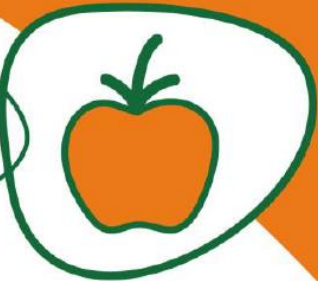




CIRFOOD
EDUCATION





CHI È CIRFOOD

CIRFOOD è una delle **maggiori imprese italiane** attive nella **ristorazione organizzata**. Oggi è presente in **17 regioni e 74 province d'Italia**, e all'estero in **Belgio e in Olanda**.

Produciamo oltre **77 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di oltre **11.000 persone**, la vera forza dell'impresa.

Feed the future è la filosofia che ispira il modo di vivere la ristorazione e di guardare al futuro di **CIRFOOD**.

Perché da sempre, **nutriamo il futuro** con un cibo sano, buono, accessibile e sostenibile.

I NOSTRI SERVIZI

Siamo leader nella ristorazione scolastica, con oltre 300.000 pasti serviti nelle scuole d'Italia. Per noi la tavola è un'occasione per valorizzare le diversità, condividere esperienze e contribuire alla formazione di una cittadinanza evoluta e consapevole.

VALYOUNESS è la nuova società di CIRFOOD nata per rispondere alle esigenze di tutte quelle realtà – aziende private o enti pubblici – alla ricerca di servizi di welfare completi e personalizzati, in grado di migliorare il benessere delle proprie persone.

È la società (100% di proprietà CIRFOOD) che si occupa dello sviluppo della ristorazione commerciale in Italia e all'estero. L'offerta comprende diversi format, brand e soluzioni adatti ai vari contesti di sviluppo e agli specifici target, così da coprire tutti i momenti di consumo.



Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma è **parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione ospedaliera**: mettere al centro la salute, in ogni piatto.

Nutriamo il benessere dei dipendenti in azienda. Offriamo un servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere dei propri collaboratori.

Ristorazione commerciale di servizio
Composta principalmente dalla catena di ristoranti self-service e bar a marchio RITA, la ristorazione commerciale di servizio è considerata complementare alla ristorazione aziendale, garantendo ogni giorno un'offerta dedicata alla pausa pranzo di chi lavora.

Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834

KALAMARO (K) PIADINARO

Poormanger

TRACCE
alla scoperta del capreo

chiccotosto



I NOSTRI NUMERI

Lo sviluppo va curato muovendo i passi giusti, anche piccoli, ogni giorno. I nostri numeri raccontano quello che siamo e gli obiettivi che vogliamo raggiungere.



Lombardia

Sede: **Milano**

83,3 mln euro

1.455 persone

2,8 mln euro

Nord Est

Sede: **Padova**
(Trentino Alto Adige, Veneto,
Friuli Venezia Giulia, Romagna)

51 mln euro

1.383 persone

939.000 euro

Nord Ovest

Sede: **Genova**
(Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria)

56,6 mln euro

1.160 persone

979.000 euro

Emilia Est

Sede: **Modena**
(Modena, Bologna)

76 mln euro

1.743 persone

2,6 mln euro

Emilia Ovest

Sede: **Reggio Emilia**
(Reggio Emilia, Parma,
Piacenza, Mantova, Cremona)

52 mln euro

1.948 persone

4,5 mln euro

Centro

Sede: **Firenze**
(Toscana, Umbria, Marche)

90,8 mln euro

2.342 persone

1,3 mln euro

Centro Sud

Sede: **Roma**
(Lazio, Puglia, Abruzzo,
Molise, Campania)

54,4 mln euro

1.240 persone

1,3 mln euro

LEGENDA

- FATTURATO
- NR. DIPENDENTI
- INVESTIMENTI

CIBO È EDUCAZIONE ALIMENTARE

Per noi il cibo non è solo nutrimento, ma anche tradizione ed innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola sola: educazione alimentare



IL VALORE DEL CIBO

CIRFOOD propone un progetto globale che promuove la cultura di un'alimentazione sana, vicina alle esigenze degli studenti nella loro delicata fase di crescita e rispettosa della loro salute.

“CIBO È EDUCAZIONE ALIMENTARE” è la nostra promessa di un pasto che possa essere espressione di:

- SOCIALITÀ
- SOSTENIBILITÀ
- ESPERIENZA
- AUTENTICITÀ
- NUTRIZIONE

LE NOSTRE PARTNERSHIP

Sviluppiamo progetti di educazione alimentare al fine di promuovere nelle scuole la cultura della sana alimentazione ed il valore del cibo.

Realizzazione di materiali informativi a carattere educativo-nutrizionale e progetti ad hoc, in collaborazione con ADI – Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica.

Partecipiamo al **Food Innovation Program**, master di secondo livello che esplora ed identifica le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail ed il consumo attraverso un approccio globale che considera l'intera filiera agroalimentare.

In collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Politecnico di Milano abbiamo progetti quali nutriamo la scuola, Food Shuttle, CIRFOOD district...





CIRFOOD
DISTRICT

Innovare, per CIRFOOD, significa progettare il futuro generando valore per la società. Un impegno fondante della nostra impresa, che, ogni giorno, immagina soluzioni e strategie per affrontare le nuove sfide del mercato. Per questo stiamo realizzando il **CIRFOOD DISTRICT**, un centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service, che ha inaugurato a Reggio Emilia nel 2022. Sarà uno spazio dedicato alla condivisione e alla diffusione di una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo e un hub di open innovation unico nel suo genere, grazie al suo sistema integrato di ricerca gastronomica.

I nostri partner nel percorso di innovazione:



Curiosi di scoprire il nostro nuovo
CIRFOOD DISTRICT? Scannerizza il
QR CODE e guarda il video!





