

## IL SIGILLO DI GARANZIA DEL METODO HACCP

### *I nuovi sistemi di analisi e di autocontrollo dei processi produttivi*

Il D.Lgs. 155/97 ha imposto, per le aziende operanti nel settore alimentare, nuovi modelli d'analisi e di controllo del flusso produttivo, per garantire la sicurezza igienica del prodotto destinato al consumatore.

Vivenda è stata una delle poche aziende ad inserire il sistema HACCP all'interno delle procedure di qualità, creando in tal modo un sistema di Qualità integrato, unico nel suo genere, volto alla Qualità Totale.

Nell'anno 1999 l'UNI- Ente Nazionale Italiano di Unificazione con la collaborazione della Commissione Interna "Alimenti e Bevande" nell'ambito del Gruppo di Lavoro "HACCP", ha elaborato una nuova norma, la UNI 10854 "Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP". Tale documento è stato successivamente esaminato e approvato dalla Commissione centrale tecnica dell'UNI. Così nel dicembre del 1999 la norma è stata definitivamente emessa.

Vivenda, a completa garanzia della sicurezza igienica del prodotto finale, ha modellato il suo sistema di autocontrollo HACCP; ed ha conseguito nel giugno 2004 la certificazione di conformità alla norma UNI 10854, rilasciata dall'Ente Certificatore CISQ-CERT, membro della rete internazionale IQNET.

## L'IMPEGNO DI VIVENDA PER L' AMBIENTE

### *Un nuovo traguardo: la certificazione ambientale*

Vivenda Spa ha conseguito nel Giugno 2005 la certificazione ambientale, tale sistema di gestione permette di valutare e monitorare costantemente gli impatti sull'ambiente del nostro ciclo produttivo, gestendo in particolare i consumi energetici in entrata (acqua, elettricità, gas, combustibile per trasporti, etc.), i differenti tipi di rifiuti risultanti dalle lavorazioni, gli scarichi delle acque reflue.

All'interno del sistema vengono definiti annualmente obiettivi di ottimizzazione degli impatti.

## I 10 SUGGERIMENTI PER IL VERDE

L'impegno per lo sviluppo sostenibile è parte dei "Principi Aziendali di Vivenda. Anche in tema ambientale, infatti, le sue strategie aziendali si basano sulla consapevolezza che la crescita economica di lungo termine, la protezione dell'ambiente e il progresso sociale non sono tra loro incompatibili, bensì complementari e interdipendenti.

1. Organizziamo tutte le fasi del nostro lavoro per cercare di produrre meno rifiuti possibile.
2. Promuoviamo a tutti i livelli, sia con i clienti che con i fornitori, il ricorso a imballaggi minimi e biodegradabili.
3. La raccolta differenziata è il futuro per tutti: partecipiamo attivamente ai programmi degli Enti Locali, nelle modalità che suggeriscono.
4. I rifiuti si formano anche quando cuciniamo alimenti in più o diversi da quelli che vogliono i nostri clienti: programmiamo bene la nostra cucina!
5. Spesso mettiamo tra i rifiuti materiali riciclabili (es. toner, cassette in plastica, carta, alluminio); riutilizziamoli o inviamoli a chi lo sa fare!
6. Il rifiuto appartiene sempre a chi lo produce: non abbandoniamolo nell'ambiente e curiamo l'ordine delle aree di raccolta.
7. Rispettiamo i dosaggi indicati per diluire detersivi e sanificanti!
8. Non buttare mai rifiuti solidi nella rete fognaria, ma solo nei depositi stabiliti.
9. Le attrezzature e gli impianti consumano di meno e durano di più, se li sappiamo regolare e mantenere in efficienza.
10. Il risparmio energetico parte dai piccoli gesti: spegni gli interruttori di luce e macchinari quando esci dal lavoro, usa di più le scale invece dell'ascensore...

