



EUTOURIST SERV-SYSTEM S.p.A

Strada Torino, 31 - 10043 Orbassano (TO) - ITALIA
Tel. 0039-011-9007100 r.a. Fax 0039-011-9013639
e-mail: info@eutourist.it www.eutourist.it
www.primiesecondi.it



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.

Ristorazione Certificata

LA NOSTRA STORIA

L' **EUTOURIST** SERV-SYSTEM S.p.A. fondata il 23-02-1976 in Torino – Via Arsenale n.14, con capitale sociale di € 1.500.000, ha per oggetto l'esercizio di attività di ristorazione tradizionale e centralizzata, la produzione, lo stoccaggio e la commercializzazione dei propri e degli altri prodotti in legume fresco-caldo, fresco-freddo, fresco-crudo, refrigerato (cook and chill) e prodotti surgelati della linea **Primi & Secondi**. Buoni sostitutivi di mensa (ticket).

Annovera tra la sua Clientela Scuole, Collegi, Istituti, Ristoranti ed Alberghi, Comunità industriali, Mense e Bar aziendali e Centri di grande distribuzione.

Ha inaugurato durante l'estate del 1981 la propria cucina centralizzata, sita nella lottizzazione I/6 del Comune di Orbassano, e nel 1987 il Centro di produzione gastronomico di **Primi & Secondi** piatti surgelati, sempre in Via Don Ettore Gaja (Orbassano). I suddetti Centri sono stati concepiti con i più moderni ed aggiornati criteri di salvaguardia igienico-sanitaria del prodotto, e dispongono di reparti idoneamente divisi per evitare l'inquinamento da locale a locale, e da prodotto a prodotto, e rispondono pienamente alle norme richieste dalle leggi vigenti in materia alimentare. I suddetti requisiti sono confermati dalle licenze sanitarie e dai BOLLI CEE concessi dalle autorità preposte.

La società garantisce che vengano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate tutte le più adeguate procedure di sicurezza alimentare, secondo il **Sistema H.A.C.C.P.** (Hazard Analysis Critical Control Point) certificato conformemente alle norme UNI 10854, il **Sistema di Qualità Aziendale** certificato "UNI EN ISO 9001:2000 (vision 2000)" dall'Ente di Certificazione "CERTIQUALITY", il **Sistema di Rintracciabilità Aziendale** certificato conformemente alle norme UNI 11020. L'Azienda ha inoltre acquisito la certificazione di prodotto in conformità ai seguenti documenti tecnici validati dall'apposito Comitato Tecnico di Certiquality:

- DT n° 31 validato il 13/09/2004 concernente la certificazione del "servizio di ristorazione per regimi dietetici personalizzati"
- DT n° 32 validato il 13/09/2004 concernente la certificazione del "servizio di ristorazione in legume refrigerato" e del "servizio di ristorazione in legume fresco-caldo e fresco-freddo"
- DT n° 33 validato il 13/09/2004 concernente la certificazione del "servizio di ristorazione in legume fresco-crudo"
- DT n° 34 validato il 13/09/2004 concernente la certificazione del "servizio di manutenzione di strutture, impianti, macchinari ed attrezzature utilizzabili per la ristorazione collettiva"

L'azienda è dotata di personale altamente qualificato, di strutture e tecniche di gestione di avanzata concezione, in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di clientela ed utente.

LA NOSTRA FILOSOFIA DI LAVORO

L' **EUTOURIST** SERV-SYSTEM scegliendo la strada del Sistema Qualità Certificato, ha voluto dare ai propri clienti una garanzia in più: quella di fornire un servizio ineccepibile sotto tutti i punti di vista. Perché tale intento trovi un riscontro concreto nel lavoro di ogni giorno, è necessario che tutto il personale dell'azienda operi in tal senso. L'azienda ha pertanto ritenuto utile dotarsi di un codice etico di comportamento affinché tale scopo sia raggiunto.

