sono rilevati in bilancio secondo il criterio del costo ammortizzato, tenendo in considerazione il fattore temporale. In particolare, il valore di iscrizione iniziale è rappresentato dal valore nominale del debito al netto dei costi di transazione e di tutti i premi, gli sconti e gli abbuoni direttamente derivanti dalla transazione che ha generato il debito. I costi di transazioni, le eventuali commissioni attive e passive e ogni differenza tra valore iniziale e valore nominale a scadenza sono inclusi nel calcolo del costo ammortizzato utilizzando il criterio dell'interesse effettivo.

### CRITERI DI CONVERSIONE DEI VALORI ESPRESSI IN VALUTA

I crediti e i debiti espressi originariamente in valuta estera, iscritti in base ai cambi in vigore alla data in cui sono sorti, sono allineati ai cambi correnti alla chiusura del Bilancio.

In particolare, le attività e passività che non costituiscono immobilizzazioni nonché i crediti finanziari immobilizzati sono iscritti al tasso di cambio e pronti alla data di chiusura dell'esercizio. Gli utili e le perdite che derivano dalla conversione dei crediti e dei debiti sono rispettivamente accreditati e addebitati al Conto Economico alla voce 17 bis "Utili e perdite su cambi".

I cambi utilizzati al fine del consolidamento sono quelli "correnti" alla data del consolidamento (ovvero il 31 dicembre 2021) per le poste della situazione patrimoniale-finanziaria (salvo quelle di patrimonio netto che sono al cambio originale di formazione delle varie poste) e quelli medi dell'esercizio 2021 per le poste del conto economico.

La differenza emergente tra il valore così ottenuto e quello derivante dalla traduzione delle stesse voci al cambio corrente è iscritta in un'apposita voce del Patrimonio Netto.

### RATEI E RISCOINTI

Sono stati determinati secondo il criterio dell'effettiva competenza temporale dell'esercizio. Per i ratei e risconti di durata pluriennale sono state verificate le condizioni che ne avevano determinato l'iscrizione originaria, adottando, ove necessario, le opportune variazioni.

### AZIONI PROPRIE

Le azioni proprie sono rilevate in bilancio a diretta riduzione del patrimonio netto nell'apposita riserva negativa.

### FONDI PER RISCHI E ONERI

I fondi rischi ed oneri accolgono accantonamenti a fronte di passività potenziali, di natura determinata, di esistenza certa o probabile ma di ammontare o data di sopravvenienza indeterminati alla data di chiusura dell'esercizio.

Nella valutazione di tali fondi sono stati rispettati i criteri generali di prudenza e competenza e non si è proceduto alla costituzione di fondi rischi generici privi di giustificazione economica.

Gli accantonamenti ai fondi riflettono la migliore stima possibile sulla base degli elementi a disposizione e sono iscritti fra le voci dell'attività gestionale a cui si riferisce l'operazione dovendo prevalere il criterio della classificazione "per natura" dei costi. Le passività potenziali sono state rilevate in bilancio e iscritte nei fondi in quanto ritenute probabili ed essendo stimabile con ragionevolezza l'ammontare del relativo onere.

Alla fine di ciascun esercizio, viene valutata la congruità dei fondi. I fondi per rischi e oneri iscritti in un periodo precedente sono quindi oggetto di riesame per verificarne la corretta misurazione alla data di bilancio.

### TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO

Rappresenta l'effettivo debito maturato verso i dipendenti in conformità di legge e dei contratti di lavoro vigenti, considerando ogni forma di remunerazione avente carattere continuativo.

Il fondo corrisponde al totale delle singole indennità maturate a favore dei dipendenti alla data di chiusura del bilancio, al netto degli acconti erogati, ed è pari a quanto si sarebbe dovuto corrispondere ai dipendenti nell'ipotesi di cessazione del rapporto di lavoro in tale data.

## IMPOSTE

Le imposte sono accantonate secondo il principio di competenza. Esse rappresentano:

- gli accantonamenti per imposte liquidate o da liquidare per l'esercizio, determinate secondo le aliquote e le norme vigenti;
- l'ammontare delle imposte differite e anticipate in relazione a differenze temporanee sorte o annullate nell'esercizio.

Le imposte differite e anticipate sono calcolate sulle differenze temporanee tra i valori delle attività e delle passività determinati secondo criteri civilistici e i corrispondenti valori fiscali. In particolare le imposte anticipate sono rilevate solo qualora esista la ragionevole certezza di ottenere in futuro imponibili fiscali.

## RICAVI E COSTI

Sono esposti nel Bilancio secondo i principi della prudenza e della competenza. I ricavi ed i proventi sono al netto dei resi, degli sconti, abbuoni e premi nonché delle imposte direttamente connesse con la vendita dei prodotti e la prestazione dei servizi.

I ricavi e i proventi, i costi e gli oneri relativi ad operazioni in valuta sono determinati al cambio corrente alla data nella quale la relativa operazione è compiuta.

I ricavi conseguenti alla vendita di merci sono riconosciuti al momento del passaggio di tutti i rischi e benefici connessi alla proprietà, passaggio che comunemente coincide con la spedizione o consegna dei beni.

I ricavi relativi all'erogazione dei servizi di ristorazione sono riconosciuti al momento dell'erogazione del pasto. I ricavi correlati alla cessione del diritto alla somministrazione di pasti (buoni pasto) sono riconosciuti al momento della consegna del titolo; si procede pertanto al riconoscimento dei relativi costi per i soli buoni pasto emessi nell'esercizio, sia per quelli riconsegnati che per quelli ancora in circolazione alla data di chiusura dell'esercizio.

I ricavi per vendita di servizi di welfare aziendale (cd "Buoni Regalo" e "Fuel Voucher"), rappresentati dal-

le commissioni di vendita maturate nei confronti delle società partner dell'iniziativa, sono rilevate a conto economico al momento della loro maturazione.

I ricavi per servizi di pulizia e quelli della Divisione Distributori Automatici sono riconosciuti al momento dell'erogazione del servizio.

## CONTRIBUTI IN CONTO IMPIANTI

I contributi in conto impianti sono contabilizzati nella voce "Altri ricavi e proventi" al momento del relativo riconoscimento, ed imputati a Conto Economico in relazione alla vita utile delle immobilizzazioni materiali a fronte delle quali sono stati erogati.

## STRUMENTI FINANZIARI DERIVATI

Gli strumenti finanziari derivati sono iscritti al fair value. Le variazioni di fair value sono imputate al conto economico, oppure, se lo strumento copre il rischio di variazione di flussi finanziari attesi di un altro strumento finanziario o di un'operazione programmata e ne ricorrono i presupposti previsti dai principi contabili di riferimento, direttamente ad una riserva positiva o negativa di patrimonio netto; tale riserva è imputata al conto economico nella misura e nei tempi corrispondenti al verificarsi o al modificarsi dei flussi di cassa dello strumento coperto o al verificarsi dell'operazione oggetto di copertura.

Nel caso in cui il fair value alla data di riferimento risulti positivo, è iscritto nella voce "strumenti finanziari derivati attivi" tra le immobilizzazioni finanziarie o tra le attività finanziarie che non costituiscono immobilizzazioni. Nel caso in cui il valore risulti negativo è iscritto nella voce "strumenti finanziari derivati passivi" tra i fondi per rischi e oneri.

## COMPOSIZIONE E MOVIMENTAZIONI INTERVENUTE NELLE VOCI DI BILANCIO

Per ciascun gruppo o voce vengono riportati appositi prospetti che evidenziano le consistenze iniziali, le movimentazioni e le consistenze finali.

Nelle tabelle seguenti la colonna "Variazione perimetro di consolidamento" evidenzia i saldi, alla data di acquisizione, relativi alle società IFM Industrial Food Mense Spa e Mymenu Srl il cui controllo è avvenuto nel corso dell'esercizio in esame.

## 2.4 STATO PATRIMONIALE

### ATTIVITÀ

#### B) IMMOBILIZZAZIONI

##### B.1 Immobilizzazioni immateriali

Il valore netto contabile al 31 dicembre 2021 ammonta a € 55.954 migliaia (€ 63.264 migliaia nel 2020). Nel prospetto seguente è illustrata la movimentazione della voce in esame.

PROSPETTO DI MOVIMENTAZIONE DELLE IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI							
COSTO STORICO							
DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	INCREMENTI PER ACQUISIZIONI	SVALUTAZIONI STORNI	RICLASSIFICHE/ ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2021	
B.1.1 Costi di impianto e Ampliamento	575		50	0	(5)	620	
B.1.2 Costi di Ricerca e Sviluppo	796		383	(141)	0	1.038	
B.1.3 Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	7.552		449	0	343	8.344	
B.1.4 Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	139		13	0	1	153	
B.1.5 Avviamento	164.309		881	0	0	165.190	
B.1.6 Immobilizzaz. in corso ed acconti	383		95	0	(343)	135	
B.1.7 Altre	7.949		209	0	12	8.170	
<b>TOTALE</b>	<b>182.703</b>	<b>0</b>	<b>2.080</b>	<b>(141)</b>	<b>8</b>	<b>183.650</b>	
FONDO AMMORTAMENTO							
DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	AMMORTAM. D'ESERCIZIO	SVALUTAZIONI STORNI	RICLASSIFICHE/ ALTRI MOV.TI	SALDO AL 31.12.2021	VALORE NETTO 31.12.2021
B.1.1 Costi di impianto e Ampliamento	440	0	42	0	0	482	138
B.1.2 Costi di Ricerca e Sviluppo	275	0	128	0	0	403	635
B.1.3 Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno	6.865	0	443	0	0	7.308	1.035
B.1.4 Concessioni, licenze, marchi e diritti simili	115	0	15	0	1	132	21
B.1.5 Avviamento	103.500	0	8.364	0	0	111.864	53.326
B.1.6 Immobilizzaz. in corso ed acconti	0	0	0	0	0	0	136
B.1.7 Altre	7.245	0	256	0	6	7.507	663
<b>TOTALE</b>	<b>118.441</b>	<b>0</b>	<b>9.248</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>127.696</b>	<b>55.954</b>

L'incremento di € 383 migliaia nella voce costi di Ricerca e Sviluppo si riferisce a capitalizzazioni di costi interni ed esterni per le nuove funzionalità della piattaforma tecnologica di Mymenu.

