



RISTORAZIONE DOC

Ristorazione di qualità



Presentazione

Ristorazione DOC S.r.l. – P.le F. Martini 14 – 20137 Milano

Tel. 02.70009663 – Fax 02.70009671 E-mail: info@ristorazionedoc.it

C.C.I.A.A. Milano n. 162556 – Part. Iva 13189490157 – Reg. Soc. Imprese n. 229116 – Cap. Soc. Euro 50.000 i.v.

Certificata: ISO 9001:2015 – ISO 14001:2015 - OHSAS 18001:2007

L'azienda

Ristorazione DOC è una società di gestione servizi per la ristorazione con sede a Milano, costituita nell'anno 2000, gestita da persone con grande esperienza nel mondo della Ristorazione Collettiva.

Le dimensioni della nostra azienda ci consentono rapporti sempre diretti, immediati con il Cliente e quindi garantiscono tempestività ed efficienza in tempi reali.

Il nostro obiettivo è di mantenere costante il livello di qualità proposto, puntando sulla bontà delle materie prime e dei fornitori, sulla formazione di tutto il personale, sull'aggiornamento e sull'impegno costante a tutti i livelli.

Siamo una struttura agile, flessibile, dinamica, in grado di cogliere le esigenze nel piccolo contesto come nel grande, di individuare e attuare le opportune soluzioni.

In tutti i settori della Ristorazione Collettiva il nostro modo di operare si fonda sulla sintonia dei rapporti interpersonali, sulla selezione del personale, sull'attenzione ai particolari perché siamo consapevoli che il momento del pasto rappresenta un momento importante e delicato, dove fattori come qualità del servizio, cortesia degli addetti, immagine degli ambienti diventano punti di riferimento fondamentali.

L'azienda

Le Persone

*Il nostro
obbiettivo*

Le certificazioni

Gli adempimenti

Le persone

La nostra struttura è gestita a livello direzionale direttamente dalla proprietà che assume il ruolo di:

DIREZIONE GENERALE

Massimo Ugolino

Responsabile di fornire le indicazioni strategiche, il budget e le risorse adeguate.

DIREZIONE OPERATIVA

Francesco Pasquariello

Responsabile dell'applicazione in ogni impianto delle specifiche illustrate nel capitolato e della gestione del personale.

DIREZIONE QUALITÀ E HACCP

Elisabetta Orsi

Con la responsabilità e l'autorità di assicurare che i requisiti delle UNI EN 9001:2008 e del Sistema d'Autocontrollo HACCP siano applicati e mantenuti.

All'interno dell'azienda, inoltre sono presenti le figure del:

RESPONSABILE AMMINISTRATIVO E ACQUISTI

Emanuela Panzeri

Responsabile di tutte le attività amministrative, dell'identificazione e della qualifica dei fornitori.

RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

Salvatore Nozzolino

Responsabile di valutare, individuare e proporre le misure di prevenzione e di protezione più idonee per garantire la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro all'interno dell'azienda.

RESPONSABILE SERVIZIO DIETETICO

Antonella Croci

Responsabile dell'applicazione del Piano HACCP; sviluppa e predispone il piano nutrizionale, controlla tutta la parte igienico-sanitaria delle strutture.

