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».