

FOOD SERVICE

Catering e Ristorazione Collettiva Organizzata

La filiera del **Food service** italiano sta vivendo una fase di profonda evoluzione, sospinta da innovazione, qualità e nuovi modelli organizzativi. Nel mondo della **Ristorazione Collettiva**, dove efficienza e sicurezza alimentare sono requisiti imprescindibili, emergono realtà capaci di coniugare competenze industriali e attenzione al benessere delle persone. Il settore del **Catering Professionale** si conferma un motore strategico per imprese, scuole, strutture sanitarie e comunità, grazie a servizi sempre più personalizzati, sostenibili e tecnologicamente avanzati. In questo scenario, **le aziende protagoniste di questa pagina rappresentano esempi di eccellenza: imprese che investono in ricerca, logistica intelligente, qualità delle materie prime e formazione continua, contribuendo a definire nuovi standard per un comparto essenziale all'economia e alla vita quotidiana.**

SOLUZIONE SERVIZI Dalla Mensa al Ristorante con Menu digitali e Cucina italiana

Dal 2000 **Soluzione Servizi Srl** trasforma la pausa pranzo in un'esperienza di eccellenza, superando il concetto di mensa per offrire veri ristoranti scolastici e aziendali.

Attiva principalmente tra Lombardia e Piemonte, l'azienda fonda la propria proposta sulla cultura alimentare italiana e sul binomio "buono e bello".

L'approccio è sartoriale: ogni progetto di ristorazione è personalizzato per rispondere alle esigenze specifiche del cliente.

Al centro c'è il benessere dell'utente, garantito da menù equilibrati, genuini e arricchiti da approfondimenti gastronomici regionali.

L'innovazione corre sul digitale: grazie all'APP dedicata anche studenti e genitori possono scegliere piatti *à la carte* freschi e genuini, unendo comodità e qualità e minimizzando lo spreco alimentare.

Non solo efficienza, ma anche etica: l'azienda investe con rigore nella forma-



zione dei collaboratori e nella sostenibilità ambientale. Un lavoro di squadra costante che trasforma ogni pasto in un momento piacevole, dove l'attenzione al dettaglio fa la differenza tra un servizio anonimo e l'indiscussa professionalità. Un impegno costante che fa di Soluzione Servizi sinonimo di affidabilità,

ricerca ed eccellenza operativa.
www.soluzioneeservizi.it



GENESI, Ristorazione Collettiva e Catering Privato integrati da trent'anni

Da 30 anni **Genesi Srl** opera nella ristorazione collettiva privata con un posizionamento focalizzato sull'affidabilità dei servizi e sulla personalizzazione delle soluzioni. In questo contesto il Catering non è trattato come attività separata e a sé stante, ma come leva economica e strategica pienamente integrata nell'offerta: un'estensione naturale del servizio quotidiano capace di generare valore aggiunto per i clienti e rafforzare la relazione di lungo periodo.

Progetta e gestisce servizi su misura per contesti Aziendali, Sanitari e Scolastici dove continuità e qualità rappresentano gli elementi essenziali della proposta. Il Catering è sviluppato in piena continuità con i processi della ristorazione collettiva: processi omogenei, sicurezza alimentare, tracciabilità delle materie prime e formazione continua dei collaboratori sono i pilastri che garantiscono standard elevati di esecuzione e professionalità in ogni intervento.

Con questo approccio Genesi accompagna i momenti chiave dell'organizzazione dei clienti: incontri istituzionali, eventi interni, attività di relazione e occasioni conviviali nel pieno rispetto della continuità del servizio ordinario.

La scelta di operare esclusivamente nel settore privato le ha permesso di sviluppare modelli gestionali flessibili e adattabili, capaci di rispondere a esigenze diversificate con tempi di risposta rapidi e soluzioni dedicate al singolo committente.

L'integrazione tra ristorazione collettiva e catering rappresenta dunque un fattore distintivo e, allo stesso tempo, un elemento strutturale di continuità nello sviluppo del business: un modello che valorizza l'esperienza maturata sul campo e la traduce in servizi capaci di affiancare le aziende clienti in ogni fase della loro attività.

www.genesiristorazione.it



RISTORAZIONE COLLETTIVA E SERVIZI INTEGRATI

Bar e Punti Ristoro SIRIO negli ospedali italiani. 65 concessioni pubbliche

Nel panorama della gestione dei servizi bar in concessione pubblica e privata, il settore ospedaliero è tra gli ambiti più complessi e strategici della ristorazione italiana.

Non si tratta solo di erogare un servizio di ristoro, ma di contribuire al benessere quotidiano delle persone nei luoghi ad alta sensibilità sociale, dove convivono fragilità, attese, lavoro e cura. In questo contesto **SIRIO Spa** ha costruito la sua identità industriale, specializzandosi nella gestione di bar, market e punti ristoro nei principali presidi ospedalieri italiani.

Con 65 punti vendita in concessione pubblica ospedaliera sul territorio nazionale, 3 universitari, 4 in aziende, 5 Burger King e 1 Autogrill, ha consolidato un know-how specifico nella progettazione e gestione di spazi dedicati ad accoglienza e ristoro dove qualità, velocità operativa, sicurezza alimentare e comfort hanno un valore essenziale. L'evoluzione del modello SIRIO si fonda sulla visione contemporanea del ristoro ospedaliero: ambienti accessibili, inclusivi e sostenibili, che regalano un'esperienza di pausa e conforto per pazienti, familiari e personale sanitario.

L'azienda ha ampliato l'offerta con proposte salutari, referenze plant-based,



prodotti senza glutine e lattosio e soluzioni attente alle diverse esigenze nutrizionali ed etico-religiose. Parallelamente ha avviato un percorso orientato alla sostenibilità ambientale e sociale: riduzione della plastica monouso, introduzione di materiali compostabili, lotta allo spreco alimentare anche tramite offerte dell'ultima ora e donazioni a enti caritatevoli. Investe in digitalizzazione, flussi ottimizzati e layout accoglienti per elevare la qualità percepita. Per SIRIO infatti il bar ospedaliero è un servizio di prossimità, relazione e supporto alla persona.

www.siriospa.it