Gli incrementi dell'esercizio della voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno", pari ad € 449 migliaia, e le riclassifiche pari a € 333 migliaia, si riferiscono ai costi di acquisto e personalizzazione del nuovo software aziendale "Talking Food" per la gestione dei principali processi aziendali, principalmente riferiti al comparto Ristorazione.

La voce "Avviamento" rappresenta il valore netto contabile, pari a € 42.639 migliaia, del disavanzo di fusione emerso nell'ambito della fusione inversa della Pellegrini Group Spa (controllante incorporata) nella Pellegrini Spa (controllata incorporante) effettuata con decorrenza 1° gennaio 2008.

Sulla base di un'analisi svolta sulle attività derivanti dalla fusione per incorporazione della Pellegrini Group Spa nella Pellegrini Spa il periodo di ammortamento dell'avviamento è stato definito in 20 anni.

Dati i risultati consuntivati nel presente e nei passati esercizi e sulla base delle attuali previsioni dell'evoluzione della gestione non si ravvede la necessità di alcuna modifica dei periodi di ammortamento originariamente definiti, né si ravvedono perdite durevoli di valore.

In fase di primo consolidamento si segnala inoltre che in seguito all'acquisizione del controllo delle società IFM Spa (IFM) e Mymenu Srl (Mymenu) sono emersi avviamenti rispettivamente per € 8.574 migliaia e 2.574 migliaia.

Con riferimento alla società controllata IFM si riportano le seguenti considerazioni:

- l'acquisizione è avvenuta ad agosto 2020, e quindi in pieno periodo di pandemia, ed ha tenuto conto nella determinazione del prezzo degli effetti negativi presso i Clienti della società delle misure restrittive in essere per la crisi sanitaria e quindi della riduzione dei risultati aziendali;
- l'effetto negativo sul settore della ristorazione collettiva provocato dalla crisi sanitaria è tem-

poraneo e già a partire dal 2021 si è verificata una ripresa dei risultati della società, ritornando a valori più in linea col passato;

- i primi tre mesi del 2022 mostrano incoraggianti risultati in termini di ripresa di fatturato e di EBITDA, rispetto al periodo peggiore marzo-settembre del 2020.

Con riferimento alla società controllata Mymenu si possono fare le seguenti considerazioni:

- l'acquisizione avvenuta a dicembre 2020, e quindi in pieno periodo di pandemia ha tenuto già conto nella determinazione del prezzo, dell'incertezza in essere per la crisi sanitaria;
- la società per il settore in cui opera, quello delle vendite on line, è stata favorita dalla crisi sanitaria e si ritiene che i miglioramenti sin qui mostrati siano almeno in parte strutturali, in quanto legati a cambiamenti nelle abitudini di acquisto della clientela, e non temporanei e sono destinati a permanere quindi anche al termine della pandemia.

Sulla base quindi delle analisi di recuperabilità effettuate, basate sui piani industriali prospettici, non sono state rilevate perdite durevoli di valore.

L'incremento della voce "Immobilizzazioni in corso ed acconti" pari ad € 95 migliaia si riferisce principalmente al progetto esecutivo relativo alla riqualificazione del nuovo centro cottura di via XXV Aprile a Peschiera Borromeo, le riclassifiche di € (333) migliaia si riferiscono all'avvio del nuovo software aziendale "Talking Food" riclassificato nella voce "Diritti di brevetto industriale e di utilizzo di opere dell'ingegno".

L'incremento della voce "Altre" pari ad € 209 migliaia si riferisce per € 48 migliaia ai lavori svolti al 2° piano dello stabile per il rifacimento degli uffici della controllata Mymenu, per € 135 migliaia alla transazione di buonuscita del contratto di affitto al tempo in essere per acquisizione immobile sito in Via Volta a Peschiera Borromeo, per € 19 migliaia alla opere di qualificazione dei locali presso i Clienti e per € 7 migliaia relative a consulenze per la riqualificazione dei locali Macelleria presso Central Food.

### B.II Immobilizzazioni materiali

Il valore netto al 31 dicembre 2021 ammonta a € 50.343 migliaia (€ 47.537 migliaia nel 2020). Nel seguente prospetto è illustrata la movimentazione della voce in esame.

#### PROSPETTO DI MOVIMENTAZIONE DELLE IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

COSTO STORICO							
DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	INCREMENTI	EFFETTI DELLA SCISSIONE	DECREMENTI	RICLASSIFICHE/ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2021
B.II.1 Fabbricati	31.907	0	981	0	0	494	33.382
B.II.2 Impianti e macchinari	12.825	0	413	0	0	423	13.662
B.II.3 Attrezzat. ind.li e commerciali	27.565	0	2.012	0	(655)	64	28.986
B.II.4 Altri beni	74.069	0	7.277	0	(2.004)	47	79.389
B.II.5 Immobilizz. in corso	1.136	0	0	0	0	(921)	215
<b>TOTALE</b>	<b>147.503</b>	<b>0</b>	<b>10.684</b>	<b>0</b>	<b>(2.659)</b>	<b>107</b>	<b>155.634</b>

FONDO AMMORTAMENTO								
DESCRIZIONE	VALORE NETTO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	AMMORTAMENTI DELL'ESERCIZIO	EFFETTI DELLA SCISSIONE	DECREMENTI	RICLASSIFICHE ALTRI MOVIMENTI	SALDO AL 31.12.2021	VALORE NETTO 31.12.2021
B.II.1 Terreni e Fabbricati	7.956	0	1.269	0	0	0	9.225	24.157
B.II.2 Impianti e macchinari	11.368	0	294	0	0	(1)	11.661	2.001
B.II.3 Attrezzat. ind.li e commerciali	22.321	0	2.020	0	(637)	34	23.738	5.249
B.II.4 Altri beni	56.321	0	6.175	0	(1.863)	35	60.674	18.722
B.II.5 Immobilizz. in corso	0	0	0	0	0	0	0	215
<b>TOTALE</b>	<b>97.966</b>	<b>0</b>	<b>9.758</b>	<b>0</b>	<b>(2.500)</b>	<b>75</b>	<b>105.298</b>	<b>50.343</b>

Con riferimento alla voce "terreni e fabbricati" si evidenzia che:

- nel corso dell'esercizio 2015 la Capogruppo, a seguito di delibera del Consiglio di Amministrazione del 10 luglio 2015, ha acquistato per la nuova sede di Milano, in via Lorenteggio 255, un immobile di 5.000 m<sup>2</sup>, del valore di € 8.300 migliaia e oneri accessori per un totale di € 387 migliaia, di cui € 1.660 migliaia scorporato quale valore del terreno. Il palazzo è costituito da 11 piani fuori terra, di cui 9 piani destinati a uso uffici e un piano interrato per archivi, autorimessa e locali tecnici. Il valore netto contabile al 31 dicembre 2021 è pari a € 5.656 migliaia.
- in data 23 aprile 2020, la società scissa Valeri S.r.l. ha trasferito alla Pellegrini Spa tutti i beni immobili strumentali siti nel Comune di Peschiera Borromeo, già da questa condotti in locazione. Con questa operazione la Pellegrini Spa ha inteso rafforzare la struttura produttiva della Divisione Central Food e supportare, anche con nuovi investimenti, l'attività e le prospettive di crescita della stessa.

Gli incrementi della voce "terreni e fabbricati" di € 980 migliaia si riferiscono per € 515 migliaia all'acquisto dell'immobile sito in via Volta 1 a Peschiera Borromeo, di cui € 144 migliaia quale valore del terreno, € 35 migliaia quali oneri accessori, per € 16 migliaia al rifacimento dei locali locati in uso gratuito a Mymenu ubicati al 2° piano della sede della Capogruppo, per € 449 migliaia alla riqualificazione degli uffici siti in Peschiera Borromeo; le riclassifiche, per € 494 migliaia, si riferiscono ai lavori di ristrutturazione e ammodernamento degli uffici siti in via XXV Aprile a Peschiera Borromeo.

Gli incrementi della voce "Impianti e macchinari", per € 413 migliaia, si riferiscono principalmente per € 290 migliaia alla Capogruppo, di cui € 102 migliaia per lavori di rifacimento degli impianti elettrici degli uffici di via XXV Aprile, € 157 migliaia per lavori di rifacimento degli impianti elettrici dei locali della macelleria di via XXV Aprile, € 31 migliaia per lavori di rifacimento degli impianti elettrici

dei locali della Sede di via Lorenteggio 255, ed € 121 migliaia si riferiscono all'acquisto di nuovi cespiti utilizzati da IFM nel processo produttivo in parte oggetto di noleggio ai principali Clienti. La riclassifica di € 423 migliaia si riferisce ai lavori di rifacimento degli impianti elettrici degli uffici di via XXV Aprile.

Gli incrementi della voce "Attrezzature industriali e commerciali" di € 2.012 migliaia, principalmente imputabili alla Capogruppo per € 1.605 migliaia, di cui € 41 migliaia per l'acquisto di distributori automatici di bevande e di alimenti, € 500 migliaia per l'acquisto di attrezzature funzionali all'erogazione di servizi di pulizia ed € 1.064 migliaia per l'acquisto di attrezzature varie prevalentemente a favore della Divisione Ristorazione, € 283 migliaia relativi alla società consolidata Pellegrini Catering Overseas (PCO) a containers acquistati dalle controllate in Angola ed € 107 migliaia relativi ad attrezzature da cucina in alcune mense della società consolidata IFM.

Il decremento di € 655 migliaia, principalmente imputabile alla Capogruppo per € 606 migliaia, si riferisce per € 11 migliaia alla vendita di attrezzature e di distributori automatici di bevande e di alimenti e € 595 alla vendita di attrezzature dei ristoranti aziendali.

Gli incrementi della voce "Altri beni" pari ad € 7.277 migliaia si riferiscono principalmente alla Capogruppo; € 6.576 migliaia relativi all'acquisto di attrezzature e beni per l'impianto o il rinnovamento di ristoranti aziendali presso la clientela, € 154 migliaia all'acquisto di macchine d'ufficio elettroniche, € 346 migliaia all'acquisto di mobili arredi e dotazioni per gli uffici, € 29 migliaia all'acquisto di nuovi automezzi; € 127 migliaia sono relativi alle controllate estere e si riferiscono principalmente all'acquisto di automezzi ed attrezzature varie in Nigeria ed Angola; infine € 5 migliaia si riferiscono ad attrezzature varie di IFM.

