

LUISS



DIALOGHI  
ITALO-FRANCESI  
PER L'EUROPA



DIALOGUES  
FRANCO-ITALIENS  
POUR L'EUROPE

SciencesPo

## TAVOLA ROTONDA

**Alimentazione e sostenibilità dopo la crisi sanitaria globale  
Quale relazione e quali sfide per i prossimi anni?**

**lunedì 19 ottobre 2020**

# PRESENTAZIONE DI ROSARIO AMBROSINO



The European House

Ambrosetti

**IL GUSTO  
PER IL  
MEGLIO**





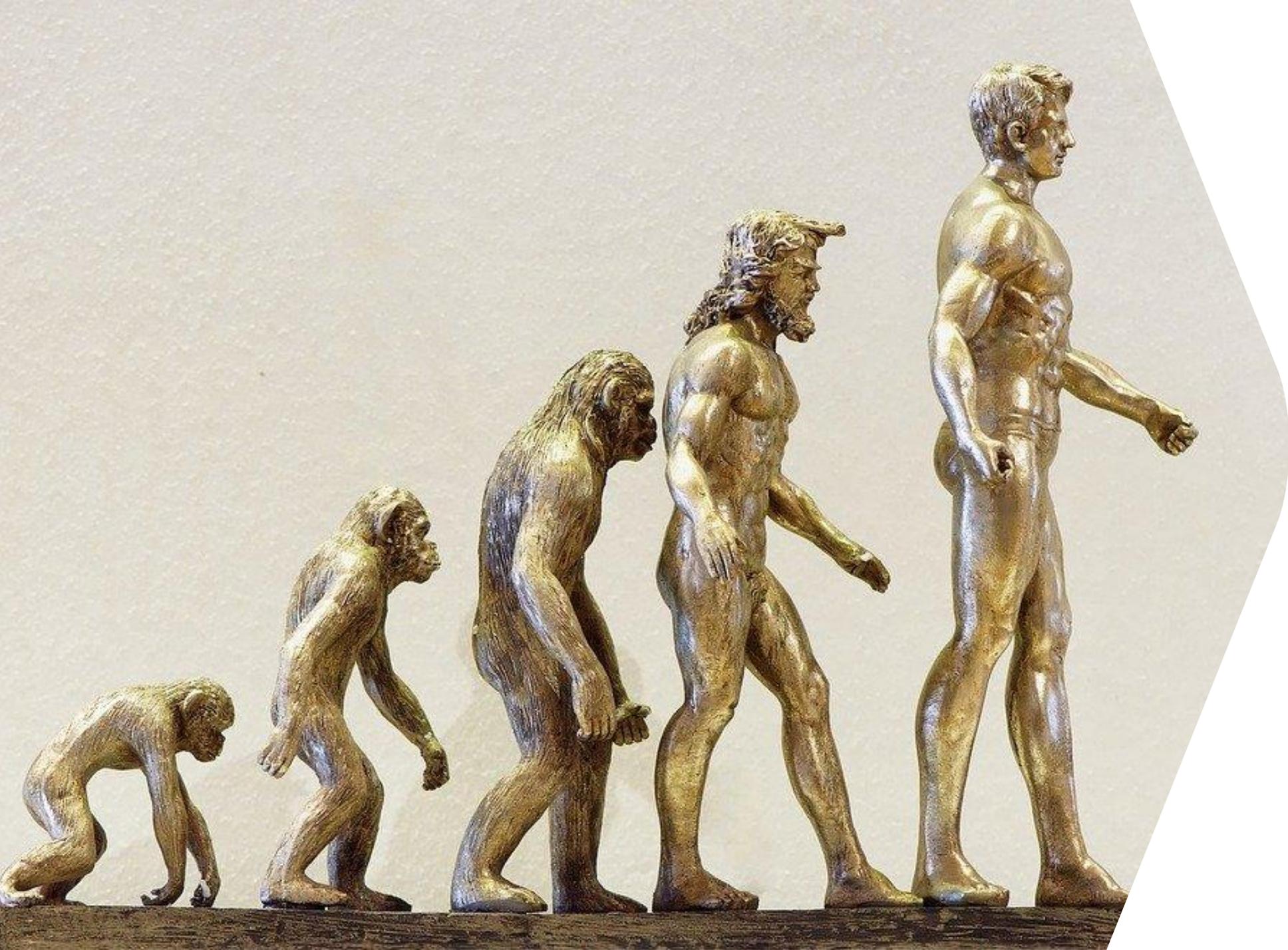
TAVOLA ROTONDA  
DIALOGHI ITALO-FRANCESI AMBROSETTI

**Rosario Ambrosino – CEO Gruppo Elior Italia**  
**« Alimentazione e sostenibilità dopo la crisi sanitaria globale »**



elior @





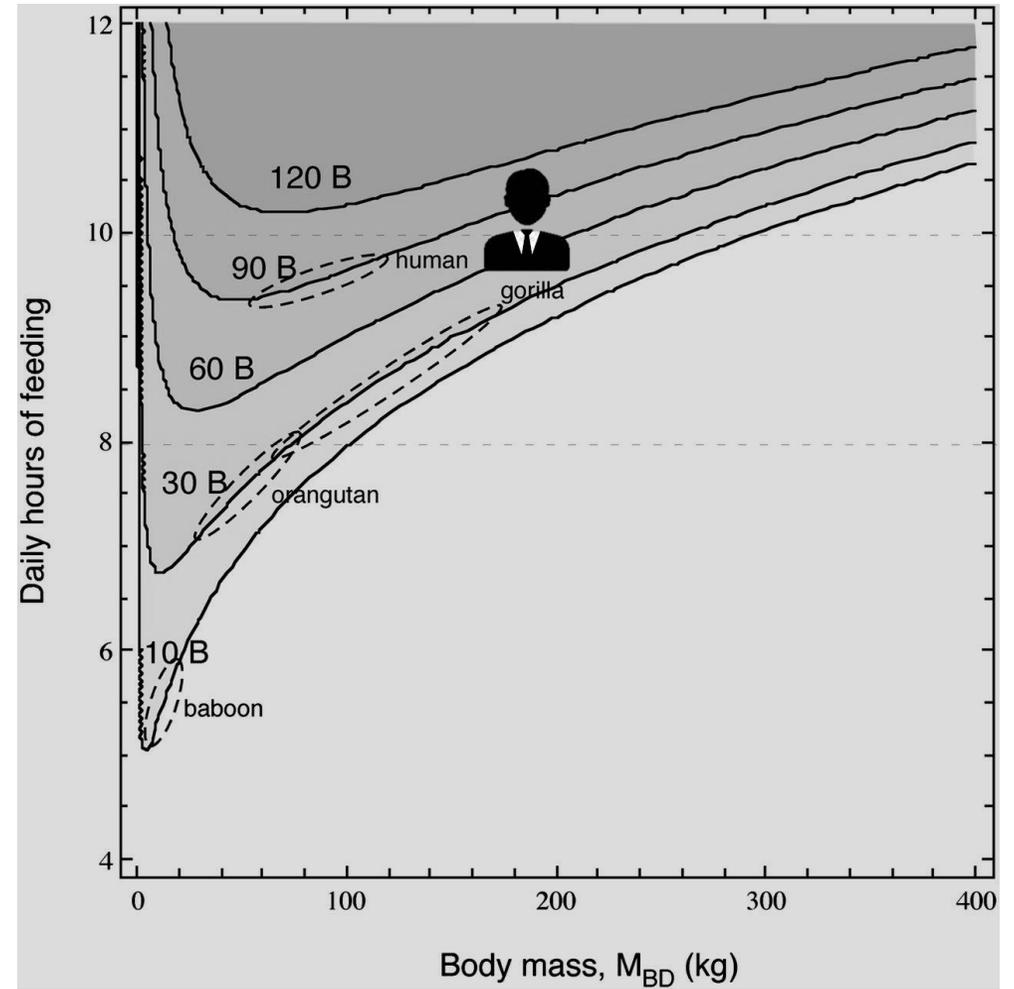
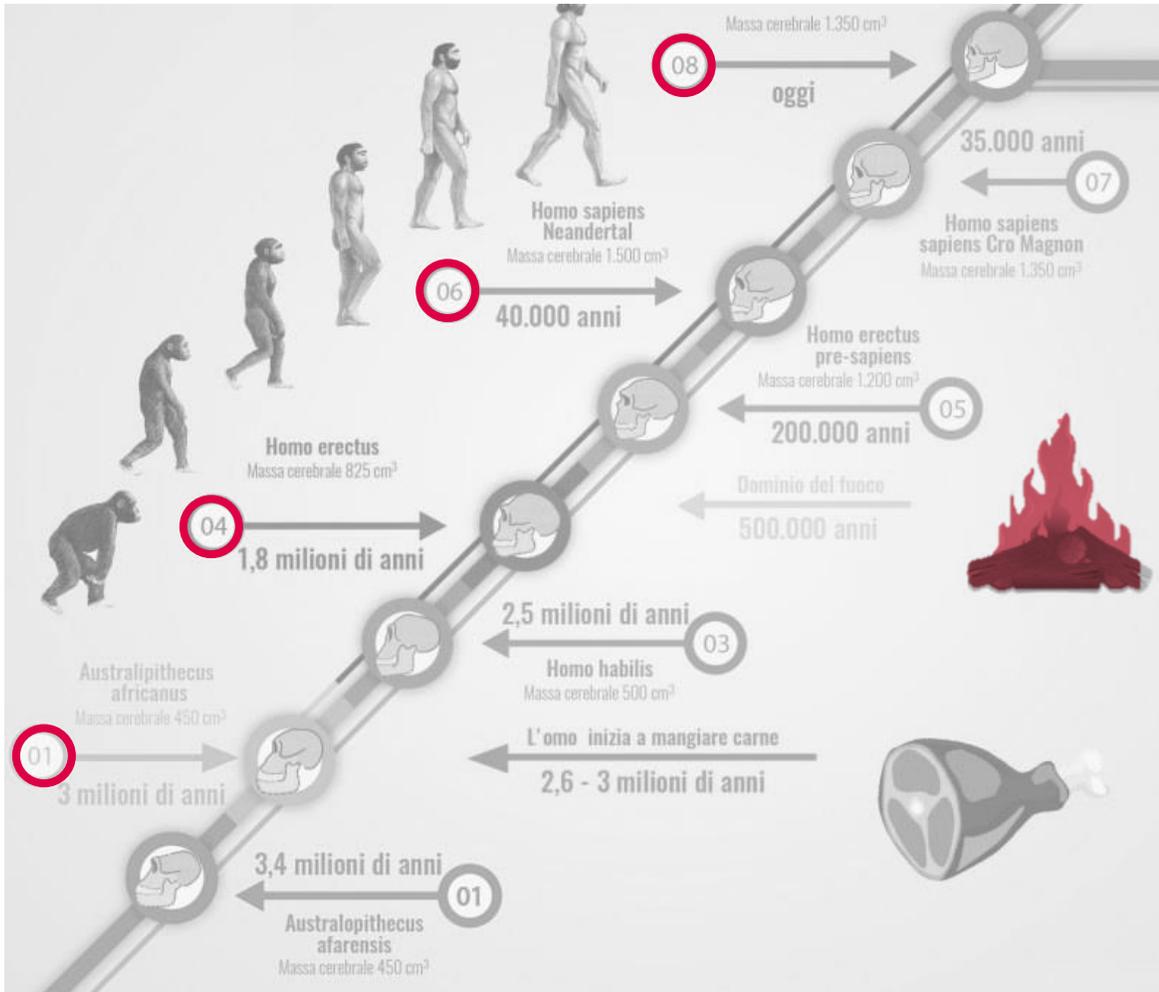
**Un approccio...  
un po' diverso**

**Che cosa ci  
rende diversi e  
speciali?  
Cosa ha  
realmente  
influito sulla  
nostra  
evoluzione  
rispetto agli  
altri primati?**

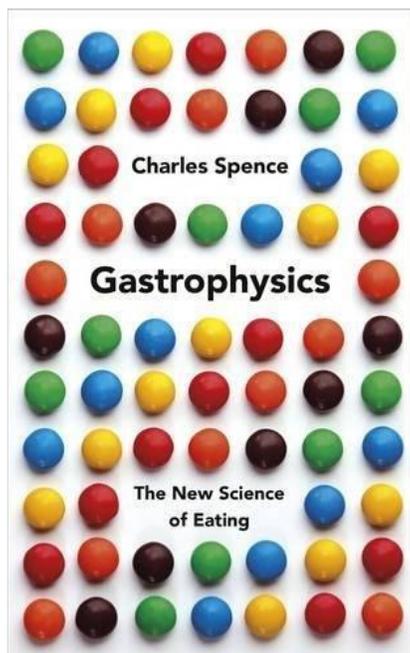
A woman with long dark hair, wearing a light pink blazer and grey trousers, stands on a stage with her back to the camera. She is addressing a large, dimly lit audience seated in a semi-circle. The stage floor features a prominent red circular area. The overall atmosphere is professional and focused.