Questi presupposti si estrinsecano ogni giorno mediante la motivazione, il coinvolgimento e l'aggiornamento professionale del personale, fornendo i mezzi necessari per un continuo rinnovamento delle risorse.

L'attenzione verso il cliente è concepita nel senso di fornire qualità, non solo nei prodotti e servizi che l'azienda offre ma anche nei rapporti con i propri referenti, proponendosi come un valido consulente e partner nel settore alimentare.



LA NOSTRA STRUTTURA

L' **EUTOURIST** SERV-SYSTEM ha sede a Orbassano in Strada Torino 31, via Don Ettore Gaja 5. Nel 1981 ha inaugurato lo stabilimento di produzione con la propria cucina centralizzata e, nel 1987, il Centro per la produzione della linea surgelata **Primi & Secondi**. Nel 1999 lo stabilimento è stato ristrutturato con l'inserimento di nuovi locali e l'ampliamento di quelli già presenti.

La struttura attualmente ricopre una superficie di mt² 8.500 e mt² 2.800. Nell'ambito di tale struttura sono compresi i reparti magazzino, sale di lavorazione carni, sale di lavorazione verdure, gastronomia, reparto forni, reparto cottura, reparto preparazione diete speciali, reparto confezionamento linee fresche, reparto confezionamento linee surgelate, area spedizione, locale stoccaggio prodotti surgelati, con n° 90 impiegati e maestranze addetti. Tali strutture sono state concepite con i più moderni ed aggiornati criteri di salvaguardia igienico-sanitaria del prodotto e dispongono di reparti idoneamente divisi per evitare l'inquinamento da locale a locale e da prodotto a prodotto.

Ogni fase della nostra attività garantisce che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza in tema alimentare, attraverso il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P., dal Sistema Qualità Aziendale e dai bolli CEE concessi dalle autorità preposte.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

L' **EUTOURIST** SERV-SYSTEM, attraverso il suo centro acquisti, i suoi collaboratori e le sue cucine centralizzate, programma e produce soluzioni di fornitura, partendo da prodotti di prima qualità.

Un'equipe di specialisti, formata da grandi cuochi, dietologi e



biologi, compone menù giornalieri e settimanali, secondo il giusto apporto del regime alimentare. Da 25 anni l'azienda serve migliaia di utenti nelle svariate situazioni e nei diversi settori:

- settore scolastico
- settore ospedaliero
- settore mense inter-aziendali
- settore catering per ricevimenti, feste, banchetti
- settore buoni pasto
- settore surgelati per la grande distribuzione

Le garanzie di certificazione UNI EN ISO 9001:2000, UNI 11020, UNI 10854 e le certificazioni di conformità di servizio ai DTP 31/32/33/34 assicurano ai clienti un servizio ineccepibile, di elevata qualità. I prodotti, ideali per ogni tipo di esigenza e situazione di consumo, sono rigorosamente controllati secondo tutti i criteri delle norme igienico-sanitarie europee.

La finalità di **EUTOURIST** SERV-SYSTEM non è solo produrre merci e servizi, ma soddisfare il cliente con un'offerta di qualità fatta di competenza, creatività, flessibilità, attenzione e vicinanza alle problematiche relative alla ristorazione aziendale in tutte le forme in cui si presenta.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM SpA



I NOSTRI PRODOTTI E I NOSTRI SERVIZI

L' **EUTOURIST** SERV-SYSTEM si occupa della fornitura di generi alimentari crudi, semilavorati, confezionati e pronti per la cottura, di piatti freddi pronti all'uso, preparati in contenitori per alimenti a perdere, in monorazione o multirazione, di pasti completi caldi, cucinati nella mattinata stessa, confezionati in contenitori per monorazioni a perdere o in contenitori in acciaio inox per multirazioni, consegnati tutti i giorni presso il luogo di consumo, di piatti pronti surgelati per la grande distribuzione, di piatti pronti refrigerati secondo il sistema "cook and chill" o "cottura/refrigerazione" e buoni sostitutivi di mensa.

