

Pizza Pino défend les saveurs italiennes

Outre la rénovation de ses 7 établissements, Pizza Pino met l'accent sur son identité italienne à travers la qualité de ses ingrédients. Aujourd'hui, les recettes sont réalisées sur place et, à 95 %, avec des produits frais.

«L'idée était d'optimiser nos achats en utilisant nos compétences en interne pour mieux sélectionner nos fournisseurs en misant davantage sur la qualité», commente Jean-Michel Texier, président du directoire. Les économistes de chaque unité suivent les orientations définies par le responsable des

achats qui gère les approvisionnements et le panel des fournisseurs après sélection sur appel d'offres. Parallèlement, des rencontres hebdomadaires sont organisées et font l'objet d'une réunion mensuelle en comité de direction pour gérer l'approvisionnement du frais et suivre les évolutions culinaires. Et les restaurants de poursuivre la démarche initiée en 2003 qui favorise des échanges réguliers entre les 7 chefs et un expert culinaire italien afin, notamment, de faire découvrir des ingrédients encore méconnus dans l'Hexagone. ★ ENCARNA BRAVO