

THE ART OF FLOUR

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO **RDS**

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
 Giovedì 18 Giugno 2015 | aggiornato alle 10:03 | 38610 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

Attrezzature  
Ristorazione a  
Prezzi Imbattibili



Visitaci Oral

ALIMENTI > TENDENZE E MERCATO

03 Giugno 2015 15:42

## Peck sceglie Massimo Furlan come nuovo amministratore delegato

Massimo Furlan è stato nominato nuovo amministratore delegato di Peck, regno dell'eccellenza della gastronomia italiana. Questa scelta aggiunge maggiore organizzazione ed efficienza all'azienda

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 (nella foto, il terzo da sinistra), in carica dallo scorso 1 aprile 2015. 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 (nella foto, al centro), proprietario del Gruppo Zignago, che è costituito da un portafoglio di aziende, come Santa Margherita, tra i leader del mercato del vino.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

ALIMENTI

Categoria

TENDENZE e MERC

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

Pietro Marzotto entra in Peck  
Suoi due terzi della società

ARTICOLI RECENTI

L'alimentare italiano va forte all'estero  
Per il 70% delle aziende sale l'export

La Dieta mediterranea spopola negli Usa  
Vino e olio i prodotti più esportati

«Smettete di mangiare Nutella»  
L'invito shock di un ministro francese

Biologico, l'Ue aggiorna il regolamento  
Controlli annuali e importazioni sicure

Etichette a semaforo, in dubbio  
la base scientifica del regolamento

Turismo, prezzi in aumento nel settore  
+0,9% nei ristoranti, +2% negli alberghi

Prodotti senza glutine  
per la gastronomia  
professionale.



DrSchär  
Foodservice



SOGEGROSS

PELATI CIRIO ALTA CUCINA  
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE



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 milioni e 600mila 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 (nella foto, il primo da sinistra), 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*».