

A young child with brown hair, wearing a white chef's hat and a white apron over a patterned shirt, is smiling broadly and giving two thumbs up. The background is dark with bokeh lights.

ASSAPORA

L'ESTATE

con noi!

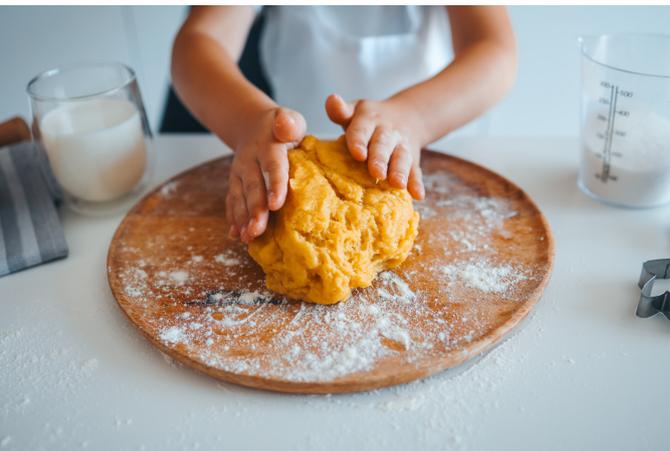
CENTRI ESTIVI 2024

 **FELSINEA**
RISTORAZIONE



Chi siamo

Felsinea Ristorazione è da oltre cinquant'anni nel settore della Ristorazione Collettiva mantenendo ben saldi valori cardine quali: **professionalità, affidabilità, qualità, efficienza, cultura del servizio e soddisfazione del Cliente** attraverso un corretto rapporto di partnership e di costante dialogo con l'utente finale.



Visione



Desideriamo trasformare ogni momento di pausa in un viaggio oltre il sapore. Vogliamo favorire la condivisione, celebrare la **diversità culinaria** e promuovere la **sostenibilità**. Il nostro obiettivo è il benessere delle persone che scelgono di affidarsi a noi.



Mission

Crediamo nella qualità, nella professionalità e nell'innovazione. Desideriamo essere un punto di riferimento per i nostri clienti e un partner affidabile. Con passione e dedizione, creiamo momenti perfetti di convivialità.

C

ertificazioni

UN SISTEMA **CERTIFICATO**,
UNA **GARANZIA**
PER I PIÙ PICCOLI



UNI EN ISO 9001:2015

Certificazione del Sistema di Gestione Qualità, Sicurezza

ISO 14001:2015

Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale

ISO 2200:2018

Certificazione del Sistema della Sicurezza Ambientale

UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione del Sistema di Rintracciabilità

ISO 45001:2018

Sistema di gestione per la Salute e la Sicurezza sul lavoro. (ex BH OHSAS 18001:2007)

ISO 26000

Principi etici - Guida alla responsabilità sociale

PAS 24000:2022

Sistema di gestione sociale

SA 8000:2014

Social Accountability - Responsabilità Sociale d'Impresa

ISO 50001:2018

Sistema di Gestione Energetica

RATING DI LEGALITÀ

massimo punteggio (tre stelle)

Cosa c'è dietro a ogni pasto



Formazione

Lo scopo principale della nostra organizzazione è quello di creare, ogni giorno, delle **buone abitudini per una sana e corretta alimentazione**



Attenzione

L'attenzione al dettaglio è la nostra prima qualità: il benessere, la sicurezza e l'educazione Alimentare sono per noi elementi fondamentali per una **corretta e serena crescita** che passa anche attraverso il gusto.



Qualità

La qualità è quello a cui teniamo di più: la qualità del cibo che vi serviamo, quella del servizio che vi offriamo e quella della vita delle persone che mangiano con noi.



Sicurezza

Attraverso il **riconoscimento di numerose certificazioni** in ambito di Qualità, Sicurezza e Ambiente, possiamo garantire altissimi livelli qualitativi.



Equilibrio

I nostri menù seguono ogni giorno un bilanciamento equilibrato di tutti gli elementi che li compongono, per garantire sempre maggior varietà. Questa è la base per un' alimentazione corretta, sana e sostenibile.



Informazione

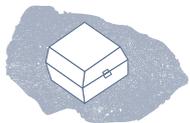
Riteniamo necessaria la costante **comunicazione con l'utente**, attraverso differenti mezzi e sistemi informativi, come elemento primario di informazione e conoscenza alimentare.

Le **F**asi del servizio



Fase 1

La **preparazione giornaliera dei pasti** e di eventuali diete speciali in legame Fresco-Caldo avviene presso i nostri centri di produzione di Calderara di Reno, Ponzano, Parma e Cento, sulla base di una prenotazione effettuata il giorno precedente mediante appositi moduli e/o online.