NUTRIZIONISTA

Elisabetta Orsi

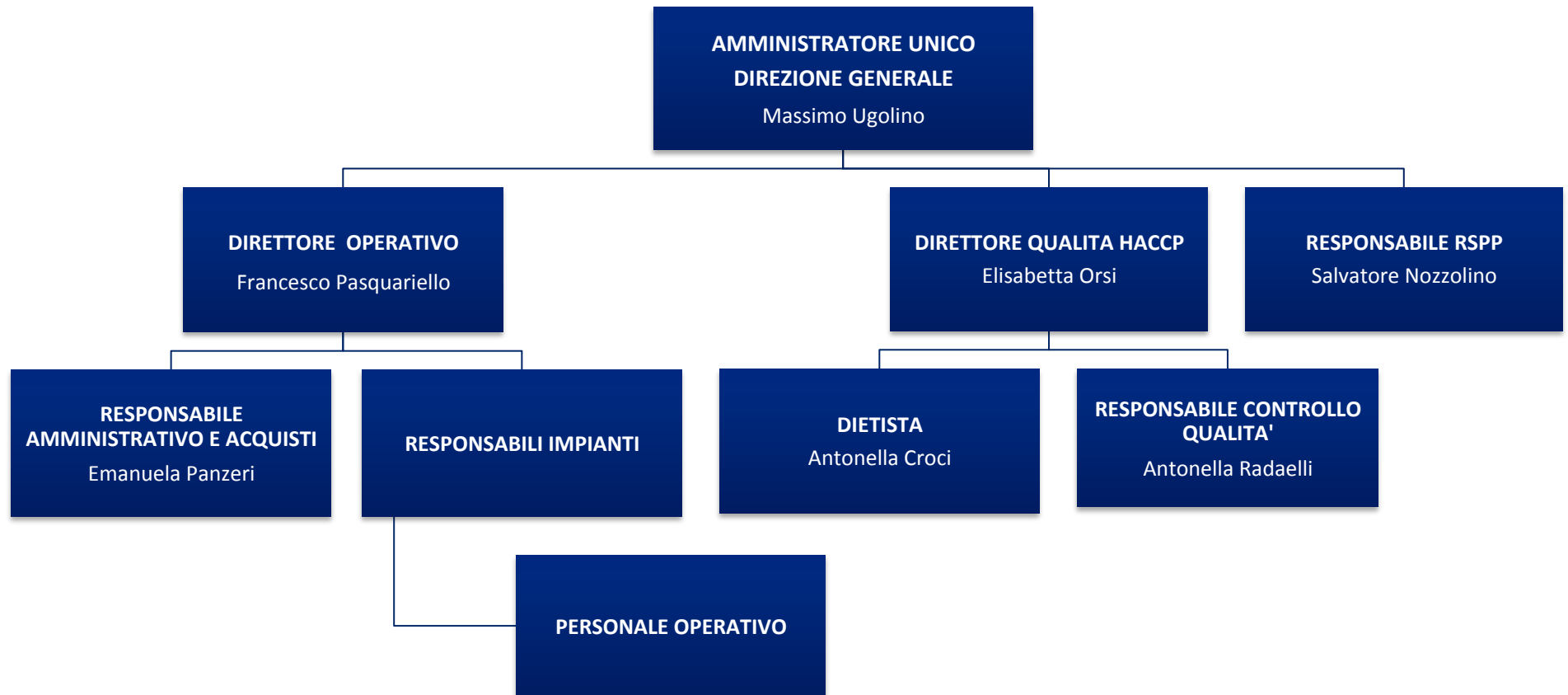
Responsabile della scelta delle materie prime, dell'elaborazione dei menù, delle tabelle dietetiche e della elaborazione delle diete speciali.

MICROBIOLOGO

Antonella Redaelli

Responsabile della gestione del Sistema d'Autocontrollo (HACCP) e della gestione analisi di laboratorio con il supporto di un laboratorio esterno accreditato.

ORGANIGRAMMA RISTORAZIONE DOC



Il nostro obiettivo:

“Promuovere benessere attraverso una proposta alimentare sana e gustosa.”

Le principali caratteristiche del nostro servizio:

- scelta di fornitori qualificati, con standard di materie prime di alta qualità sia dal punto di vista organolettico che della sostenibilità (in base agli accordi contrattuali utilizzo di prodotti locali e di stagione, biologici o provenienti da lotta integrata, di denominazione d'origine protetta “Dop”);
- qualificazione e formazione del personale attraverso costanti corsi di aggiornamento;
- estrema cura degli aspetti igienico-sanitari volta alla sicurezza e prevenzione, oltre alla particolare attenzione all'aspetto nutrizionale, gastronomico e di presentazione;
- personalizzazione del servizio mediante un rapporto costante e diretto tra la Proprietà e il Cliente con una particolare elasticità nell'analisi dei problemi e un'immediatezza nella risoluzione degli stessi;
- contenimento dei costi di gestione (una struttura snella e razionale ha un'incidenza minore nel costo finale);
- innovazione nelle proposte mediante una serie d'iniziative alimentari e nutrizionali che possano servire a diversificare sempre più la tipologia di servizio offerto.

