



**Servizi di ristorazione  
su misura per la tua azienda**

---

**Soluzioni personalizzate, modulabili e flessibili**



**50**

milioni  
di pasti annui



**11.000**

collaboratori  
e collaboratrici



**14**

società  
collegate



**540**

milioni di  
fatturato di Gruppo

# Servizi di Ristorazione

Garantiamo il meglio  
per qualsiasi necessità

## 1 - Cucina interna

La gestione di una cucina aziendale interna è tra le **soluzioni più frequenti** per le **grandi imprese** che vogliono offrire ai propri dipendenti una pausa pranzo di qualità, con il vantaggio di avere all'interno una propria cucina. **Affianchiamo le aziende** anche nella **ideazione e progettazione degli spazi**, oltre che nella **gestione del ristorante**, proponendo **menù** sulla base delle richieste aziendali. I pasti sono distribuiti dal **nostro personale** con linea self-service o con isole free flow.



## 2 - Sistema semi-veicolato

Per le aziende che **non dispongono** di una **cucina interna** si può predisporre una linea self-service, con cotture espresse. Le preparazioni complesse avvengono nel nostro centro cottura più vicino.

## 3 - Sistema veicolato

Per le aziende che non hanno spazi per una cucina, il pranzo può essere **consegnato tramite casse termiche** per mantenere il **caldo e freddo**. I piatti saranno confezionati in monoporzione **termosigillate**.



## 4 - Self-service

Spazi **moderni e confortevoli** in cui trascorrere la pausa pranzo. Il Gruppo Serenissima Ristorazione si occupa della gestione del ristorante aziendale con ottimizzazione del flow per garantire un **servizio veloce e funzionale** riducendo eventuali code.

## 5 - Ristorazione Automatica

Un servizio completo che comprende l'installazione e la gestione dei distributori automatici **Delivery Point** di piatti pronti freschi di alta gastronomia. Il Gruppo Serenissima Ristorazione si occuperà dell'assistenza e della fornitura dei forni a microonde dove riscaldare comodamente il piatto.



SCOPRI DI PIÙ



## Servizio ospiti e direzionali

Abbiamo creato uno **staff dedicato** con una comprovata **esperienza** e **professionalità** in grado di curare gli eventi più esclusivi. **Qualità** degli ingredienti, servizio di **eccellenza** ed **affidabilità** sono i segni distintivi del servizio proposto. Il tovagliato, le stoviglie e la posateria sono sempre studiati accuratamente e in modo personalizzato.



## Buffet, catering e banqueting

Che si tratti di **grandi eventi** o di una **piccola occasione**, il cliente ha sempre la sicurezza di un'**attenzione costante** ad ogni **dettaglio**: la selezione di personale qualificato, l'attenzione alle esigenze di budget e logistica del cliente, la scelta dei migliori menù.



# Relooking e realizzazione mensa chiavi in mano

Proponiamo le soluzioni più adeguate per garantire un servizio personalizzato che possa soddisfare le tue esigenze, mediante:

## L'analisi e la progettazione

Valutiamo il **layout**, i **flussi** e le esigenze del committente sulla base del sopralluogo fatto per poter:

- 1- **Progettare** il nuovo layout di sala e cucina;
- 2- **Sviluppare** le aree dedicate alla somministrazione/distribuzione.

## Lo studio del comfort

Realizziamo disegni per dare una visione **dettagliata sull'ambiente**, così da poter analizzare i dettagli strutturali e definire il progetto, per poter concludere con la creazione di **render realistici** in alta definizione che rendono possibile la visione in anticipo del progetto e del suo mood.



## Servizi di facility

Serenissima Ristorazione, grazie alla consolidata presenza ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva e commerciale, ha **implementato** i propri **servizi** creando una nuova divisione aziendale: **Serenissima Servizi Globali**, che nasce dalla volontà di proporre a enti pubblici e clienti privati un'unica gestione delle attività di **facility management**. Grazie a un team di professionisti, con un'esperienza di oltre vent'anni nel settore, la nuova divisione è specializzata in servizi di **pulizia e igiene ambientale** in ambito civile e industriale, servizi di **portierato** e **reception**, **ausiliarato**, **piccole manutenzioni**, **hôtellerie**, **lavanderia** e **lavanolo**.

# Controllo della filiera

## Il valore della sinergia

La nostra forza risiede nella **sinergia tra tutte le società del gruppo Serenissima Ristorazione**. L'unione e la cooperazione sono aspetti fondamentali per proporre un servizio sempre più completo e competitivo nel mercato. Lavorare in un'ottica di collaborazione è per noi la chiave per raggiungere traguardi sempre più importanti.

Al fine di offrire un **servizio ottimale** il gruppo Serenissima Ristorazione si avvale delle proprie **piattaforme logistiche aziendali** quali **Rossi Giants, Imes e F.F.F.** a tutto vantaggio della **qualità assicurata** dei prodotti alimentari forniti. Numerosi sono infatti i **controlli** cui sono soggette le piattaforme per le certificazioni di qualità acquisite, dalla costante **puntualità** delle consegne, dalla possibilità di ridurre l'emissione di CO<sub>2</sub> dovuta alla movimentazione e dalla conseguente diminuzione dell'impatto ambientale che ne deriva.

# Qualità certificata

Il gruppo Serenissima Ristorazione pone massima attenzione agli standard di qualità dei servizi e dei processi. Per questa ragione nel corso degli anni sono stati adottati diversi sistemi di certificazione volontari, certificati da enti accreditati, che vengono integrati tra di loro nel **sistema di Gestione Qualità Integrata dell'azienda**.



SCOPRI DI PIÙ





**Serenissima Ristorazione S.p.A**  
Viale della Scienza, 26  
36100 Vicenza - Tel. 0444 348400  
C.F. e P.IVA 01617950249

[grupposerenissima.it](http://grupposerenissima.it)