Il decremento della voce "Altri Beni" di € 2.004 migliaia si riferisce principalmente alla Capogruppo per € 1.785 migliaia riferiti per € 1.673 migliaia alla cessione delle attrezzature di mensa alla clientela effettuate al momento della cessazione o del rinnovo del relativo contratto d'appalto o al diverso termine contrattualmente previsto, per € 110 migliaia dalla vendita e dismissione di automezzi e per € 2 migliaia per la cessione di macchine d'ufficio

elettroniche; i decrementi riguardano inoltre la controllata PCO per € 219 migliaia relativi a vendita automezzi di Pellegrini Congo e Pellegrini Nigeria.

Le riclassifiche nella voce "Immobilizzazioni in Corso" di € 921 migliaia si riferiscono per € 497 migliaia ai lavori di ristrutturazione e ammodernamento

nonché per € 424 migliaia ai lavori di rifacimento degli impianti elettrici degli uffici di via XXV Aprile.

Gli ammortamenti imputati nel periodo ammontano a € 9.758 migliaia e sono stati calcolati su tutti i cespiti ammortizzabili al 31 dicembre 2021, applicando le seguenti aliquote:

fabbricati industriali	3%
automezzi (altri beni)	20% - 25%
attrezzature industriali e commerciali	10% - 15% - 20% - 25%
impianti e macchinari industriali	8% - 9% - 12% - 20% - 25%
mobili/arredi d'ufficio ordinarie ufficio (altri beni)	10%
macchine ufficio ed elettroniche (altri beni)	20%
autovetture (altri beni)	25%

### B.III Immobilizzazioni finanziarie

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 238 migliaia (€ 260 migliaia nel 2020) e sono così composte:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	INCREMENTI	DECREMENTO/SVALUTAZIONE	RICLASSIFICHE	SALDO AL 31.12.2021
B.III.1.a - Partecipazioni in imprese controllate	4	0	0	0	0	4
B.III.1.d bis - Partecipazioni in altre imprese	61	0	0	(9)	0	52
B.III.2.a - Crediti verso imprese controllate	0	0	0	0	0	0
B.III.2.d - Crediti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	47	0	0	0	0	47
B.III.2.d bis - Crediti verso altri	148	0	9	(22)	0	135
<b>TOTALE</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>(31)</b>	<b>0</b>	<b>238</b>

È stata esclusa dall'area di consolidamento la società Pellegrini Catering Gabon sarl in quanto non operativa e quindi irrilevante ai fini della rap-

presentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria e del risultato economico del gruppo.

C)  
ATTIVO  
CIRCOLANTE

C.I Rimanenze

Le giacenze di magazzino al 31 dicembre 2021 ammontano a € 12.908 migliaia (€ 11.986 migliaia nel 2020) e sono relative a giacenze di materie pri-

me, prodotti finiti e merci prevalentemente destinate alla ristorazione.

Nel dettaglio la voce risulta così composta:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
C.I.1 Materie prime, sussidiarie e di consumo	280	220
C.I.4 Prodotti finiti	12.628	11.766
<b>TOTALE</b>	<b>12.908</b>	<b>11.986</b>

C.II Crediti

I crediti al 31 dicembre 2021 ammontano a € 215.205 migliaia (€ 208.779 migliaia nel 2020) e sono così ripartiti:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
C.II.1 Verso clienti:		
• Crediti commerciali e fatture da emettere	203.792	186.583
• Effetti in portafoglio	691	88
• Effetti all'incasso	6.831	6.710
• Svalutazione crediti per rischi di inesigibilità	(14.279)	(14.175)
<b>TOTALE</b>	<b>197.035</b>	<b>179.206</b>
C.II.2 Verso controllate	7	8
C.II.5 Verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti	43	31
C.II.5 bis - Crediti tributari	9.710	19.117
C.II.5 ter - Imposte anticipate	2.416	2.384
C.II.5 quater - Verso altri	5.994	8.033
<b>TOTALE</b>	<b>215.205</b>	<b>208.779</b>

Non vi sono crediti esigibili oltre i cinque anni.

C.II.1 Crediti verso clienti

Il saldo dei "Crediti verso clienti" al 31.12.2021 risulta essere pari a € 197.035 migliaia (€ 179.207 migliaia nel 2020), al netto di un fondo svalutazio-

ne crediti di € 14.279 migliaia.

La movimentazione nell'esercizio del fondo svalutazione crediti è stata la seguente:

DESCRIZIONE	VALORE FONDI
<b>Fondo svalutazione crediti ordinario</b>	
Saldo al 31.12.2020	12.878
Variatione perimetro di consolidamento	0
Utilizzo per perdite su crediti	(967)
Rilascio	0
Accantonamento del periodo	1.312
Altri movimenti	28
<b>SALDO AL 31.12.2021</b>	<b>13.251</b>
<b>Fondo svalutazione crediti per interessi di mora</b>	
Saldo al 31.12.2020	1.297
Utilizzo	(269)
Accantonamento del periodo	0
<b>SALDO AL 31.12.2021</b>	<b>1.028</b>
<b>TOTALE AL 31.12.2021</b>	<b>14.279</b>

L'accantonamento dell'esercizio di € 1.312 migliaia riflette le valutazioni di inesigibilità dei crediti in essere al 31 dicembre 2021.

Gli utilizzi del fondo svalutazione crediti ammontano ad € 967 migliaia e si riferiscono principalmente alla perdita su crediti derivante dai concordati preventivi dei Clienti "Italtel" e "Salvator Mundi Interhospital Srl, e dalle morosità scolastiche di esercizi precedenti non recuperate.

Gli utilizzi del fondo svalutazione interessi di mora ammontano ad € 269 migliaia e si riferiscono alla perdita relativa al Cliente "Ospedale Regionale

Miulli" per l'importo degli interessi di mora non riconosciuti da parte dei Commissari Giudiziali nell'ambito della procedura concorsuale.

Per quanto attiene la ripartizione dei crediti per area geografica, segnaliamo che i crediti del Gruppo sono per € 193.185 migliaia verso soggetti italiani, per € 7.263 migliaia verso soggetti esteri nell'ambito della Comunità Europea (area euro), per € 1.053 migliaia verso Clienti europei non appartenenti alla Comunità Europea e per € 9.813 migliaia verso Clienti extra-europei.

C.II.2 Crediti verso imprese controllate

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 7 migliaia e si riferiscono a crediti commerciali verso la società controllata non consolidata Pellegrini Catering Gabon Sàrl.

C.II.5 Crediti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 43 migliaia e si riferiscono a crediti commerciali della Capogruppo verso le società Valeri S.r.l.

**C.II.5 bis Crediti tributari**

I crediti tributari ammontano al 31 dicembre 2021 a € 9.709 migliaia (€ 19.117 migliaia nel 2020).

Il saldo risulta principalmente composto da quanto di seguito riportato:

- per € 61 migliaia come credito d'imposta Art Bonus riferite all'erogazione liberale, di € 100 migliaia effettuata alla Fondazione Teatro alla Scala e all'erogazione liberale di € 40 migliaia effettuata alla Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino;
- per € 6.097 migliaia dal credito IVA della Capogruppo;
- per € 291 migliaia dal credito di imposta sugli investimenti in beni strumentali;
- per € 46 migliaia dal credito di imposta per l'attività di sanificazione dei locali e l'acquisto dei dispositivi di protezione;
- per € 42 migliaia dal credito di imposta ACE relativo all'art. 19 comma 3 DL 173/2021;
- per € 263 migliaia dal credito IVA della controllata IFM;
- per € 2.876 migliaia per crediti di varia natura (imposte dirette, Iva e Withholding Tax) vantati nei confronti delle autorità fiscali dei paesi esteri nei quali il Gruppo opera.

**C.II.5 ter Imposte anticipate**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 2.416 migliaia (€ 2.384 migliaia nel 2020).

Le imposte anticipate si riferiscono principalmente a costi sostenuti nell'esercizio in corso e negli esercizi precedenti la cui deducibilità fiscale è consentita in esercizi successivi.

Per un dettaglio delle voci generanti imposte anticipate (e differite) si rimanda a quanto esposto nella presente Nota Integrativa a commento della voce 22 del Conto Economico.

**C.II.5 quater Crediti verso altri**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 5.994 migliaia (€ 8.034 migliaia nel 2020) e risultano essere così composti:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
<b>Esigibili entro l'esercizio successivo</b>		
Credito v/dipendenti	169	207
Acconti INAIL	0	30
Attività per imposta sostitutiva da riallineamento	4.092	5.950
Altri	30	213
<b>Sub-totale</b>	<b>4.291</b>	<b>6.400</b>
<b>Esigibili oltre l'esercizio successivo</b>		
Cassa TFR	0	105
Depositi cauzionali attivi	15	18
Altri	256	231
Attività per imposta sostitutiva da riallineamento	1.432	1.279
<b>Sub-totale</b>	<b>1.703</b>	<b>1.633</b>
<b>TOTALE</b>	<b>5.994</b>	<b>8.033</b>

La voce "Credito v/dipendenti" si riferisce principalmente ai fondi cassa permanenti erogati ai dipendenti per € 169 migliaia.

La voce "Altri" include principalmente crediti della Capogruppo per anticipi concessi ai dipendenti sui rimborsi Inail per € 509 migliaia, crediti CIGS per € 1.034 migliaia, crediti vari per € 772 migliaia e € 424 migliaia quale credito per l'escussione della cauzione per oneri contrattuali a carico della Capogruppo nell'ambito di un appalto della Divisione Ristorazione. Si segnala che la Capogruppo ha notificato alla controparte un atto di citazione ed è in attesa della decisione del Giudice.

Nel mese di maggio 2021 è stato incassato il credito vantato verso la società FCA Italy S.p.A. relativo ad un deposito fruttifero effettuato in precedenti esercizi a garanzia della indennità di fine rapporto maturata da parte di ex-dipendenti FCA Italy S.p.A. fino al momento del loro trasferimento alla ex-Pellegrini Centro

Sud S.p.A., acquirente del relativo ramo d'azienda in quanto i dipendenti a cui faceva riferimento sono stati liquidati.

Come già anticipato in premessa i "Crediti verso Altri" includono l'ammontare riferito alla imposta sostitutiva relativa al riallineamento fiscale dell'avviamento della Capogruppo. Si rimanda alla premessa per maggiori dettagli.