I settori di attività

Ristorazione DOC opera nell'ambito della Ristorazione collettiva in:

- **Strutture aziendali**
- **Strutture scolastiche**
- **Strutture socio-sanitarie**
- **Strutture commerciali**

In ognuno dei settori seguiti, Ristorazione DOC personalizza il servizio fornito, grazie alla competenza delle proprie risorse, mediante protocolli su misura; utilizzo di attrezzature specifiche e proposte di menù individuali. L'esperienza e la professionalità della nostra azienda è tale da proporre un servizio che comprende:

- **Progettazione**
- **Gestione cucina convenzionale**
- **Approvvigionamento derrate**
- **Produzione pasti in legame differito**
- **Gestione servizio dietetico**
- **Elaborazione documenti sistema HACCP e Qualità**
- **Corsi di formazione**

Siamo organizzati per gestire servizi con:

- **Cucina con cottura e distribuzione convenzionale**
- **Self-service e/o servizio al tavolo**
- **Produzione pasti in legame differito (produzione in centro cottura e trasporto mono o multi-porzione, con legame fresco-caldo)**



Aziende 'doc

In tutti i paesi industrializzati l'alimentazione collettiva interessa fasce sempre più numerose e diverse di lavoratori, dalla classe dirigenziale agli impiegati, agli operai di grandi e piccole imprese.

Le implicazioni tra questa alimentazione non più controllata dai singoli e la migliore capacità lavorativa fisica ed intellettuale, sino alla prevenzione degli incidenti sul lavoro è compito di grande interesse sociale.

Partendo da questi presupposti **Ristorazione DOC** ha affidato a esperti – un nutrizionista, uno chef e uno psicologo del lavoro – lo studio di un nuovo “Programma Alimentare” che garantisca ad ogni categoria di utenti un'alimentazione sana ed equilibrata.

Il nostro Programma alimentare si caratterizza per gli standard qualitativi dei pasti, per la professionalità degli chef, per la selezione delle derrate, per la varietà dei menù e per la competitività delle proposte economiche.

I menù proposti saranno sempre concordati con la vostra direzione e sono impostati seguendo:

- **stagioni:** proponiamo menù con alimenti e ricette tipiche stagionali;
- **settimane:** per ogni stagione sono previsti menù diversi su 4 settimane al fine di garantire una scelta e una varietà veramente elevata;
- **giornate:** in prossimità delle festività viene proposto un menù adeguato all'evento.

L'attenzione particolare della nostra azienda per la qualità del servizio offerto ha spinto i nostri esperti a studiare dei

Protocolli Alimentari Alternativi

per tutte quelle persone che per scelta (religione o diete particolari) o per condizioni fisiologiche seguono una dieta speciale.

I nostri protocolli alimentari alternativi comprendono menù per:

- **Vegetariani**
- **Future mamme**
- **Menù bilanciati ispirati alla Dieta Mediterranea**
- **Menù per chi pratica sport**

Le proposte vengono inserite nel menù giornaliero e segnalate con colori e percorsi suggeriti. Il commensale potrà scegliere in toto o parzialmente la proposta indicata. Il tutto sempre accompagnato dalla disponibilità e professionalità del personale.

Oggi più che mai l'attenzione alla qualità nutrizionale e soprattutto igienica dei pasti è di vitale importanza. Ecco perché affidiamo tutta la gestione ad esperti presenti costantemente in azienda.

Il nutrizionista imposta il menù, il tecnologo alimentare verifica i fornitori e le materie prime sovrintendendo alle delicatissime procedure, che vanno dallo stoccaggio alla conservazione, dalla preparazione alla distribuzione.

Tutti i nostri protocolli sono inseriti nel manuale d'autocontrollo così come richiesto dalla normativa vigente (leg.852/2004 H.a.c.c.p.).

Anche per quanto riguarda la sicurezza dei lavoratori affidiamo ad un medico del lavoro e ad un architetto esperto in materia la gestione del Sistema Prevenzione e Sicurezza (leg. 81/2008).

La nostra offerta prevede anche una stretta collaborazione con i clienti per eventuali suggerimenti ed interventi atti a migliorare la situazione in essere.



Scuole 'doc

Fare servizio di ristorazione per soggetti in fase evolutiva comporta delicati problemi e numerose responsabilità. Per dare risposte adeguate e rassicuranti occorre una competenza specifica che la nostra azienda ha maturato in anni di esperienza e mette al servizio dei propri clienti.

La nostra proposta nasce dalla collaborazione fra:

NUTRIZIONISTI
CUOCHI
PSICO-PEDAGOGISTI
INSEGNANTI

Le loro specifiche competenze ci hanno permesso di affrontare i problemi relativi all'organizzazione di una mensa scolastica in modo nuovo e diverso. La nostra offerta presta un'attenzione particolare non solo alla dimensione nutrizionale dell'alimentazione ma anche a quella affettiva, educativa e sensoriale.

Il nostro obiettivo è contribuire, per quanto possibile, a favorire un buon rapporto con il cibo, evitando che nei bambini e nei ragazzi prevalgano elementi negativi legati all'alimentazione.

