

**GANS** S.r.l.  
Ristorazione Collettiva  
Ristorazione aziendale, commerciale, per comunità

## Presentazione Servizio di Ristorazione



# Centri Estivi



## Partiamo dalla Qualità

GAMS si è dotata di un sistema di autocontrollo conforme alle normative vigenti del settore, in grado di assicurare la salubrità degli alimenti attraverso il controllo del processo produttivo.

Tutte le attività, dal ricevimento merci, allo stoccaggio, alla trasformazione, alla somministrazione del prodotto sono svolte secondo il metodo HACCP.

Le Certificazioni di GAMS sono:

- Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità - UNI EN ISO 9001
- Certificazione del Sistema di Gestione per l'autocontrollo HACCP
- Certificazione del Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro - UNI ISO 45001

## GARANTIAMO:





## Gestione del Servizio

Il sistema utilizzato per la produzione dei pasti veicolati è quello tradizionalmente definito “**Legame Fresco-Caldo**”, il quale non prevede interruzioni di processo tra la cottura e il consumo dei pasti. Dalla produzione alla consumazione, le temperature non devono scendere sotto i +60°C/+65°C per i piatti caldi e non devono superare i +10°C per i piatti freddi.

I pasti caldi vengono disposti in appositi contenitori termici, chiusi con coperchi a tenuta, precedentemente preriscaldati mediante appositi carrelli modulari collegati alla rete elettrica, che conservano la temperatura dei cibi caldi superiore a +65°C. Tali contenitori sono coibentati ed hanno la possibilità di essere collegati presso il punto di consegna con appositi cavetti elettrici per il mantenimento costante della temperatura.

Per i pasti freddi, il rispetto della temperatura prevista dalla normativa vigente è ottenuto dotando i contenitori isotermici di una apposita piastra eutettica contenente liquido refrigerante la quale, sfruttando l’alta capacità coibente del contenitore, consente il mantenimento del cibo alla temperatura ideale. Le piastre, una volta riportate presso la nostra struttura, vengono collocate all’interno di celle frigorifere, per consentire al liquido stesso di incamerare una sufficiente capacità refrigerante.

Il trasporto dei pasti avverrà nel pieno rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge.

Gli automezzi sono soggetti e obbligati al rispetto delle norme generali di igiene, in modo tale da assicurare agli alimenti un’adeguata protezione.





# Il Menu

Il menu viene formulato seguendo gli orientamenti dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti) a cura della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) e le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana a cura dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

Le portate sono preparate utilizzando derrate di prima qualità e il menu segue una rotazione settimanale per garantire la stagionalità e la varietà delle proposte gastronomiche, mantenendo vivi gusto e tradizioni.

Le grammature utilizzate sono indicate dal Dipartimento di Sanità Pubblica - Unità Operativa Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Unità Sanitaria Locale di Bologna.

---

## Esempio di Menu Settimanale

---

### Lunedì

Pasta al pesto  
Formaggio fresco  
Pinzimonio di verdure  
Pane  
Frutta di stagione

### Martedì

Risotto alla parmigiana  
Scaloppina al forno  
Piselli al vapore  
Pane  
Frutta di stagione

### Mercoledì

Pasta al pomodoro  
Frittata al forno  
Broccoli al vapore  
Pane  
Frutta di stagione

### Giovedì

Pizza margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata  
Pane  
Frutta di stagione

### Venerdì

Pasta olio e forma  
Polpettine di pesce  
Carote julienne  
Pane  
Frutta di stagione



## Composizione del Pasto

Potrete scegliere il servizio più adatto alle Vostre esigenze fra una di queste tre proposte:



Eventuali accessori su richiesta saranno forniti **a listino**.

La prenotazione di questi deve essere effettuata almeno **un giorno** prima della consegna.

Il listino aggiornato potrà essere richiesto all'Ufficio Commerciale:  
[ufficio.commerciale@gamsristorazione.it](mailto:ufficio.commerciale@gamsristorazione.it)



## La Colazione

La prima colazione deve costituire un vero e proprio pasto a base di latte, pane, marmellata o miele, yogurt, spremute di frutta fresca, biscotti secchi di tipo comune.

Consumare una corretta prima colazione non solo migliora il rendimento fisico ed intellettuale, ma evita il bisogno di fare una merenda abbondante.