E quindi come siamo arrivati qui?

# CUCINARE PER EVOLVERE: LA CUCINA NOBILITA L'UOMO



# DE GUSTIBUS NON DISPUTANDUM EST...

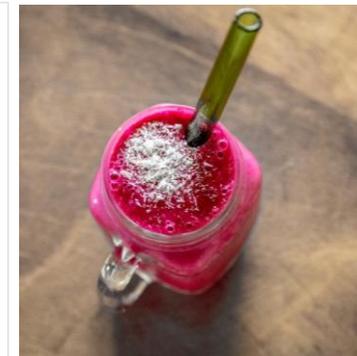


## ELEMENTI DI GASTROFISICA

- La percezione dei gusti coinvolge tutti e 5 i sensi
- È il cervello umano che sintetizza diversi impulsi sensoriali creando la cosiddetta **percezione del gusto**
- La sintesi sensoriale cerebrale è elaborata sulla base di esperienze contenute nella **nostra memoria** - formatasi gran parte prima dei 4-5 anni di età
- Da ciò nasce un inestricabile **connubio tra cultura dei popoli e cibo**

## ESEMPI DI PERCEZIONE

Il **colore rosa-rosso** aggiunge dolcezza a un cibo o a una bevanda. Per esempio basta colorare un drink in questo modo per **farlo recepire fino al 10%** più dolce di quello che è.



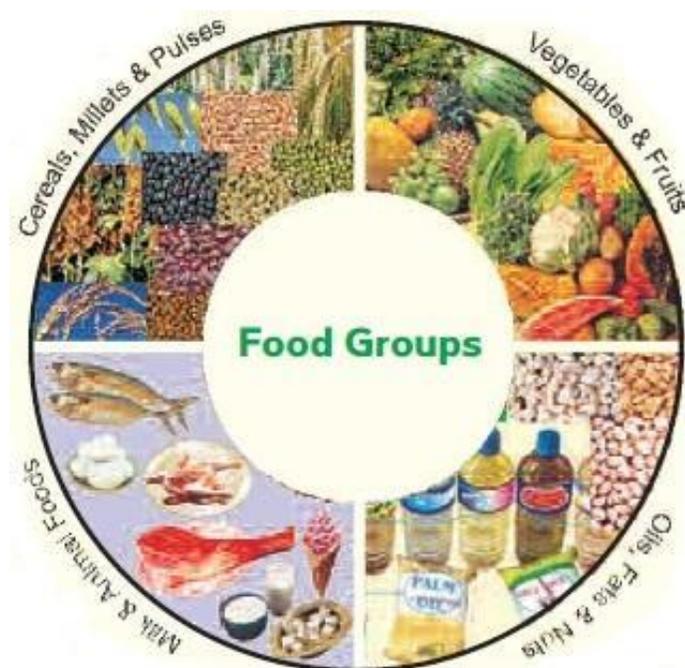
Le patatine sono mediamente percepite come più buone e saporite se la confezione da cui le mangiamo è **molto rumoroso e fruscante**.

