PRESENTAZIONE AZIENDALE

# Sorico S.r.l.

## Ristorazione collettiva per enti pubblici, sanità, scuole e imprese

**Scuole · Sanità · Aziende e Forze Armate · Catering**

*Dal 2014 in Calabria, con servizi in più regioni italiane*

Catanzaro · Simeri Crichi (CZ) · www.soricosrl.it

01 CHI SIAMO

# Un unico interlocutore, dalla cucina alla tavola

Sorico S.r.l. progetta e gestisce servizi di ristorazione collettiva per scuole, strutture sanitarie e socioassistenziali, aziende e istituzioni. Dalla programmazione dei menù alla distribuzione del pasto, il committente si rapporta con un'unica organizzazione responsabile dell'intero ciclo.

Nata nel 2014 a Simeri Crichi, in provincia di Catanzaro, l'azienda unisce un'origine familiare radicata nel territorio calabrese a una struttura organizzata: centri di cottura, personale dedicato, mezzi per il trasporto dei pasti e un sistema di gestione certificato. In oltre dieci anni ha lavorato per comuni, case di cura e strutture delle Forze Armate, in Calabria e in altre regioni italiane.

Ogni servizio nasce dal capitolato e dalle caratteristiche dell'utenza: età, esigenze dietetiche, volumi, sedi e orari di somministrazione. Su queste basi Sorico definisce menù, personale e logistica, e mette a disposizione del committente gli strumenti per verificare in ogni momento come il servizio viene svolto.

| 2014 | 19 | 4 | 10 |
|---|---|---|---|
| anno di fondazione | comuni tra le referenze | case di cura tra le referenze | certificazioni e attestazioni |

## Perché scegliere Sorico

### Una filiera gestita per intero

Approvvigionamenti, produzione, trasporto e somministrazione sono coordinati da un'unica organizzazione: meno passaggi, responsabilità chiare.

### Un servizio costruito sul contratto

Menù, volumi, personale e modalità di distribuzione sono progettati sul capitolato e sulle caratteristiche di ogni sede servita.

### Controlli documentati

Autocontrollo, rintracciabilità e reportistica forniscono al committente dati verificabili e una gestione ordinata delle non conformità.

### Esperienza in contesti esigenti

Refezione scolastica, sanità e strutture militari: ambiti in cui continuità del servizio e diete speciali sono requisiti quotidiani.

02 AMBITI DI ATTIVITÀ

# Cinque linee di servizio, un unico standard

Contesti diversi, stessa organizzazione e stessi controlli in ogni servizio.

01

## Ristorazione scolastica

Gestiamo la refezione per scuole dell'infanzia e dell'obbligo, dai menù differenziati per fascia d'età e attenti alla stagionalità fino alla distribuzione nei refettori, secondo calendario scolastico e capitolato.

Diete per allergie, intolleranze, celiachia e motivazioni etiche o religiose seguono procedure dedicate; il monitoraggio del gradimento alimenta il confronto con l'ente e le commissioni mensa.

**Menù per fascia d'età · Diete speciali · Educazione alimentare**

02

## Ristorazione sanitaria e socioassistenziale

Forniamo pasti a case di cura, strutture sanitarie e realtà socioassistenziali, secondo le indicazioni dietetiche della struttura e comprese le diete terapeutiche previste dal servizio.

Il pasto identificato collega la prescrizione del singolo ospite alla corretta distribuzione, in coordinamento con il personale di reparto.

**Diete terapeutiche · Pasto identificato · Coordinamento con i reparti**

03

## Ristorazione aziendale e istituzionale

Organizziamo servizi mensa per aziende, enti e strutture delle Forze Armate, dimensionati su turni, numero di utenti e condizioni logistiche di ciascuna sede.

L'esperienza istituzionale comprende servizi per il Ministero della Difesa e presso strutture della Marina Militare e dell'Aeronautica Militare a Roma, La Spezia e Dobbiaco.

**Mense aziendali · Forze Armate · Servizi su turni**

04

## Produzione e veicolazione dei pasti

I pasti sono preparati nei nostri centri di cottura, confezionati e trasportati con mezzi e contenitori idonei. La pianificazione delle consegne e il mantenimento della catena del caldo e del freddo collegano la produzione ai singoli punti di distribuzione.