## FORMAZIONE SENZA CONFINI

### *Il piano annuale di "istruzione" che coinvolge tutti i livelli aziendali*

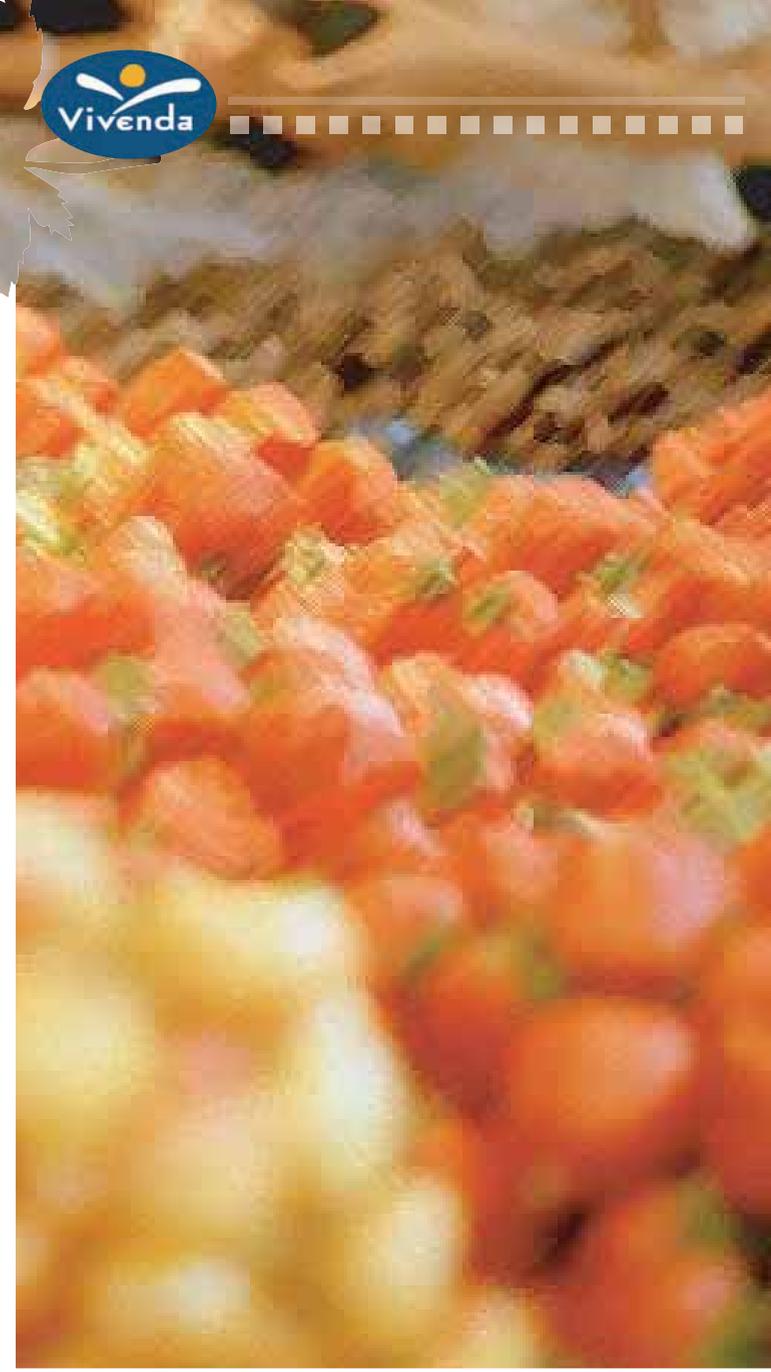
Vivenda progetta ed elabora il Piano annuale di formazione che vede il coinvolgimento di tutti i livelli aziendali, e la collaborazione di formatori e professionisti esterni.

Gli interventi di aggiornamento, riqualificazione e formazione riguardano principalmente: la legislazione igienico-sanitaria (D. Lgs.155/97), la sicurezza (D. Lgs. 626/94), le procedure aziendali, l'office automation, il front-line, la customer satisfaction, la gestione del personale e l'organizzazione del lavoro, l'amministrazione, la finanza e la qualità.

L'applicazione di metodologie innovative, le tecniche didattiche, le verifiche intermedie e finali dei risultati, nonché un programma strutturato, e al tempo stesso dinamico, basato sulla costruzione dell'apprendimento, garantiscono qualità e certezza sull'acquisizione di nuove conoscenze, competenze e abilità.

Specifici progetti di formazione sono realizzati in collaborazione con le istituzioni regionali, nazionali e con l'Inail.

La formazione ... continua!



## ATTIVITÀ E STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI VIVENDA SPA

*Dall'esperienza de La Cascina, azienda leader in Italia nella ristorazione scolastica e universitaria, nasce, nel 2004, Vivenda S.p.A.*

Dall'esperienza de La Cascina, azienda leader in Italia nella ristorazione scolastica e universitaria, nasce, nel 2004, Vivenda S.p.A. Tutto è nato quasi per caso nel 1978. Alcuni studenti dell'Università "La Sapienza" di Roma organizzano presso un locale in via Paolina, a Santa Maria Maggiore, una mensa per loro e per qualche amico. L'idea funziona e riscuote successo, tanto che quegli studenti decidono di trasformarla nel proprio lavoro. Il passaparola fa il resto.