Il valore dell'imposta, pari a 1.463 migliaia, è stato classificato per € 30 migliaia nei crediti "entro l'esercizio successivo" e per € 1.433 migliaia nei crediti "oltre l'esercizio successivo" e sarà ripartito a conto economico in quote costanti coerentemente con la rilevazione del beneficio fiscale derivante dall'ammortamento dell'avviamento a seguito del riallineamento, e cioè fino al 2070.

Inoltre si rilevano € 1.215 migliaia relativi principalmente ad anticipi a fornitori delle controllate estere.

**C.III.6 Altri Titoli**

Gli altri titoli al 31 dicembre 2021 ammontano a € 19 migliaia riferiti alla controllata IFM (€ 0 migliaia nel 2020). Si riferiscono ad un piano di

accumulo oggi interamente incassato, che negli esercizi precedenti era riclassificato nelle immobilizzazioni finanziarie.

**C.IV Disponibilità liquide**

Le disponibilità liquide al 31 dicembre 2021 ammontano a € 25.205 migliaia, di cui € 14.863 migliaia riferiti alla Capogruppo (€ 19.966 migliaia nel 2020).

Sono costituite essenzialmente dalle disponibilità temporanee su c/c ordinari. Gli assegni, il denaro e i valori in cassa si riferiscono principalmente all'attività di incasso per contanti delle mense.

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
C.IV.1 Depositi bancari e postali	25.019	19.825
C.IV.2 Assegni	0	0
C.IV.3 Denaro e altri valori in cassa	186	141
<b>TOTALE</b>	<b>25.205</b>	<b>19.966</b>

Per i dettagli sulla dinamica finanziaria si rimanda allo schema di Rendiconto Finanziario.

**D)**  
**RATEI E RISCONTI**  
**ATTIVI**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 1.597 migliaia (€ 864 migliaia nel 2020) e sono analizzabili come segue:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Interessi attivi	6	1
<b>Totale ratei attivi</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
Assicurazioni	458	187
Affitti	214	256
Assistenza hardware/software	65	88
Sponsorizzazioni	4	10
Consulenze diverse	187	77
Altri	663	244
<b>Totale risconti attivi</b>	<b>1.591</b>	<b>863</b>
<b>TOTALE</b>	<b>1.597</b>	<b>864</b>

La voce "Altri" include principalmente € 80 migliaia riferiti a spese di registrazione contratti clienti, € 32 migliaia per risconto costi di commissione richieste ai principali istituti di credito e assicurativi per la partecipazione a gare pubbliche principalmente riferite alla Divisione Ristorazione, e per € 529 migliaia relativi

principalmente a costi doganali, costi di trasporto, certificazioni ed altri costi relativi al personale.

Si riporta di seguito la ripartizione dei ratei e risconti con durata entro e oltre l'esercizio successivo:

DESCRIZIONE	ENTRO 12 MESI	OLTRE 12 MESI	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Ratei attivi	9	0	9	1
Risconti attivi	1.166	422	1.588	863
<b>TOTALE</b>	<b>1.175</b>	<b>422</b>	<b>1.597</b>	<b>864</b>

**PASSIVITÀ**

**A)**  
**PATRIMONIO**  
**NETTO**

Il Patrimonio Netto di Gruppo ammonta a € 136.109 migliaia.

Le variazioni intervenute nelle poste del Patrimonio Netto alla chiusura dell'esercizio sono di seguito esposte:

DESCRIZIONE	I. Capitale sociale	IV. Riserva legale	VI. Altre riserve	VIII. Utile (perdita) netto/a portati a nuovo	IX. Utile (perdita) netto/a dell'eser.	X. Riserva negativa per azioni proprie in portaf.	Riserva di conversione	Patrimonio netto di Gruppo	Patrimonio netto di Terzi	Totale patrimonio netto
<b>SALDO AL 31/12/2020</b>	<b>12.400</b>	<b>3.069</b>	<b>166.604</b>	<b>0</b>	<b>2.359</b>	<b>(57.258)</b>	<b>(1.154)</b>	<b>126.020</b>	<b>(372)</b>	<b>125.648</b>
Destinazione risultato esercizio precedente	0	0	2.359	0	(2.359)	0	0	0	0	0
Riserva di Scissione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Variazione riserva di conversione	0	0	0	0	0	0	(112)	(112)	(65)	(177)
Effetto variazione area consolidamento	0	0	0	0	0	0	0	0	(11)	(11)
Aumento c.s. Angola	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Altre variazioni	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2
Utile esercizio 2021	0	0	0	0	10.533	0	0	10.533	114	10.647
<b>SALDO AL 31/12/2021</b>	<b>12.400</b>	<b>3.069</b>	<b>168.963</b>	<b>0</b>	<b>10.533</b>	<b>(57.256)</b>	<b>(1.266)</b>	<b>136.443</b>	<b>(334)</b>	<b>136.109</b>

La voce "patrimonio netto di terzi", che al 31 dicembre 2021 ammonta a € 334 migliaia, rappresenta la quota di patrimonio netto della controllata Pellegrini Nigeria Catering Ltd e di Mymenu di competenza dei soci terzi.

Di seguito si allega il raccordo tra il patrimonio netto ed il risultato dell'esercizio della Capogruppo ed i corrispondenti valori consolidati al 31 dicembre 2021 di pertinenza del Gruppo.

DESCRIZIONE	RISULTATO DELL'ESERCIZIO	PATRIMONIO NETTO DI CAPOGRUPPO
Patrimonio netto e risultato d'esercizio della Capogruppo	9.137	140.794
Eliminazione del valore di carico delle partecipazioni in società consolidate	-	(27.112)
Risultato e patrimonio netto pro-quota delle società consolidate	2.608	10.995
Effetto consolidamento partecipazioni IFM e Mymenu	(1.212)	11.744
Altre variazioni	-	22
<b>PATRIMONIO NETTO E RISULTATO D'ESERCIZIO CONSOLIDATI DI PERTINENZA DEL GRUPPO</b>	<b>10.533</b>	<b>136.443</b>

**Azioni proprie**

L'Assemblea dei Soci della Capogruppo del 23 giugno 2011 ha autorizzato, ai sensi dell'art. 2357 del Codice Civile, l'acquisto di n. 434.000 azioni proprie, del valore nominale di € 10 ciascuna, rappresentanti il 35% del capitale sociale della Società, per un prezzo pari a € 131.935 per azione e quindi per complessivi € 57.259.790. L'acquisto è avvenuto in esecuzione del contratto di compravendita che stabiliva che i Soci di maggioranza, che detenevano

il 65% delle azioni, si impegnavano ad acquistare, per sé o per persona da nominare, tutte le azioni detenute dagli altri ex Soci della Società, rappresentanti complessivamente il 35% del capitale sociale della Società.

Il Consiglio di Amministrazione della Capogruppo del 7 giugno 2011 ha deliberato di accettare la designazione, fatta dai Soci acquirenti, della Società stessa come acquirente delle azioni in vendita.

**B) FONDI PER RISCHI E ONERI**

I fondi per rischi ed oneri ammontano al 31 dicembre 2021 a € 5.342 migliaia (€ 6.029 migliaia nel 2020); la movimentazione dell'esercizio è di seguito dettagliata:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2020	VARIAZIONE PERIMETRO DI CONSOLIDAMENTO	INCREMENTI	DECREMENTI	SALDO AL 31.12.2021
1) Fondi di trattamento di quiescenza e simili	1.436	0	23	(1.000)	459
2) Fondo imposte differite	2.196	0	0	(136)	2.060
4) Altri	2.397	0	1.511	(1.085)	2.823
<b>TOTALE</b>	<b>6.029</b>	<b>0</b>	<b>1.534</b>	<b>(2.221)</b>	<b>5.342</b>

La voce "Fondi di trattamento di quiescenza e simili" si riferisce per € 248 migliaia al fondo indennità suppletiva di clientela che rappresenta la quota di indennità cumulativamente maturata dagli agenti della Capogruppo in relazione alla loro anzianità di servizio, in base agli accordi economici collettivi di categoria e per € 1.188 migliaia quale di "trattamento di fine mandato" maturato alla data di acquisizione a favore del precedente Amministratore Unico. Nel corso dell'esercizio il fondo si è ridotto di € 1.000 migliaia per la liquidazione del fondo trattamento fine mandato all'ex amministratore unico di IFM.

A seguito dell'operazione di scissione con la società Valeri S.r.l. è stato iscritto nella voce "Fondi per imposte, anche differite" un fondo imposte differite di € 2.205 migliaia pari al 27,9% (aliquota Ires 24%

più aliquota Irap 3,9%) della differenza tra il valore determinato in sede di perizia e il valore fiscale dell'immobile di Central Food oggetto di scissione.

La voce "Fondi per rischi e oneri Altri" si riferisce principalmente agli accantonamenti della Capogruppo così suddiviso: € 460 migliaia al fondo vertenze personale, per € 336 migliaia al fondo spese future investimento c/cliente, per € 689 migliaia al fondo rischi diversi mentre il decremento degli altri fondi, pari ad € 1.085 migliaia si riferisce principalmente per 94 migliaia al fondo vertenze personale per cause concluse nel corso dell'esercizio, per € 142 migliaia relativo al decremento del fondo spese future investimento c/clienti, per € 800 migliaia inerente al rilascio del fondo rischi stanziato negli anni precedenti per una causa legale con un Cliente pubblico della Divisione Ristorazione, vinta dalla Società nel 1° grado di giudizio.

**C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO DI LAVORO SUBORDINATO**

Ammonta al 31 dicembre 2021 a € 5.300 migliaia (€ 5.985 migliaia nel 2020). La movimentazione intervenuta nel corso dell'esercizio 2020 è esposta nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	IMPORTI
<b>SALDO AL 31/12/2020</b>	<b>5.985</b>
Apporto da acquisizione	0
<b>AUMENTI PER:</b>	
• Accantonamenti dell'esercizio	7.430
<b>DIMINUZIONI PER:</b>	
• Versamenti per cessazione rapporto	(926)
• Versamenti per anticipi	(121)
• Versamenti ai fondi pensione	(1.114)
• Versamenti INPS	(5.954)
• Altri movimenti	0
<b>SALDO AL 31/12/2021</b>	<b>5.300</b>

La passività per trattamento di fine rapporto rappresenta l'effettivo debito del Gruppo al 31 dicembre 2021 verso i dipendenti in forza a tale data, al

netto degli anticipi corrisposti e delle contribuzioni ai fondi integrativi e previdenziali in accordo con gli obblighi contrattuali e le leggi applicabili in materia.

