Bonduelle Food Service, Brighenti direttore commerciale e marketing

alessandro-brighenti-1bfdde45

Alessandro Brighenti è il nuovo Direttore Commerciale e Marketing di **Bonduelle Food Service Italia**, divisione aziendale specializzata nel mondo dei vegetali per il mercato del fuori casa.

Brighenti, classe ’70, milanese, in Bonduelle Food Service Italia da oltre tre anni con il ruolo di Direttore Vendite, subentra a **Leonardo Trabattoni**, che diventa Direttore Commerciale Bonduelle Italia Divisione Fresh.

Prima di approdare in Bonduelle, Brighenti ha maturato esperienze diverse in realtà industriali complesse nel mondo del Food & Beverage e in particolare nel canale fuori casa. Ha iniziato la sua carriera in **Galbani**, è poi passato in **Unichips** e infine in **Perfetti Van Melle**, sempre con ruoli di crescente responsabilità in ambito commerciale.

Con il suo nuovo incarico, Brighenti contribuirà a rafforzare il ruolo di riferimento di Bonduelle Food Service nel mondo dei **vegetali surgelati e ambient nella ristorazione**, garantendo una continuità di visione e di strategia di business.

Tra i suoi obiettivi, il continuo sviluppo del brand grazie a una strategia di creazione di valore per l’intera filiera, l’ampliamento dell’offerta di prodotti ad alto valore aggiunto specifici per i diversi canali della ristorazione, il rafforzamento delle relazioni con i clienti e lo sviluppo di partnership rilevanti per il mondo di riferimento, non ultima quella con la **Federazione Italiana Cuochi** appena siglata.

“Sono molto orgoglioso del nuovo ruolo che l’azienda ha scelto di affidarmi e sono pronto ad affrontare questa nuova avventura, ancora più sfidante dato il momento particolare che stiamo vivendo”, dice Alessandro Brighenti. “La direzione da perseguire per noi è chiara e pone come sempre al centro l’innovazione: innovazione di prodotto e innovazione negli strumenti di supporto agli operatori del fuori casa, per offrire loro sempre soluzioni all’avanguardia in grado di rispondere alla crescente domanda di alimentazione vegetale, in chiave contemporanea e ponendo le verdure al centro del piatto”.