

REGIMI DIETETICI PERSONALIZZATI



RISTORAZIONE COLLETTIVA PER REGIMI DIETETICI PERSONALIZZATI

Anche l'alimentazione particolare caratterizzata da regimi dietetici personalizzati e/o l'alimentazione con prodotti dietetici destinata a fini medici speciali, rientra nel concetto di prodotto/servizio che **EUTOURIST** offre garantendo qualità e flessibilità nella fornitura del servizio.

La certificazione volontaria di prodotto avviene secondo le procedure Certiquality:

- realizzazione del servizio con modalità gestite in base a SGQ certificato a fronte della norma UNI EN ISO 9001:2000
- elaborazione di regimi dietetici da parte di personale qualificato, validazione del regime dietetico da parte di personale medico specializzato in dietologia e con esperienza almeno quinquennale nel settore documentata
- puntuale attuazione del piano analisi e controllo, valutazione degli esiti e delle decisioni conseguenti in materia documentata.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER
REGIMI DIETETICI
PERSONALIZZATI

SERVIZI DI MANUTENZIONE



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

Il servizio **EUTOURIST** è conforme ai registri fissati dal documento tecnico validato dalla Commissione Tecnica Certiquality 38/04 del 13/09/04. L'azienda rispetta ampiamente tutti i requisiti che le organizzazioni devono avere per il servizio di una manutenzione di strutture, impianti, macchinari ed attrezzature utilizzabili per la ristorazione collettiva.

Caratteristiche del servizio:

- inventario dei beni da mantenere approvato dal responsabile del Committente e dal responsabile Aziendale
- piano documentato di manutenzione programmata correlato con schede del singolo bene da mantenere
- evidenze di attuazione con riferimento a manuali d'uso e manutenzione, ove messi a disposizione del committente
- rispetto documentato dei tempi contrattuali dalla richiesta di intervento alla conduzione del medesimo
- per macchinari e attrezzature controlli di efficienza al termine dell'intervento sistematicamente documentati.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.



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

LEGAME FRESCO FREDDO • CALDO



ALBERGHI E PUBBLICI SERVIZI

EUTOURIST produce pasti anche in legume fresco Freddo/Caldo. Questo servizio consiste nella fornitura di piatti freddi e caldi: antipasti, primi e secondi piatti, contorni pronti all'uso. Preparati in contenitori per alimenti a perdere oppure in acciaio inox, vengono confezionati in monorazione o multirazione e consegnati presso il luogo di consumo entro breve termine.

Piatti salutarì, nutrienti, gustosi e belli da vedere, studiati per sapore e valori nutrizionali. La gamma dei prodotti EUTOURIST offre il consueto standard dell'alta qualità, garantito dal continuo monitoraggio dell'intero processo produttivo fino alla consegna veloce.

L'alta rotazione di vendita e la distribuzione capillare Vi assicurano l'assoluta freschezza dei prodotti.

COMUNITA', MENSE AZIENDALI, ASILI E SCUOLE

Il servizio EUTOURIST è orientato verso Comunità, Mense aziendali, Istituti, Ospedali per anziani, Asili e Scuole che non dispongono internamente di locali cucina. Consiste nella fornitura 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, negli orari prefissati con la committenza, presso il luogo di consumo.

Il legume fresco Freddo/Caldo in monorazioni è la risoluzione dei problemi di servizio mensa dove il locale mensa non ha linee self-service o carrelli tecnici scaldavivande. Si tratta di pasti cucinati in giornata, confezionati in piattini di "PVC" termosaldati e consegnati caldi direttamente al locale mensa. Il legume fresco Freddo/Caldo in multirazioni è la risoluzione dei problemi di servizio con un minimo di 50 commensali. Si tratta di pasti cucinati in giornata e consegnati caldi in "gastronorm" di acciaio pronte per essere inserite su una linea di distribuzione o in un carrello scaldavivande per essere "sporzionati" nei singoli piatti (es. self-service).



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.