Il rumore influenza il percepito. In aereo è difficile gustare il sapore dolce, ma è esaltato l'umami, il quinto gusto, proprio di funghi, acciughe e pomodori. Il 27% dei drink è a base pomodoro



# MENS SANA IN CORPORE SANO ... QUALE È LA GIUSTA DIETA?

## HYGENE FACTOR : FOOD SAFETY



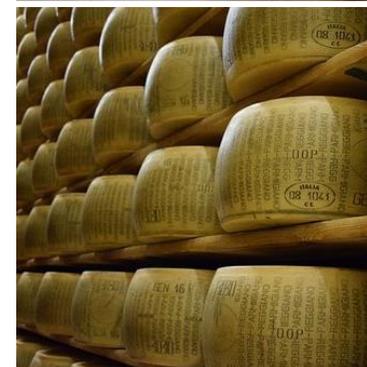
**Tipi di dieta** : calory sufficient, nutrient adequate , healthy

**Healthy diet** : dieta che tiene conto attraverso un opportuno uso della varietà degli ingredienti appartenenti alle diverse categorie alimentari e attraverso una combinazione degli stessi nelle ricette di fattori ulteriori rispetto al bilanciamento dei macronutrienti : ad es . indice glicemico, carico glicemico, grassi saturi e insaturi, micronutrienti , allergie e intolleranze alimentari , diversi stili di vita.

# IL CIBO E LE CONVINZIONI INDIVIDUALI

Sempre più spesso le scelte legate alla nutrizione prendono le distanze dalle necessità fisiologiche a favore di **convinzioni individuali e concettuali**. Alcune categorie di alimenti vengono escluse o inseriti nella dieta per:

- Convinzioni **«filosofiche» o di credo religioso** – come nel caso di diete pork free, diete vegetariane e vegani che escludono dalla carne di maiale a tutte le carni o prodotti animali
- Per territorialità, quindi sulla **base della provenienza** - come nel caso di Km0, DOP, DOCG, IGP
- Modalità di **coltivazione o allevamento** (bio, allevamento non in gabbia, no antibiotici, ...)
- **Sostenibilità** (no al lavoro minorile o lavoro sottopagato, CO<sub>2</sub> footprint, plastic free, etc)



# LA SEMPLICITÀ È UNA COMPLESSITÀ RISOLTA

Per soddisfare  
gusto,  
equilibrio  
nutrizionale,  
varietà e  
specificità  
personali...

- È necessario offrire circa **1.000 menu** diversi al giorno
- Ogni menu per ruotare nell'arco di un mese deve essere composto da circa **130 ricette diverse**
- Per approvvigionare le materie prime necessarie occorre gestire circa **10.000 referenze** per anno



# I GRANDI NUMERI DELLA RISTORAZIONE

NUMERI IMPORTANTI CHE IMPLICANO  
IMPORTANTI RESPONSABILITÀ NEI  
CONFRONTI DELLA SOCIETÀ



Il comparto globale  
raggiungerà **nel 2023 un  
valore di circa \$ 264  
miliardi.**



Più di **25 miliardi di euro**  
di fatturato l'anno in Europa  
con circa **6 miliardi** di pasti  
prodotti ogni anno.

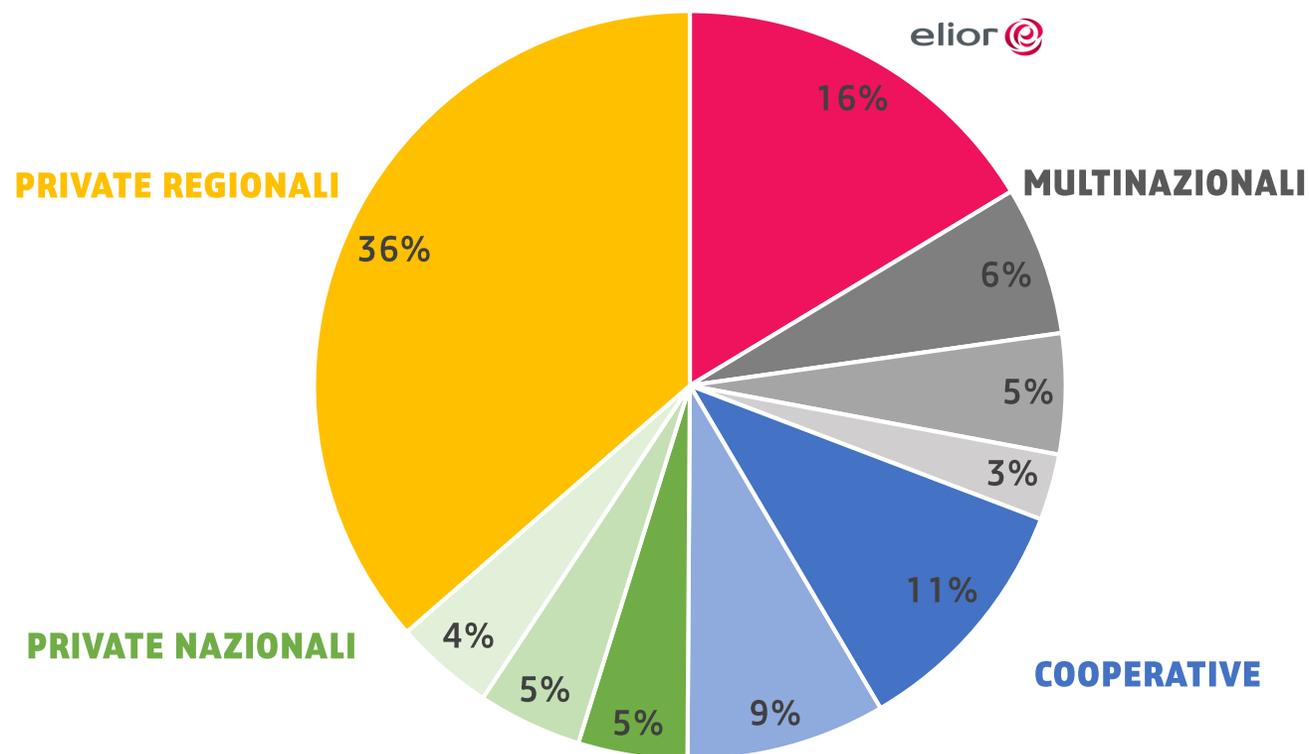


**6,5 miliardi** di euro di  
fatturato in Italia con circa  
**1,5 miliardi** di pasti  
prodotti.  
**5,28€** è il prezzo medio per  
pasto

# UN MERCATO FRAMMENTATO

IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA È UN MERCATO CON UNA MIRIADE DI PICCOLI OPERATORI E POCHE AZIENDE «BIG»

QUOTE DI MERCATO RISTORAZIONE COLLETTIVA



# NOI ELIOR

Soluzioni diversificate e pasti garantiti a realtà  
grandi e piccole per soddisfare oltre

**106** milioni  
di pasti ogni anno



## IN ITALIA



**N° 1**  
in Italia



**2.000**  
ristoranti e punti vendita



**12.000**  
collaboratori\*



**600 milioni €**  
di fatturato 2017-2018\*

## NEL MONDO



Presente in  
**6 paesi**



**23.500**  
ristoranti e punti vendita



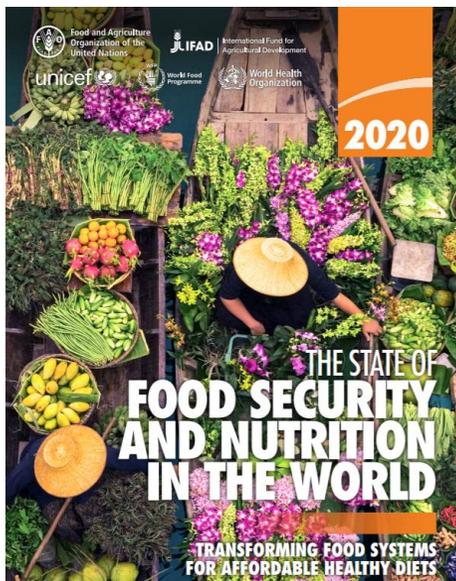
**109.000**  
collaboratori\*



**4.886 milioni €**  
di fatturato 2017-2018\*

# 2020: TRE MESSAGGI FORTI SULLA DIETA

**FAO, NEL SUO REPORT 2020  
«THE STATE OF FOOD SECURITY AND  
NUTRITION IN THE WORLD» INDIRIZZA  
UN MESSAGGIO IMPORTANTE**



**Food insecurity** can worsen diet quality and consequently increase the risk of various forms of **malnutrition**, potentially leading to undernutrition as well as overweight and obesity.