Fase 2

All'interno dei centri di produzione vengono **confezionati i pasti in multiporzione e le diete speciali in monoporzione**, in appositi contenitori.



Fase 3

Il trasporto e la **consegna giornaliera dei contenitori presso il Vostro Centro Estivo** è l'ultima fase del servizio. I pasti vengono veicolati all'interno di appositi imballi termici e automezzi coibentati a norma delle vigenti Leggi e delle vigenti normative sanitarie in materia.

La **G**estione degli ordini

LA GESTIONE ORDINI AVVIENE DIRETTAMENTE CON LA CUCINA CENTRALIZZATA DI RIFERIMENTO.

ENTRO LE ORE 15.30 DI OGNI GIOVEDÌ, OCCORRERÀ COMUNICARE ALLA CUCINA DI RIFERIMENTO IL NUMERO DI PRESENZE PER TUTTA LA SETTIMANA SUCCESSIVA (ORDINE SETTIMANALE), CON UN TOTALE DI MERENDE E/O COLAZIONI.

OGNI GIORNO ENTRO LE ORE 8.45 SARÀ NECESSARIO CONFERMARE IL NUMERO ESATTO DI PRESENZE ED EVENTUALI DIETE SOECIALI.



I nostri Centri di Cottura

Abbiamo **4 Cucine Centralizzate** in Emilia Romagna e Veneto, situate a:



Completamente rinnovati grazie all'**introduzione di tecnologie innovative e di personale altamente qualificato**, offrono oggi la fornitura di pasti veicolati su buona parte del territorio adiacente.

La nostra è una struttura ed una organizzazione tecnologicamente evoluta ed **attenta al rispetto dei requisiti di Igiene, Sicurezza e Salubrità degli Ambienti, degli Addetti alla Produzione e non per ultimo degli Alimenti in essi conservati**, lavorati e confezionati, nel pieno rispetto delle normative vigenti, dell'ambiente, della qualità e della Sicurezza Alimentare. Le strutture sono dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata dal rispettivo comune e AUSL di pertinenza ed è certificata secondo le norme ISO 9001:2015, HACCP UNI 10854/1999 e ISO 14001/2015.



La procedura di rintracciabilità dei prodotti alimentari



Per adempiere alle prescrizioni comunitarie di cui al Regolamento CE n. 178/2002 in merito alla rintracciabilità dei prodotti alimentari (articolo 18), Felsinea Ristorazione s.r.l. ha predisposto una **procedura con lo scopo di descrivere le modalità utilizzate.**

In tale ambito si è tenuto conto delle **“Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica”** approvate con Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 28/07/2005. Pertanto lo scopo della procedura è quello di definire le modalità che consentono di:

- Individuare i fornitori dei **prodotti alimentari in ingresso** (rintracciabilità a monte) come da comma 2 dell’art. 18 del Regolamento;
- Individuare le **imprese alle quali sono stati forniti i prodotti alimentari in uscita** (rintracciabilità a valle) come da comma 2 e 3 dell’art. 18 del Regolamento;
- Mettere a disposizione delle ULSS territorialmente di competenza le **informazioni di cui ai punti precedenti** come definito ai comma 2 e 3 dell’art. 18 del regolamento.





CONTENITORI PER **PASTI CALDI**

Vengono utilizzati idonei contenitori per il trasporto dei pasti che conservano la temperatura dei **cibi caldi superiore a +65°C**. tali contenitori sono coibentati ed hanno la possibilità di essere collegati presso il punto di consegna con appositi cavetti elettrici per il mantenimento costante della temperatura.

CONTENITORI PER **PASTI FREDDI**

Vengono utilizzati idonei contenitori in materiale isolante munito di coperchio. All'interno del contenitore verrà inserita una piastra refrigerante, per favorire il mantenimento della **temperatura al di sotto dei +10°C**.



MEZZI DI **TRASPORTO**

Il trasporto dei pasti avverrà nel pieno rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge, utilizzando **automezzi coibentati**, dotati di pareti interne realizzate in materiale resistente alla corrosione, perfettamente lisce, di facile pulizia e rispondenti ai requisiti richiesti e previsti dalla normativa in vigore. gli automezzi sono soggetti e obbligati al rispetto delle norme generali di igiene, in modo tale da assicurare agli alimenti un'adeguata protezione.



S

servizio di assistenza cliente

Felsinea Ristorazione ha al suo interno il servizio di Assistenza clienti a cura del **TEAM DI DIETISTE** che opera in ognuna delle cucine centralizzate.

