

# Fedegroup: verso i vertici europei dell'hotellerie

Un gruppo di successo in crescita nonostante le difficoltà di questi tempi

**F**edegroup è una società che oggi gestisce 60 ristoranti in hotel e su strada, sviluppando il suo business principalmente nel Centro e Nord Italia. Qui lavorano oggi circa un migliaio di persone di cui oltre 300 sono state assunte tra lo scorso dicembre e l'inizio di marzo. Un numero che aumenterà ulteriormente in vista delle nuove aperture stagionali. L'amministratore delegato Roberto Imperatrice ci ha spiegato la ricetta di questo successo.

**Domanda. I settori della ristorazione e dell'accoglienza sono stati tra i più penalizzati dalla politica sanitaria italiana per la gestione pandemica. Come avete fatto a far fronte alle difficoltà e su cosa puntate per ripartire questa estate?**

**Risposta.** Fedegroup è stata, nel 2019, il primo investimento di Industry 4.0 Fund di Quadrivio Group che investe nella digitalizzazione delle PMI. Obiettivo dell'operazione è stato supportare l'azienda nel suo percorso di crescita attraverso significativi investimenti in tecnologie 4.0, che consentano l'integrazione e la digitalizzazione di tutta la filiera, assicurando così il massimo grado di efficienza a livello di ogni singolo processo. La presenza del Fondo è stata fondamentale per attraversare la grave crisi indotta dalla pandemia da Covid-19 e il Gruppo ha continuato a impegnarsi nell'aumento del capitale per sostenere il business. Sono i proprietari indipendenti di strutture più piccole ad aver sofferto di più: senza investitori istituzionali alle spalle e adeguati indennizzi dal Governo si sono trovati in grande difficoltà e la loro visione sul futuro è drammatica, nonostante i primi segnali di ripresa di quest'estate.

**D. Voi avete organizzato e gestite strutture molto eterogenee tra loro. Come siete organizzati per affrontare le singole realtà?**

**R.** Fedegroup è l'unica realtà italiana, se non europea, capace di creare un'identità unica per ogni struttura. Gestiamo 3 linee di business: hospitality, food&beverage negli alberghi e ristorazione retail su strada, e questo è possibile grazie ad un ricco know how costruito in oltre 15 anni e a una struttura centralizzata e integrata tra le diverse divisioni, che permette un monitoraggio costante e una risposta tempestiva alle nuove esigenze che nascono in strutture e clienti finali. Fattore chiave del nostro successo nella gestione di strutture così diverse è la grande professionalità dei nostri manager, che rappresentano il front row di Fedegroup e sono altamente specializzati in ogni linea. Grazie a loro riusciamo a costruire progetti di gestione che integrino tutte le competenze essenziali, dall'hospitality al food e retail. Siamo inoltre l'unica realtà che porta con successo format di grande successo come Fresco e Golocious



In alto, Villa Barbarich a Venezia. In basso da sinistra, Fedegroup gestisce il Caffè Pedrocchi e l'amministratore delegato di Fedegroup Roberto Imperatrice

all'interno degli hotel, grazie ad accordi di partnership solidi e vantaggiosi per tutte le parti coinvolte.

**D. Avete da poco inaugurato un vostro progetto di formazione alberghiera. Di cosa si tratta?**

**R.** Ho.Re.CaMp nasce dalla volontà di accorciare in maniera significativa e virtuosa la distanza tra formazione e lavoro. Chef, sommelier, bartender, pizzaioli, maître, camerieri di sala, food&beverage manager: ogni profilo vede un corso dedicato e interamente gratuito che combina formazione in aula con professionisti del settore food&beverage e hotellerie, laboratori didattici all'interno di strutture prestigiose e uno stage finalizzato all'assunzione al termine del percorso formativo. I primi corsi sono partiti a Napoli e tutti i 32 partecipanti sono già entrati nel mondo del lavoro. Sono attualmente aperti dei tavoli strategici con le Regioni Lombardia e Veneto e con istituti alberghieri accreditati per l'integrazione del percorso Ho.Re.CaMp nella didattica, e stiamo lavorando per un accreditamento internazionale in Paesi Europei e Extraeuropei.

**D. Come riuscite a soddisfare un pubblico sempre più sofisticato e, forse, un po' vizioso?**

**R.** Abbiamo una batteria di oltre 40 Chef capitanata da due grandi esperti, i nostri Executive Chef Renato Pellizzari e Raimo Chiacchiera, a cui si affiancano lo Chef stellato Paolo Gramaglia e il Maestro Pizzaiuolo Alberto Buonocore. Sono loro a curare, struttura per struttura, la creazione di proposte ad hoc sulla base di ricerche di mercato e di uno studio dettagliato del territorio e delle abitudini di consumo locali. I nostri sono Chef 2.0: non sono solo responsabili della Cucina ma hanno una grande cultura del cibo, conoscono i fondamentali del "benessere a tavola", dalle allergie ai processi chimici e alle nuove tecnologie nel settore. Investiamo continuamente sulla formazione del nostro staff con un approccio lifelong learning, lo scorso anno abbiamo iscritto tutti i membri della batteria di Chef ad APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, che ha riconosciuto ai cuochi Fedegroup la prestigiosa onorificenza professionale Les Toques Blanches d'Honneur.