



La Ristorazione
Sarca
Green & White

Presentazione Aziendale

Al vostro fianco ad ogni pasto

L'azienda

"Sarca, al vostro fianco ad ogni pasto"



SARCA è una società bresciana che fa parte del **Gruppo Pulitori & Affini SpA**, di proprietà della famiglia Consoli, attiva a livello nazionale da oltre 60 anni con oltre 3.000 dipendenti.

L'azienda opera nel settore della Ristorazione Collettiva, con particolare riferimento a quella Aziendale, da oltre 15 anni e, negli ultimi anni, SARCA ha esteso il proprio territorio di competenza dall'area bresciana a quella del Nord Italia.

Nel settore specifico della Ristorazione Sanitaria, forti dell'esperienza nella gestione del Project Financing degli Spedali Civili di Brescia che prevede la produzione di 5000 pasti giornalieri, siamo l'unica media società di Ristorazione Italiana che combatte quotidianamente con le più grosse aziende multinazionali e cooperative.

Siamo sicuri di poter offrire la massima qualità incentivando le iniziative locali ed i prodotti locali, a cui il fondatore di SARCA, Stefano Consoli, tiene molto.

Per tali motivi recentemente è stato fatto un cambio di immagine che non vuole essere un cambio di rotta, ma un **PROGRESSIVO passaggio** ad una tipologia di ristorazione collettiva che, pur mantenendo tutte le caratteristiche della **TRADIZIONE**, si fa portatrice di importanti VALORI quali la sostenibilità, il green e il biologico, temi che tra l'altro si allineano all'importante messaggio veicolato con **Expo 2015 "Nutrire il pianeta, Energia per la vita"**.

La nostra Filosofia

Sarca ha scelto di attuare **NUMEROSI NUOVI PROGETTI** volti a sostenere in modo concreto un **percorso di riqualificazione del servizio di ristorazione collettiva** attraverso alcuni concetti cardine.

In primo luogo, seguendo il filo conduttore della **TRASPARENZA AZIENDALE** verranno valorizzati i prodotti agroalimentari **LOCALI** e **BIOLOGICI** che rispondano ai dettami del **BUONO** (stagionalità), del **SANO** (biologico e filiera corta) e dell'**ETICO** (valorizzazione dei produttori locali e riduzione dell'impatto ambientale tramite ad esempio la riduzione dell'incidenza dei trasporti).

Verrà data grande rilevanza al tema della **eco-sostenibilità** e del **riciclo**; ne è un esempio concreto la proposta ai nostri clienti di responsabilizzazione attraverso

l'utilizzo, laddove presenti, di prodotti monouso (piatti, bicchieri, tovaglette e posate) realizzati utilizzando bioplastiche ottenute da risorse vegetali rinnovabili.

Un altro tema di fondamentale importanza è la **RIDUZIONE DEGLI SPRECHI** connesso al tema sociale della **CONDIVISIONE** che prevede ad esempio il recupero e la redistribuzione, attraverso apposite cooperative, degli alimenti rimasti inutilizzati nelle mense a persone in difficoltà e senza dimora.

ALCUNI NUMERI IN BREVE

Fatturato Anno 2008: € 2.500.000,00

Fatturato Anno 2016: € 18.000.000,00

Proiezione 2017: € 21.000.000,00 c.a.

Proiezione 2018: € 30.000.000,00 c.a.

Nr. dipendenti Anno 2008: **37**

Nr. dipendenti Anno 2016: **420**

Sedi principali: Brescia e Milano



L'approccio

un fornitore responsabile

Potete contare su un **Ristoratore Responsabile**: SARCA agisce in ogni fase del processo di ristorazione promuovendo **azioni a ridotto impatto ambientale**.

Dalla scelta di prodotti con imballi limitati e riciclabili, alla lavorazione delle derrate con sistemi tecnologici di controllo gas, energia elettrica e acqua, sino al servizio in sala con erogatori di acqua microfiltrata collegati alla rete idrica per evitare il consumo di bottigliette in PET e, di conseguenza, l'inutile spostamento di mezzi e produzione di anidride carbonica per il trasporto delle bottigliette. ("riutilizzo di materiali d'imballo", "riciclaggio di rifiuti" "riduzione dei consumi")

Inoltre, l'azienda sente una **forte attenzione "sociale"**: da qui, il coinvolgimento di varie associazioni ONLUS per il recupero delle derrate alimentari da destinare alle mense della carità, ai canili ed ai gattili della provincia di Brescia.

La proposta di SARCA è moderna ed in linea con una **filosofia di vita sana e attenta ad un consumo consapevole ed eco-sostenibile**, riteniamo infatti che la migliore soluzione sia l'introduzione di un programma alimentare uniforme e con **iniziative di comunicazione** che identifichino con grande forza **l'attenzione ad uno stile di vita "sano ed equilibrato"**.