**PART 1  
FOOD SECURITY  
AND NUTRITION  
AROUND  
THE WORLD  
IN 2020**

Shifting to **healthy diets** can contribute to reducing health and **climate-change costs by 2030.**

**3 billion people** cannot afford a healthy diet. 18 million in North America and Europe. While we still face significant challenges in just accessing food, challenges are even more important in **terms of accessing healthy diets.**

**PART 2  
TRANSFORMING  
FOOD SYSTEMS  
TO DELIVER  
AFFORDABLE  
HEALTHY DIETS  
FOR ALL**

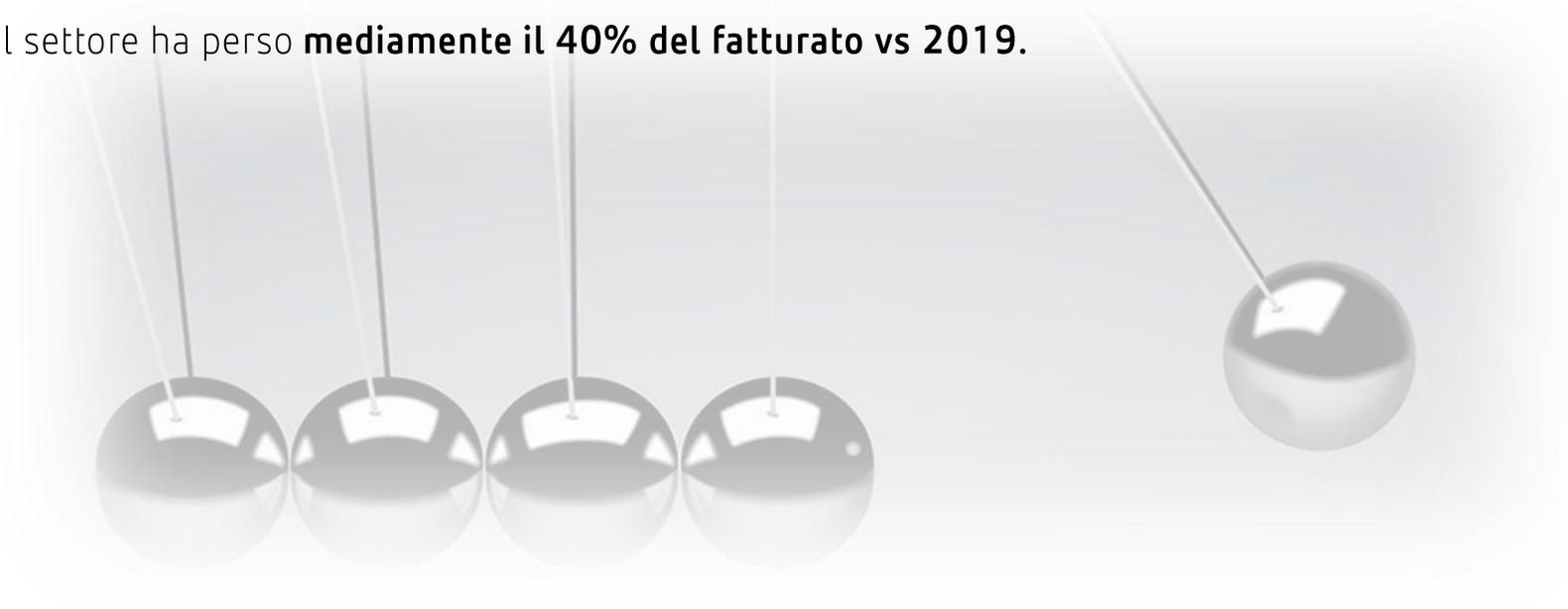


# LA NOSTRA RISPOSTA IMMEDIATA AL COVID19 E GLI IMPATTI SUL SETTORE

Il settore ha dimostrato **forte resilienza** nell'andare incontro alle esigenze emerse durante il periodo di lockdown:

- Continuità di servizio in tutte le strutture **ospedaliere e sociosanitarie**
- Attività di **solidarietà** alle fasce più deboli
- Supporto **al riavvio delle aziende** rientrate in sito con adeguamento alle norme anti-Covid
- Supporto alle istituzioni per il **riavvio delle scuole** con riorganizzazione dell'operatività per consentire la refezione in sicurezza

Il settore ha perso **mediamente il 40% del fatturato vs 2019.**



# LE NUOVE SFIDE DELLA RISTORAZIONE

**DAL BISOGNO DI MANGIARE AL  
BISOGNO DI NUTRIRE – LA SFIDA  
DELLA RISTORAZIONE È CONNETTERSI  
SEMPRE PIÙ ALLE ESIGENZE DI TUTTI  
GLI UTENTI NEL RISPETTO DELLA  
SOSTENIBILITÀ**

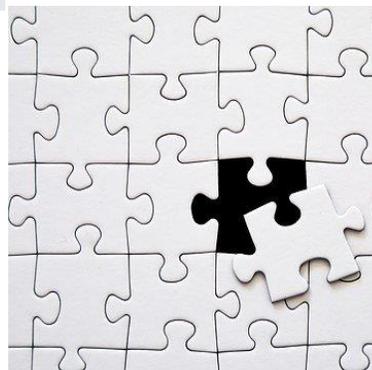


**ESIGENZE  
ALIMENTARI  
PERSONALIZZATE**

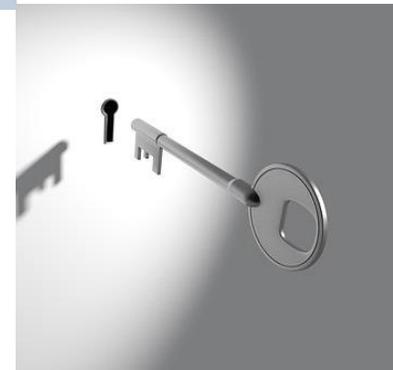


**FLESSIBILITÀ  
ORGANIZZATIVA E  
DI ORARIO**

**VOLUMI  
SEMPRE PIÙ  
PARCELLIZZATI**



**ACCESSIBILITÀ  
ECONOMICA**



**LE PRINCIPALI  
SFIDE POST  
COVID**



**SOSTENIBILITÀ  
AMBIENTALE**

# EQUILIBRIO: ECCO LA VERA SFIDA

Una delle principali mission della società attuale è quella di trovare il **giusto equilibrio tra 3 elementi principali**:

1. Il corretto **apporto calorico**
2. La **sostenibilità** ambientale
3. La gestione del **tempo** delle persone

## TEMPO

Le vendite di piatti pronti sono cresciute nel 2019 di circa 8% - il tempo per cucinare è sempre meno



