

//

Itaca Ristorazione e Servizi srl è la realizzazione del sogno di imprenditori che per anni hanno lavorato nel settore della ristorazione collettiva e delle forniture di prodotti alimentari e materiali di consumo per la collettività. La "mission" è quella di creare un soggetto innovativo "che faccia la differenza" nei servizi che eroga e che ha come principi cardine, la qualità, la formazione, l'efficienza e l'attività sociale.

Qualità per Itaca...

Perché i Clienti percepiscano e trovino "qualità" nei nostri servizi di ristorazione, abbiamo deciso di mettere in campo alcune misure operative per il raggiungimento continuo di questo obiettivo:

- utilizzo minimo di prodotti congelati/surgelati
- centralizzazione della ricezione e lavorazione delle merci per garantire: la continuità della fornitura ad ogni singola struttura;
la freschezza dei prodotti da cucinare e/o consumare giornalmente;
il controllo della loro qualità;
l'applicazione rigorosa delle norme di conservazione e preparazione;
la certezza di dare ad ogni struttura un prodotto sano e di qualità.

Per gli stessi motivi collegato con il magazzino opererà un laboratorio per il taglio e la porzionatura di carne, formaggi e salumi e la preparazione di secondi piatti inseriti nei menù proposti e concordati con i Clienti

Formazione per Itaca...

L'attività formativa del nostro personale rappresenta un altro punto cardine per il mantenimento di uno standard di lavoro elevato che ci siamo prefissati: ecco perché oltre ai normali moduli di formazione necessari al rispetto delle normative vigenti in ambito Sicurezza sul Lavoro e Sicurezza Alimentare, effettuiamo specifici corsi di formazione volti al coinvolgimento totale del nostro personale alla "mission" aziendale:

- conoscenza delle filiere di produzione, all'utilizzo di prodotti freschi a km zero e biologici,
- predisposizione di menù/appetibilità del piatto,
- pianificazione in base al periodo stagionale, proposta di nuove ricette, giornate a tema, ricette antiche..
- gestione di moduli applicativi per il controllo qualitativo generale (accettazione derrate, produzione pasti, igiene, cortesia..)
- alla gestione delle non conformità (reclami, etc.).

Efficienza

Per Itaca l'efficienza non è principio astratto, ma il risultato di precise scelte operative:

- la ricezione, lavorazione e conservazione delle merci
- la formazione del personale e il suo coinvolgimento nella mission Itaca
- i rapporti continui della Direzione Aziendale con il Cliente per rispondere ai problemi di gestione con scelte immediate e responsabili

Attività Sociale

In collaborazione con alcuni Enti già attivi nel campo della Formazione, stiamo realizzando un Centro di Formazione Professionale dedicato in particolare al settore della ristorazione collettiva e del global service.

L'obiettivo è quello di aiutare le persone disoccupate ad inserirsi nel mondo della Ristorazione Collettiva e del Global Service e di facilitare gli operatori dei nostri settori nella ricerca di personale qualificato.

I corsi si terranno nei nostri impianti di produzione e saranno di diversa tipologia: ristorazione scolastica, aziendale, commerciale/bar, sociale, sanitaria e banqueting. Inoltre saranno realizzati corsi per il settore pulizie, portierato e manutenzione del verde.