



FELSINEA
RISTORAZIONE

Felsinea Ristorazione è stata costituita nel 1972 a Bologna, e il nome vuole essere un omaggio alla città di Bologna, universalmente conosciuta per la buona cucina e per il piacere dello star bene a tavola.

Da oltre quarant'anni è nel settore della ristorazione collettiva ed ha mantenuto ben saldi valori cardine quali: **LA PROFESSIONALITÀ, L’AFFIDABILITÀ, LA COMPETENZA, LA QUALITÀ, L’EFFICIENZA, LA CULTURA DEL SERVIZIO E LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE** attraverso un corretto rapporto di partnership e di costante dialogo con l’utente finale.

Felsinea Ristorazione negli anni successivi alla sua fondazione si è occupata prevalentemente di ristorazione aziendale, operando quasi esclusivamente a livello provinciale, mantenendo un costante trend di crescita; ad oggi più del 70% della propria attività è svolta in Emilia Romagna, la restante parte è concentrata nelle regioni del Centro-Nord Italia.

La **Mission** dell’azienda, oggi come ieri è di *fornire servizi atti a valorizzare e migliorare la vita delle persone.*

Salute, benessere e ambiente pongono l’uomo al centro delle nostre attività.

Oggi, con 1.200 dipendenti e 52 milioni di fatturato, l’obiettivo è di essere fra le *prime 10 aziende italiane ad esprimere qualità e servizio alle persone.*

- Scelgono Felsinea più di **40.000 persone tutti i giorni**, tra cui: Ducati, Volkswagen, IMA, Ferrari e Scuderia Ferrari, Barilla, Maserati, Bauli, Armani, Scavolini, Beghelli, Volvo, Ferretti Yacht e moltissimi altri.
- Diversi Istituti scolastici, sia materne che primarie e secondarie quali: Comune di Baricella, Minerbio, Sasso Marconi, Fondazione Maria Ausiliatrice, Scuola Materna San Giuseppe, Liceo Malpighi, Scuola Materna Cristo Re, Scuola Materna Parrocchiale Riguzzi.
- Centri Estivi di Poggio Renatico, Baricella, Cinque cerchi Mezzolara, Bologna rugby, Invictus Basket e altri 30 centri in tutta Bologna e Provincia.

La Collaborazione

“**Diventare Grandi con Felsinea Ristorazione**”, è il nuovo progetto di Felsinea Ristorazione rivolto alle **scuole** e ai **centri estivi** che vede come valori principali: formazione, sicurezza, equilibrio, qualità, informazione e attenzione al bambino, oltre che all’ambiente e allo spreco.





FELSINEA
RISTORAZIONE

La *collaborazione* tra **Felsinea e AICS** per la fornitura di pasti nei centri estivi partirà da giugno 2018 e vedrà tra i servizi accessori, compresi nel pacchetto d'offerta, la partecipazione al corso di **primo soccorso pediatrico**, in particolari di **disostruzione**, necessario ed indispensabile per la salute dei bambini e dei ragazzi frequentanti i campi estivi.

L'invio di una **E-Mail Marketing settimanale** per tenere costantemente informati i genitori su come e cosa mangiano i loro Figli, l'organizzazione di **laboratori di cucina** a tema "Diventa tu il vero Chef", per insegnare ai bambini il valore del cibo attraverso il gioco.

Il tutto ad un prezzo convenzionato di euro **4,50 a pasto!**

"Un modo nuovo di intendere la ristorazione, vivendola non più come una semplice mensa ma bensì come **servizio di accudimento** del bene più prezioso che affidate ai centri estivi e alle scuole: **Il Vostro bambino**".

Felsinea Ristorazione