La reperibilità è garantita **ogni giorno dal lunedì al venerdì**.
Le dietiste possono essere contattate per qualsiasi tipologia di problema e/o consiglio, sono a completa disposizione dei clienti con il fine di accogliere ogni esigenza e problematica trovando ogni volta la soluzione ottimale.



MOTIVI PIÙ FREQUENTI DI CONTATTO

- Segnalazioni relative al menù in vigore;
- Gestione delle diete speciali;
- Comunicazione relative agli orari di consegna;
- Segnalazioni rilevate in riferimento al servizio;
- Segnalazioni in merito a malattie e/o pasti speciali;
- Altre ed eventuali.

Le nostre dietiste



MARZIA TARABUSI

@ marzia.tarabusi@felsinea.it

☎ 051 31 73 542



SILVIA PALAZZI

@ silvia.palazzi@felsinea.it

☎ 051 68 36 905



Il **M**enu'

Il menù è l'elemento portante della nostra attività di ristorazione, e ci vede costantemente alla **ricerca di equilibrate soluzioni nutrizionali**.

L'obiettivo è la **creazione di un menù bilanciato** nel rispetto dei criteri nutrizionali che ne costituiscono le basi, personalizzando di volta in volta le proposte in base alle necessità degli utenti: età, territorialità, intolleranze alimentari, movimento ecc..

Ciò risulta possibile anche attraverso l'utilizzo delle **linee guida della Dieta Mediterranea** nella pianificazione dei nostri menù settimanali e mensili.

I menù vengono formulati e progettati dal Gruppo di dietiste e convalidati insieme al consulto e approvazione dell'AUSL di Bologna. I documenti principali che sono alla base della creazione dei menù sono: le linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana 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).

Il principio di creazione dei menù si basa sulla **rotazione settimanale di tutti gli elementi che compongono i primi i secondi e i contorni**, il risultato che si ottiene è la garanzia della varietà delle proposte gastronomiche e della stagionalità dei prodotti per un ciclo di otto settimane senza ripetizioni. E' stato rilevato come l'educazione alimentare applicata già a bambini e ragazzi in età adolescenziale sia necessaria per le abitudini di consumo che nel tempo vengono a consolidarsi nella mente di ognuno di noi.

Abituare ognuno dei nostri utenti ad una corretta e sana alimentazione è uno degli scopi principali della nostra azienda che vede all'interno della Ristorazione Collettiva il primo momento educativo e di crescita culturale in ambito alimentare.



Qualità Varietà Tradizione

Risulta di fondamentale importanza sottolineare la **disponibilità da parte di Felsinea Ristorazione nel ricevere qualsiasi tipologia di feedback per poter confermare e/o modificare i menù proposti**, a seguito di particolari richieste degli utenti e per meglio soddisfare le loro aspettative, in accordo e in previa approvazione della AUSL di Bologna.

I menù che verranno proposti saranno elaborati tenendo in considerazione anche le seguenti indicazioni:

- L'utilizzo di **derrate di prima qualità** scelte scrupolosamente da Felsinea Ristorazione in base a ricerche, analisi e controlli su tutti i fornitori svolte semestralmente;
- Presenza di **ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni del luogo**;
- Presenza di **prodotti BIO**: prodotti biologici ad alta digeribilità (es: succhi di frutta, yogurt, biscotti ecc..).





PERCORSI DI SALUTE E BENESSERE

Si.Mediterraneo

Si.Mediterraneo è un **progetto di educazione alimentare sviluppato dal Gruppo Barilla**, condiviso ed utilizzato dai suoi partner tra cui Felsinea Ristorazione.

Gli obiettivi principali del progetto sono:

- Accrescere la **consapevolezza** dei benefici della dieta mediterranea e la relazione tra scelte alimentari e impatti ambientali;
- **Migliorare le abitudini alimentari** degli utenti attraverso attività di promozione del modello e un'offerta di cibi più ampia, varia e coerente con i principi nutrizionali proposti;
- **Creazione di un menù sostenibile** da un punto di vista ambientale ed equilibrato da un punto di vista nutrizionale

ALZIAMO LE DIFESE IMMUNITARIE!

Un menù ad Hoc

Nel menù saranno presenti in maniera preponderante tutti i **cibi che rafforzano maggiormente le difese immunitarie** come spremuta d'arancia, frutta secca, banane e cioccolato fondente per i più grandi per la merenda; mentre per gli ortaggi saranno spesso presenti cipolla, aglio (come insaporitore), broccoli e pomodorini





UNA ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Mangia bene e sostenibile

Scegliere il servizio di Felsinea Ristorazione vuole dire diventare direttamente partner di un progetto più grande a sostegno della natura e di una ristorazione sostenibile.