Attraverso gli studi compiuti dalla nostra équipe ci siamo resi conto che nell'alimentazione entrano in gioco sensazioni, emozioni e sentimenti molto intensi, in un continuo scambio di messaggi fra bambino e chi lo nutre.

La nostra attenzione, quindi, è rivolta non solo a predisporre menù equilibrati e appetitosi ma anche a curare la dimensione relazionale dell'alimentazione, il rapporto fra personale scolastico e genitori che aumenta con il decrescere dell'età dei piccoli utenti delle nostre mense.

A tale proposito la nostra offerta rivolta alle scuole di ogni ordine e grado è corredata da un programma di incontri rivolti a insegnanti e genitori.

Case di Riposo 'doc

" A tavola non si invecchia"

Questo il proverbio che ci ricorda il piacere di mangiare e che forse cerca di giustificare le nostre non rare golosità.

Mangiare, in condizioni di salute o di malattia, ha sempre un certo carisma non solo per la funzione di cura, ma anche per i contenuti psicologici che il cibo veicola, per il messaggio che può proporre, per i contenuti di donazione e di simpatia che può suggerire.

Alimentarsi secondo norme salutistiche e secondo un piacere che è anche gratificazione e benessere sono i principi della nostra filosofia alimentare.

Indicazioni che ovviamente si modificano e adattano alla nostra vita momento per momento, epoca per epoca per il mutare delle esigenze, degli impegni energetici con il passare del tempo e con il mutare delle attività.

Ma oltre a queste necessità si impongono **scelte alimentari e precise** dovute a:

- **capacità di assunzione del cibo**
- **suggerimento che esercita la sua presentazione**
- **emozioni che può suscitare**

La terza età, come qualsiasi altra età della vita, ha esigenze alimentari precise con connotazioni legate non tanto agli anni, quanto agli obiettivi che si desiderano o è necessario raggiungere.

Se non ci sono particolari e precise controindicazioni, le regole per una alimentazione corretta e congeniale non hanno età e debbono rispondere alle tre fondamentali esigenze di equilibrio, moderazione, varietà.

Ecco perché, nella scelta dei cibi da assumere o da evitare è bene farsi guidare da esperti.

In conclusione il problema della nutrizione nell'età considerata ha anche aspetti di particolare importanza nella ricerca di una piacevole qualità di vita perché anche nell'anziano l'alimentazione deve soddisfare, in giusta misura, due esigenze: quella nutrizionale e quella psicologica.

La prima per rispettare l'introduzione di una quantità corretta di calorie; la seconda per assecondare il piacere di abitudini che si sono consolidate negli anni, privilegiando certi gusti e certe preferenze.

Ecco allora l'opportunità di mantenere nella normale dieta quei "piatti tipici regionali" che hanno costituito, per il passato, specifiche e ricercate referenze.

È indispensabile che le vivande siano gradite, appetibili e diano piacevoli sensazioni anche visive oltre ad essere di facile assunzione, masticazione e di facile digeribilità.

Sulla base di queste premesse, la nostra azienda elabora protocolli alimentari specifici per case di riposo e si rende disponibile, con i suoi esperti, ad affiancare la Direzione Sanitaria dell'Istituto nel programmare un adeguato servizio dietetico.



Nonsolocaffe 'doc

Ristorazione DOC sempre attenta alle esigenze di ciascun cliente, si propone come gestore di esercizi pubblici garantendo proposte innovative.

La nostra forza sta nel personalizzare la proposta in base al tipo di esercizio da gestire.

Il nostro protocollo prevede la gestione a partire dalla progettazione con soluzioni innovative dall'arredamento al layout della cucina, fino a proposte di servizi particolari dedicati a varie tipologie di clienti.

La nostra proposta nasce dalla convinzione che sempre più persone cercano nel "pasto fuori casa" una soluzione sana nel rispetto delle regole sia salutistiche che d'impatto ambientale.

NON SOLO CAFFE' è il nostro brand per la gestione di bar con servizio tavola fredda/calda con proposte legate alla tradizione italiana con particolare attenzione all'aspetto nutrizionale.