### Esempi di Colazione equilibrata



## La Merenda

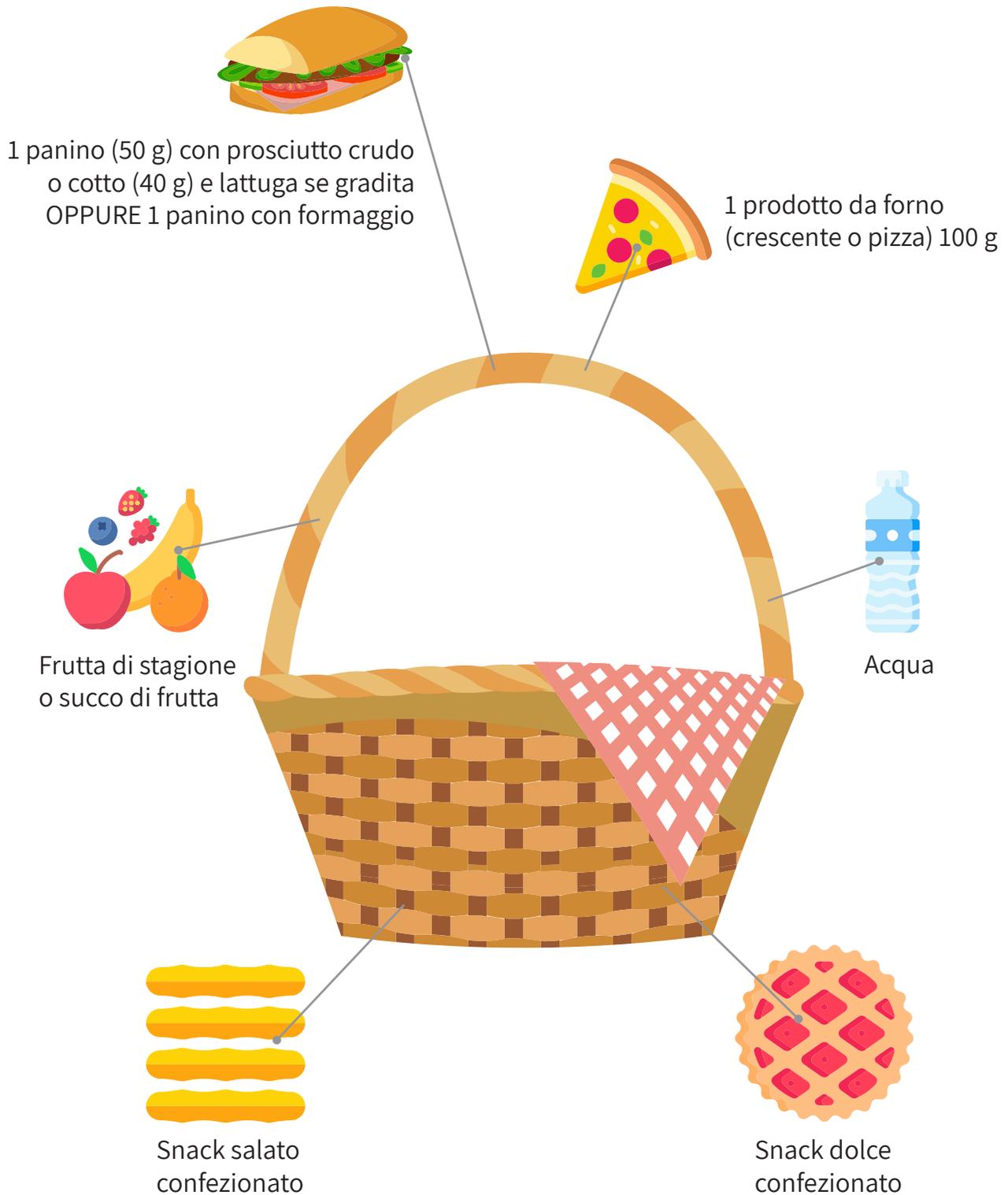
La merenda del pomeriggio è importante per evitare un eccessivo calo degli zuccheri e non arrivare al pasto successivo affamati.

Una buona merenda può essere composta da:





# Composizione del Cestino





## Diete Speciali

All'interno del servizio di ristorazione scolastica viene garantita l'erogazione di un "pasto speciale", cioè una dieta con tabella dietetica personalizzata, elaborata su richiesta del Pediatra/Medico di famiglia per soddisfare particolari situazioni patologiche acute o croniche.

Tipologia di Dieta	Caratteristiche	Certificato Medico
Diete Speciali	Sono diete per intolleranze, patologie alimentari o allergie.	È necessario presentare il certificato medico
Diete in Bianco	Riguardano problemi gastrointestinali in via di risoluzione o disordini alimentari transitori.	
Diete Etico-Religiose	Prevedono l'esclusione di alcuni alimenti: <ul style="list-style-type: none"><li>• Dieta priva di carne suina</li><li>• Dieta totalmente priva di carne</li><li>• Dieta priva di carne e pesce (vegetariana)</li><li>• Dieta priva di carne, pesce, uova, latte (vegana)</li></ul>	È necessario presentare al Servizio Dietetico un'autocertificazione da parte della famiglia

Presso i nostri Centri Cottura sono stati predisposti i **Reparti Diete** dedicati alla sola produzione delle diete speciali. I reparti sono forniti di attrezzature, utensili e sono utilizzati da personale dedicato. La zona di preparazione delle diete speciali di ogni Centro Cottura dispone inoltre di un'apposita area in cui vengono conservati tutti i prodotti, le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione e cottura delle diete stesse.

Il personale addetto alla preparazione delle diete speciali è sottoposto a corsi di formazione e di aggiornamento riguardanti le procedure da seguire per la preparazione di tali pasti, nonché le regole generali in termini di igiene e sicurezza alimentare, al fine di garantire il corretto processo di preparazione e confezionamento.

### Assistenza Servizio Dietetico

La nostra Dietista è reperibile ogni giorno **dal lunedì al venerdì**, dalle **8:30 alle 13:30**, per segnalazioni relative a:

- Menu in vigore
- Gestione diete speciali
- Informazioni nutrizionali

**Simona Ventura**

Dietista

342.3978173

[serv.dietetico@gamsristorazione.it](mailto:serv.dietetico@gamsristorazione.it)



## Ordinazione Pasti

### Ufficio Ricezione Ordini

Tel.: 051-73.40.58  
051-73.13.00  
Fax: 051-73.46.77

da Lunedì a Venerdì  
dalle ore 7:00 alle ore 15:00

L'ordine dei pasti deve essere  
effettuato entro le 9:00.



## Contatti Utili

### Qualità e Sicurezza

Mirella Reali  
Tel.: 335.7071644  
e-mail: mirella.reali@gamsristorazione.it

### Ufficio Commerciale

Damiano Cavaliere  
Tel.: 348.8034069  
  
Fiorenza Finelli  
Tel.: 342.7774990  
e-mail: ufficio.commerciale@gamsristorazione.it

### Dietista

Simona Ventura  
Tel.: 342.3978173  
e-mail.: serv.dietetico@gamsristorazione.it