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

RISTORAZIONE ALBERGHIERA E GRANDE DISTRIBUZIONE

IN LEGAME
SURGELATO



PRODUZIONE IN LINEA DI PIATTI PRONTI SURGELATI

Il successo che i consumi di alimenti surgelati fanno registrare in Italia da alcuni anni a questa parte è la conferma che oggi l'industria è in grado di mettere a punto dei prodotti di alta qualità. Gli specialisti della nutrizione sono concordi nell'affermare che i surgelati non soffrono di alcun complesso di inferiorità nei confronti delle referenze fresche.

EUTOURIST produce in linea surgelata piatti pronti per la ristorazione alberghiera e per la grande distribuzione: questi piatti sono preparati con ingredienti di prima qualità, seguendo le ricette dei cuochi più famosi, che portano in vita i sapori e i profumi che appartenevano alle stagioni della terra, al grano ed alla natura e che ogni giorno rinnovano l'antico rito della buona tavola.

Per la grande distribuzione l'azienda si propone con il marchio **Primi & Secondi** che comprende primi

piatti pronti (cannelloni al forno • agnolotti alla piemontese • cannelloni di ricotta e asparagi • gnocchetti ai quattro formaggi • gnocchi alla romana • tortellini con panna e prosciutto • crespelle alla valdostana • lasagne alle erbe fini • rigatoni al pomodoro e basilico • risotto alla parmigiana • lasagne al forno • paglia e fieno con panna e funghi • trenette alla carbonara • sfogliatine con funghi porcini e tartufi), piatti pronti a base di pesce (risotto alla pescatora • tagliatelle al salmone), secondi piatti pronti (brasato al Barolo con purea di patate • involtini di vitello alla boscaiola con piselli • arrosto di vitello con patate al forno) ed infine piatti pronti a base di verdure (melanzane alla parmigiana). La linea **Primi & Secondi** risponde perfettamente alle esigenze di un consumatore che chiede cibi veloci da preparare, ma sempre all'insegna del gusto e dei sapori della dieta mediterranea, senza però rinunciare alla qualità e ad un'alimentazione sana ed equilibrata.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.

SINCERT



PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI IN LEGAME FRESCO, CALDO, FREDDO, FRESCO-CRUDDO, REFRIGERATO, SURGELATO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMPRESI IL RIORNO E LA PULIZIA DEI LOCALI, PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI CRUDI E COTTI FRESCI, REFRIGERATI, SURGELATI, PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

LEGAME FRESCO • CRUDO



COMUNITA' CON IMPIANTI DI CUCINA INTERNA

EUTOURIST si pone anche al servizio di Comunità con impianti di cucina interna. Per queste comunità l'azienda si occupa della fornitura completa di generi alimentari crudi, selezionati, puliti, semilavorati, integri delle qualità nutritive e senza scarti, preparati e confezionati in sottovuoto, pronti per la cottura in base ai menù programmati.

L'attenta ricerca di fornitori di materie prime di qualità, il processo di trasformazione e la fornitura alle strutture dotate di cucine proprie, rientrano nel concetto di prodotto/servizio semilavorato che per EUTOURIST vuole essere un riferimento per qualità, flessibilità e modernità.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.



SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN LEGAME FRESCO-CRUDO

GESTIONE MENSA DIRETTA



AZIENDE PICCOLE, MEDIE E GRANDI DIMENSIONI

EUTOURIST presta il servizio ristorazione direttamente in loco per le Aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, da 100 a 5.000 pasti al giorno, che dispongono di locali cucina. I professionisti **EUTOURIST** cucinano menù programmati con l'azienda cliente che tengano conto del giusto contenuto calorico e nutritivo, anche in base alle stagioni.

Il rispetto degli adeguati apporti nutrizionali è garantito da un team di professionisti quali cuochi, dietologi e biologi che concordano ogni giorno con i referenti aziendali il menù più adatto per i commensali. **EUTOURIST** elabora i suoi menù grazie all'apporto del suo servizio dietologico, approntando per ogni tipologia di servizio i menù più appropriati secondo canoni ben precisi.

Tutti i nostri menù sono elaborati con l'ausilio delle tabelle di composizione degli alimenti e dei LARN (livelli di assunzione giornaliera delle sostanze nutritive raccomandati per la popolazione italiana), aggiornati periodicamente dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, e sono correttamente bilanciati nell'apporto giornaliero di protidi, lipidi e glucidi, fornendo per ogni commensale il giusto apporto calorico, mantenendo digeribilità e qualità.