Si arriva così alla convenzione con l'Ente per il diritto allo studio e la Cascina inizia la sua storia. La strada è ben tracciata. Le attività si diversificano e si moltiplicano nei diversi settori della ristorazione, e dall'esperienza cooperativa nasce il gruppo Cascina, tra le prime imprese italiane nel settore della ristorazione collettiva con particolare riferimento ai segmenti della ristorazione scolastica e universitaria.

Con l'esperienza e la fantasia di oltre vent'anni, ha superato la concorrenza delle più accreditate multinazionali presenti in Italia.

Nel marzo 2004, nasce VIVENDA S.p.A., interamente controllata da La Cascina, a cui sono stati conferiti i Rami d'Azienda relativi alla ristorazione collettiva delle aree geografiche del Centro e Nord Italia.

Alcuni numeri di Vivenda S.p.A

Gli importi indicati si riferiscono ai contratti relativi alla ristorazione collettiva delle aree geografiche del Centro e Nord Italia, conferiti a VIVENDA da La Cascina soc. coop. a r.l., per effetto del contratto di conferimento sottoscritto nel marzo 2004.

## I SETTORI DI INTERVENTO

*Piena operatività in tutti i settori della ristorazione collettiva*

- 1) Ristorazione Scolastica
- 2) Ristorazione Universitaria
- 3) Ristorazione Aziendale
- 4) Ristorazione Sanitaria
- 5) Ristorazione Commerciale
- 6) Banqueting Service
- 7) Gestione grandi Eventi

## PRESENZA COMMERCIALE

*Oltre 260 contratti sul territorio nazionale. Più di 1.000 impianti di produzione*

Vivenda, partendo da Roma, ha incrementato la propria presenza commerciale sull'intero territorio nazionale. Oggi è presente in 13 Regioni con i propri impianti di produzione al servizio di Pubbliche Amministrazioni e Privati.



### LEGGENDA

- Vivenda
- La Cascina
- Sede operativa

## GARANZIA DEI PROCESSI QUALITATIVI

*Certificazione di qualità ISO9001:2000 - Vision*

L'impresa va bene quando le migliaia di bambini, universitari, anziani, malati, impiegati ed operai delle aziende, che quotidianamente sono serviti, rimangono soddisfatti del servizio. La qualità è una necessità per lo sviluppo dell'azienda.

Clienti soddisfatti sono una referenza attiva per altri potenziali clienti, oltre che un punto di orgoglio e di gratificazione per tutti quelli che hanno erogato il servizio.

Il sistema di qualità, certificato secondo i requisiti europei espressi dalla normativa UNI EN ISO 9001:2000, è affidato al lavoro di squadra e all'assunzione, da parte di ciascuno, della responsabilità dei processi.

Vivenda, con il Certificato emesso dalla CISQ (Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali) e con il corrispondente riconoscimento internazionale della IQNet, ha ottenuto la certificazione di qualità per tutte le proprie unità operative e per tutti i seguenti tipi di prodotti-processi-servizi: gestione di servizi di ristorazione scolastica ed universitaria, ospedaliera e socio-assistenziale, aziendale; gestione di bar, fast food, ristoranti; organizzazione banchetti e servizi alberghieri; servizi di ristoro in occasione di grandi eventi; produzione, trasporto, fornitura di pasti confezionati.

## IL TRAGUARDO DEL BIOLOGICO

*La rivoluzione dell'azienda per un'alimentazione più sana*

Vivenda, sin da principio, si è avvicinata al mondo del biologico per offrire, nella ristorazione collettiva, prodotti che provengono da un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e che, al contempo, offrono al consumatore qualità organolettiche e nutrizionali superiori agli alimenti ottenuti con coltivazioni tradizionali.

L'Agricoltura Biologica non è, come sembra, un ritorno al passato, ma un processo produttivo ben definito e regolamentato, che ha conosciuto il suo sviluppo parallelamente alla crescita dell'attenzione dei consumatori verso i problemi della difesa della salute e dell'ambiente.

Un contributo fondamentale scaturisce da alcune Amministrazioni Comunali che hanno previsto nella ristorazione scolastica la realizzazione di menù biologici. Attualmente il mercato dei prodotti biologici rappresenta una quota marginale dei consumi alimentari complessivi in Italia.