**Centri di cottura · Legame caldo e freddo · Logistica dedicata**

05

## Catering, eventi e global service

Realizziamo catering per congressi, incontri aziendali, eventi istituzionali e cerimonie, con menù e allestimenti definiti in base all'occasione e al numero di ospiti. L'esperienza comprende anche la ristorazione presso strutture ricettive e lidi balneari, in formula di gestione completa.

**Eventi e cerimonie** · **Strutture ricettive** · **Lidi balneari**

03 COME LAVORIAMO

# Un processo coordinato, controllato a ogni fase

La gestione collega la pianificazione alle attività di ogni giorno. Ciascuna fase ha responsabili, registrazioni e verifiche definite.

**01**
**Programmazione**
Menù e fabbisogni definiti su utenza, diete e prescrizioni del contratto.

**02**
**Acquisti e produzione**
Fornitori qualificati, derrate rintracciabili, preparazione nei centri di cottura.

**03**
**Logistica e servizio**
Confezionamento, trasporto e distribuzione con controllo di igiene e temperature.

**04**
**Verifica**
Gradimento, gestione delle non conformità e reportistica per il committente.

## Tecnologia al servizio della filiera

La regia produttiva si appoggia a una piattaforma software dedicata alla ristorazione collettiva, configurata sulle esigenze di ciascun servizio. Il sistema supporta:

- **Stima dei fabbisogni**: calcolo e ottimizzazione delle materie prime in base ai pasti previsti, per ridurre eccedenze e sprechi.
- **Rintracciabilità**: tracciamento delle derrate in entrata e in uscita tramite terminali con lettore di codici a barre.
- **Produzione**: pianificazione delle lavorazioni nel rispetto del capitolato e degli obiettivi di miglioramento concordati.
- **Rendicontazione**: raccolta delle prenotazioni e confronto tra pasti richiesti e prodotti, con report per il committente.

Nella refezione scolastica, secondo il modello concordato con l'ente, la piattaforma può gestire anche iscrizioni al servizio e pagamenti da parte delle famiglie.

04 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

# La sicurezza del pasto è un metodo, non un controllo finale

## Autocontrollo e rintracciabilità

Le procedure di autocontrollo seguono i principi HACCP del Codex Alimentarius e coprono ricevimento, conservazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti. Le registrazioni delle verifiche e la rintracciabilità delle derrate permettono di risalire ai prodotti utilizzati e di gestire con rapidità eventuali non conformità.

Formazione periodica del personale e audit interni mantengono l'applicazione delle procedure costante nel tempo; temperature e condizioni igieniche sono controllate lungo tutta la lavorazione e durante il trasporto.

## Menù e diete speciali

I menù sono elaborati con competenze dietetiche e nutrizionali, sulla base delle linee guida applicabili, dell'età e delle condizioni degli utenti e delle indicazioni del committente e delle autorità sanitarie competenti.

Per le diete speciali, organizzazione separata delle lavorazioni e identificazione univoca del pasto collegano ogni prescrizione alla corretta consegna. L'attenzione agli allergeni riguarda sia le materie prime sia tutte le fasi successive, fino alla somministrazione.

> *Dalla prescrizione al vassoio: ogni dieta speciale è tracciata lungo tutto il percorso, perché il pasto giusto arrivi alla persona giusta.*

## Materie prime e sostenibilità

La selezione degli approvvigionamenti privilegia prodotti biologici certificati e filiere corte e locali, compatibilmente con la disponibilità stagionale e con i requisiti di ciascun capitolato. Origine, caratteristiche merceologiche e rintracciabilità sono criteri di scelta delle derrate.

- **Meno sprechi**: programmazione puntuale dei fabbisogni e monitoraggio delle eccedenze.
- **Meno plastica**: contenimento dei materiali monouso e corretta gestione dei rifiuti.
- **Criteri Ambientali Minimi**: recepiti nell'organizzazione operativa e nelle verifiche delle forniture, negli affidamenti che li prevedono.
- **Energia e clima**: gestione degli usi energetici e misura dell'impronta di carbonio dei prodotti valutati, secondo i sistemi certificati.