## SOSTENIBILITÀ

Ogni giorno si producono circa 400 Kcal di waste per persona



## APPORTO CALORICO

Il consumo medio giornaliero in Italia è di circa 3,500 kcal rispetto ad un fabbisogno di 2,300 kcal

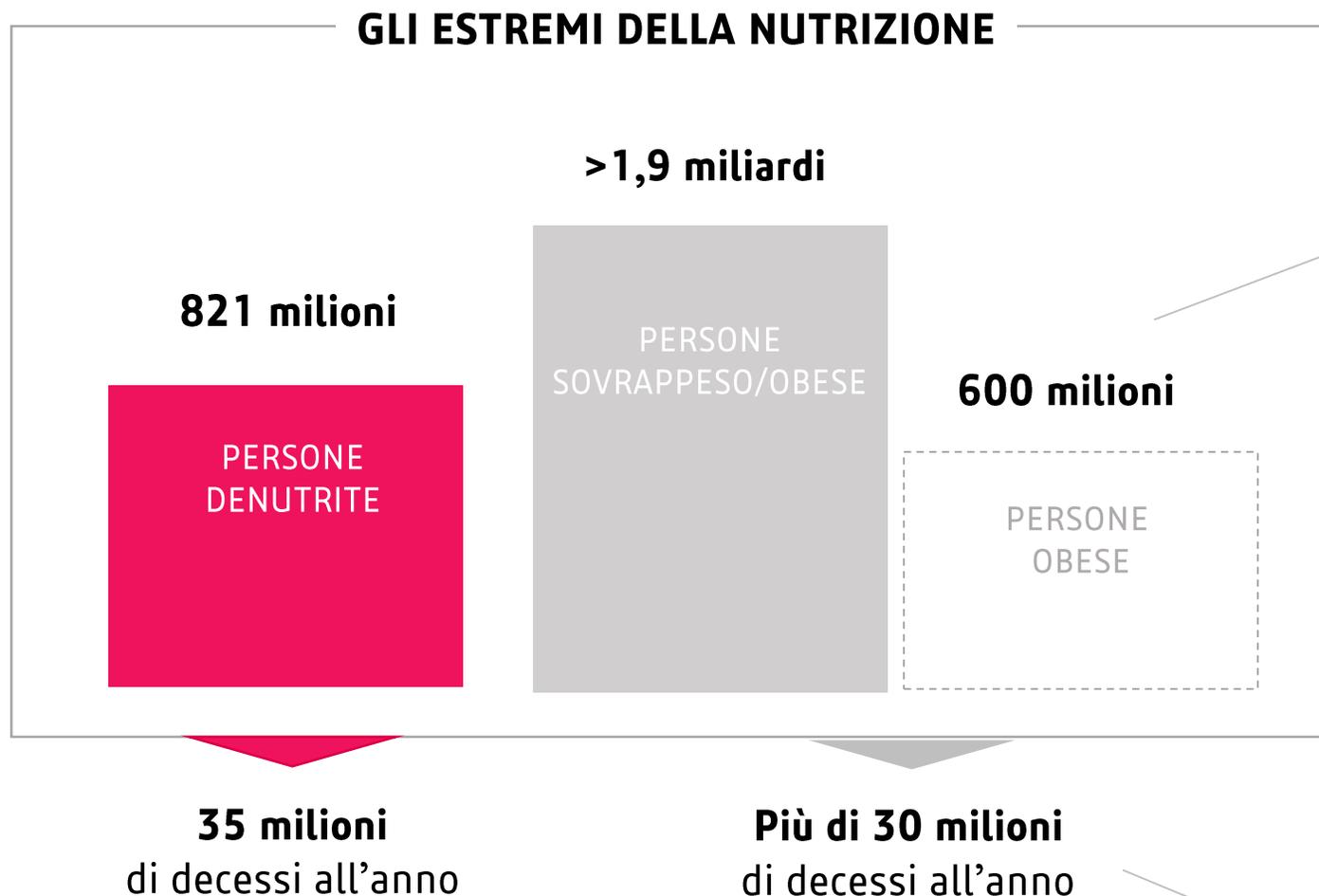


Fonte: World Resource Report, Creating a Sustainable Future – Luglio 2019 / FAO Food consumption Nutrients – Consumi Italia 2008

(1) I valori indicati sono valori medi globali, considerando anche 820 milioni di persone malnutrite

(2) Valori: Kcalorie / capita / giorno

# APPORTO CALORICO: PROBLEMI DIAMETRALMENTE OPPOSTI



I **bambini e gli adolescenti** sono le categorie più esposte ai rischi derivanti da un'alimentazione scorretta  
Senza azioni incisive ed efficaci tra 10 anni ci **saranno ~280 mila nuovi adulti obesi (16-19 anni)**

Per ogni 15kg di peso in eccesso, una persona aumenta il **rischio di morte del 30%**. Una persona gravemente obesa perde in media dagli 8 ai 10 anni di vita e costa al sistema sanitario circa 700 Euro in più all'anno

# SOSTENIBILITÀ: GLI IMPATTI DELLE SCELTE FINO AD OGGI



13,3 miliardi di ettari =

**37%** del suolo

per la produzione di alimenti  
con **conseguenti effetti  
di degradazione**



11,8 Gt CO<sub>2</sub>=

**24%** di emissioni

derivanti dalla produzione  
di alimenti, con particolare  
riferimento alla produzione  
di carne (15%)



2.424 Km<sup>3</sup>=

**70%** dell'acqua

corrente derivanti dalla  
produzione  
di alimenti

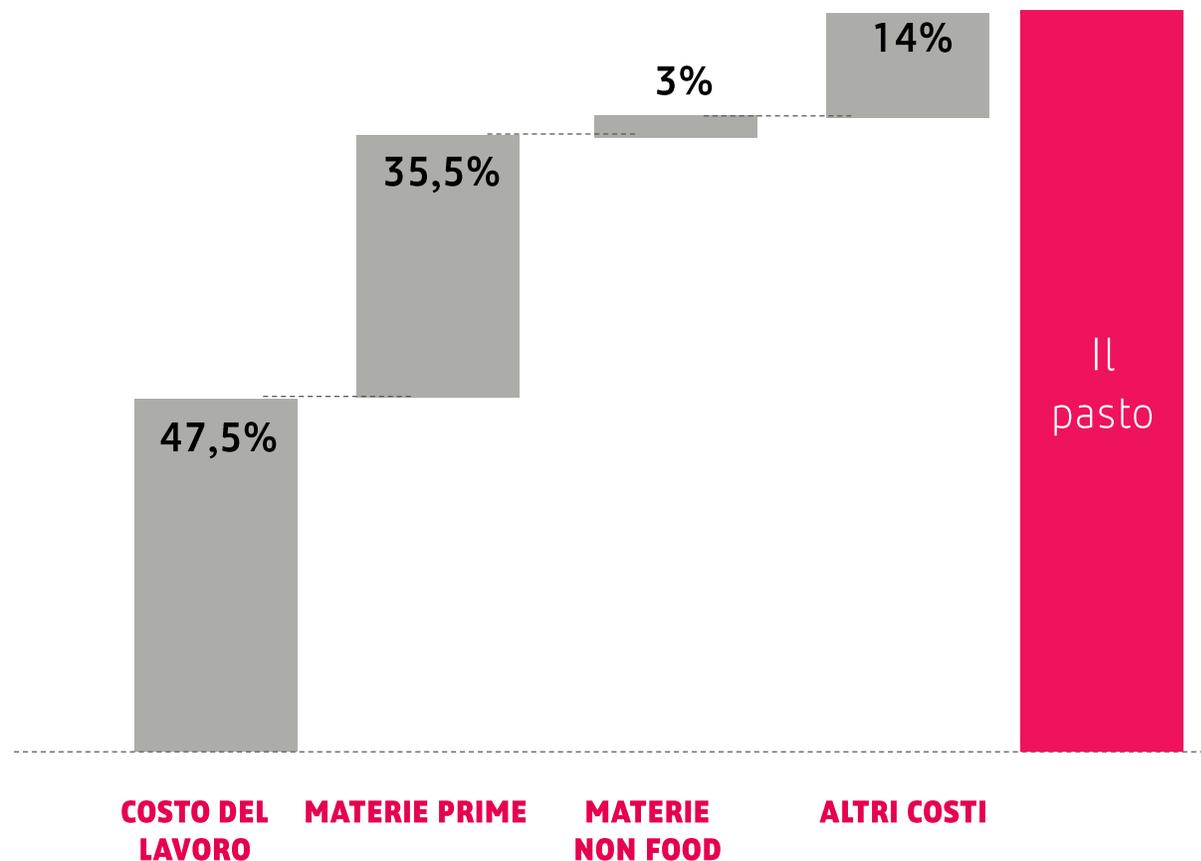
Gli impatti calcolati si riferiscono all'attuale popolazione di **7 miliardi di persone**, di cui 820 milioni di persone malnutrite. Nel 2050 la popolazione raggiungerà 10 miliardi e il raggiungimento degli obiettivi di azzeramento della fame nel mondo e di preservazione del clima dovranno essere raggiunti.