**D) DEBITI**

I debiti ammontano al 31 dicembre 2021 a € 214.511 migliaia (€ 216.976 migliaia nel 2020) e possono essere dettagliati come segue:

DESCRIZIONE	ENTRO 12 MESI	OLTRE 12 MESI	OLTRE 5 ANNI	SALDO AL 31/12/2021
D.3 Versamento soci c/finanziamento infruttifero	0	3.000	0	3.000
D.4 Debiti verso banche	20.580	2.605	0	23.185
D.5 Debiti verso altri finanziatori	4	0	0	4
D.6 Acconti	48	0	0	48
D.7 Debiti verso fornitori	156.569	0	0	156.569
D.11 bis Debiti verso Imprese sottoposte al controllo delle controllanti	342	0	0	342
D.12 Debiti tributari	6.220	497	0	6.717
D.13 Debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza	10.157	0	0	10.157
D.14 Altri debiti	14.489	0	0	14.489
<b>TOTALE</b>	<b>208.409</b>	<b>6.102</b>	<b>0</b>	<b>214.511</b>

### D.3 Versamento soci-finanziamento infruttifero

Nell'ambito dell'operazione di scissione dalla Società Valeri S.r.l. alla beneficiaria Capogruppo Pellegrini Spa dei beni immobili strumentali siti nel Comune di Peschiera Borromeo avvenuta nell'esercizio precedente, è stato anche ceduto dalla società scissa il finanziamento soci infruttifero in capo alla stessa per un importo pari a € 3.000 migliaia.

In data 13 settembre 2021 e 17 settembre 2021 è stato rimborsato ai Soci un importo complessivo di € 5.883.277.

Gli accordi tra le parti prevedono un rimborso a 5 anni, con possibilità di rimborsi anticipati da concordare tra le parti.

### D.4 Debiti verso banche

Il saldo dei debiti verso banche al 31 dicembre 2021, pari a € 23.185 migliaia (€ 30.344 migliaia nel 2020), esprime l'effettivo debito per capitale, interessi ed oneri accessori maturati ed esigibili al 31 dicembre 2021 ed è da leggersi congiunta-

mente al saldo delle disponibilità liquide descritto in precedenza.

Per una analisi più approfondita sulla situazione finanziaria di rimanda ai commenti della Relazione sulla Gestione.

### D.5 Debiti verso altri finanziatori

Il saldo dei debiti verso altri finanziatori al 31 dicembre 2021, pari a € 4 migliaia (€ 289 migliaia

nel 2020) si riferisce ad anticipazioni che la società IFM ha ricevuto da un istituto di factoring.

### D.6 Acconti

Il saldo della voce "acconti" al 31 dicembre 2021, pari a € 48 migliaia (€ 31 migliaia nel 2020), si

riferisce principalmente a rapporti con i fornitori di natura commerciale.

### D.7 Debiti verso fornitori

Sono relativi alle normali forniture di merce e prestazioni di servizi ricevuti. Al 31 dicembre 2021 ammontano a € 156.569 migliaia (€ 151.520 migliaia nel 2020).

Si segnala che la voce include debiti per fatture da ricevere della Divisione Welfare Solutions per € 73.399 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete Welfare, € 5.118 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete del "Buono Regalo", € 8.267 migliaia quale debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete "Fuel Voucher" a marchio "ESSO", oltre a € 3.617 migliaia quale

debito verso gli esercizi commerciali convenzionati facenti parte della rete del "Buono Regalo" per buoni pasto venduti ad alcuni Comuni per iniziative di utilità sociale.

I debiti verso fornitori risultano interamente esigibili entro l'esercizio successivo.

Per quanto attiene la ripartizione dei debiti per area geografica, segnaliamo che i debiti del Gruppo sono per € 150.373 migliaia verso soggetti italiani, per € 2.667 migliaia verso soggetti esteri nell'ambito della Comunità Europea (area euro), per € 2018 migliaia verso soggetti esteri Extra Cee e per € 1.511 migliaia verso soggetti nei paesi Extra Europei.

### D.11 BIS 11-bis) Debiti verso imprese sottoposte al controllo delle controllanti;

Il saldo di € 342 migliaia è relativo alla Capogruppo ed evidenzia il debito nei confronti della società Valeri S.r.l. per le fatture emesse nel corso del 2021

per addebiti dei canoni di locazione e delle spese condominiali.

### D.12 Debiti tributari

I debiti tributari ammontano al 31 dicembre 2021 a € 6.717 migliaia (€ 4.466 migliaia nel 2020) e sono di seguito dettagliati:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Debiti IRPEF per dipendenti	1.944	807
Debiti IRPEF per ritenute acconto	19	222
Debiti IRES	1.691	758
Debiti IRAP	564	165
Debiti ritenuta. 11% TFR	198	16
Altri debiti tributari	1.306	1.006
Imposta Sostitutiva da Riallineamento	995	1.492
<b>TOTALE</b>	<b>6.717</b>	<b>4.466</b>

I debiti IRPEF si riferiscono alle ritenute effettuate a titolo di sostituto di imposta sulle retribuzioni del personale dipendente.

I debiti IRES ed IRAP si riferiscono al saldo netto dell'imposta dovuta per l'esercizio al netto degli acconti pagati.

Gli altri debiti tributari si riferiscono principalmente a debiti per Iva e Withholding Tax nei paesi esteri nei quali il Gruppo opera. Per quanto riguarda Mymenu i debiti tributari per IVA diminuiscono di € 646 migliaia a seguito della regolarizzazione della situazione precedente.

Come anticipato in premessa, i debiti tributari includono il residuo da versare dell'imposta sostitutiva del 3%, di cui € 497 migliaia oltre l'esercizio, stanziata dalla Capogruppo per riallineare, ai sensi dell'art.110 c.8-bis del DL n.104/2020 (c.d."Decreto Agosto") convertito dalla legge n.156/2020, il valore fiscale dell'Avviamento al 31.12.2020 a quello contabile.

L'imposta sostitutiva è dovuta in 3 rate annuali a decorrere dall'esercizio 2021 (€ 497 migliaia quota pagata nell'esercizio 2021).

**D.13 Debiti verso Istituti di Previdenza e di Sicurezza Sociale**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 10.157 migliaia (€ 7.905 migliaia nel 2020). Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Debiti verso INPS	9.251	7.171
Debiti verso INAIL	20	4
Debiti verso Enti Bilaterali	56	54
Debiti verso Fonte	200	172
Debiti verso altri Enti	630	504
<b>TOTALE</b>	<b>10.157</b>	<b>7.905</b>

La voce "Debiti verso INPS" accoglie anche i contributi sulla "quattordicesima" mensilità e sulle ferie maturate e non godute.

**D.14 Altri debiti**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 14.489 migliaia (€ 12.906 migliaia nel 2020) e possono essere dettagliati come segue:

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Debiti verso dipendenti	13.780	12.351
Debiti verso dipendenti	709	555
<b>TOTALE</b>	<b>14.489</b>	<b>12.906</b>

I debiti verso dipendenti includono competenze del personale dipendente maturate al 31 dicembre 2021 e liquidate nel mese di gennaio 2021 e competenze differite (principalmente 14esima, ferie maturate e non godute, bonus).

La voce "Altri debiti" include principalmente debiti della Capogruppo per cauzioni passive di compe-

tenza della Divisione Distribuzione Automatica per € 225 migliaia e debiti verso dipendenti per € 256 migliaia quale trattenuta del vitto del mese di novembre e dicembre 2021 fatturato nel mese di gennaio 2022; il saldo include inoltre € 147 migliaia quali debiti verso il personale delle società consolidate estere.

**E) RATEI E RISCOINTI PASSIVI**

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 207 migliaia (€ 17 migliaia nel 2020).

Detti risconti sono riferiti principalmente alla Capo-

gruppo e sono relativi a Clienti della Ristorazione Aziendale per prestazioni fatturate nel 2021 ma di competenza di esercizi futuri.

**2.5 CONTO ECONOMICO**

I precedenti commenti alle voci dello Stato Patrimoniale e l'analitica esposizione dei componenti positivi e negativi di reddito nel Conto Economico consentono di limitare alle voci principali i commenti esposti nel seguito.

**A) VALORE DELLA PRODUZIONE**

Nell'esercizio 2021 il valore della produzione ammonta a € 644.046 migliaia (€ 540.388 migliaia nel 2020).

La ripartizione dei ricavi per attività è riportata nel seguente prospetto:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
<b>A.1 Ricavi per vendite e prestazioni:</b>		
Ristorazione Collettiva	228.675	183.334
Ristorazione Commerciale	5.739	384
Servizi di Welfare (buoni pasto, ecc...)	267.571	233.783
Pulizia e Servizi Integrati	78.189	70.115
Distributori Automatici	5.581	5.144
Forniture Alimentari	51.645	43.140
Altri servizi	303	7
<b>Sub-totale</b>	<b>637.703</b>	<b>535.907</b>
A.2 Variazioni rimanenze prodotti	1.205	(730)
A.4 Variazioni immobilizz per lav interni	200	0
A.5 Altri ricavi e proventi	4.938	5.211
<b>TOTALE</b>	<b>644.046</b>	<b>540.388</b>

Per i commenti relativi ai risultati del periodo delle principali società consolidate e delle Divisioni Operative si rimanda a quanto indicato nella Relazione sulla Gestione.

La voce Variazione Immobilizzazioni per lavori interni per € 200 migliaia si riferisce alla capitalizzazione da parte di Mymenu di alcuni costi interni del personale dedicato allo sviluppo della piattaforma tecnologica.

La voce "Altri ricavi e proventi" comprende € 2.227 migliaia, principalmente di competenza della Capogruppo, per riaddebiti, previsti contrattualmente a Clienti della Divisione Ristorazione, di costi per opere di ristrutturazione e ampliamento effettuate nelle mense di proprietà degli stessi e costi di acquisto di attrezzatura minuta, utenze e servizi di pulizia vari.

Tale voce include inoltre le seguenti poste principali;

- € 800 migliaia per l'utilizzo del fondo rischi stanziato negli anni precedenti per una causa legale con un Cliente pubblico della Divisione Ristorazione, vinta nel I grado di giudizio;
- € 200 migliaia quale credito di imposta sugli investimenti in beni strumentali;
- € 114 migliaia per altri ricavi e proventi;
- € 173 migliaia per recupero contributo impianto fotovoltaico.