05 CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI

# Un sistema di gestione verificato da terzi

Le certificazioni coprono qualità dei processi, sicurezza alimentare, ambiente, energia, lavoro ed etica d'impresa: garanzie documentate a supporto di ogni affidamento.

| NORMA | AMBITO | COSA SIGNIFICA PER IL COMMITTENTE |
|---|---|---|
| **ISO 9001** | **Qualità** | Processi organizzati, controllo delle attività e miglioramento continuo del servizio. |
| **ISO 22000** | **Sicurezza alimentare** | Gestione dei pericoli per la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera. |
| **ISO 22005** | **Rintracciabilità di filiera** | Possibilità di ricostruire origine e percorso delle derrate impiegate. |
| **ISO 14001** | **Ambiente** | Gestione degli aspetti ambientali e riduzione degli impatti delle attività. |
| **ISO 50001** | **Energia** | Controllo degli usi energetici e miglioramento della prestazione energetica. |
| **ISO 14067** | **Impronta di carbonio** | Quantificazione delle emissioni dei prodotti oggetto di valutazione. |
| **ISO 45001** | **Salute e sicurezza sul lavoro** | Gestione dei rischi per la salute e la sicurezza del personale. |
| **SA 8000** | **Responsabilità sociale** | Condizioni di lavoro corrette e tutela dei diritti dei lavoratori. |
| **UNI/PdR 125** | **Parità di genere** | Sistema di gestione e indicatori per la parità di genere in azienda. |
| **ISO 37001** | **Prevenzione della corruzione** | Misure organizzative per prevenire e contrastare la corruzione. |

**Autocontrollo alimentare.** Le procedure HACCP applicano i principi del Codex Alimentarius e operano in modo integrato con i sistemi di gestione certificati.

**Nota.** *Edizioni, validità e campi di applicazione sono quelli riportati nei rispettivi certificati, disponibili su richiesta per le verifiche documentali.*

06 ESPERIENZE E REFERENZE

# Chi ci ha affidato i propri servizi

Comuni, case di cura e istituzioni della Difesa: servizi svolti direttamente o nell'ambito di raggruppamenti di imprese.

## Enti locali — refezione scolastica

| CZ CATANZARO | VV VIBO VALENTIA | KR CROTONE | CS COSENZA |
|---|---|---|---|
| Catanzaro | Ricadi | Cirò Marina | Amantea |
| Sellia Marina | Zungri | Cirò | Cariati |
| Soveria Simeri | Zaccanopoli | Melissa | |
| Simeri Crichi | Zambrone | Strongoli | |
| Caraffa | Parghelia | Isola di Capo Rizzuto | |
| Borgia | Tropea | | |

### STRUTTURE SANITARIE

**Casa di Cura Villa Serena** — Catanzaro

**Casa di Cura Villa del Sole** — Catanzaro

**Casa di Cura Karol Betania** — Catanzaro

**Casa di Cura Salus Mentis** — Sellia Marina (CZ)

### DIFESA E ISTITUZIONI

**Ministero della Difesa** — Roma

**Marina Militare** — La Spezia

**Aeronautica Militare** — La Spezia

**Aeronautica Militare** — Dobbiaco (BZ)

## Presenza sul territorio

**4**
province calabresi servite

**19**
comuni nella refezione

**4**
strutture sanitarie

**3**
regioni fuori dalla Calabria

Accanto alle attività in Calabria, l'azienda ha svolto servizi per strutture della Difesa nel Lazio, in Liguria e in Trentino-Alto Adige, gestendo in sedi distanti dai propri centri le stesse procedure e gli stessi standard di controllo.

CONTATTI

# Parliamo del vostro servizio

Inviateci il capitolato, oppure indicateci sedi, numero indicativo dei pasti, durata e modalità di erogazione richieste: l'Ufficio Gare vi ricontatterà per approfondire le modalità di gestione e mettere a disposizione la documentazione aziendale.

---

SEDI

**Via Lucrezia della Valle 84/E**
88100 Catanzaro

**Contrada Apostolello snc**
88050 Simeri Crichi (CZ)

RECAPITI

TELEFONO **0961 799492**

EMAIL **info@soricosrl.it**

PEC **soricosrl@pec.it**

WEB **www.soricosrl.it**