



-- Caratteristiche del servizio --



Il servizio destinato al Vs. ristorante Aziendale verrà realizzato in “**monorazione**”, vale a dire, i pasti preparati presso il nostro centro di cottura sito in Feltre, saranno confezionati in piattini monouso e trasportati all'interno di appositi contenitori termoriscaldanti.

-- Veicolazione dei pasti --

Per quanto riguarda i pasti veicolati, la **VIPA Catering dal 1980** risponde al problema temperature con l'affidabile sistema “**FLORIDA**”, contenitori termoriscaldanti che grazie alla moderna concezione sullo scambio termico, consentono anche nel caso particolare della “multirazione”, il mantenimento dei cibi a temperature superiori ai 65 °C.

Tutti i pasti consegnati da **VIPA Catering dal 1980**, viaggiano su automezzi di proprietà della ditta in funzione di una pronta consegna per tutti i giorni feriali e con qualsiasi condizione meteorologica.



V.I.P.A. s.r.l. - Catering dal 1980

P.iva 00270490253

Via Feltrina, 46 32032 Feltre (BL)

Tel. 0439.83540 - fax. 0439.849996

Pec: vipa_srl@pec.it – SDI: P62QHVQ

Email: info@viparistorazione.com - Web: viparistorazione.com



-- Materie prime --

Un'altra importante fase volta a garantire qualità ai nostri clienti riguarda gli acquisti delle materie prime e selezione dei fornitori. **Privilegiamo l'acquisto di prodotti a "km 0"** (Lattebusche, El Puner, Valcarne, Ganz, Gazzi, Curto...), provinciali ed infine nazionali e comunque, al massimo, solo di origine comunitaria. Per queste ultime la **VIPA Catering dal 1980** si affida a fornitori locali ed in difetto a case riconosciute a livello nazionale (Barilla, De Cecco, Trentingrana, Lattebusche, Morgante, Merano, Fileni, Aia, Amadori...) al fine di garantire fin dall'approvvigionamento derrate fresche e genuine.



Per quanto riguarda gli alimenti facilmente deperibili, il responsabile designato opera gli acquisti settimanalmente con consegne ogni due giorni per le carni (fresche e locali), il pesce e i latticini.

Le consegne giornaliere riguardano le verdure e la frutta, stoccate nelle celle frigo dedicate e a temperatura controllata.

-- Igiene e Sicurezza Alimentare --

Nel rispetto della politica di qualità della **VIPA Catering dal 1980**, con la supervisione di qualificati ed esperti consulenti esterni e laboratori analisi accreditati, al fine di ottimizzare la produzione di **pasti igienicamente sicuri**, oltre all'insistente e continua formazione del personale sull'igiene personale e ambientale attraverso "l'analisi dei punti critici" ed il controllo dei processi di lavorazione, si è arrivati non solo al rispetto del **Reg CE 852/2004 in materia di igiene e Sicurezza Alimentare**, ma anche a poter parlare di "qualità dell'alimento".



A consolidamento di questo, un programma di visite ispettive ed analisi microbiologiche, iniziato già dal 1996, viene periodicamente eseguito da parte dell'Istituto Italiano di Bromatologia (ISTIB).



V.I.P.A. s.r.l. - Catering dal 1980

P.iva 00270490253

Via Feltrina, 46 32032 Feltre (BL)

Tel. 0439.83540 - fax. 0439.849996

Pec: vipa_srl@pec.it – SDI: P62QHVQ

Email: info@viparistorazione.com - Web: viparistorazione.com



-- Il parere del nostro nutrizionista --



La ricerca di ingredienti di qualità, scelti e correttamente abbinati in gradevoli combinazioni, è sempre stata al centro dell'attenzione del lavoro di **VIPA Catering dal 1980**. Questo principio garantisce, a tutti i livelli, dagli asili nido alle aziende, un'alimentazione sana e bilanciata, che, come ormai è noto, è la base fondamentale per il benessere psicofisico di ognuno di noi.

La ripartizione dei nutrienti indispensabili (carboidrati, grassi e proteine) è il primo passo per la stesura dei menù: ciascuna delle tre voci si suddivide in percentuale equilibrata, affinché venga coperto il fabbisogno energetico degli utenti che si apprestano ad usufruire del nostro servizio. Se i macronutrienti sono adeguatamente distribuiti, conseguentemente anche i micronutrienti (sali minerali e vitamine) lo saranno in egual misura.

Oltre all'**adeguatezza dell'apporto calorico**, l'attenzione si rivolge naturalmente anche verso la varietà delle pietanze nell'arco di tutte le settimane di rotazione del menù: l'alternanza di diversi tipi di **cereali** per la costruzione dei **primi piatti**, la diversificazione delle proposte per i **secondi piatti**, l'attenta valutazione nella scelta delle **verdure**, sia per quanto riguarda la **stagionalità** che per quanto concerne gli abbinamenti cromatici, permettono di evitare la monotonia della dieta.

Qualsiasi **particolare richiesta**, soprattutto se attinente a problematiche di salute, **viene accolta ed elaborata con un menù ad hoc**: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo per citare le principali problematiche, ma anche stili alimentari differenti, come il vegetarianesimo, trovano modo di essere soddisfatti in tutta sicurezza all'interno delle svariate alternative tra cui è possibile scegliere.

Negli ultimi anni, inoltre, i prodotti a **km 0** hanno iniziato a suscitare particolare interesse, e ad essere molto apprezzati anche dai più piccoli della fascia 0-3 anni: uova, carne, cereali, legumi, latticini, provenienti da territori limitrofi all'azienda, sono stati inseriti nei menù, portando con sé gusto e qualità anche nelle preparazioni più semplici, e dando ancor più valore alle ricette della tradizione locale.

Di pari passo con il **km 0**, anche i **prodotti Bio** iniziano ad essere proposti con una certa regolarità all'interno delle nostre rotazioni, sempre nell'intento di garantire qualità, freschezza, sicurezza e gusto nell'alimentazione quotidiana.

Dott.ssa Alessandra Carniel
Dietista e Nutrizionista



V.I.P.A. s.r.l. - Catering dal 1980

P.iva 00270490253

Via Feltrina, 46 32032 Feltre (BL)

Tel. 0439.83540 - fax. 0439.849996

Pec: vipa_srl@pec.it – SDI: P62QHVQ

Email: info@viparistorazione.com - Web: viparistorazione.com