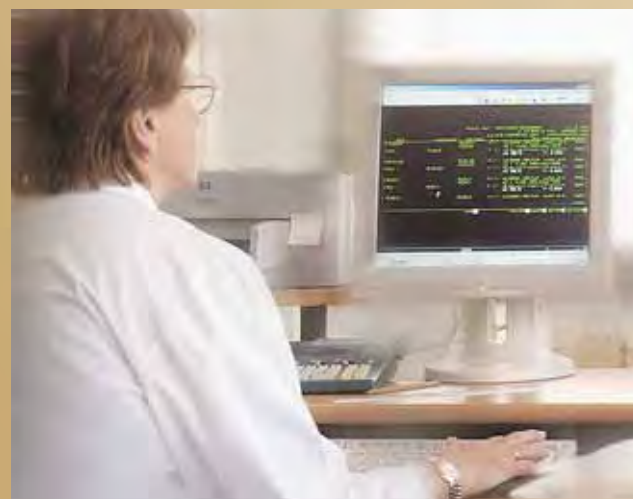


I professionisti **EUTOURIST** cucinano inoltre, direttamente in loco presso le realtà di piccole, medie e grandi dimensioni che dispongono di locali cucina da 100 a 5.000 pasti al giorno.

A CHI CI RIVOLGIAMO

I prodotti **EUTOURIST** sono stati studiati e concepiti come servizi/prodotti in grado di soddisfare la domanda di clienti quali Istituti per anziani, Mense aziendali, Aziende Ospedaliere, Asili nido, Materne e Istituti scolastici, senza locali mensa (legame fresco freddo-caldo) veicolato; piccole, medie e grandi aziende con gestione mensa diretta o buoni sostitutivi di mensa (ticket), Alberghi e Pubblici servizi ed Enti organizzatori di mani-

festazioni ed eventi speciali (legame fresco-freddo); Enti e Comunità con impianti cucina (legame fresco-cruco). Con la linea surgelata piatti pronti **Primi & Secondi** siamo in grado di soddisfare ampiamente le richieste della ristorazione alberghiera, della Grande Distribuzione e self-service.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM Sp.A.

I NOSTRI PRODOTTI CERTIFICATI

**LEGAME FRESCO
FREDDO-CALDO**

**SERVIZIO DI
MANUTENZIONE**

**LEGAME
REFRIGERATO
COOK-CHILL**

**REGIMI DIETETICI
PERSONALIZZATI**

**LEGAME
FRESCO-CRUDO**



**EUTOURIST
SERV-SYSTEM Sp.A.**

**CARD
BUONI SOSTITUTIVI
DI MENSA**



CATERING

**GESTIONE
MENSA DIRETTA**



PRESTO
MERCURIO
D'ORO



Macelleria Autorizzata
TO 00462



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER
REGIMI DIETETICI
PERSONALIZZATI



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME FRESCO-CALDO
E FRESCO-FREDDO



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME REFRIGERATO



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME FRESCO-CRUDO



SERVIZI DI MANUTENZIONE
DI STRUTTURE, IMPIANTI,
MACCHINARI ED ATTREZZATURE
UTILIZZABILI
PER LA RISTORAZIONE
COLLETTIVA



SISTEMA DI
RINTRACCIABILITA'
NELLE AZIENDE
ARGOALIMENTARI



COLLETTIVA, COMPRESIL RIORDINO E LA PULIZIA
DEI LOCALI PREPARAZIONE E
COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI CRUDI E
COTTI FRESCHI, REFRIGERATI, SURGELATI,
PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

PREPARAZIONE,
CONFEZIONAMENTO,
TRASPORTO,
DISTRIBUZIONE E
SOMMINISTRAZIONE
PASTI IN LEGAME
FRESCO
CALDO/FREDDO,
FRESCO-CRUDO,
REFRIGERATO,
SURGELATO PER LA
RISTORAZIONE



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITA' CERTIFICATO