Inoltre, con riferimento alle società estere la voce "altri ricavi" comprende per € 688 migliaia per ricavi per servizi e vendite varie effettuate dalle consociate africane.

Per quanto riguarda la società IFM, si rilevano € 238 migliaia per ricavi da noleggio attrezzature, € 120 migliaia per ricavi da vendita di attrezzature ai Clienti ed € 113 migliaia per ricavi relativi a manutenzioni rifatturate ai Clienti.

**B)  
COSTI DELLA  
PRODUZIONE**

I costi della produzione dell'esercizio 2021 ammontano a € 626.853 migliaia (€ 529.704 migliaia nel 2020) e si compongono come di seguito dettagliato:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
B.6 Costi per materie prime, sussidiarie di consumo e merci	125.540	100.394
B.7 Costi per servizi	291.298	252.064
B.8 Costi per godimento di beni di terzi	8.663	8.357
B.9 Costi per il personale:		
a) Salari e stipendi	126.783	105.678
b) Oneri sociali	37.348	32.472
c) Trattamento di fine rapporto	7.797	7.324
e) Altri costi	5.472	2.540
<b>Sub-totale</b>	<b>177.400</b>	<b>148.014</b>
B.10 Ammortamenti e svalutazioni:		
a) Ammortamento immobilizzazioni immateriali	9.248	8.465
b) Ammortamento immobilizzazioni materiali	9.952	9.153
d) Svalutazioni crediti attivo circolante	1.312	836
<b>Sub-totale</b>	<b>20.512</b>	<b>18.454</b>
B.11 Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci.	15	61
B.12 Accantonamenti per rischi	714	68
B.13 Altri accantonamenti	0	0
B.14 Oneri diversi di gestione	2.711	2.293
<b>TOTALE</b>	<b>626.853</b>	<b>529.705</b>

**B.6 Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci**

I costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci nel 2021 ammontano a € 125.540 migliaia (€ 100.394 migliaia nel 2020).

Si riferiscono principalmente all'acquisto di derrate alimentari per la loro rivendita o per il loro utilizzo nell'ambito dell'esecuzione del servizio di ristorazione e distribuzione automatica.

**B.7 Costi per servizi**

Ammontano a € 291.298 migliaia (€ 252.064 migliaia nel 2020) e possono essere così dettagliati:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Ristoratori	247.368	216.302
Trasporti	7.416	6.144
Prestazioni d'opera	3.265	2.265
Manutenzioni	5.167	4.633
Utenze	3.487	3.015
Consulenze	4.695	3.239
Compensi Sindaci e Amministratori	1.571	1.505
Provvigioni agenti	1.398	1.187
Assicurazioni	512	446
Altro	16.419	13.328
<b>TOTALE</b>	<b>291.298</b>	<b>252.064</b>

La voce "Ristoratori" include gli addebiti ricevuti e da ricevere dai ristoratori in relazione ai buoni pasto emessi e fatturati alla clientela nel corso dell'esercizio.

per servizi di veicolazione pasti e i costi relativi ai servizi di pulizia presso i Clienti.

Include inoltre la donazione di € 400 migliaia con cui la Capogruppo ha sostenuto la Fondazione Ernesto Pellegrini Onlus e due erogazioni rispettivamente di € 100 migliaia alla Fondazione Teatro alla Scala e € 40 migliaia Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino.

La voce "Altro" include principalmente costi per servizi esterni informatici, il costo del servizio "spolpatori" della Divisione Central Food, i costi

**B.8 Costi per godimento di beni di terzi**

I costi per godimento di beni di terzi ammontano a € 8.663 migliaia (€ 8.358 migliaia nel 2020) e sono dettagliati nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Locazione hardware e software	197	529
Canoni leasing	21	21
Noleggio attrezzatura	2.255	1.856
Affitti passivi	2.033	2.202
Noleggio automezzi	3.003	2.732
Royalties Mense	1.102	967
Altri Canoni	52	51
<b>TOTALE</b>	<b>8.663</b>	<b>8.358</b>

La voce "Affitti Passivi" include principalmente € 114 migliaia sostenuti dalla Capogruppo verso la società consociata Valeri S.r.l., per € 397 migliaia relativi agli affitti dei magazzini esteri e per € 243

migliaia relativi all'affitto di due unità immobiliari presso le quali si fornisce il servizio di ristorazione aziendale di IFM ai Clienti della società oltre che all'affitto della sede di Napoli.

### B.9 Costi per il personale

Ammontano per il periodo a € 177.400 migliaia (€ 148.014 migliaia nel 2020).

L'organico medio del Gruppo nell'esercizio 2021, raffrontato a quello dell'esercizio 2020, può essere così rappresentato:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Dirigenti	26	25
Quadri	90	91
Impiegati	645	620
Operai	7.688	7.683
<b>TOTALE</b>	<b>8.449</b>	<b>8.419</b>

La voce comprende l'intero costo per il personale dipendente ivi compresi i miglioramenti di merito, passaggi di categoria, scatti di contingenza, costo delle ferie non godute e accantonamenti previsti da leggi e contratti collettivi e indennità per incentivi all'esodo.

Nell'esercizio 2021 il costo del personale è aumentato ancorché la Capogruppo e la IFM abbiano atti-

vato tutte le procedure amministrative previste dai D.L. 9/2020 e 18/2020, al fine di usufruire degli ammortizzatori sociali per il personale presso gli appalti la cui attività ha subito sospensioni o riduzioni.

Si ricorda che per il 2020 il costo del personale riferito alla società IFM riguarda solo il periodo settembre-dicembre post acquisizione.

### B.10 Ammortamenti e svalutazioni

Si segnala che la voce B10 comprende principalmente, oltre all'ammortamento delle Immobilizzazioni Materiali ed Immateriali pari ad € 19.200 migliaia, anche l'accantonamento al fondo per rischi

ed oneri da sostenere in relazione all'acquisizione di nuovi contratti di ristorazione (voce B2 dello Stato Patrimoniale) per un importo di € 336 migliaia e l'utilizzo dello stesso per un importo di € 142 migliaia.

### B.11 Variazioni delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

Nel corso dell'esercizio in esame la Capogruppo ha rilevato una variazione positiva di rimanenze finali

di magazzino di materie prime pari ad € 15 migliaia. Per IFM la variazione positiva è stata di € 81 migliaia.

### B.12 Accantonamenti per rischi ed oneri

Nel corso dell'esercizio in esame la Capogruppo ha effettuato un accantonamento per oneri prudenziali di € 689 migliaia di cui € 605 migliaia per oneri

stimati relativamente a buoni pasto e € 84 migliaia per la richiesta di rimborso all'Inps della Cig anticipata ai dipendenti.

### B.14 Oneri diversi di gestione

Ammontano a € 2.711 migliaia (€ 2.293 migliaia nel 2020).

La voce è composta dagli oneri relativi a tasse sui rifiuti solidi urbani e TARI/IMU per € 946 migliaia, omaggi per € 105 migliaia, quote associative per € 122 migliaia, spese condominiali per affitti ristoranti aziendali e sedi per € 138 migliaia, altri

oneri per € 40 migliaia, multe e ammende per € 20 migliaia e minusvalenze per dismissione cespiti per € 140 migliaia; inoltre si rilevano € 729 migliaia di competenza delle società estere che comprendono principalmente tasse indirette ed altri costi generali di gestione, oltre che costi relativi alla società IFM per penali, TARI e costi anni pregressi per € 150 migliaia.

## C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI

Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
C.16.d Altri proventi finanziari:	617	386
C.17 Interessi e altri oneri finanziari	(231)	(295)
C.17 bis Utili e perdite su cambi	1.122	(3.331)
<b>TOTALE</b>	<b>1.508</b>	<b>(3.240)</b>

### C.16.d Altri proventi finanziari

Gli altri proventi finanziari dell'esercizio 2021 ammontano a € 617 migliaia (€ 386 migliaia nel 2020). Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Interessi bancari e postali	3	3
Interessi crediti IVA	98	42
Interessi crediti IRAP 2007-2010	497	115
Altri proventi	19	226
<b>TOTALE</b>	<b>617</b>	<b>386</b>

### C.17 Interessi e altri oneri finanziari

Gli interessi ed altri oneri finanziari dell'esercizio 2021 ammontano a € 231 migliaia (€ 294 migliaia nel 2020). Nel dettaglio la voce è così composta:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Interessi bancari	(175)	(231)
Altri oneri finanziari	(56)	(63)
<b>TOTALE</b>	<b>(231)</b>	<b>(294)</b>

Gli interessi ed altri oneri finanziari si riferiscono ad interessi di competenza delle società del Gruppo e relativi a finanziamenti ricevuti ed a scoperti di conto corrente bancario.

### C.17bis Utili e perdite su cambi

Gli utili netti su cambi dell'esercizio 2021 ammontano a € 1.122 migliaia (€ 3.331 migliaia nel 2020) e si riferiscono all'adeguamento ai cambi di fine periodo della Pellegrini Catering Overseas SA (PCO), e sue controllate, relative alle partite espresse in valuta diversa da quella funzionale ancora in essere alla data di chiusura del Bilancio e agli utili e perdite sulle partite chiuse nel corso dell'esercizio. L'impatto positivo registrato nell'esercizio è dovuto principalmente alla rivalutazione del Kwana, valuta angolana. All'interno di questi, gli utili netti su cambi non realizzati sono pari ad € 1.173 migliaia (€ 16 migliaia quali perdite non realizzate e € 1.188 migliaia utili non realizzati).

## D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITÀ E PASSIVITÀ FINANZIARIE

### D.19 Svalutazioni

Non si registrano svalutazioni dell'esercizio 2021 (€ 0 migliaia nel 2020).

### 22 Imposte sul reddito d'esercizio

Ammontano per il periodo a € 8.053 migliaia (€ 5.178 migliaia nel 2020) e sono dettagliate nella seguente tabella:

DESCRIZIONE	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Imposte correnti IRES	6.251	3.694
Imposte correnti IRAP	1.709	1.053
Credito Imposta "Art Bonus"	(91)	0
Imposte esercizi precedenti	142	0
Altre imposte sul reddito (soc. estere)	388	234
Imposte differite (anticipate)	(181)	197
Proventi da consolidato fiscale	(195)	0
Imposta sostitutiva da riallineamento	30	0
<b>TOTALE</b>	<b>8.053</b>	<b>5.178</b>

Si rimanda all'allegato n. 1 e 2 per maggiore dettaglio sulle imposte differite/(anticipate) e alla riconciliazione dell'aliquota fiscale teorica per le imposte correnti.