IL NOSTRO SERVIZIO LOCKER PER DSU PRATO

#SMARTLOCKER

CIRFOOD si è attrezzata con una soluzione innovativa che risponda alla richiesta dei propri clienti, ponendosi come un partner flessibile, che si evolve adattandosi ai cambiamenti: i **locker**. Si tratta di **armadietti intelligenti refrigerati, dotati di piccoli schermi touch e lettori Qr, che permettono di prelevare il pranzo ordinato tramite APP**. Il locker garantisce una corretta conservazione dei cibi grazie ad una **tecnologia di refrigerazione innovativa**. L'obiettivo è quello di poter usufruire del servizio di ristorazione **anche in assenza di una cucina interna** e di poter accedere al pasto **in ogni momento della giornata**.

Come avviene in pratica?

- **I clienti consultano il menù sull'APP e prenotano il pasto (entro le 15 del giorno antecedente il consumo)** che preferiscono tra le varie opzioni disponibili in modo semplice e veloce
- I piatti sono **preparati in centri produttivi esterni** e possono essere **personalizzati e bilanciati** in base alle diverse esigenze nutrizionali
- Per la consegna, vengono appositamente **confezionati in vaschette termosigillate** e sono **pronti per essere riscaldati o consumati così come sono** (in caso di piatti freddi)
- Quando le ordinazioni sono pronte, **un addetto effettua le consegne negli armadietti e il cliente nel frattempo riceve una notifica sullo smartphone**



LA TECNOLOGIA NEL FOOD SERVICE

I locker ci raccontano quindi come **il ruolo della tecnologia sia fondamentale anche nel mondo del food service**, ma non è l'unico caso. **Pensiamo anche all'implementazione e al progressivo miglioramento delle app**: quelle dedicate alla ristorazione, per esempio, permettono anche di avere **informazioni sul livello di affollamento del ristorante, che in questo modo può gestire al meglio i flussi e i quantitativi di piatti da preparare.**

Nell'ottica di questo tipo di innovazioni si inserisce **APPETIE**, accessibile sia da web sia da smartphone. APPETIE si adatta alle esigenze degli utenti, offrendo il controllo quotidiano della propria alimentazione, con informazioni anticipate sui piatti e sul menù del giorno e la possibilità di prenotare il pasto.



PROCESSO PRODUTTIVO

ORDINE DEI PRODOTTI

I prodotti vengono ordinati dalla cucina attraverso il quaderno ordini. La nostra piattaforma e i fornitori locali accreditati ricevono l'ordine.



INGRESSO E RICEVIMENTO

I prodotti vengono consegnati al sito e prontamente verificati per identificare eventuali non conformità.



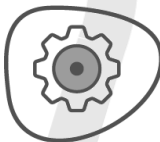
STOCCAGGIO PRODOTTI

I prodotti, se conformi, vengono stoccati negli appositi scaffali/celle adibite alla loro conservazione.



LAVORAZIONI

I prodotti vengono prelevati dagli scaffali/celle e portati nei reparti specifici dove vengono lavorati per la successiva cottura.



COTTURA

Le preparazioni che lo richiedono seguono i processi di cottura specifici per quella specifica ricetta.



LOCKER

Gli studenti potranno ritirare il pasto presso i locker





**OFFERTA
ECONOMICA**

LA NOSTRA OFFERTA

DSU POLO PIN PRATO

IL SERVIZIO PENSATO PER VOI

Il servizio prevede la fornitura presso la vostra struttura di Prato di due moduli locker refrigerati per un massimo giornaliero di 39 pasti. I locker saranno installati e gestiti dalla scrivente e resteranno di proprietà di CIRFOOD.

I pasti saranno prenotati dagli studenti entro le ore 15 del giorno antecedente il consumo e saranno consegnati per le ore 12 del giorno del consumo.

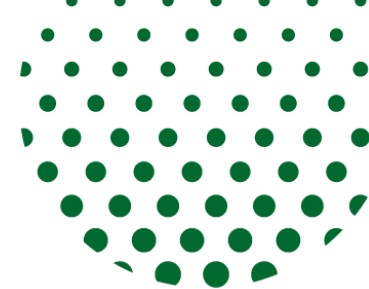
CIRFOOD fornirà un mobile attrezzato con due forni microonde per la riattivazione dei pasti, sia il mobile sia i forni resteranno di proprietà di CIRFOOD.

Per gli ordini sarà disponibile (previa registrazione) la nostra app APPETIE. Lo studente potrà pertanto prenotare il proprio pasto, pagando la quota di sua competenza, e ritirarlo presso i locker.

I pasti saranno confezionati in contenitori mono porzione adatti alla rigenerazione in microonde, per questa ragione, al fine di garantire la massima sicurezza i contenitori non saranno del tipo compostabile.

Il menù sarà fornito sulla base delle vostre richieste nella settimana precedente l'attivazione.

Il pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, pane, frutta, posate compostabili e condimenti monoporzionati (quando necessari)



QUOTAZIONE ECONOMICA

- Per ogni pasto prenotato è richiesto il prezzo di € 6,70 oltre iva di legge
- Per ogni mese di servizio è richiesto un canone fisso di € 550 oltre iva di legge per la gestione locker
- Il costo del personale stimato per un anno di servizio è pari ad € 23.767,90
- Il costo degli oneri della sicurezza aziendali stimati per un anno di servizio sono pari ad € 420
- Entrambe le parti possono disdire il servizio con un preavviso di 60 giorni
- I tempi per l'attivazione del servizio saranno concordati fra le parti

Scandicci 22/8/2023

FOLLOW US  



info@cirfood.com
www.cirfood.com

