

Ca'Pelletti: la catena di cucina romagnola chiude il 2024 con 6 milioni di fatturato

20250303114026whatsappimage2025-03-03at112310-8fc4185f

Il format "Cucina sempre aperta" della catena romagnola Ca'Pelletti funziona: **nel 2024 il fatturato ha raggiunto i 6 milioni di euro con una crescita del 40% circa nell'ultimo triennio, superando il 4% sul fatturato aggregato del Gruppo Surgital**, a cui appartiene.

Avviato 11 anni fa, il brand conta oggi sei locande, di cui **due a Bologna, e le altre a Padova, Bergamo Orio Center, Firenze e Milano**. **Con le sue cucine aperte tutto il giorno, 365 giorni all'anno, Ca'Pelletti** offre un'esperienza culinaria variegata e inedita, in ambienti informali e curati, dove l'attenzione al cliente si integra con le moderne tendenze del fast casual dining . Ma non solo. L'attenzione della catena è rivolta alla qualità delle materie prime e ai prezzi competitivi.

In particolare, la locanda di Padova ha registrato un incremento del fatturato del +3,3%, Bergamo Orio Center ha segnato un +5,4%, mentre Firenze ha raggiunto un +7,1%. Invece, **il punto vendita di Milano, aperto da giugno 2024, ha già superato i 23.000 coperti**.

Nel 2024, l'insegna ha servito oltre 52.000 porzioni di cappelletti, seguiti da più di 29.000 piatti di tagliatelle e 24.000 di lasagne al forno. A completare l'offerta continuativa ci sono stati i "fuori programma", cioè proposte culinarie in edizione limitata, studiate nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e in linea con le tendenze alimentari più attuali, tra cui opzioni vegetariane e ad alto contenuto proteico.

*«La passione per i sapori autentici della tradizione culinaria romagnola continua a essere il pilastro del successo di Ca'Pelletti - dichiara in una nota stampa Elena Bacchini, ad di Ca'Pelletti -. Il nostro obiettivo anche quest'anno è consolidare il brand per diventare un'insegna riconoscibile all'interno del panorama del food retail italiano. **La qualità rimane una priorità assoluta, ma poniamo grande attenzione anche all'accessibilità della nostra offerta, un aspetto sempre più centrale nelle scelte di consumo fuori casa. Infatti, l'offerta di Ca'Pelletti si rivolge a un pubblico eterogeneo,***

conquistando famiglie, Millennials, Gen Z, clienti business e turisti. Il segreto del suo appeal risiede nell'equilibrio tra qualità e prezzo della nostra proposta e nel valore aggiunto del servizio offerto, che si distingue per inclusività e cortesia, in un'atmosfera accogliente capace di far sentire a casa ogni cliente» .