Le principali caratteristiche del nostro servizio:

- Scelta di fornitori qualificati con standard di materie prime di alta qualità sia dal punto di vista organolettico che della sostenibilità.
- Qualificazione e formazione del personale che avviene tramite costanti corsi di aggiornamento.
- Estrema cura degli aspetti igienico sanitari volta alla sicurezza e prevenzione, oltre alla particolare attenzione all'aspetto nutrizionale, gastronomico e di presentazione.
- Personalizzazione del servizio mediante un rapporto costante e diretto con una particolare elasticità nell'analisi dei problemi ed un'immediatezza nella risoluzione degli stessi.
- Contenimento dei costi di gestione. Una struttura snella e razionale ha un'incidenza minore nel costo finale.
- Innovazione nelle proposte mediante una serie d'iniziative alimentari e nutrizionali che possano servire a diversificare sempre più la tipologia di servizio offerto.

Esercizi pubblici

Le certificazioni

Che cosa significa per noi la Qualità

Ristorazione DOC ha deciso di applicare un Sistema di Gestione della Qualità Integrato conforme alle norme **ISO 9001:2015 / ISO 14001:2015 / OHSAS 18001:2007 / ISO 22000:2005**



Siamo certificati dal 2000 e la nostra politica si basa su un approccio gestionale integrato in cui il coinvolgimento di tutto il personale, la formazione, la pianificazione, la documentazione dell'attività e l'atteggiamento volto al miglioramento continuo diventano i cardini del nostro modello di gestione.

La qualità per noi rappresenta non solo l'applicazione di una norma, ma una strategia competitiva facente parte della missione aziendale e quindi il fine di un processo produttivo e progettuale.

Elaborare una strategia organizzativa e definire gli obiettivi basandoci sulle esigenze e le aspettative dell'utilizzatore finale è la nostra missione.

Basiamo la gestione del nostro servizio sull'applicazione del

Kaizen

改善

Kaizen è la composizione di due termini giapponesi, KAI (cambiamento) e ZEN (migliore), e significa

Miglioramento Continuo

Questo metodo si basa sul principio che l'energia viene dal basso, ovvero sulla comprensione che il risultato in un'impresa non è raggiunto dal management, ma dal lavoro diretto sul prodotto.

I miglioramenti di solito, non sono accompagnati dall'utilizzo di tecniche sofisticate o costose ma dal coinvolgimento di tutte le persone, dalla direzione al personale operativo, nel trovare idee nuove per migliorare l'esistente.





CERTIFICATO N. E-18-1087/1

SI CERTIFICA CHE IL
SISTEMA DI GESTIONE DI
RISTORAZIONE DOC S.r.l.

IN

Piazzale Ferdinando Martini, 14 – IT 20137 MILANO MI

È CONFORME ALLA NORMA

ISO 9001:2015

PER IL SEGUENTE CAMPO DI ATTIVITÀ:

**Preparazione, confezionamento, trasporto,
distribuzione e somministrazione di pasti per la
ristorazione collettiva pubblica e privata.**

(IAF 30)

Data Emissione: 20 luglio 2018

Emissione corrente: 20 luglio 2018

Scadenza: 19 luglio 2021

L'amministratore - M. Termini

Questo certificato è valido a partire dalla data indicata, ed è subordinato a sorveglianza periodica di QS QUALITY SERVICES LTD, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazioni del Sistema di Gestione, così come previsto dalla norma sopra citata. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato si prega di contattare info@qualityservices.com.mt

This certificate is valid from the date aforementioned, and it is subject to periodic surveillance performed by QS QUALITY SERVICES LTD that will control the maintenance of application conditions of the Management System, as required by standard above described. For timely and up to date information about any change of this certification status, please contact info@qualityservices.com.mt.

QS Quality Services Ltd.

8/2 Vassallo Buildings
Nicolò Isouard Street
1137 Mosta Malta



Certification Body
No. of Certificate 1008

ISO 9001:2015





CERTIFICATO N. E-18-1087/2

SI CERTIFICA CHE IL
**SISTEMA DI GESTIONE DI
RISTORAZIONE DOC S.r.l.**

IN

Piazzale Ferdinando Martini, 14 – IT 20137 MILANO MI

È CONFORME ALLA NORMA

ISO 14001:2015

PER IL SEGUENTE CAMPO DI ATTIVITÀ:

**Preparazione, confezionamento, trasporto,
distribuzione e somministrazione di pasti per la
ristorazione collettiva pubblica e privata.**

(IAF 30)

Data Emissione: 20 luglio 2018

Emissione corrente: 10 settembre 2018

Scadenza: 19 luglio 2021

L'amministratore -M. Termini

Questo certificato è valido a partire dalla data indicata, ed è subordinato a sorveglianza periodica di QS QUALITY SERVICES LTD, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazioni del Sistema di Gestione, così come previsto dalla norma sopra citata. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato si prega di contattare info@qualityservices.com.mt

This certificate is valid from the date aforementioned, and it is subject to periodic surveillance performed by QS QUALITY SERVICES LTD that will control the maintenance of application conditions of the Management System, as required by standard above described. For timely and up to date information about any change of this certification status, please contact info@qualityservices.com.mt.