Felsinea Ristorazione sostiene l'uso razionale delle risorse energetiche e dell'acqua, la riduzione della produzione di rifiuti e l'eliminazione degli sprechi di cibo.

Per questo motivo è partner ufficiale del Banco Alimentare con il quale ormai da anni è in corso una stretta collaborazione. **Felsinea Ristorazione si propone come supporto per applicare il progetto Siticibo di Fondazione Banco Alimentare** per le eccedenze alimentari sviluppate nell'ordinaria attività della ristorazione organizzata.

Le grammature

| PRIMI PIATTI | GR. NIDO | GR. PRIMARIA | GR. SECONDARIA |
|---|----------|--------------|----------------|
| Pasta di semola | 40/50 | 70/80 | 90 |
| Pastina in brodo/orzo | 10/20 | 40/45 | 50 |
| Riso | 40/50 | 70/80 | 90 |
| Gnocchi di patate | 100/130 | 180 | 250 |
| Pizza base | 60/80 | 100/130 | 150/180 |
| Cous Cous | 40 | 70 | 70 |
| Passatelli | 35/45 | 70/75 | 80/90 |
| SECONDI PIATTI | GR. NIDO | GR. PRIMARIA | GR. SECONDARIA |
| Fettine | 50 | 80 | 110 |
| Spezzatini | 50 | 80 | 110 |
| Arrosto di coniglio | 50 | 80 | 110 |
| Svizzera di manzo | 50 | 80 | 110 |
| Polpettine di manzo alla pizzaiola | 50 | 80 | 110 |
| Polpettone | 45 | 65 | 75 |
| Pesce | 60 | 100 | 120 |
| Prosciutto cotto | 30 | 50 | 50 |
| Prosciutto crudo | 30 | 50 | 50 |
| Formaggi freschi | 50 | 70 | 90 |
| Formaggi stagionati | 40 | 60 | 80 |
| Polpettine di verdura | 10 | 35 | 35 |
| Crocchette | 10 | 35 | 35 |
| Tortini/sformati | 10 | 35 | 35 |
| Uovo | 10 | 35 | 35 |
| CONTORNI | GR. NIDO | GR. PRIMARIA | GR. SECONDARIA |
| Verdure crude (insalata/insalata mista) | 20 | 35 | 50 |
| Pomodori insalata | 40 | 80 | 100 |
| Carote julienne | 50 | 90 | 100 |
| Pinzimonio filanger | 90 | 120 | 200 |
| Verdure cotte | 80 | 120 | 120 |
| Legumi | | 120 | 150 |
| Patate | 90 | 150 | 200 |
| Puré di patate | 80 | 130 | 140 |
| CONDIMENTI | GR. NIDO | GR. PRIMARIA | GR. SECONDARIA |
| Sughi vegetali | 70 | 80/110 | 80/110 |
| Sughi per ragù | 30 | 40 | 40 |



Le Diete

Da sempre l'attenzione e l'impegno nella cura delle diete è uno dei punti focali di Felsinea Ristorazione.

Ogni giorno esse vengono preparate sulla base delle esigenze alimentari legate ad allergie e/o intolleranze alimentari o per esigenze etico-religiose.

La filosofia principale dell'azienda vede sempre al centro le esigenze del cliente, avendo sempre come obiettivo ultimo **“la valorizzazione della pausa pranzo attraverso la progettazione e la realizzazione di momenti, atmosfere e sapori per tutti i gusti”**. Le diete per bambini da noi predisposte su richiesta sono: DIETE IN BIANCO, DIETE ETNICO-RELIGIOSO e DIETE SPECIALI.

“in Bianco”



“Etnico-Religioso”



Diete

“Speciali”



Diete Speciali

Per intolleranze, allergie o patologie alimentari. E' richiesta la consegna del certificato medico.

LA NOSTRA CUCINA PER CELIACI



Nel corso degli anni, Felsinea Ristorazione ha modificato e sviluppato le proprie attività di produzione con l'obiettivo di produrre pasti ad hoc per gli utenti affetti da celiachia.

Dopo un'attenta ed accurata selezione di fornitori specializzati nella produzione di prodotti per celiaci, oggi è possibile servire una simile varietà di prodotti e di menù per soddisfare a pieno le esigenze di ogni particolare dieta.

Diete in Bianco

Per problemi gastrointestinali in via di risoluzione o disordini alimentari momentanei.

Può essere somministrata per non più di tre giorni consecutivi a seguito di autocertificazioni fatte pervenire a scuola.