SARCA condividendo questa filosofia da sempre, collaborerà attivamente facendo dello slogan **"Tradizione Locale"**, un vero must.



Materie prime

di origine italiana

Ogni fornitore di SARCA è tenuto a rispettare il **Capitolato Tecnico**, definito in sede di stipula del contratto di fornitura, nel quale sono previste tutte le specifiche relative ai prodotti conferiti, ossia: caratteristiche qualitative, peso, pezzatura e/o calibratura, categoria merceologica (soprattutto per uova, prodotti ortofrutticoli, carne e prodotti ittici), caratteristiche sensoriali, caratteristiche microbiologiche, elenco dei controlli e degli audit qualitativi da effettuare, modalità di trasporto.

A garanzia della qualità merceologica delle derrate utilizzate, SARCA ha messo a punto delle **Schede Tecniche Interne** (parte del Capitolato Tecnico) per ogni tipo di prodotto, in cui sono descritti i **parametri di qualità e accettabilità delle materie prime** (da rispettare durante l'iter di scelta del fornitore e durante tutto il periodo della fornitura), le norme di etichettatura ed i controlli da effettuare.

Fornitori locali e a Km0

Obiettivo principale di SARCA è quello di offrire un servizio ottimale applicando ad ogni fase le procedure di qualità necessarie alla creazione di un prodotto "sano e genuino", gradevole al consumatore finale che offra tutte le garanzie sotto il profilo delle materie prime utilizzate. Della qualità organolettica e igienica, requisiti che si ottengono mediante un costante monitoraggio delle fasi di preparazione giornaliera, che a monte prevede un'attenta scelta dei fornitori e delle materie prime. Premesso che tutte le materie prime offerte avranno le caratteristiche tecniche da Voi richieste e saranno tutte di primissima qualità, acquistate da fornitori altamente garantiti, sicuri e certificati, è prevista l'introduzione in elevata percentuale di prodotti a filiera corta.

Certificazioni di Qualità



QS International

CERTIFICATO

Certificato Nr V-15-1106

SARCA CATERING S.r.l.
Via Travagliato, 16
IT - 25030 TORBOLE CASAGLIA BS

QS SCHAFFHAUSEN AG certifica che il Sistema di Gestione dell'azienda è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti della normativa:

EN ISO 9001:2008

Questa certificazione del Sistema di Gestione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione ed esecuzione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività: preparazione, distribuzione e consegna di pasti veicolati. Centro cottura e self-service e centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari e non destinati alla ristorazione collettiva.

Data della decisione di Certificazione: **29 maggio 2015**
La validità del presente certificato, a partire dalla data sottostante, è subordinata al superamento di una sorveglianza annuale pianificata ed eseguita da parte di QS SCHAFFHAUSEN AG.

Data di emissione: **29 maggio 2015** Data di scadenza: **28 maggio 2018**




La direzione dell'Organismo



QS International

CERTIFICATO

Certificato Nr V-15-1109

SARCA CATERING S.r.l.
Via Travagliato, 16
IT - 25030 TORBOLE CASAGLIA BS

QS SCHAFFHAUSEN AG certifica che il Sistema di Gestione dell'azienda è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti della normativa:

OHSAS 18001:2007

Questa certificazione del Sistema di Gestione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione ed esecuzione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività: preparazione, distribuzione e consegna di pasti veicolati. Centro cottura e self-service e centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari e non destinati alla ristorazione collettiva.

Data della decisione di Certificazione: **05 giugno 2015**
La validità del presente certificato, a partire dalla data sottostante, è subordinata al superamento di una sorveglianza annuale pianificata ed eseguita da parte di QS SCHAFFHAUSEN AG.

Data di emissione: **05 giugno 2015** Data di scadenza: **04 giugno 2018**




La direzione dell'Organismo

CERTIFICATO N. E-15-003



QS QUALITY SERVICES

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ DI **SARCA CATERING S.r.l.** IN **Via Travagliato, 16 - IT 25030 TORBOLE CASAGLIA BS** È CONFORME ALLA NORMA **ISO 22000:2005** PER IL SEGUENTE CAMPO DI ATTIVITÀ:

Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione per la collettività: preparazione, distribuzione e consegna di pasti veicolati. Attività di centro cottura e self-service, centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari e non, destinati alla ristorazione collettiva.

(Categoria: G-I-J)

Data Emissione: 11 giugno 2012
Emissione corrente: 05 giugno 2015 Scadenza: 10 giugno 2018

L'amministratore
Mauro Ferraro

Questo certificato è valido a partire dalla data sottostante, ed è subordinato a sorveglianza periodica di QS QUALITY SERVICES LTD, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazione del Sistema di Gestione, così come previsto dalle norme sopra citate. Per informazioni, parlati e aggiornati circa eventuali variazioni, visitate il sito della certificazione di cui si presenta l'indirizzo in gruppo di contatto sottostante.




