

Cibo cucinato come a casa per aziende, scuole, sanità

L'AZIENDA DEL BERGAMASCO FORNISCE 4 MILIONI DI PASTI ALL'ANNO

Nel 1978, un gruppo di esperti ed entusiasti imprenditori operanti nel campo dell'alimentazione capisce - in maniera lungimirante - l'importanza che avrebbe avuto il "pasto fuori casa". Nasce così SIR, all'epoca una realtà molto piccola con un numero ridotto di dipendenti e un bacino di strutture clienti limitato. In quattro decenni, l'azienda di Azzano San Paolo si è adoperata per proporre soluzioni innovative legate alla sana ristorazione fuori casa, grazie alla ricerca di prodotti stagionali e di qualità, alla formazione del personale e alla varietà di diete proposte in base all'esigenza dei clienti. Dimostrando una grande crescita produttiva, oggi conta più di 600 dipendenti, oltre 4 milioni di pasti prodotti all'anno e 5 centri cottura di proprietà, oltre alla gestione di circa 60 cucine tra Lombardia e Piemonte. Lo scorso ottobre è stato inaugurato un nuovo centro cottura a Gianico, in provincia di Brescia, e a dicembre SIR ha ricevuto il premio "Industria felix" per performance gestionali, solidità economica e affidabilità finanziaria.

INGREDIENTI CERTIFICATI

SIR offre servizi di ristorazione aziendale, sociosanitaria e scolastica cercando di creare delle soluzioni su misura capaci di soddisfare le richieste dei clienti. L'esperienza maturata consente di rispondere alle esi-

genze dei diversi settori, grazie anche a una comunicazione costante con il cliente e alla salvaguardia del mix qualità-prezzo-servizio. Il personale qualificato opera nel pieno rispet-

Sostenibilità
Viene posta molta attenzione all'educazione e agli sprechi alimentari

to del sistema Haccp, prepara i pasti con materie prime certificate e sempre più spesso bio e a km0, favorendo la territorialità e il rispetto per l'ambiente. Aspetto, quest'ultimo, che declina anche tramite corsi di educazione alimentare rivolti alle scuole e questionari di gradimento per azzerare eventuali avanzi di cibo e dunque gli sprechi alimentari. Scegliere SIR significa semplicità e genuinità nelle ricette, nel servizio e nelle relazioni.



Il personale Opera nel pieno rispetto del sistema Haccp