



La scheda

Quei quattro fratelli per una società benefit

Welly è una società benefit fondata a Bologna nel giugno 2021 dai quattro fratelli Giacomello: Alessio, Federico, Giulio e Lorenzo. Si occupa di ristorazione in chiave sostenibile e sta per aprire il suo primo laboratorio in città.



▲ Il manager
Federico Giacomello, fondatore e amministratore delegato di Welly

Intervista a Federico Giacomello, fondatore e ad di Welly

“Vi portiamo a casa Borger e pizza Bontà. Fidatevi della nostra cucina consapevole”

di Marco Bettazzi

La chiamano «cucina consapevole» e si muovono nell'ambito delle "dark kitchen", ovvero laboratori senza sala che producono solo per le consegne a domicilio. «Un fenomeno in grande ascesa, cui noi abbiamo subito collegato una grande attenzione alla sostenibilità», spiega Federico Giacomello, fondatore con i tre fratelli Alessio, Lorenzo e Giulio della startup Welly.

Come nasce la società?

«Iniziamo a lavorarci due anni fa, in piena pandemia. Mio fratello Giulio lavorava come chef in Australia dopo varie esperienze internazionali, e come tanti ha deciso di tornare in Italia, mentre Lorenzo si è trovato disoccupato quando una catena di abbigliamento nazionale ha deciso di fare tagli. Ci siamo ritrovati tutti una sera e abbiamo deciso che fosse il momento di fare qualcosa di nostro. Io a 40 anni sono il più grande, faccio il manager bancario da 15 anni, mentre Alessio ha ruoli importanti in JustEat. L'idea era di lavorare nella ristorazione ma in maniera diversa, sul modello delle "dark kitchen" anglosassoni, già diffuso soprattutto a Milano, cioè laboratori che

producono cibo ma senza spazi per la somministrazione, per la consegna a domicilio. A questo poi abbiamo aggiunto da subito una grande attenzione alla sostenibilità ambientale e lavorativa».

Come funziona?

«Per ora abbiamo gli uffici offerti da Art-Er alle Serre dei Giardini Margherita, dove abbiamo seguito un percorso di incubazione, ma entro fine agosto apriremo il nostro primo laboratorio in via del Perugino. Poi nel luglio 2023 abbiamo previsto un secondo laboratorio. Lanceremo i nostri primi due prodotti: un hamburger chiamato "Borger", con carne di qualità e prodotti a chilometro zero, e la pizza "Bontà", lievitata 48 ore. Non solo, perché il nostro laboratorio sarà aperto e consentiremo ai cuochi che vogliono provare a proporsi al mercato di venire a lavorare da noi, come funziona per gli spazi di co-working, senza avere i costi per aprire un'attività».

E la sostenibilità come s'inserisce?

«Tutti i ristoranti hanno un alto impatto. Magari la pizzeria ha un forno vecchio che consuma, usa

imballaggi di plastica o cartone non riciclabile. Noi abbiamo cercato di ridisegnare tutto il modello, mettendolo nel nostro statuto e legandoci con partner e fornitori con cui andremo a misurare il nostro impatto, con un sistema di calcolo dell'impronta ambientale. Stiamo collaborando anche con l'Università di Bologna per avere dati certi. E svilupperemo anche un sistema di etichettatura che consentirà al cliente di riconoscere questo sforzo».

Una specie di certificazione?

«L'idea è creare una specie di

— “ —
Lavoriamo nella ristorazione con un occhio di riguardo per la sostenibilità ambientale
— ” —

certificazione della ristorazione sostenibile, che oggi non c'è e che una volta a punto sarà molto utile soprattutto per i piccoli locali: un algoritmo misurerà l'impatto ambientale del locale, che così potrà compensare la propria impronta ecologica e misurare il suo impegno, comunicandolo ai clienti».

Ma la sostenibilità non è un costo?

«Sicuramente ha un costo iniziale più alto, perché forni o frigo innovativi costano di più, ma nel lungo periodo ci sono risparmi energetici che oggi sono ancora più importanti».

Oggi c'è più attenzione su questi temi?

«C'è molta più attenzione, specie tra i giovani. Studi recenti dimostrano che tra i millennials e la generazione Z l'attivismo su questi temi è cresciuto al 25%, contro l'8% del 2010, mentre è in forte crescita il consumo di cibo consegnato a casa. Si tratta di consumatori disposti a sostenere una piccola spesa in più per avere un prodotto in linea coi suoi valori».

Le consegne a domicilio, a proposito di sostenibilità, stanno vivendo anche importanti lotte sindacali per i diritti dei lavoratori.

«Dal punto di vista dei lavoratori è un argomento molto discusso anche il benessere dei cuochi, situazione che mio fratello Giulio ha vissuto direttamente sulla sua pelle, con turni lunghissimi e cucine invivibili. Noi vorremmo partire anche dal benessere dei dipendenti. Per quanto riguarda i rider inizialmente partiremo coi fattorini delle piattaforme ma come secondo obiettivo abbiamo l'idea di assumerli direttamente o stringere accordi con le varie realtà che, anche a Bologna, stanno lavorando su questo. Scommettiamo sul fatto che il consumatore scelga una proposta al posto di un'altra anche sulla base di questi aspetti».

Ma assumete?

«Per adesso partono i miei due fratelli Giulio e Lorenzo, ma cerchiamo da subito cuochi, sia tra chi vuole crescere in questo settore che persone con esperienza che vogliono rimettersi in gioco. Come detto però accoglieremo anche i cuochi che magari lavorano in altri locali ma vogliono lanciare un loro marchio, ospitandoli nei nostri laboratori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lindor

IMPRESA DI PULIZIE

- Accurata pulizia e sanificazione uffici - ville - appartamenti - scale
- Lavaggio moquettes e divano
- Trattamento cotto
- Specializzati in pulizie di officine meccaniche ed aziende
- Cestelli per pulizia vetrate esterne di grandi superfici



CASTEL MAGGIORE (BO) - Via E. Curiel, 27 - Cell. 348.2472711 - lindorpul@libero.it - www.lindorpulizie.it