

SERVIZIO MENSA AZIENDALE



Scegli

il tuo menù
nell'ampia gamma
di piatti di stagione



Ordina

anche tramite
comoda web app



Ricevi

i tuoi piatti in vaschetta
monoporzione,
all'orario concordato



Buon appetito!

un passaggio in
microonde e il tuo piatto
è pronto da mangiare



Menù Convenienza

La varietà delle ricette è garantita dai cuochi del nostro Centro Cottura di Villaverla (VI) specializzati nella ristorazione collettiva. La scelta dei piatti tiene conto del periodo dell'anno e della stagionalità dei prodotti.

Un pasto completo di primo, secondo, contorno può costare come panino+bibita al bar. La formula è all-inclusive: il corrispettivo pattuito sulla fornitura del singolo menù copre tutti i costi del servizio.

Qualità e Sicurezza Precisione

Per raggiungere il massimo rapporto qualità/sicurezza usiamo la tecnica Cook&Chill, un sistema basato sulla completa cottura dell'alimento, seguita dal rapido raffreddamento dello stesso e da un confezionamento in atmosfera protettiva che esclude l'uso di conservanti chimici o stabilizzanti.

La consegna alla mensa aziendale avviene nei tempi e metodi accordati. Le vaschette monoporzionamento sono veicolate in contenitori isotermitici e contrassegnate con riferimenti nominali, per rendere riconoscibile e tracciabile ogni ordine.

Supporto Servizio completo

Il nostro supporto è totale: dalla definizione del pasto quotidiano alla gestione progettuale, informatica e logistica di tutte le fasi del servizio.

Possiamo dotare la mensa aziendale di frighi, forni a microonde o rigeneratore pasti, in comodato d'uso. Le forniture includono anche posate, piatti, bicchieri, tovaglioli.



Servizio clienti
Tel. 0445 191132
ristorazione@verlata.it

I NOSTRI STANDARD DI QUALITÀ



La squadra

Uno staff strutturato con cuochi qualificati, ricchi d'esperienza e carichi d'entusiasmo, che ogni giorno trasferiscono il loro senso del gusto in ogni ricetta. Il servizio investe nella formazione continua del personale, anche nell'ambito specifico della ricerca e sviluppo.



La struttura

Le attrezzature a disposizione del servizio assicurano una capacità produttiva adeguata alle richieste sia sotto il profilo quantitativo che delle metodologie di lavorazione, conformemente ai più moderni standard tecnici e igienici. Le attrezzature vengono mantenute performanti da personale tecnico che ne garantisce la continuità di servizio 365 giorni all'anno. La capacità produttiva è di 1000 pasti al giorno.



Le materie prime

La ricerca del meglio è la priorità giornaliera. Il servizio ha affinato nel tempo la selezione dei fornitori sia sotto il profilo dell'affidabilità organizzativa, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti forniti. Accanto ad alcuni grossisti ha gradualmente affiancato produttori del territorio che, per specifici prodotti, sono in grado di assicurare una filiera più corta e una maggiore qualità e genuinità.



Le certificazioni

Oltre al piano di autocontrollo e miglioramento igienico secondo il sistema HACCP, il servizio ha certificato i processi attraverso un sistema di gestione di qualità e miglioramento continuo a norma ISO:9001.



Valore sociale

Tramite il servizio di ristorazione realizziamo progetti di inserimento lavorativo come da nostra mission di Cooperativa Sociale.