QS International

CERTIFICATO

Certificazione N° V-13-1331

SARCA CATERING S.r.l.
Via Travagliato, 16
IT - 25030 TORBOLE CASAGLIA BS

QS SCHAFFHAUSEN AG certifica che il Sistema di Gestione dell'azienda è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti della normativa:

UNI EN ISO 22005:2008

Questa certificazione del Sistema di Gestione è valida per il seguente campo applicativo:

Progettazione ed esecuzione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività: preparazione, distribuzione e consegna di pasti veicolati. Centro cottura e self-service e centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari e non destinati alla ristorazione collettiva.

Prima certificazione: **29 giugno 2013**
Questo certificato è valido, a partire dalla data sottostante, ed è subordinato a sorveglianza periodica della QS SCHAFFHAUSEN AG, che controllerà il mantenimento delle condizioni di applicazione del Sistema di Gestione, così come previsto dalle norme internazionali.

Emesso il: **29 giugno 2013** Durata della validità: **28 giugno 2016**




La direzione dell'Organismo

ABS Quality Evaluations Certificate Of Conformance

This is to certify that the Social Accountability Management System of:

SARCA CATERING SRL

Via Travagliato, 16
25030, Torbole Casaglia, Brescia
Italy

has been assessed by ABS Quality Evaluations, Inc. and found to be in conformance with the requirements set forth by:

SA 8000:2014

The Social Accountability Management System is applicable to:

DESIGN AND IMPLEMENTATION OF CATERING SERVICES AND PRODUCTS INCLUDING PREPARATION, DISTRIBUTION AND DELIVERY OF MEALS TO THE COMMUNITY; COOKING AND SELF-SERVICE CENTER, LOGISTICS PLATFORM FOR FOOD DISTRIBUTION IN THE PUBLIC SECTOR, DESIGN AND IMPLEMENTATION OF CLEANING AND DISINFECTION SERVICES.

PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI DI RISTORAZIONE PER LA COLLETTIVITA': PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE E CONSEGNA DI PASTI VEICOLATI, CENTRO COTTURA E SELF-SERVICE E CENTRALE D'ACQUISTO E PIATTAFORMA LOGISTICA DI DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E NON DESTINATI ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI PULIZIA E DISINFEZIONE LOCALI

The assessment was conducted in accordance with the requirements of SAAS Procedure 200.

Social Accountability International and other stakeholders in the SA8000 process only recognize SA8000 certificates issued by qualified CBS granted accreditation by SAAS and do not recognize the validity of SA8000 certificates issued by unaccredited organizations or organizations accredited by any entity other than SAAS - Stakeholders can confirm the validity of an accredited SA8000 certificate in SAAS website (www.saasaccreditation.org/verification)

Certification No: 55818
Effective Date: 13 July 2017
Expiration Date: 12 July 2020
Issue Date: 14 July 2017

Alex Weisselberg

Alex Weisselberg, President



Validity of this certificate is based on the successful completion of the periodic surveillance audits of the management system defined by the above scope and is contingent upon prompt written notification to ABS Quality Evaluations, Inc. of significant changes to the management system or corporate structure.

ABS Quality Evaluations, Inc. 16855 Northchase Drive, Houston, TX 77060, U.S.A.
Validity of this certificate may be confirmed at www.abs-qe.com/cert_validation.

Copyright 2011 ABS Quality Evaluations, Inc. All rights reserved.



LaRistorazione
Sarca
GreenSostenibileBio

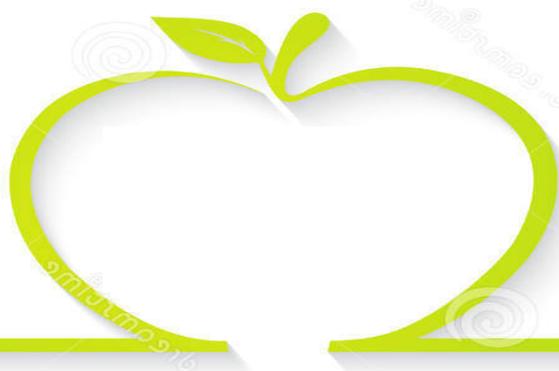
Sponsor Tecnico



**CASA
AZZURRI**
Francia 2016



LaRistorazione
Sarca
Green Sostenibile Bio



TUTTO IL *Green* DELLA RISTORAZIONE

#HEALTHYFOOD

SCOPRI TUTTI I PROGETTI SU
WWW.SARCACATERING.IT

RISTORAZIONE AZIENDALE - SANITARIA-
SCOLASTICA - COMMERCIALE - BANQUETING



Sarca Ristorazione