

Un servizio di qualità.
Nuove soluzioni per la ristorazione collettiva.



UNA CRESCITA COSTANTE, ANNO DOPO ANNO.

Oggi So.Víte Food Service opera con oltre 250 dipendenti in gran parte del nord e centro Italia.

1
Struttura servita

2006


500 mila
Pasti erogati
2006

20
Dipendenti

2006

10
Strutture servite

2012


1 milione
Pasti erogati
2012

100
Dipendenti

2012

50
Strutture servite

2018


2+ milioni
Pasti erogati
2018

250+
Dipendenti

2018





Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene.

| VIRGINIA WOOLF |

Un'offerta completa per un servizio sempre all'altezza.

So.Víte Food Service, divisione di So.Víte Food & Innovation, dal 2006 offre servizi di ristorazione collettiva dedicati a: aziende, istituti scolastici e universitari, strutture socio-sanitarie e ospedaliere, forze armate e collettività.

2+ milioni
di pasti serviti
ogni anno

40+
varietà
di protocolli
per diete
speciali

300
differenti
menù

80%
prodotti bio,
dop, Ipg
utilizzati

2.000+
ore
di formazione
annuale

25
progetti
di educazione
alimentare



Il metodo *So.Víte*. Una soluzione per tutte le cucine.

Oltre ai tradizionali sistemi di preparazione, il Dipartimento Ricerca e Sviluppo di *So.Víte* ha messo a punto un metodo innovativo che prevede la possibilità di migliorare le performance gestionali e qualitative di ogni cucina, introducendo i prodotti cotti sottovuoto a bassa temperatura nei menù.



I nostri professionisti, dopo aver attentamente analizzato le esigenze del Cliente, possono proporre l'adozione del metodo *So.Víte* come miglioria rispetto alla tradizionale gestione del servizio di ristorazione.

PERCHÈ INTRODURRE O INTEGRARE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON I PRODOTTI SO.VÍTE COTTI SOTTOVUOTO?

NEI CASI IN CUI SI PUÒ MANIFESTARE:

Volubilità della qualità dei piatti legata alla professionalità del cuoco in servizio.

Incertezza degli ingredienti nelle preparazioni.

Malnutrizione di ospiti con patologie alimentari delicate.

Svariati fornitori, mezzi e persone in più momenti della giornata e/o della settimana con conseguente spreco di risorse.

Pericolo di contaminazione nella complessa filiera di preparazione delle derrate.

Rimanenza di cibo giornaliera gettata e/o riutilizzata per altri servizi.

Utenze costose o fuori controllo.

Mancanza di spazio funzionale o layout di cucina inadeguato.

I PRODOTTI SOTTOVUOTO GARANTISCONO:

Costanza della qualità organolettica e semplicità del processo di rigenerazione.

Stabilità dei valori nutrizionali e pianificazione degli apporti nutrizionali.

Soluzione sicura per le fragilità alimentari come disfagia, difficoltà lievi nella deglutizione, difficoltà nella masticazione, malattie neurologiche, stati di denutrizione, diabetici.

Semplificazione della logistica e sostenibilità ambientale con riduzione di CO₂ emessa legata al risparmio di filiera (trasporto, imballi, ecc.)

Riduzione dei rischi igienico sanitari nel processo di cottura e tracciabilità certificata.

Assenza di spreco grazie alla durata dei prodotti e alla facilità di conservazione e stoccaggio.

Risparmio sul consumo di gas, elettricità e acqua

Possibilità di ottimizzare gli spazi delle cucine e di convertire superfici destinate alla produzione in nuove aree dedicate ai clienti.

Servizi dedicati e tecnologia alimentare per ogni settore della ristorazione.

Grazie alla propria esperienza, *So.Víte* è in grado di proporre un servizio personalizzato di alta qualità in base all'utenza sia pubblica che privata.

CASE DI RIPOSO, CASE DI CURA, CENTRI DIURNI INTEGRATI E DOMICILIARI

Il metodo *So.Víte* applicato in ambito socio-sanitario:

- Elimina l'onere della produzione convenzionale
- Ottimizza il tempo di preparazione in favore di cura e attenzione alla finitura dei piatti
- Migliora la gestione delle diete particolari garantendo soluzioni sicure per le fragilità
- Permette di rivalutare spazi tipicamente dedicati alle preparazioni tradizionali
- Riduce il consumo di utenze e l'usura delle attrezzature

So.Víte si avvale di **dietisti professionisti** e collabora con prestigiosi **Istituti Universitari** per la messa a punto di **menù equilibrati e personalizzati**, che richiedono specifiche esigenze organolettiche o appositi valori nutrizionali, sempre con la stessa qualità.





SCUOLE E PRESIDI SCOLASTICI

So.Víte ha una profonda conoscenza delle dinamiche che governano i servizi di ristorazione in ambito scolastico:

- Sensibilizzazione alla corretta alimentazione
- Formazione del gusto
- Proposte migliorative di prodotti certificati all'interno dei menù
- Controlli sulla qualità del piatto finito
- Studio degli apporti nutrizionali per ogni fascia d'età
- Organizzazione e conduzione del servizio

So.Víte non si occupa solo degli aspetti legati alla **sicurezza igienico-sanitaria** dei prodotti alimentari, ma soprattutto, di quelli legati all'**educazione alimentare**.

I ragazzi sono coinvolti in specifici **progetti interattivi** che li rendono protagonisti di **scelte e comportamenti alimentari** per uno sviluppo armonico e consapevole.

