



RISTORAZIONE
SMA

cibi genuini
e gustosi
alimentano
anche il
buon umore



La ristorazione come veicolo di benessere: piani nutrizionali equilibrati, educazione e sicurezza alimentare, scelte in difesa del territorio e dell'ambiente

SMA Ristorazione s.r.l. nasce nel 1976 ed è attiva nei settori della **ristorazione collettiva**: socio sanitaria, scolastica, universitaria, aziendale e cantieristica.

Nel 2009 viene rilevata da KCS caregiver con l'obiettivo di avvalersi della sua esperienza e professionalità per perfezionare i servizi di ristorazione nelle Strutture Residenziali gestite.

Da sempre, alla base dell'impegno di SMA vi è la consapevolezza che l'alimentazione è parte essenziale del **benessere fisico e psicologico delle persone**, in tutte le fasi della vita.

Asset societari

| | |
|--|---|
| Denominazione: | SMA Ristorazione S.r.l. |
| Costituzione e durata: | 19/12/2008 sino al 31/12/2050 |
| C. Fiscale e P. IVA: | 09972590013 |
| R.E.A.: | BG – 401775 |
| Registro Imprese: | BG – 09972590013 |
| Sede Legale: | Rotonda dei Mille, 1 24122 Bergamo (BG) |
| Sede Operativa e Uffici: | Via del Gaggiolo, 38 24040 Arcene (BG) |
| Consiglio di Amministrazione: | |
| Presidente | Vismara Giuliano Siro Angelo |
| Consigliere | Armando Armandi Carlo Ferri Francesco Pieralisi Eros Giampiero Ferri |
| Adozione Modello Organizzativo ai sensi del D.Lgs 231/2001 | Delibera del CdA del 31/12/2015 |
| Responsabile della Qualità: | Angelo Belli |
| Responsabile Protezione Dati-RPD (DPO): | Carlo Ferri |
| Servizio Prevenzione e Protezione (D.L.vo 81/08): | affidato a S&L s.r.l. (Consorzio Stabile KCS) |
| Delegato all'Autocontrollo HACCP D.Lgs. 193/07/ Reg. CE 852/04: | Angelo Belli |
| Fatturato esercizio 2018: | € 13.675.225,00 |
| Dipendenti esercizio 2018: | 252 |
| Certificazioni: | |
| Qualità | ISO 9001:2015 |
| Sistema di Gestione Ambientale | ISO 14001:2015 |
| Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare | ISO 22000:2005 H.A.C.C.P. |
| Sistema di rintracciabilità di filiera agroalimentare: | ISO 22005:2008 |





cibi genuini
e gustosi
alimentano
anche il
buon umore

Il servizio secondo SMA Ristorazione

COSA FACCIAMO?

Alimentazione e benessere: L'alimentazione non è solo nutrimento, ma un fattore di benessere fisico e psicologico per le persone, in tutto il ciclo della vita. Il nostro approccio è pertanto orientato alla ricerca di soluzioni alimentari calibrate sulle reali esigenze del Cliente, con menù diversificati e bilanciati dal punto di vista nutrizionale.

Il servizio dietetico: SMA Ristorazione si avvale di un servizio dietetico interno che svolge un ruolo strategico nel declinare le scelte più funzionali a garantire il soddisfacimento delle esigenze del Cliente. La nostra sfida è promuovere comportamenti alimentari sani, senza rinunciare agli aspetti di gratificazione, convivialità ed evasione che da sempre accompagnano il momento del pasto e dello stare a tavola.

Le materie prime: La qualità del risultato finale dipende necessariamente dalla qualità delle materie prime selezionate. Avvalendosi del servizio di NDS S.r.l., centrale di acquisto di tutto KCS Gruppo Cooperativo Paritetico, SMA Ristorazione acquista le migliori materie prime ai prezzi più vantaggiosi.