Composizione menù a scelta tra:

- Pasta/Riso all'olio extravergine di oliva e parmigiano;
- Petto di Pollo/Tacchino/Pesce magro ai ferri/Parmigiano Reggiano/Prosciutto Crudo;
- Patate e/o carote lessate;
- Banana e/o mela.

Diete "Etnico-Religioso"

Per queste categorie di diete sono stati definiti differenti menù in base alle specifiche esigenze dell'utente:

- menù completamente privo di carne suina e suoi derivati;
- menù privo totalmente di ogni tipologia di carne: la composizione del piatto avviene mediante l'introduzione di proteine ugualmente "nobili" contenute in formaggi, pesce e legumi.



Massima sicurezza alimentare



Massima sicurezza nella preparazione delle diete speciali poiché in ognuna delle cucine all'interno delle quali vengono preparati i pasti veicolati è predisposta una **zona dedicata alla sola produzione di tali diete**; tale area è fornita di attrezzature, utensili e materiale isolato ed è utilizzata da solo personale dedicato.

Il personale addetto alla preparazione delle diete speciali è sottoposto a corsi di formazione e di aggiornamento concernenti le procedure/istruzioni da seguire per la preparazione dei pasti e in aggiunta le regole generali in termini di igiene e sicurezza alimentare e dei rischi derivanti da una non corretta osservanza di tali linee guida.

Ci sono valori che ispirano il nostro lavoro

“La qualità è quello a cui teniamo di più: la qualità delle materie prime che scegliamo e la qualità del cibo che vi serviamo.

La qualità del servizio che vi forniamo e dell'ambiente in cui lo consumate.

Ma soprattutto la qualità della vita delle persone che mangiano con noi”.



Approvvigionamenti

Il servizio di acquisizioni di Felsinea Ristorazione è centralizzato, gli approvvigionamenti sono coordinati dalla sede centrale dalla Direzione Acquisti, mentre a livello operativo e puntuale operano nostri funzionari che si occupano di **individuare aziende di importanza nazionale, regionale e locale** che possiedono la necessaria affidabilità qualitativa e funzionale.

In conseguenza a tutto ciò si attua una **gestione personalizzata degli approvvigionamenti**.

Estrema attenzione è rivolta quindi al fornitore ed al prodotto venduto; **i prodotti selezionati sono di prima qualità e approvvigionati sul mercato italiano**, fiore all'occhiello dei nostri acquisti sono marchi noti e che ritroviamo nelle dispense delle famiglie italiane.

I NOSTRI OBIETTIVI

- Utilizzare derrate alimentari prodotte, confezionate e trasportate nel **rispetto di tutte le norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare**, come accertato e certificato dall'ufficio Qualità Sicurezza e Ambiente e dagli enti di certificazione esterni.
- **Utilizzare derrate alimentari tracciabili**, prodotti rigorosamente selezionati e di vasta gamma.
- Studiare, ricercare e **scegliere ogni giorno i prodotti migliori** e meglio apprezzati dai bambini.



Prodotti a Km 0

Felsinea Ristorazione ha adottato da tempo una nuova filosofia di approvvigionamento, con l'intento primario di valorizzare i **prodotti del territorio rispettandone la stagionalità**. Acquistare alimenti "a filiera corta" è ormai abbastanza diffuso, soprattutto nelle zone a forte produzione agricola e per particolari prodotti come la frutta e la verdura. Infatti i prodotti vegetali "locali" raccolti al momento giusto e subito messi in commercio, garantiscono una maggior freschezza e migliori caratteristiche organolettiche grazie al breve tempo di trasporto.

L'acquisto a Km0 seppur maggiormente diffuso tra i singoli consumatori e i "gruppi d'acquisto", è diventato per Felsinea Ristorazione un elemento distintivo della nostra operatività. Per soddisfare i volumi necessari nelle nostre mense dobbiamo concentrare gli acquisti su prodotti reperibili con facilità e nelle giuste quantità.

Pertanto ci concentreremo a reperire alcuni dei panificati freschi e dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo i dettami dell'acquisto a Km0 ed ove possibile prodotti secchi da produttori locali.



Contattaci

@ ufficio.commerciale@felsinea.it

☎ 051 31 73 530

The logo for FELSINEA RISTORAZIONE is centered in the image. It features a stylized fork icon to the left of the text. The text 'FELSINEA' is in a large, bold, sans-serif font, and 'RISTORAZIONE' is in a smaller, all-caps, sans-serif font directly below it. The background is a dark, blurred night scene with green foliage and warm, out-of-focus lights.

 **FELSINEA**
RISTORAZIONE