I proventi da consolidato fiscale si riferiscono alla fiscalità delle perdite di Mymenu trasferite al consolidato fiscale con la capogruppo.

### 23 Utile (perdita) consolidati dell'esercizio

L'utile consolidato dell'esercizio 2021 è pari ad € 10.647 migliaia (€ 2.266 migliaia nel 2020). La quota di pertinenza dei soci della controllante è

un utile di € 10.533 migliaia mentre la quota di pertinenza di terzi è una perdita pari a € 144 migliaia.

## 2.6 ALTRE INFORMAZIONI

### IMPEGNI, GARANZIE PRESTATE E PASSIVITÀ POTENZIALI NON RISULTANTI DALLO STATO PATRIMONIALE

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2427, comma 9 del Codice Civile, si evidenziano i seguenti impegni, garanzie prestate e passività potenziali non risultanti dallo stato patrimoniale:

#### Fidejussioni e garanzie reali

Ammontano al 31 dicembre 2021 a € 79.117 migliaia (€ 66.532 migliaia al 31 dicembre 2020).

DESCRIZIONE	SALDO AL 31.12.2021	SALDO AL 31.12.2020
Fidejussioni	79.117	66.532
<b>TOTALE</b>	<b>79.117</b>	<b>66.532</b>

Le fidejussioni, rilasciate da primarie compagnie assicuratrici e/o bancarie principalmente per conto della Capogruppo ai Clienti, sono relative a garanzie per esecuzione di lavori presso mense aziendale

e garanzie rilasciate a fronte di contratti di locazione e per la buona esecuzione dei contratti e garanzie richieste in fase di partecipazione alle gare.

#### Impegni

La Società non ha assunto impegni degni di rilievo che non siano stati rilevati in bilancio.

### ELEMENTI DI RICAVO O DI COSTO DI ENTITÀ O INCIDENZA ECCEZIONALE

Ai sensi dell'Art. 2427, punto 13 Codice Civile, si segnala che non sono stati registrati elementi di ricavo e di costo di entità o incidenza eccezionale ad eccezione di costi non ricorrenti pari a € 1.901 migliaia relativi al piano di incentivazione, ex art.14 del DL n.104/2020 ("Decreto Agosto"), che ha permes-

so l'uscita, su base volontaria, di oltre 200 risorse. Inoltre si rileva che gli oneri direttamente connessi ad attività resesi necessarie a fronte dell'evento pandemico (ad esempio le spese per l'acquisto dei dispositivi di protezione individuali e di sanificazione dei locali) non sono stati di entità o incidenza rilevanti.

### COMPENSI AMMINISTRATORI E SINDACI

Vengono di seguito riportate le informazioni sui compensi di competenza riconosciuti agli amministratori ed i sindaci della Capogruppo nelle varie

Società del Gruppo, ai sensi dell'articolo 2427, punto 16 del Codice Civile, iscritti nella voce "B.7 Costi per servizi":

QUALIFICA	ESERCIZIO 2021	ESERCIZIO 2020
Amministratori	1.260	1.260
Collegio Sindacale	73	77

Si informa inoltre che per la società IFM non risultano compensi ad amministratori mentre si registra un compenso al Collegio Sindacale per euro 34 migliaia; per la società Mymenu risultano compensi

agli amministratori per euro 204 migliaia e non si rilevano compensi al Collegio Sindacale. Il Gruppo non ha concesso anticipazioni e crediti ad amministratori e sindaci.

### STRUMENTI FINANZIARI DERIVATI

Con riferimento alle informazioni richieste dall'Art. 2427-bis, primo comma, n. 1 del Codice Civile, si segnala che il 31.12.2021 il Gruppo non ha in

essere strumenti finanziari derivati a copertura del rischio di variazione dei tassi di interesse.

### INFORMAZIONI RELATIVE ALLE OPERAZIONI REALIZZATE CON PARTI CORRELATE

Le operazioni rilevanti con parti correlate realizzate dalla Società sono state concluse a condizioni normali di mercato e rientrano nell'attività svolta dal Gruppo.

### ACCORDI NON RISULTANTI DALLO STATO PATRIMONIALE

Non vi sono accordi, non risultanti dallo Stato Patrimoniale, che possano influenzare in modo signi-

ficativo la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico del Gruppo.

### EVENTI DI RILIEVO AVVENUTI DOPO LA CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

Si segnala che la Capogruppo, nell'ottica di sviluppo per linee esterne nel settore della pulizia e servizi alla persona, ha acquistato in data 1 mag-

gio 2022 un ramo d'azienda di una società specializzata con circa 40 Clienti operanti in Italia e circa 250 dipendenti.

Il presente Bilancio Consolidato, composto da Stato Patrimoniale, Conto Economico, Rendiconto Finanziario, Nota Integrativa, e corredato dalla Relazione sulla Gestione, rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria nonché il risultato economico dell'esercizio e corrisponde alle risultanze delle scritture contabili.

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e Vi invitiamo ad approvare il Bilancio così come presentato

Il Presidente  
e Legale Rappresentante

Cav.Lav. Ernesto Pellegrini

## 2.7 ALLEGATI

## ALLEGATO 1 - RILEVAZIONE DELLE IMPOSTE DIFFERITE E ANTICIPATE

(Importi in migliaia di euro)

	2021		2020		CONTO ECONOMICO 2021
	AMMONTARE DELLE DIFFERENZE TEMPORANEE	EFFETTO FISCALE	AMMONTARE DELLE DIFFERENZE TEMPORANEE	EFFETTO FISCALE	EFFETTO FISCALE
<b>IMPOSTE ANTICIPATE</b>					
2 Fondo svalutazione crediti tassato	5.556	1.334	5.876	1.410	(76)
3 Fondi rischi e spese	1.795	724	2.168	602	122
4 Ammortamento Avviamento	34	9	34	9	0
7 Altre	1.469	349	1.490	363	(14)
8 Effetto economico rilascio fondi IFM		14			14
<b>TOTALE ( A )</b>	<b>8.854</b>	<b>2.430</b>	<b>9.568</b>	<b>2.384</b>	<b>46</b>
<b>IMPOSTE DIFFERITE</b>					
1 Interessi di mora	0	0	0	0	0
2* Scissione Valeri valori finali	(7.093)	(1.979)	(7.579)	(2.115)	136
3* Scissione Valeri valori iniziali					
4 Sospensione Comuni	(292)	(81)	(292)	(81)	0
5 Altre					0
<b>TOTALE ( B )</b>	<b>(7.385)</b>	<b>(2.060)</b>	<b>(7.871)</b>	<b>(2.196)</b>	<b>136</b>
<b>IMPOSTE ANTICIPATE (DIFFERITE) NETTE (A+B)</b>	<b>1.469</b>	<b>370</b>	<b>1.697</b>	<b>188</b>	<b>182</b>
Quota di competenza dell'Imposta Sostitutiva su Affrancamento dell'avviamento					(30)
<b>NETTO CREDITI / (DEBITI)</b>	<b>1.469</b>	<b>370</b>	<b>1.697</b>	<b>188</b>	<b>152</b>

(\*) = Trattasi di imposte differite relative all'operazione di Scissione avvenuta con effetto 1 maggio 2020

**ALLEGATO 2- RICONCILIAZIONE CARICO DI IMPOSTA**

(Importi in migliaia di euro)

		IRES		IRAP		
Utile ante imposte	A	18.703		18.703		
Differenza nella base imponibile tra IRES e IRAP	B	-		15.206		
<b>IMPONIBILE</b>	<b>C=A+/-B</b>	<b>18.703</b>		<b>33.909</b>		<b>18.703</b>
		IMPOSTE	ALIQUOTA	IMPOSTE	ALIQUOTA	TOTALE
Aliquota di imposta media applicabile (%)			24,00%		4,10%	28,10%
Imposte teoriche	D	4.489	24,00%	1.390	4,10%	5.879
Effetto fiscale differenze permanenti:						
· Altri Costi indeducibili netti	F1	532	2,85%	80	0,24%	612
· Accertamento fiscale		0	0,00%	18	0,05%	18
· Agevolazione IRAP per "riduzione cuneo fiscale"	F2			(6)	-0,02%	(6)
· Altre variazioni in diminuzione				(50)	-0,15%	(50)
· Deduzione IRAP sul costo del personale	F4	(101)	-0,54%			(101)
· Agevolazione ACE	F5	(232)	-1,24%	0		(232)
· Agevolazione SUPER AMMORTAMENTO	F5	(315)	-1,68%			(315)
· Differenze temporanee 2021	L	864	4,62%	0	0,00%	864
· Ammortamento Avviamento	F	1.705	9,12%	291	0,86%	1.996
· Reversal differenze temporanee esercizi precedenti	M	(708)	-3,79%	0	0,00%	(708)
Imposte su società estere con risultato ante imposte negativo e differenze di aliquota		12	24,00%			12
Effetto fiscale su rettifiche di consolidamento		313	24,00%			313
Differenza di Aliquota varie		120	0,64%	13	0,04%	133
<b>CARICO D'IMPOSTA CORRENTE REGISTRATO A CONTO ECONOMICO AL 31 DICEMBRE 2021</b>	<b>N=Somma(D:M)</b>	<b>6.680</b>	<b>35,72%</b>	<b>1.711</b>	<b>5,05%</b>	<b>8.391</b>
<b>CARICO D'IMPOSTA TOTALE REGISTRATO A CONTO ECONOMICO AL 31 DICEMBRE 2021</b>	<b>P=(N+O)</b>	<b>6.680</b>	<b>35,72%</b>	<b>1.711</b>	<b>5,05%</b>	<b>8.391</b>

**RELAZIONE  
DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE  
SUL BILANCIO CONSOLIDATO**





## Relazione della società di revisione indipendente ai sensi dell'articolo 14 del DLgs 39/2010

Agli azionisti di Pellegrini SpA

### Relazione sulla revisione contabile del bilancio consolidato

#### Giudizio

Abbiamo svolto la revisione contabile del bilancio consolidato del gruppo Pellegrini (il Gruppo), costituito dallo stato patrimoniale al 31 dicembre 2021, dal conto economico, dal rendiconto finanziario per l'esercizio chiuso a tale data e dalla nota integrativa.