Contesti diversi, servizi personalizzati: SMA Ristorazione mette a frutto il proprio know how all'interno di tutti i servizi offerti, nei quali garantisce una gestione personalizzata, attenta ad incontrare le richieste peculiari del Cliente. Ogni settore di attività ha risposte customizzate e specifiche modalità operative:

- **CASE DI RIPOSO:** la dieta come parte del progetto di cura dell'anziano. Nelle strutture geriatriche il servizio di ristorazione diviene elemento integrante dei programmi di assistenza e riabilitazione per i residenti. A tal fine la cucina, stabilendo un rapporto di stretta collaborazione con le équipe socio sanitarie, struttura un'offerta capace di equilibrare la cultura gastronomica locale, in continuità con le esperienze di vita dell'ospite, alle specifiche esigenze nutrizionali dell'età senile.
- **RISTORAZIONE SCOLASTICA:** piccoli utenti, grandi responsabilità. Accanto ai percorsi di educazione alimentare, il servizio collabora con le famiglie e gli insegnanti per affermare il valore di una sana e corretta alimentazione durante la fase della crescita. Introducendo piatti regionali e internazionali, menù biologici, integrali e vegetariani, il pasto diventa momento di scoperta della storia e delle tradizioni, ma anche di valori quali l'integrazione culturale e il rispetto per l'ambiente.
- **OSPEDALI E CLINICHE:** un equilibrio tra aspetti nutrizionali, igienici e di appetibilità. Nelle strutture ospedaliere il binomio cibo-salute trova la sua massima espressione e per questo necessita di un'organizzazione attenta alle diete personalizzate, dotata di efficaci metodi di gestione delle prenotazioni, capace di rispondere alla complessità del servizio con prontezza e rigore, senza perdere di vista la qualità del prodotto finale.

- **RISTORAZIONE AZIENDALE E UNIVERSITARIA:** mangiare bene e lavorare meglio. La pausa pranzo diventa un momento di relax, confronto e relazione, in cui gustare l'ampia varietà delle preparazioni esposte. SMA Ristorazione offre consulenze sulla progettazione degli ambienti e un servizio di ristorazione commerciale con freeflow, food-court, show cooking. Tutte le commesse sono seguite da personale specializzato, sempre disponibile a verificare con la committenza la qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, nonché l'efficacia e l'efficienza del servizio prestato.
- **LA CAPACITÀ DI INTEGRAZIONE:** Nel servizio, oltre che la professionalità e l'organizzazione, SMA Ristorazione cura in modo particolare la sinergia con il Cliente. Formiamo il nostro personale in modo che si dimostri sempre perfettamente coerente allo stile della struttura presso cui opera e attento verso l'utente. Un partner efficace, silenzioso e discreto, che permette al Cliente di dedicarsi pienamente ed in serenità al proprio core business.

I NOSTRI VALORI

Le persone: la qualità del servizio è data innanzi tutto dalla capacità e dalla professionalità delle risorse umane. SMA Ristorazione investe costantemente nella preparazione del personale dedicando a ciascun addetto percorsi formativi specialistici per la valorizzazione e l'aggiornamento continuo delle competenze. Presso la Sede di SMA Ristorazione lavora uno staff integrato di professionisti: laureati in scienze dell'alimentazione, nutrizionisti, dietisti e cuochi esperti, sempre disponibili a rispondere alle esigenze del Cliente.

I protocolli nutrizionali: la collaborazione con Università e Istituti di ricerca in campo alimentare ci ha permesso di elaborare protocolli nutrizionali specifici che soddisfano tutti i tipi di utenza, suddivisi per fascia d'età e caratteristiche individuali. La composizione dei menù, a cura del servizio dietetico, segue scrupolosamente le linee guida predisposte a livello nazionale e regionale, oltre che le prescrizioni formulate dal Committente.

I Fornitori: effettuiamo giornalmente l'approvvigionamento di derrate fresche di prodotti biologici e tipici (DOC, DOP e IGP), privilegiando la filiera corta e acquistando le materie prime presso fornitori di fiducia opportunamente selezionati e costantemente controllati. L'organizzazione a filiera corta riconosce le implicazioni sociali, relazionali, ambientali ed etiche legate al consumo del pasto e nel contempo garantisce sicurezza, qualità, freschezza, stagionalità e tipicità degli alimenti.

La tradizione italiana: il rispetto della tradizione culinaria italiana e delle culture enogastronomiche regionali e territoriali, si affianca ad una apertura accogliente del nuovo: nei menù vengono introdotti, accanto ai piatti della tradizione, cibi etnici ed esotici, pasti vegetariani, menù biologici e stagionali.

