



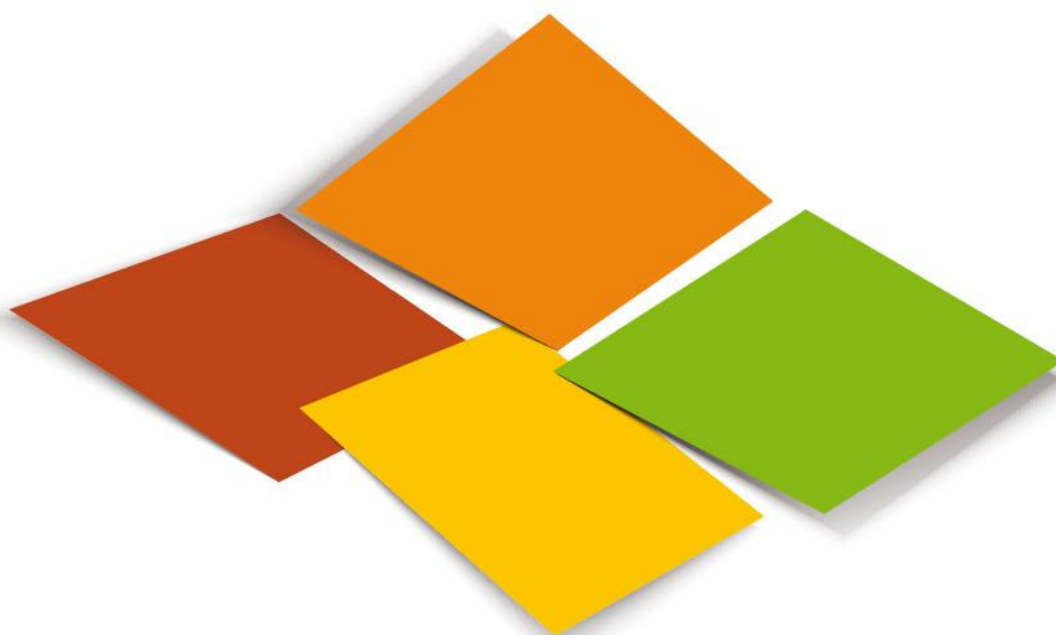
Avendo

— RISTORAZIONE E SERVIZI —

PRESENTAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Istituto Sacra Famiglia

Bologna



AVENDO AL FIANCO DEI CLIENTI IN MODO ATTIVO E COMPETENTE

Avendo è una società giovane che si avvale di strutture efficienti e con un Team di persone qualificate con più di 20 anni di esperienza nel mondo della ristorazione

Avendo concentra la propria attività nelle regioni del Centro-Nord Italia e si occupa con passione di ristorazione nelle scuole, nelle aziende, negli ospedali e nelle comunità in genere.

USIAMO SOLO COSE BUONE: MATERIE PRIME SCELTE TRA ORIGINE E QUALITÀ

Selezioniamo le materie prime verificandone la provenienza, privilegiando la stagionalità e le caratteristiche organolettiche. Un impegno, una dedizione e soprattutto un'organizzazione che mettiamo al servizio dei clienti, perché i prodotti che utilizziamo sono troppo importanti per essere scelti con superficialità.

NEL PASTO SOLO CIÒ CHE È GIUSTO: PIATTI BUONI, APPETTITOSI ED EQUILIBRATI

I menù vengono formulati dalle dietiste Avendo e rispettano i principi della corretta alimentazione mantenendo vivo gusto e tradizioni e sono stabiliti dall'AUSL di competenza.