**La sfida: colmare un gap del 56% di food, senza erodere ancora suolo, diminuendo le emissioni e limitando i consumi di acqua.**

# IL VALORE ECONOMICO DI UN PASTO

PER INQUADRARE LE SFIDE POST COVID È NECESSARIO FOCALIZZARE L'ATTENZIONE SULLA GENERAZIONE DEL VALORE DI UN PASTO

## ANALISI DEL VALORE DI UN PASTO SERVITO



Le **variabili che incidono sul valore economico** riguardano produzione, servizio, orari, variabilità volumi, varietà, requisiti vincolanti, personalizzazione

# LA PAUSA NELL'ERA COVID

**I RISULTATI DELLA RICERCA DI  
MERCATO DI PRAXIDIA PER ELIOR  
DIMOSTRANO LA DIFFICOLTÀ DI  
GESTIRE IL MOMENTO DEL PRANZO**

# 50%

**INTERVISTATI CHE RITENGONO CHE LA PAUSA IN  
SMART WORKING SIA PIÙ COMPLICATA DA GESTIRE  
RISPETTO AL PRANZO IN UFFICIO**

DEGLI INTERVISTATI CHE REPUTANO PIÙ COMPLICATO GESTIRE IL BREAK:

## 39%

**È PIÙ COMPLESSO  
MANTENERE UN  
MENU VARIO E  
BILANCIATO**

(LA PERCENTUALE SALE AL  
48% PER COLORO CHE  
HANNO UN RISTORANTE  
AZIENDALE)

## 42%

**LA PAUSA È  
MENO RILASSANTE  
ED È IMPOSSIBILE  
STACCARE DAVVERO  
DAL LAVORO**

## 49%

**HO MENO  
POSSIBILITÀ DI  
FARE  
MOVIMENTO**

## 30%

**HO  
MENO TEMPO  
PER  
ME STESSO**

# ELIOR: IL VALORE DI UN PASTO

IL VALORE DI UN PASTO ACQUISTATO RAPPRESENTA MOLTO DI PIÙ DEL CIBO CHE SI TROVA NELLA RICETTA, RAPPRESENTA L'IDEAZIONE, LA NUTRIZIONE, RAPPRESENTA UN INTERO PROCESSO PRODUTTIVO, RAPPRESENTA UN FORTE RISPARMIO DI TEMPO E DENARO

## QUANDO AL MENU CI PENSI TU DEVI...

1. CONOSCERE IL GIUSTO BILANCIAMENTO NUTRIZIONALE
2. DEFINIRE LA RICETTA ADATTA
3. RECARSI A FARE LA SPESA
4. ACQUISTARE SINGOLI INGREDIENTI NELL'IMBALLAGGIO DI VENDITA
5. CUCINARE
6. UTILIZZARE GAS ED ENERGIA ELETTRICA
7. CONDIRE IL PASTO
8. **MANGIARE**
9. PULIRE STOVIGLIE E ATTREZZATURE DI CUCINA
10. RASSETTARE LA CUCINA

Un pasto cucinato a casa implica una serie di costi:

- **In denaro:** prodotti, utenze, trasporti, condimenti
- **In tempo:** cucinare, rassettare, pulire
- **In conoscenza:** conoscere il giusto modo di mangiare implica conoscenze nutrizionali
- **In waste:** l'acquisto di ingredienti implica l'acquisto di imballaggi di plastica/carta



## QUANDO AL MENU CI PENSA **ELIOR**, BASTA...

1. ACQUISTARE IL PASTO
2. **MANGIARE**



Il valore di un pasto cucinato da Elior racchiude:

- La supply chain della creazione di una ricetta, dagli ingredienti ai trasporti
- I tempi della cucina
- l'esperienza di nutrizionisti e gastronomi
- La gestione del waste minimizzata e con associazioni come Banco Alimentare per ridurre l'impatto

# ELIOR: LA NOSTRA IDEA DI NUTRIZIONE

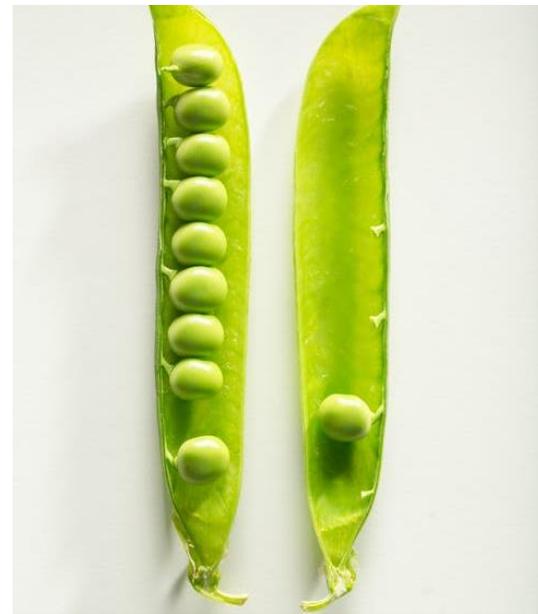
**LASCIARE LO STRESS ALLA PROPRIA  
POSTAZIONE DI LAVORO E TORNARVICI  
CONTENTI E SODDISFATTI.  
QUESTA LA FILOSOFIA DEL PASTO DI  
ELIOR PER NUTRIRE NON SOLO IL  
CORPO, MA ANCHE L'ANIMA**

**IN ELIOR PENSIAMO CHE OGNI PASTO DEBBA ESSERE**



## **SANO E SOSTENIBILE PER TUTTI**

Utilizziamo ingredienti sani, vicini al territorio, con occhio sempre alla sostenibilità che facciamo bene alle persone e al pianeta. Cuciniamo pensando alla **Dieta Mediterranea** studiando i migliori abbinamenti in Food Academy e chiedendo agli Chef di integrare con la loro conoscenza del territorio e del cliente.



## **UNICO E PERSONALIZZATO**

Ogni cliente è speciale e ogni cliente è diverso. Ogni persona ha un gusto proprio ed esigenze particolari. Da questa consapevolezza nasce il nostro impegno nel dare le attenzioni giuste a tutte le esigenze di personalizzazione del nutrirsi ogni giorno.



## **CONVIVIALE E DIVERTENTE**

Il sorriso durante il pasto è parte integrante della Dieta Mediterranea. Per questo in Elior ci impegniamo non solo a nutrire, ma anche creare momenti di convivialità da ricordare. Coinvolgiamo partner di rilievo del territorio italiano e festeggiamo con loro i momenti food più emblematici dell'anno.