Le intolleranze: il nostro servizio dietetico, unitamente ad una formula organizzativa evoluta, ci consente di poter affrontare anche queste evenienze, con attenzioni personalizzate al singolo utente.

La sicurezza alimentare: grazie al supporto di laboratori specializzati e tramite l'applicazione delle procedure aziendali previste dal Piano di Autocontrollo HACCP, garantiamo la sicurezza alimentare in tutte le fasi del processo produttivo.





cibi genuini
e gustosi
alimentano
anche il
buon umore

Il servizio secondo SMA Ristorazione

LA QUALITÀ

SMA Ristorazione ha attuato una impegnativa politica per la qualità, orientata al modello della Qualità Totale e realizzata attraverso l'acquisizione delle principali Certificazioni del settore. Qualità è per noi, sopra ogni cosa, cura dei dettagli in ogni fase del processo di lavoro:

- **Qualità ambientale:** eco sostenibilità, riduzione degli sprechi e uso razionale delle risorse.
- **Qualità alimentare:** utilizzo esclusivo di produttori accreditati per l'approvvigionamento delle derrate.
- **Qualità sociale:** attenzione alle persone, utenti, committenti e risorse umane.
- **Qualità nei processi:** testimoniata dalle Certificazioni ottenute.
- **Qualità e sicurezza:** HACCP e sistema di tracciabilità certificati, utilizzo di laboratori specializzati per controlli e analisi.

IL CONSORZIO STABILE KCS

Da KCS Gruppo Cooperativo Paritetico a **Consorzio Stabile KCS**. Un percorso di crescita, che ha visto consolidarsi attorno alla società leader altre realtà che si occupano di servizi alla persona ed alle comunità: dai servizi socio-sanitari (terza e quarta età, disabilità, psichiatria), a quelli socio-educativi (infanzia, minori), dai servizi per le comunità (ristorazione, sanificazione, hotellerie) a quelli per le aziende (acquisti, logistica, sicurezza).

Consorzio Stabile KCS rappresenta l'approdo naturale di una realtà imprenditoriale composita, iniziata con il consolidamento attorno a **KCS caregiver** di diverse realtà aziendali, ognuna di esse specializzata su un campo di intervento o una particolare funzione, alcune nate grazie a KCS stessa, altre che si sono avvicinate condividendone principi, modelli organizzativi, obiettivi ed etica. Per un periodo riunite tra loro nella forma del Gruppo Cooperativo Paritetico, ora con la solidità della forma consortile.

Nel 2007 KCS caregiver fonda **NDS s.r.l.**, con l'obiettivo di affidare ad una realtà specializzata la delicata gestione degli acquisti e degli approvvigionamenti di prodotti ed attrezzature.

A questo segue l'acquisizione di due aziende specializzate nel campo della sanificazione e della ristorazione: **EPORLUX Impresa di Servizi** viene acquisita nel 2007 e **SMA Ristorazione** nel 2009. Il know-how assimilato tramite queste acquisizioni assicura un ulteriore incremento nella qualità dei servizi offerti, in special modo in campo alberghiero, a beneficio di utenti e committenti.

KCS caregiver dà inoltre vita a due ulteriori esperienze nell'ambito della cooperazione sociale: costituisce **ORSA** nel 2009, specializzata nel settore dei servizi per l'infanzia, e **ROSA** nel 2010, dedicata ad interventi, progetti e servizi nel campo della disabilità e della psichiatria.

Diviene poi socio sovventore di **Progetto A**, cooperativa da decenni impegnata nei servizi educativi per minori e giovani. A seguito di un importante risanamento economico ed organizzativo, assicurato da KCS caregiver, anche Progetto A. entra a far parte del Gruppo.

KCS caregiver promuove infine la costituzione di **KCS Live**: una realtà cooperativa operante nel settore dei servizi residenziali per anziani, istituita allo scopo di rispondere alle peculiari esigenze e caratteristiche del mercato privato.

Le più recenti iniziative sono "S&L" - Sicurezza & Lavoro ed "SpH" - Soluzioni per l'Hotellerie. **S&L** opera in favore delle aziende del Gruppo assolvendo agli obblighi in materia di sicurezza e igiene sul lavoro. Propone inoltre i propri servizi sul mercato. **SpH**, nata dall'esperienza di Eporlux, si propone invece quale partner per la gestione integrata di servizi in outsourcing all'interno di strutture ricettive qualificate.

