



Viva Verdi



QUALITÀ, FLESSIBILITÀ ED EFFICIENZA: QUESTI GLI INGREDIENTI DEL NOSTRO SUCCESSO

Nato a Vicenza a metà degli anni '80, il Gruppo Serenissima Ristorazione è oggi una delle realtà italiane più importanti nel campo della ristorazione commerciale e collettiva, con una produzione di 200.000 pasti al giorno, 13 società collegate e più di 5.000 dipendenti. Il fatturato consolidato del gruppo è superiore ai 240 milioni di Euro.

La nostra offerta si applica a tutti i segmenti della ristorazione: ristorazione sociosanitaria e scolastica, ristorazione aziendale; per istituti religiosi e per la terza età; bar, self service, ristoranti alla carta; fornitura e distribuzione di prodotti alimentari e ortofrutticicoli freschi; vending, catering e banqueting.

Il nostro staff è in grado di elaborare forniture di servizi su misura e di offrire soluzioni progettuali personalizzate studiate secondo esigenze specifiche.

Questa capacità di adattarsi alla realtà del cliente si attua grazie alla diversificazione in attività complementari che, facendo capo ad un unico interlocutore, consentono una maggiore snellezza amministrativa. Ogni anno il gruppo investe molto in formazione ed aggiornamento del personale.

La flessibilità dell'offerta e la lungimiranza con la quale Serenissima Ristorazione si è sempre orientata nel mercato ha fatto sì che mantenesse un trend in costante crescita, che rispecchia la fiducia che i nostri clienti ripongono in noi e nel nostro servizio.

NEL GRUPPO SERENISSIMA RISTORAZIONE L'ATTENZIONE ALLA SICUREZZA E IL RISPETTO PER L'AMBIENTE SONO DI BASILARE IMPORTANZA

Già dal 1998 il Gruppo Serenissima Ristorazione ha aderito alla norma UNI EN ISO 9001, ottenendo la Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità Aziendale, erogata da un Ente accreditato che verifica periodicamente la qualità del servizio presso le strutture.

Oggi la certificazione è stata aggiornata secondo la norma UNI EN ISO 9001:08 Sistema di Gestione Qualità.

Il Gruppo Serenissima Ristorazione ha adottato un sistema di autocontrollo per il rispetto delle norme igienico sanitarie che segue il metodo HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo), ottenendo la certificazione UNI 10854:99 Linee Guida sul Sistema HACCP, al fine di garantire che i livelli di sicurezza richiesti nella manipolazione degli alimenti siano rispettati in tutti i centri di cottura.

La Serenissima Ristorazione è inoltre certificata UNI EN ISO 22000:05 per la Sicurezza Alimentare, UNI EN ISO 22005:08 per la Rintracciabilità e SA 8000 per la Responsabilità Sociale.

La Serenissima Ristorazione ha inoltre certificato un processo di produzione che permette una corretta integrazione tra i siti produttivi e l'ambiente circostante, ottenendo per questo la certificazione UNI EN ISO 14001:04 Sistema di Gestione Ambientale: questo per prevenire l'inquinamento, favorire il riciclo dei materiali e minimizzare il consumo di energia. Nel 2012 la società ha ottenuto la certificazione OHSAS 18001:2007 Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.