# GLI STRUMENTI A SUPPORTO DELLE NUOVE SFIDE

PER AFFRONTARE LE NUOVE SFIDE,  
METTIAMO IN CAMPO TUTTA LA  
NOSTRA IMPRENDITORIALITÀ



**R&D  
MATERIE PRIME,  
PRODUZIONE,  
PACKAGING**



**DIGITAL  
DIGITAL  
DIGITAL**

**STRATEGIE  
SOSTENIBILI**



**PRODUZIONE E  
CONSUMO  
DISGIUNTI**





## LA NOSTRA CUCINA DELLE IDEE



Un luogo di ricerca, sviluppo e innovazione sostenibile. Il crocevia dove scienziati, nutrizionisti e chef immaginano e danno forma alla ristorazione del futuro.

**Food Academy Elixir** è una scuola di formazione, un laboratorio di ricerca, un tavolo di incontro e confronto dove nascono menu che coniugano salute e benessere con le esigenze di una nuova cultura del cibo a scuola, in ospedale, in azienda e in viaggio.

### DISEGNARE UN'ALIMENTAZIONE DI BENESSERE

Qui vogliamo disegnare una ristorazione **buona e sana** in ogni momento della giornata, incentrata sui principi nutritivi degli alimenti e sempre più personalizzata. Un'alimentazione attraverso cui le persone possano esprimere se stesse e fare scelte più consapevoli per il proprio benessere.

### DOVE IL GUSTO INCONTRA LA RICERCA

Clienti, fornitori, istituzioni scientifiche italiane e internazionali, associazioni no profit, chef stellati, professionisti del mondo della nutrizione, tecnologi alimentari, professori e ricercatori universitari.

**Insieme** per analizzare le materie prime con chi le coltiva e produce, per esplorare nuovi processi e tecniche di trasformazione degli alimenti con strumenti ad alta tecnologia, per studiare soluzioni di risparmio energetico e no waste. Insieme per condividere il proprio bagaglio di conoscenze e creare proposte alimentari **razionali e sostenibili per il futuro.**

### VALORI CHE DIVENTANO PROGETTI

In Food Academy Elixir trasformiamo esperienze e idee in progetti che rispecchiano i valori fondamentali a cui ci ispiriamo: **sostenibilità, gusto e innovazione.** Questo per noi significa utilizzare ingredienti da agricoltura sostenibile, servirsi di tecnologie a basso consumo energetico e a ridotto impatto ambientale, valorizzare il gusto come strumento di promozione culturale, fare tesoro della nostra dimensione internazionale per dare vita a nuovi **modelli culturali per il mondo della ristorazione.**



# DAL CAMPO AL CLIENTE: UNA FILIERA ATTENTA E SOSTENIBILE

**OLTRE ALLA FOOD ACADEMY, CENTRO NEVRALGICO DI RICETTE E SPERIMENTAZIONE, TANTI ALTRI PROFESSIONISTI CHE LAVORANO ALLA CREAZIONE DI OGNI PASTO CON ATTENZIONE**

## INGREDIENTI DI QUALITÀ

Ogni nuovo ingrediente proposto dai **Category Manager** di Elior è testato da esperti formati e **Food Academy** mediante panel test.

Ortofrutta sempre in **filiera corta**.



## PROCESSI PRODUTTIVI ALL'AVANGUARDIA



E attentamente controllati che garantiscono qualità e sicurezza. Nelle oltre 17 cucine centrali, Elior produce pasti utilizzando diverse tecnologie che consentono di raggiungere shelf life di 10 giorni con la tecnica dell'Atmosfera protettiva o 30 giorni con il sottovuoto. Dalle nostre cucine centrali nasce anche la **nuova linea food iColti**.

## SERVIZIO E RISTORANTI

Oltre 2.000 punti di ristorazione in Italia, tra locali stand alone con cucina e servizio e locali di solo servizio kitchenless con produzione on demand nelle Cucine Centrali.

Ogni anno 106 milioni di pasti, 100 milioni di servizi.



## FORMAZIONE

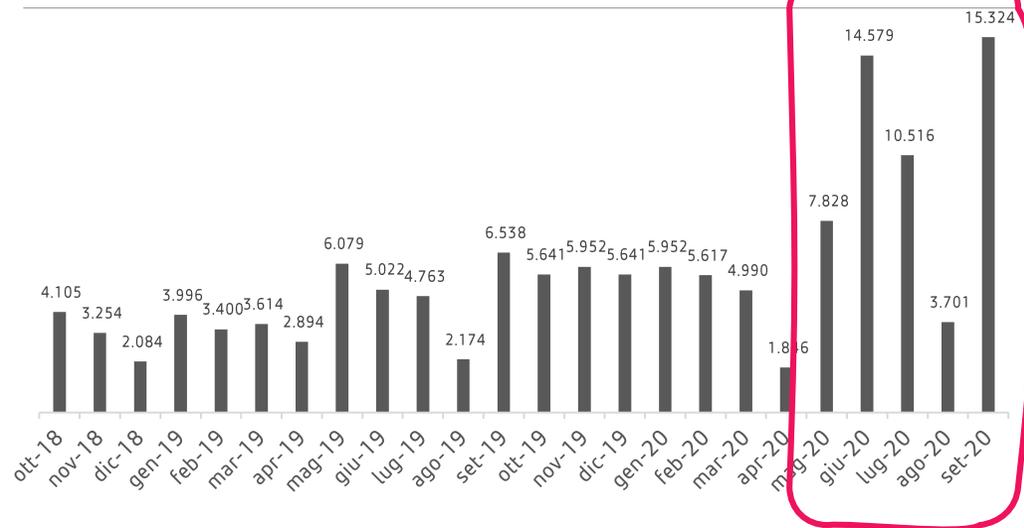
Gli Chef di Food Academy e gli **Chef Ambassador** formano gli oltre 2.000 chef sul territorio, nei ristoranti e nelle 17 cucine centrali. È grazie alla formazione, digitale su **Virtual Hub di Academy** che Elior assicura uno stile unico in ognuno dei suoi 106 milioni di pasti.

# ELIOR DIGITAL

LA CAPACITÀ DI COGLIERE LE  
ESIGENZE DI FLESSIBILITÀ DEI CLIENTI  
PRIMA DEL COVID-19, CI HA  
CONSENTITO CI DARE RISPOSTE  
IMMEDIATE AI CLIENTI

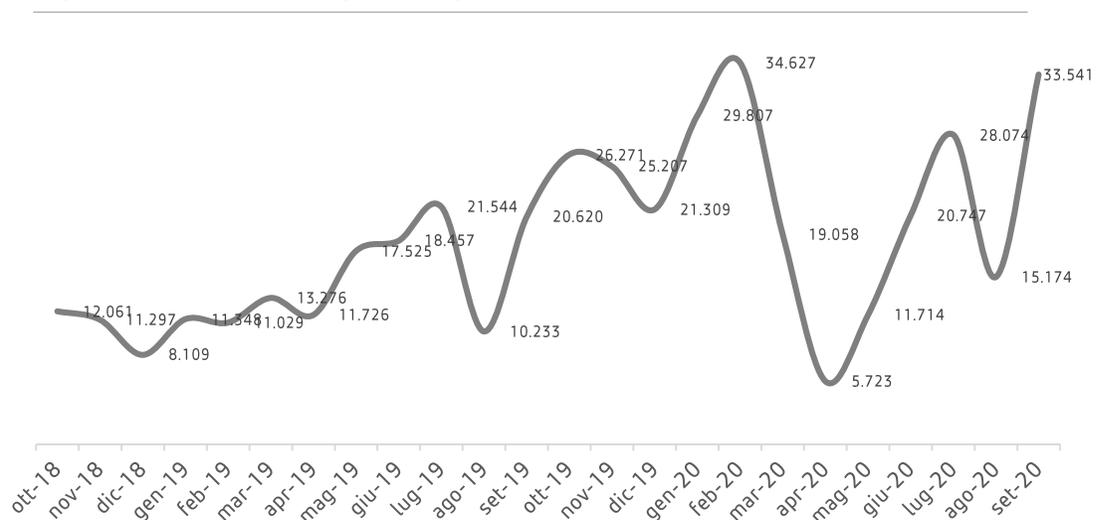


## ACCESSI AL SITO



Abbiamo raggiunto un **picco di accessi via web** a partire dal momento di riapertura delle aziende (alternativa per fruizione menu, verifica delle code, etc.)