Il Consorzio Stabile KCS offre ai propri Clienti, singolarmente o in forma associata, soluzioni di comprovata qualità per i servizi alla persona e per l'accoglienza, nel rispetto dei valori etici e professionali che caratterizzano l'intero gruppo: la trasparenza, la correttezza, il rispetto per le persone e la disponibilità verso il Cliente.

KCS caregiver coordina e gestisce per conto delle altre realtà i servizi amministrativi, organizzativi e commerciali comuni.



Il Consorzio Stabile KCS ha una funzione di coordinamento delle società aderenti. Ogni azienda mantiene la propria autonomia direzionale e gestionale, ma l'appartenenza al Consorzio Stabile KCS garantisce sinergie operative, amministrative e commerciali ottimali.

KCS caregiver Cooperativa sociale. Servizi dedicati alla terza e quarta età

Società cooperativa leader nella gestione globale ed integrata di strutture specializzate per la terza e quarta età e per la disabilità. Per fatturato, dimensioni e diffusione, è la prima azienda del settore in Italia.



KCS live Cooperativa sociale. Servizi dedicati alla terza e quarta età - clienti privati

Rappresenta una risposta attenta alle esigenze specifiche degli enti privati interessati ad esternalizzare la gestione di servizi socio assistenziali, sanitari ed ausiliari.



Orsa società Cooperativa sociale. Servizi dedicati alla prima infanzia

Nata nel 2009, si afferma quale realtà leader nel settore dei servizi per la prima infanzia, divenendo partner di importanti istituti di ricerca e promuovendo la realizzazione di Asili Nido aziendali con primarie realtà produttive nazionali.



ROSA Cooperativa sociale. Servizi dedicati alla disabilità e al disagio psichico

Nasce in seguito alle esperienze del Consorzio all'interno di servizi dedicati a persone con disabilità e/o con disagio psichico. Ha l'obiettivo di valorizzare le competenze maturate, specializzarle e migliorarle, per garantire una risposta specifica, attenta e eccellente ai bisogni dell'utenza.



Progetto A. società Cooperativa sociale. Servizi dedicati ai minori e alle famiglie

Indirizza la propria azione nei confronti di minori e giovani, gestendo e promuovendo progetti e servizi educativi e animativi in contesti scolastici, domiciliari e aggregativi.



NDS s.r.l. Centrale di Acquisto

Società di servizi costituita da KCS caregiver, opera per il Consorzio quale centrale acquisti e approvvigionamenti. Offre le proprie competenze sul mercato come broker outsourcing.



EPORLUX s.r.l. Servizi di Sanificazione e Pulizia

Offre prestazioni specialistiche di pulizia, sanificazione e sanitizzazione nei settori sanitario, civile, industriale e ferroviario.



SMA Ristorazione s.r.l. Servizi di Ristorazione Collettiva

Azienda per la ristorazione collettiva, attiva nei settori della ristorazione aziendale, scolastica, socio-sanitaria, cantieristica ed universitaria.



S&L Sicurezza & Lavoro s.r.l. Sicurezza, salute ed igiene sul lavoro

Società di servizi e consulenza, gestisce gli adempimenti in materia di sicurezza, salute ed igiene sul lavoro per tutte le aziende del Consorzio e offre le stesse prestazioni sul mercato.



SpH soluzioni per hotellerie società Cooperativa. Servizi per Hotel e Strutture Alberghiere

L'azienda propone alle realtà turistiche e ricettive, soluzioni di eccellenza per la gestione dei servizi di housekeeping (governanti, supervisori, cameriere, facchini e addetti ai bagagli) e servizi correlati (stewarding, plonge, lavanderia e guardaroba).



SMA Ristorazione S.r.l.

Sede Operativa: Via del Gaggiolo, 38 - 24040 Arcene (BG) - Tel. 035 48 70 400 - Fax 035 87 97 82 - direzione@smaristorazione.com

Consorzio Stabile KCS

Via dell'Artigianato, 22 - 20864 Agrate B.za (MB) Tel. 039 65 61 71 - Fax 039 60 56 765 - www.consorziokcs.it - direzione@kcs caregiver.it