A nostro giudizio, il bilancio consolidato fornisce una rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria del Gruppo al 31 dicembre 2021, del risultato economico e dei flussi di cassa per l'esercizio chiuso a tale data in conformità alle norme italiane che ne disciplinano i criteri di redazione.

#### Elementi alla base del giudizio

Abbiamo svolto la revisione contabile in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia). Le nostre responsabilità ai sensi di tali principi sono ulteriormente descritte nella sezione *Responsabilità della società di revisione per la revisione contabile del bilancio consolidato* della presente relazione. Siamo indipendenti rispetto alla società Pellegrini SpA (la Società) in conformità alle norme e ai principi in materia di etica e di indipendenza applicabili nell'ordinamento italiano alla revisione contabile del bilancio. Riteniamo di aver acquisito elementi probativi sufficienti ed appropriati su cui basare il nostro giudizio.

#### Responsabilità degli amministratori e del collegio sindacale per il bilancio consolidato

Gli amministratori sono responsabili per la redazione del bilancio consolidato che fornisca una rappresentazione veritiera e corretta in conformità alle norme italiane che ne disciplinano i criteri di redazione e, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno dagli stessi ritenuta necessaria per consentire la redazione di un bilancio che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli amministratori sono responsabili per la valutazione della capacità del Gruppo di continuare ad operare come un'entità in funzionamento e, nella redazione del bilancio consolidato, per l'appropriatezza dell'utilizzo del presupposto della continuità aziendale, nonché per una adeguata

#### PricewaterhouseCoopers SpA

Sede legale: Milano 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 77851 Fax 02 7785240 Capitale Sociale Euro 6.890.000,00 i.v. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 12979880155 Iscritta al n° 119644 del Registro dei Revisori Legali - Altri Uffici: Ancona 60131 Via Sandro Totti 1 Tel. 071 2132311 - Bari 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 5640211 - Bergamo 24121 Largo Belotti 5 Tel. 035 229691 - Bologna 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - Brescia 25121 Viale Duca d'Aosta 28 Tel. 030 3697501 - Catania 95129 Corso Italia 302 Tel. 095 7532311 - Firenze 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 - Genova 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - Napoli 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - Padova 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873481 - Palermo 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 349737 - Parma 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275911 - Pescara 65127 Piazza Ettore Troilo 8 Tel. 085 4545711 - Roma 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 570251 - Torino 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 556771 - Trento 38122 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 - Treviso 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 696911 - Trieste 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 - Udine 33100 Via Poscolle 43 Tel. 0432 25789 - Varese 21100 Via Albuzzi 43 Tel. 0332 285039 - Verona 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001 - Vicenza 36100 Piazza Pontelandolfo 9 Tel. 0444 393311

www.pwc.com/it



informativa in materia. Gli amministratori utilizzano il presupposto della continuità aziendale nella redazione del bilancio consolidato a meno che abbiano valutato che sussistono le condizioni per la liquidazione della capogruppo Pellegrini SpA o per l'interruzione dell'attività o non abbiano alternative realistiche a tali scelte.

Il collegio sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sul processo di predisposizione dell'informativa finanziaria del Gruppo.

#### Responsabilità della società di revisione per la revisione contabile del bilancio consolidato

I nostri obiettivi sono l'acquisizione di una ragionevole sicurezza che il bilancio consolidato nel suo complesso non contenga errori significativi, dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali, e l'emissione di una relazione di revisione che includa il nostro giudizio. Per ragionevole sicurezza si intende un livello elevato di sicurezza che, tuttavia, non fornisce la garanzia che una revisione contabile svolta in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia) individui sempre un errore significativo, qualora esistente. Gli errori possono derivare da frodi o da comportamenti o eventi non intenzionali e sono considerati significativi qualora ci si possa ragionevolmente attendere che essi, singolarmente o nel loro insieme, siano in grado di influenzare le decisioni economiche prese dagli utilizzatori sulla base del bilancio consolidato.

Nell'ambito della revisione contabile svolta in conformità ai principi di revisione internazionali (ISA Italia), abbiamo esercitato il giudizio professionale e abbiamo mantenuto lo scetticismo professionale per tutta la durata della revisione contabile. Inoltre:

- abbiamo identificato e valutato i rischi di errori significativi nel bilancio consolidato, dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali; abbiamo definito e svolto procedure di revisione in risposta a tali rischi; abbiamo acquisito elementi probativi sufficienti ed appropriati su cui basare il nostro giudizio. Il rischio di non individuare un errore significativo dovuto a frodi è più elevato rispetto al rischio di non individuare un errore significativo derivante da comportamenti o eventi non intenzionali, poiché la frode può implicare l'esistenza di collusioni, falsificazioni, omissioni intenzionali, rappresentazioni fuorvianti o forzature del controllo interno;
- abbiamo acquisito una comprensione del controllo interno rilevante ai fini della revisione contabile allo scopo di definire procedure di revisione appropriate nelle circostanze e non per esprimere un giudizio sull'efficacia del controllo interno del Gruppo;
- abbiamo valutato l'appropriatezza dei principi contabili utilizzati nonché la ragionevolezza delle stime contabili effettuate dagli amministratori, inclusa la relativa informativa;
- siamo giunti ad una conclusione sull'appropriatezza dell'utilizzo da parte degli amministratori del presupposto della continuità aziendale e, in base agli elementi probativi acquisiti, sull'eventuale esistenza di una incertezza significativa riguardo a eventi o circostanze che possono far sorgere dubbi significativi sulla capacità del Gruppo di continuare ad operare come un'entità in funzionamento. In presenza di un'incertezza significativa, siamo tenuti a richiamare l'attenzione nella relazione di revisione sulla relativa informativa di bilancio ovvero, qualora tale informativa sia inadeguata, a riflettere tale circostanza nella formulazione del nostro giudizio. Le nostre conclusioni sono basate sugli elementi probativi acquisiti fino alla data della presente relazione. Tuttavia, eventi o circostanze successivi possono comportare che il Gruppo cessi di operare come un'entità in funzionamento;



- abbiamo valutato la presentazione, la struttura e il contenuto del bilancio consolidato nel suo complesso, inclusa l'informativa, e se il bilancio consolidato rappresenti le operazioni e gli eventi sottostanti in modo da fornire una corretta rappresentazione;
- abbiamo acquisito elementi probativi sufficienti e appropriati sulle informazioni finanziarie delle imprese o delle differenti attività economiche svolte all'interno del Gruppo per esprimere un giudizio sul bilancio consolidato. Siamo responsabili della direzione, della supervisione e dello svolgimento dell'incarico di revisione contabile del Gruppo. Siamo gli unici responsabili del giudizio di revisione sul bilancio consolidato.

Abbiamo comunicato ai responsabili delle attività di governance, identificati ad un livello appropriato come richiesto dagli ISA Italia, tra gli altri aspetti, la portata e la tempistica pianificate per la revisione contabile e i risultati significativi emersi, incluse le eventuali carenze significative nel controllo interno identificate nel corso della revisione contabile.

### **Relazione su altre disposizioni di legge e regolamentari**

#### **Giudizio ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettera e), del DLgs 39/10**

Gli amministratori di Pellegrini SpA sono responsabili per la predisposizione della relazione sulla gestione del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2021, incluse la sua coerenza con il relativo bilancio consolidato e la sua conformità alle norme di legge.

Abbiamo svolto le procedure indicate nel principio di revisione (SA Italia) n° 720B al fine di esprimere un giudizio sulla coerenza della relazione sulla gestione con il bilancio consolidato del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2021 e sulla conformità della stessa alle norme di legge, nonché di rilasciare una dichiarazione su eventuali errori significativi.

A nostro giudizio, la relazione sulla gestione è coerente con il bilancio consolidato del gruppo Pellegrini al 31 dicembre 2021 ed è redatta in conformità alle norme di legge.

Con riferimento alla dichiarazione di cui all'articolo 14, comma 2, lettera e), del DLgs 39/10, rilasciata sulla base delle conoscenze e della comprensione dell'impresa e del relativo contesto acquisite nel corso dell'attività di revisione, non abbiamo nulla da riportare.

Milano, 15 giugno 2022

PricewaterhouseCoopers SpA

Adriano Antonini  
(Revisore legale)

3 di 3

**"La filosofia che ispira  
il nostro modo di essere  
e di fare ha un nome  
(Vivi Meglio, Vivi Sostenibile)  
e coinvolge necessariamente  
tutti i nostri stakeholder,  
con l'impegno di lasciare  
ai nostri figli un mondo migliore"**

Valentina Pellegrini  
Vice Presidente



---

## **PELEGRINI SPA**

P.I. 05066690156  
VIA LORENTEGGIO, 255  
20152 MILANO

### **CSR TEAM**

ACCADEMIA PELLEGRINI  
ANDREA FUMAGALLI  
DILETTA CAROLINA DI BELLA

### **CONTRIBUTO METODOLOGICO**

THE EUROPEAN HOUSE – AMBROSETTI

### **PROGETTO GRAFICO**

VISUALMADE, MILANO

---

## **IMMAGINI**

ARCHIVIO PELLEGRINI

Pellegrini è a disposizione per eventuali segnalazioni  
di fonti iconografiche non citate.

---

**LOGO**  
**FSC**

Nel rispetto dell'ambiente il Gruppo Pellegrini ha scelto di far stampare il presente documento  
in modo coerente e responsabile secondo i criteri FSC © (Forest Stewardship Council).

SOCIALE BENESSERE **TERRITORIO**  
SVILUPPO BENESSERE CULTURA RICERCA  
SVILUPPO ACCADEMIA PELLEGRINI  
PASSIONE **RICERCA** PELLEGRINI SO  
SVILUPPO CAMBIAMENTO INNOVA  
RICERCA SVILUPPO PELLEGRINI QUA  
AZIONE PELLEGRINI FUTURO INNOVAZI  
RICERCA AZIONE ACCADEMIA RICERCA  
FUTURO **SVILUPPO** SOSTENIBILITÀ FU  
SICUREZZA COMUNITÀ BENESSERE ALI  
SOSTENIBILITÀ PERSONE AZIONE B  
RICERCA INNOVAZIONE **SALUTE** C  
SVILUPPO **QUALITÀ** INNOVAZIONE  
AZIONE SVILUPPO PELLEGRINI QUA  
PORTO FUTURO ACCADEMIA RICERCA  
SVILUPPO CAMBIAMENTO INNOVAZ  
FUTURO RICERCA SVILUPPO NUTRIZI