



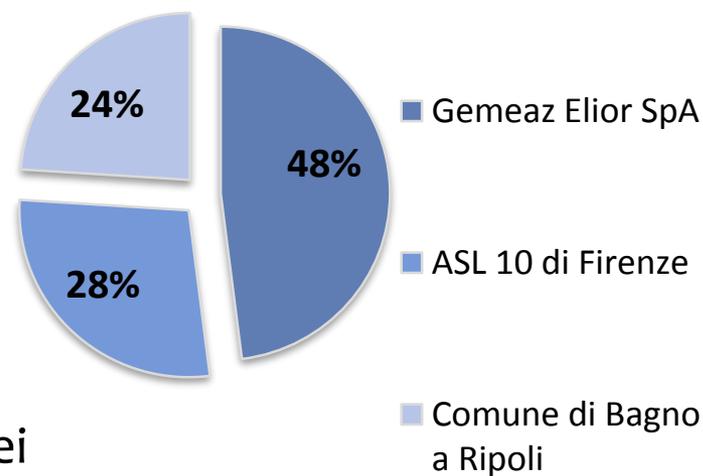
SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Antonio Ciappi – direttore operativo

Chi siamo e cosa facciamo



- Obiettivo: creare un sistema aperto ed integrato che metta in rete i produttori di filiera corta, i nostri lavoratori e i clienti
- ingredienti di qualità, preferibilmente locali
- una cucina buona, sana che sfrutti soluzioni innovative, ma ancorata alle radici culinarie locali
- promuovere l'educazione al gusto, all'alimentazione e al consumo consapevole
- partire sempre dalle esigenze dei clienti
- approccio etico nei confronti dei lavoratori, dei fornitori e degli utenti finali (RSI)
- certificazione EMAS in un'ottica di economia circolare



Qualità professionale del personale

Ristorazione
collettiva
“vecchia maniera”



Affidata esclusivamente alla
professionalità e capacità
dei singoli cuochi

Ristorazione
collettiva moderna



La capacità e
professionalità dei singoli è messa al
servizio del miglioramento
e messa a punto in ciascun punto
della filiera produttiva



Il team di cucina

- * Lavorare insieme come in una squadra
- * Ognuno nel proprio ruolo e con la propria professionalità
- * Clima aziendale inclusivo nei confronti delle diversità e anche delle diverse culture
- * Ambiente per tradizione molto “femminile”



- * Adattare l'organizzazione alle caratteristiche delle persone così da far crescere la loro autonomia
- * Far sentire parte importante del processo produttivo



- * Persone cresciute nell'azienda
- * Perfettamente inserite nel proprio reparto
- * Specializzazione in un preciso ruolo adatto alle personali caratteristiche





SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

Via don Lorenzo Perosi, 2 50012 Bagno a Ripoli (FI)
www.siafcare.it