QS Quality Services Ltd.
8/2 Vassallo Buildings
Nicolò Isouard Street
1137 Mosta Malta



Certification Body
No. of Certificate 1008

ISO 14001:2015



CERTIFICATO N. E-18-1087/3

SI CERTIFICA CHE IL
SISTEMA DI GESTIONE DI
RISTORAZIONE DOC S.r.l.

IN

Piazzale Ferdinando Martini, 14 – IT 20137 MILANO MI

È CONFORME ALLA NORMA

OHSAS 18001:2007

PER IL SEGUENTE CAMPO DI ATTIVITÀ:

**Preparazione, confezionamento, trasporto,
distribuzione e somministrazione di pasti per la
ristorazione collettiva pubblica e privata.**

(IAF 30)



Data Emissione: 20 luglio 2018

Emissione corrente: 20 luglio 2018

Scadenza: 10 marzo 2021

M. Termini

L'amministratore - M. Termini

Questo certificato è valido a partire dalla data indicata, ed è subordinato a sorveglianza periodica di QS QUALITY SERVICES LTD, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazioni del Sistema di Gestione, così come previsto dalla norma sopra citata. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato si prega di contattare info@qualityservices.com.mt

This certificate is valid from the date aforementioned, and it is subject to periodic surveillance performed by QS QUALITY SERVICES LTD that will control the maintenance of application conditions of the Management System, as required by standard above described. For timely and up to date information about any change of this certification status, please contact info@qualityservices.com.mt.

QS Quality Services Ltd.

8/2 Vassallo Buildings
Nicolò Isouard Street
1137 Mosta Malta



Certification Body
No. of Certificate 1008

OHSAS 18001:2007





QUALITY SERVICES

CERTIFICATO N. E-19-3071

SI CERTIFICA CHE IL
**SISTEMA DI GESTIONE DI
RISTORAZIONE DOC S.r.l.**

IN

Piazzale Ferdinando Martini, 14 – IT 20137 MILANO MI

È CONFORME ALLA NORMA

ISO 22000:2005

PER IL SEGUENTE CAMPO DI ATTIVITÀ:

**Preparazione, confezionamento, trasporto,
distribuzione e somministrazione di pasti per la
ristorazione collettiva pubblica e privata.**

(CAT. E)

Data Emissione: 12 luglio 2019

Emissione corrente: 12 luglio 2019

Scadenza: 17 giugno 2021

L'amministratore - M. Termini

Questo certificato è valido a partire dalla data indicata, ed è subordinato a sorveglianza periodica di QS QUALITY SERVICES LTD, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazioni del Sistema di Gestione, così come previsto dalla norma sopra citata. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato si prega di contattare info@qualityservices.com.mt

This certificate is valid from the date aforementioned, and it is subject to periodic surveillance performed by QS QUALITY SERVICES LTD that will control the maintenance of application conditions of the Management System, as required by standard above described. For timely and up to date information about any change of this certification status, please contact info@qualityservices.com.mt.

QS Quality Services Ltd.

8/2 Vassallo Buildings
Nicolò Isouard Street
1137 Mosta Malta



Certification Body
No. of Certificate 1008

ISO 22000:2005

Gli adempimenti

A tutela del consumatore Ristorazione DOC si attiene e verifica costantemente la corretta applicazione delle seguenti normative vigenti:

IGIENE

- **Regolamento (CE) 852/2004** del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) 853/2004** del parlamento europeo e del consiglio che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento (CE) n. 854/2004** del parlamento europeo e del consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- **Regolamento (CE) 178/2002** del parlamento europeo e del consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Legge 30/04/1962 n.283** (abrogato art.2) *"Disciplina Igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"*.
- **D. P.R. 26/03/1980 n. 327** *"Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962"*.
- **Legge Regionale 30 dicembre 2009 n. 33** *Testo unico delle leggi regionali in materia sanità (art.126)*.
- **Regolamento (CE) n. 2073/2005** della commissione del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Decreto legislativo 2 febbraio n.31** *"attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"*.

SICUREZZA SUL LAVORO

- **Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.** *"Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro."*

PRIVACY

Decreto Legislativo 196/2003 *"Codice in materia di protezione dei dati"*.