Tutti i nostri menù sono improntati su:

- ampia scelta giornaliera di proposte
- rotazione settimanale, mensile e stagionale
- qualità delle materie prime
- professionalità nella preparazione e confezionamento



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.

SINCERT



PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI IN LESANE: FRESCO, CALDO-FREDDO, FRESCO-CRUDDO, REFRIGERATO, SURGELATO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA COMPRESI IL RIORNO E LA PULIZIA DEI LOCALI, PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI CRUDI E COTTI, FRESCI, REFRIGERATI, SURGELATI, PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

LEGAME REFRIGERATO COOK - CHILL



PRODUZIONE IN LINEA DI PIATTI PRONTI REFRIGERATI

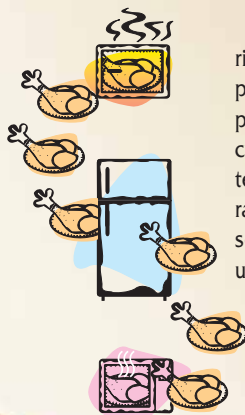
E' un sistema di preparazione degli alimenti semplice da gestire, che consiste nella loro cottura completa, nel raffreddamento rapido e nella conservazione degli stessi a temperatura controllata.

Questo particolare sistema di refrigerazione è estremamente flessibile e facile da utilizzare. Il procedimento consta delle seguenti fasi, fondamentali ai fini della sicurezza e della buona conservazione della qualità dei cibi:

- selezione delle materie prime
- stoccaggio materie prime e prodotti in confezione originaria
- lavorazione nei reparti
- cottura
- porzionamento a caldo
- abbattimento rapido della temperatura
- porzionamento a freddo
- conservazione degli alimenti raffreddati
- logistica dei refrigerati
- rigenerazione e distribuzione degli alimenti

Tale tipologia innovativa risulta essere la risoluzione dei problemi di mense interaziendali dove il numero di commensali risulta essere esiguo per poterli servire ottemperando alle leggi vigenti, garantendo la temperatura del pasto consegnato. Si tratta di pasti cucinati in giornata, confezionati in piatti di "PVC" termosaldati e portati all'abbattimento di temperatura (da 75/90 °C circa a 0/4 °C) ed infine consegnati alla mensa interaziendale, pronti per una velocissima riattivazione.

Il metodo "cook and chill" garantisce all'alimento una maggiore sicurezza igienica ed assicura caratteristiche molto prossime agli alimenti prodotti in modo tradizionale, minimizzando la perdita dei valori nutrizionali, in quanto consente di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti caldi a livelli bassi e controllati.



EUTOURIST
SERV-SYSTEM S.p.A.



SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME REFRIGERATO



EUTOURIST SERV-SYSTEM Sp.A.

Tel. 0039-011-9007100 Sede legale amministrativa, produttiva: Strada Torino, 31 - 10043 Orbassano (TO)
 r.a. - Fax 0039-011-9007128 - 011-9013639 e-mail: info@eutourist.it www.eutourist.it www.primiesecondi.it



PREMIO
MERCURIO
D'ORO



Macelleria Autorizzata
TO 00462



PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME AL DTP
31

SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER
REGIMI DIETETICI
PERSONALIZZATI

PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME AL DTP
32

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

PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME AL DTP
32

SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME REFRIGERATO

PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME AL DTP
33

SERVIZIO DI
RISTORAZIONE IN
LEGAME FRESCO-CRUDDO

PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME AL DTP
34

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

PRODOTTO CERTIFICATO

 CONFORME ALLA NORMA
UNI 11020:2002

SISTEMA DI
RINTRACCIABILITA'
NELLE AZIENDE
AGROALIMENTARI

UNI 10654

 SISTEMA DI GESTIONE
HACCP

COLLETTIVA, COMPRESIIL, RIORDINO E LA PULIZIA
DEI LOCALI, PREPARAZIONE E
COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI CRUDI E
COTTI FRESCA, REFRIGERATI, SURGELATI.
PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

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

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

UNI EN ISO 9001-2000

 SISTEMA DI GESTIONE
QUALITA CERTIFICATO

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITA CERTIFICATO

