



PECK SPA SCEGLIE MASSIMO FURLAN COME AMMINISTRATORE DELEGATO E PRESENTA IL NUOVO CORSO DELLA PROPRIETÀ

MILANO, 28 MAGGIO 2015

Peck, il marchio icona di Milano che da oltre 130 anni rappresenta in città e all'estero l'eccellenza della gastronomia italiana, annuncia la nomina del nuovo Amministratore Delegato Massimo Furlan, in carica dallo scorso 1 aprile 2015.

LA PROPRIETÀ

Esattamente 2 anni prima, nell'aprile 2013, la proprietà è passata *in toto* dalle mani della famiglia Stoppani - che la aveva gestita per 43 anni - a quelle di Pietro Marzotto, che nel 2011 ne aveva già acquisito il controllo.





MASSIMO FURLAN, NUOVO AMMINISTRATORE DELEGATO

La scelta di chiamare Massimo Furlan rientra nella visione strategica dei Marzotto. Veneto, poco incline alle convenzioni, uomo di poche parole ma di molti fatti, è stato General Manager del Pelican Hotel, l'albergo Diesel di Renzo Rosso a Miami Beach dalla start-up nel 1994 al 2006. Rientrato in Italia, per 9 anni (dal 2007 al marzo 2015) ha ricoperto la carica di Food & Beverage Director de la Rinascente occupandosi di planning food retail, dove con l'apertura delle Food Hall nei diversi department store dell'azienda ha portato i fatturati da 2.600.000 a oltre 30 milioni di euro.

“Da sempre, Peck è conosciuta per la ricerca maniacale della qualità e per la cura di ogni singolo prodotto. L'arrivo di un top manager quale Massimo Furlan - spiega Leone Marzotto, Vice Presidente della Società - aggiunge a quanto sopra maggiore organizzazione ed efficienza, ed un'esperienza internazionale nel retail e nella ristorazione, qualità preziose anche per lo sviluppo del marchio all'estero”.

Da parte sua Massimo Furlan ha una visione ben chiara sul futuro del marchio: *“Rendere Peck un piacere quotidiano, all'insegna dell'indulge yourself”.*



I PUNTI CHIAVE DI PECK

Tradotto in azione questo per Peck significa:

Brand identity: valorizzare la storia e la tradizione del marchio, interpretandola in chiave moderna con nuove modalità e verso nuovi target.

Lifestyle: vissuto nelle diverse realtà di Peck, il flagship store di Via Spadari 9, i ristoranti Al Peck e Peck Italian Bar e il servizio catering.

Ricerca incondizionata della qualità: ogni prodotto è frutto di un'attenta selezione e di una lavorazione basata su regole e conoscenze della materia prima, consolidate nel tempo. A questa si aggiunge la creatività del protagonista delle cucine, il già stellato chef Matteo Vigotti.

Cultura del servizio al cliente: inteso come impegno costante per migliorarne la qualità. Il nuovo orario di apertura - che include la fascia serale e la domenica - rappresenta infatti la volontà di offrire un servizio al cliente sempre più alto.

Espansione all'estero: nelle maggiori capitali internazionali portare l'enogastronomia italiana di alto livello.