I documenti che stanno alla base dei menù sono:

- ☑ *Linee strategiche per la Ristorazione Scolastica in Emilia Romagna*
- ☑ *Le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana a cura dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)*
- ☑ *I Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) a cura della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).*

I menù proposti sono elaborati tenendo conto anche delle seguenti indicazioni:

- ☑ *utilizzo di derrate di prima qualità*
- ☑ *rotazione settimanale del menù per garantire al meglio la stagionalità e la varietà delle proposte gastronomiche ed evitare ripetizioni;*
- ☑ *presenza di ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni emiliano romagnole.*

COME PREPARIAMO I PASTI

La *preparazione giornaliera* dei pasti per il Vostro Servizio di Ristorazione è realizzata in legame fresco/caldo dal **Centro Cottura di Via S. Ruffillo 5/a a San Lazzaro di Savena.**

Possiamo quindi contare su un impianto attrezzato con uffici, nei quali operano Dietiste qualificate, per esigenze dietologiche, nutrizionali, etc.. legate alla Rifezione Scolastica e garantire l'utilizzo di una struttura tecnologicamente evoluta e attenta al rispetto dei requisiti di igiene, sicurezza e salubrità degli ambienti, degli operatori e degli alimenti in essa conservati, lavorati e confezionati nel pieno rispetto delle Normative Vigenti e dell'Ambiente

L'obiettivo principale di Avendo è quello di offrire, infatti, un servizio ottimale applicando ad ogni fase le procedure di qualità necessarie alla creazione di un prodotto "sano e genuino", gradevole ai bambini e agli adulti e che offra tutte le garanzie sotto il profilo delle materie prime utilizzate e della qualità organolettica e igienica, requisiti che si ottengono mediante un costante monitoraggio delle fasi della preparazione giornaliera e

a monte prevede una attenta scelta dei fornitori, locali e nazionali, delle materie prime che saranno di prima qualità.

La preparazione dei pasti per il Vostro servizio di ristorazione, avverrà secondo il metodo della "cucina tradizionale" in "legame fresco-caldo", con preparazioni e cotture nella stessa giornata e sarà effettuata secondo le migliori tecniche di cucina e sicurezza igienica e secondo le norme previste da:

- ☑ Sistema di Gestione per la Qualità (UNI EN ISO 9001:2015);
- ☑ Sistema di Gestione Ambientale (UNI EN ISO 14001:2015);
- ☑ Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 22000:2005);
- ☑ Sistema di Gestione rintracciabilità prodotti alimentari (UNI EN ISO 22005:2008);
- ☑ Sistema di Autocontrollo HACCP (UNI 10854:1999);

Il processo produttivo è rigorosamente impostato secondo il principio della "marcia in avanti" secondo il piano di Autocontrollo e Sicurezza Alimentare predisposto e documentato nel rispetto delle disposizioni operative impartite dalle normative e dai regolamenti di igiene vigenti.

Tutte le operazioni relative alle lavorazioni degli alimenti (preparazione e cottura) sono eseguite in modo da ottenere standard qualitativi elevati dal punto di vista igienico e nutrizionale. In particolare, si segue il metodo denominato "cuoci e distribuisci" vale a dire che la cottura è immediatamente precedente la fase di confezionamento e trasporto, quindi fatta in tempi differenziati in relazione agli orari di distribuzione dei pasti da Voi previsti.

Il *confezionamento dei pasti* è effettuato in multiporzione ad eccezione delle diete speciali che sono confezionate in monoporzione in appositi contenitori trattati per alimenti, termosigillati.

Il *trasporto dei pasti* è effettuato c/o la vostra scuola con automezzi e contenitori per la veicolazione dei pasti a norma delle vigenti leggi e delle vigenti normative sanitarie in materia

LE DIETE SPECIALI

Per i bimbi che debbono seguire una dieta particolare (intolleranze o allergie alimentari, problemi gastrointestinali, ecc), è necessaria la certificazione del medico che attesti gli alimenti da escludere ed il periodo di osservazione della suddetta dieta.

Diete Speciali: Sono diete per intolleranze, patologie alimentari o allergie e necessitano di consegna del certificato medico.

Diete in Bianco: Richiedono un'autocertificazione fatta pervenire alla scuola da parte della famiglia del bimbo; riguardano problemi gastrointestinali in via di risoluzione o disordini alimentari transitori. Oltre i due giorni di somministrazione sarà necessario il certificato medico.

Diete Etico-Religiose Le diete etico-religiose richiedono un'autocertificazione del genitore.