## ORDINI E PRENOTAZIONI



Nonostante il calo di pasti nei ristoranti aziendali, l'utilizzo della nostra APP per la prenotazione dei pasti è numericamente **risalito ai livelli pre-covid**.

# ELIOR DIGITAL

**GRAZIE ALLA STRUMENTAZIONE DIGITALE, ABBIAMO ALLARGATO ANCHE IL NOSTRO PERIMETRO DI AZIONE CHE ESCE DAI RISTORANTI E ARRIVA NELLE CASE DEI DIPENDENTI**



**SFIDA:  
ALLARGARE ANCORA DI PIÙ LA GAMMA DI  
SCELTA DEL NOSTRO CLIENTE**

**LUOGO DI CONSUMO  
AL RISTORANTE  
ALLA SCRIVANIA  
A CASA**



**TIPO DI PASTO  
SANO E SOSTENIBILE  
PER INTOLLERANTI  
PERSONALIZZATO**

**SERVIZIO  
NUTRIZIONISTA  
CONSEGNA A CASA**



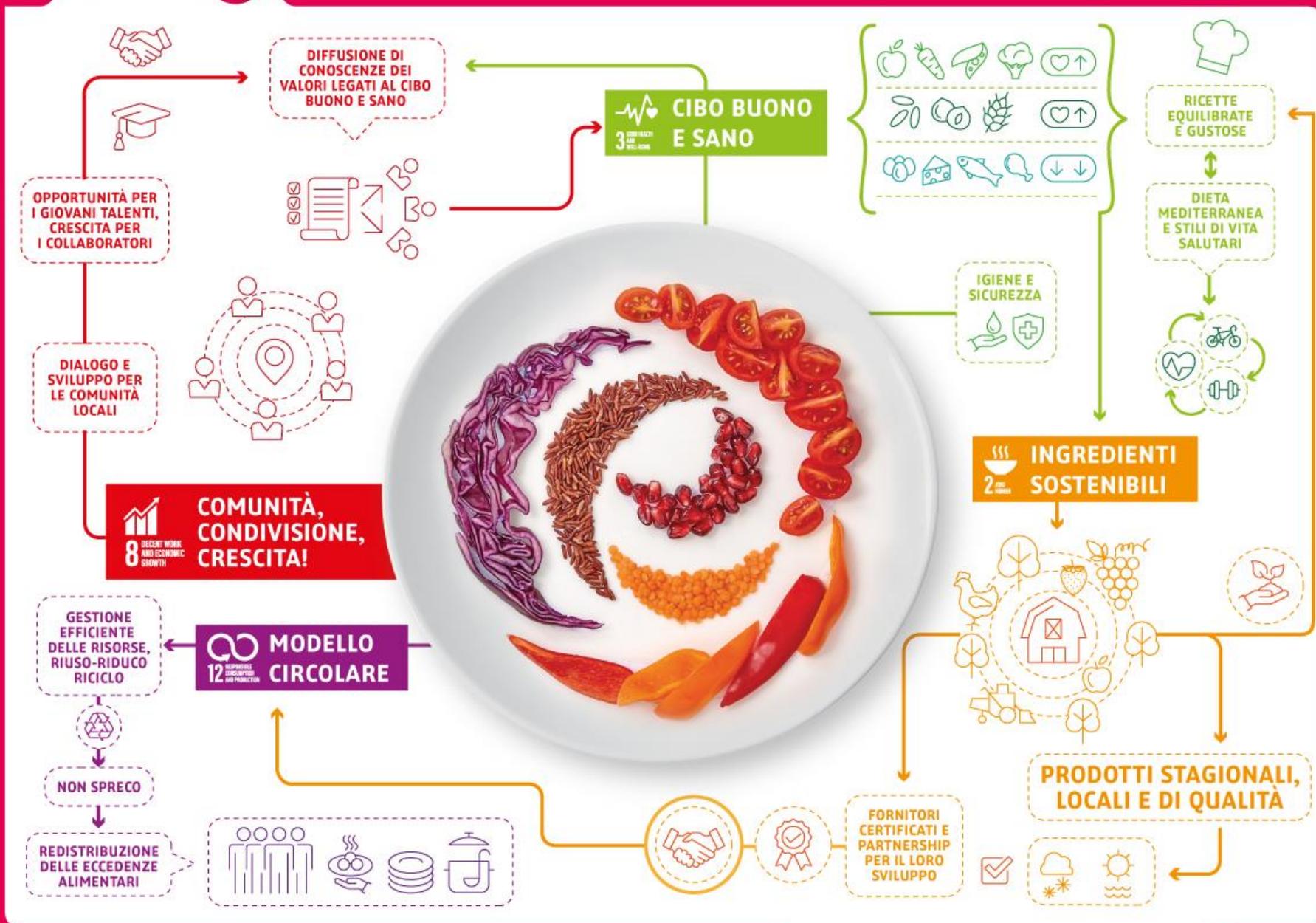
# STRATEGIA DI IMPRESA

**PARTENDO DAI PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA, ELEVIAMO LA COSTRUZIONE DELLA NOSTRA STRATEGIA D'IMPRESA SU TRE PILASTRI: LE NOSTRE PERSONE, L'INNOVAZIONE E LA SOLIDITÀ FINANZIARIA**



I principi fondamentali della Responsabilità sociale di impresa:

- **SOSTENIBILITÀ:** produzioni locali, agricoltura biologica delle produzioni, benessere animale, allevamento responsabile, lavoro non sottopagato
- **SALUTE ATTRAVERSO LA NUTRIZIONE:** educazione alimentare per i più giovani, informazione agli adulti, proposte alimentari salutari
- **ECONOMIA CIRCOLARE:** lotta allo spreco alimentare, riciclo dei materiali di scarto
- **SVILUPPO DELLE PERSONE E DELLE COMUNITÀ IN CUI OPERIAMO:** politica di valorizzazione delle professioni, iniziative di solidarietà



# PROPOSTE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

	OBIETTIVO	PROPOSTA D'AZIONE	OUTCOME
 <b>STRUTTURA DEL SETTORE</b>	Maggiore <b>consolidamento</b>	Incentivazione fiscale su <b>operazioni di M&amp;A</b>	Maggiore solidità delle imprese per: <b>1. R&amp;D</b> <b>2. Stabilizzazione Supply Chain</b>
 <b>RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>	Evitare distorsione <b>criteri qualità</b> nelle gare pubbliche Migliorare <b>omogeneità qualitativa</b> tra diversi comuni	Review formule di assegnazione <b>punteggio</b> economico Normalizzare <b>linee guida nutrizionali</b> e criteri premianti	Accessibilità per tutti i bambini ad una <b>dieta healthy</b> ; diffusione nelle giovani generazioni di comportamenti e conoscenze per la sostenibilità dei pattern alimentari
 <b>RISTORAZIONE AZIENDALE</b>	Evitare <b>fall-back su qualità</b> food welfare per lavoratori in remoto	Incentivare fiscalmente il <b>welfare@home</b>	Miglioramento dello stato di salute a lungo termine di vasti ambiti di lavoratori attraverso <b>l'accessibilità per molti a diete healthy</b>



## **IL GUSTO di ELIOR**

È nel cibo che prepariamo.  
Nella passione degli chef che lo cucinano.  
Nel sorriso delle persone che lo servono in tavola.  
Nella genuinità delle nostre materie prime.  
Nella voglia di innovare sempre.  
Nel rispetto della sostenibilità.

**Il gusto di Elior è il gusto per il meglio**



elior @