AZIENDE, FORZE ARMATE E COLLETTIVITÀ

Spesso la pausa pranzo è l'unica occasione, per chi lavora, di rilassarsi e gratificarsi con un buon piatto.

È importante che i cibi vengano preparati pensando alla **gradevolezza dei sapori, alla freschezza degli ingredienti e al valore nutrizionale**.

So.Víte garantisce la completa soddisfazione degli utenti attraverso:

- Proposte di ristorazione vivaci e stuzzicanti
- Varietà dell'offerta alimentare
- Corretto equilibrio nutrizionale
- Servizio professionale e personalizzato
- Attenzione nella progettazione del ristorante aziendale e cura della vivibilità degli ambienti

Prestazioni a tutto tondo. Il cliente sempre al centro.

Oltre alla fornitura dei prodotti, *So.Víte Food Service* si occupa dell'intero processo gestionale legato alla somministrazione dei pasti, dalla conduzione del servizio alla progettazione degli ambienti, sempre con una particolare attenzione ai costi.

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE LAYOUT

Grazie alla collaborazione di partner d'eccellenza, *So.Víte* si occupa della **progettazione degli spazi dedicati alla ristorazione**.

La progettazione riguarda sia gli **ambienti di produzione dei pasti**, sia gli **ambienti di somministrazione e consumo**.

Render 3D, ottimizzazione degli spazi, **analisi e ottimizzazione dei consumi energetici**, co-creazione di spazi innovativi di somministrazione, **soluzioni ecosostenibili di mobilità** sono gli strumenti grazie ai quali possiamo offrire un servizio di ristorazione di qualità e *tailor-made*.

PROJECT FINANCING

È molto importante costruire nel tempo partnership solide e durature che mirino a **ottimizzare sinergie e sforzi economici**.

Per questo motivo gli esperti di *So.Víte* sono sempre disponibili a valutare **finanziamenti di progetti a lungo termine** finalizzati alla costruzione di un forte legame imprenditoriale con il Cliente.





CERTIFICAZIONI

La qualità è il nostro punto di partenza, l'elemento distintivo dei nostri prodotti cotti sottovuoto. Il processo produttivo di *So.Víte* assicura la **massima qualità nutrizionale, organolettica e di sicurezza alimentare**.

La qualità è elaborata in conformità alle norme internazionali di cui *So.Víte* è certificata:

- UNI EN ISO 9001:15 Sistema di Gestione Qualità;
- UNI EN ISO 22000:05 per la Sicurezza Alimentare;
- UNI EN ISO 22005:08 per la Rintracciabilità dei pasti e delle diete;
- UNI 10854 Linee Guida sul Sistema HACCP;
- UNI EN ISO 14001:15 Sistema di Gestione Ambientale;
- RATING DI LEGALITÀ: ★ +
- BS OHSAS 18001* "Sistemi di gestione Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro";
- UNI CEI EN ISO 50001* "Sistemi di gestione dell'energia".

*In fase di certificazione

Attenzione all'ambiente, rispetto per le persone.

So.Vite da sempre è attenta alla qualità dell'ambiente dedicandosi attivamente alla salvaguardia del pianeta, un fattore imprescindibile per il miglioramento della salute globale.

La costante attenzione alle esigenze del mercato e dei propri clienti, ha incentivato So.Vite ad avviare una politica di eco-sostenibilità e, entro la prima metà del 2018, ottenere la certificazione UNI CEI EN ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia - Requisiti e linee guida per l'uso".

La norma specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare un sistema di gestione dell'energia.

L'obiettivo di tale sistema è il miglioramento continuo della propria prestazione energetica, l'efficienza energetica nonché il corretto consumo e l'uso dell'energia attraverso:

- riduzione dei gas serra e adeguamento alle tecnologie energetiche più pulite;
- riduzione dell'impronta energetica attraverso il miglioramento dell'efficienza energetica;
- riciclo e riuso dei materiali in modo da gestire efficacemente e ridurre i rifiuti generati;
- pratiche di rendimento energetico, risparmio idrico, risorse rinnovabili, riciclo e riutilizzo, gestione dei rifiuti e qualità dell'aria interna in tutti i siti;
- attenzione ad ambiente, salute e sicurezza, nei processi di ricerca, scoperta, sviluppo e produzione di principi attivi chimici e biotecnologici con riduzione dell'impatto ambientale nel 70% dei siti produttivi e nel 100% dei centri di ricerca;
- riduzione dell'impatto di confezionamento grazie all'utilizzo di materiali innovativi e sistemi in grado di produrre meno rifiuti.

IL CODICE ETICO

So.Vite da sempre è impegnata a rispettare un Codice Etico Aziendale proponendo una propria "carta costituzionale" che include **diritti e doveri morali** definendo la **responsabilità etico-sociale** di ogni singolo partecipante all'organizzazione imprenditoriale nei confronti della società civile e dei propri *stakeholder*, oltre a prevedere mezzi di segnalazione degli illeciti, anche anonimi.

Un passo importante per un'azienda che vuole crescere nel rispetto di tutti gli attori del settore e del mondo in cui viviamo.





Cucinare è un modo di dare.

| MICHEL BOURDIN |



SO.VÍTE S.P.A.

Sede Legale:

Via della Pista 24
27010 Giussago
(Frazione Guinzano)
Pavia | Italy
Tel. +39 0382 93 31 02
Fax +39 0382 92 59 24

Sede Amministrativa:

Strada della Cebrosa n. 86/B
10156 Torino | Italy
Tel. +39 011 27 37 139
Fax +39 011 27 37 178
P.iva 01934750181
Cod. Fisc. 01057250993

