



www.ristorazioneottavian.it



come il pittore usa i colori, così il cuoco utilizza gli alimenti per la propria opera. per noi cucinare è un'arte, fatta di segreti e passione. in un mondo frettoloso e superficiale, per noi far da mangiare è ancora un'impresa a cui dedicare attenzione e amore, obbedendo ad una tradizione di servizio che fa parte della nostra vocazione per la buona cucina.



RISTORAZIONE
OTTAVIAN

La Cucina della tradizione "certificata"



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330



IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
CAPO DELL'ORDINE "AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA"



In considerazione di particolari meriti
Sentita la Giunta dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana
Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri
con Decreto in data Roma, 28 luglio 1978

HA CONFERITO

l'onorificanza di *Cavaliere*

alla Sig.^a Elisabetta OTTAVIAN

qui la buona cucina
è più di una tradizione,
è una vocazione scritta
nel codice genetico
di una famiglia.



Un'immagine degli anni '60
dei fondatori dell'azienda:
la Signora Elisabetta
Ottavian con il marito
Stefano Franceschet.

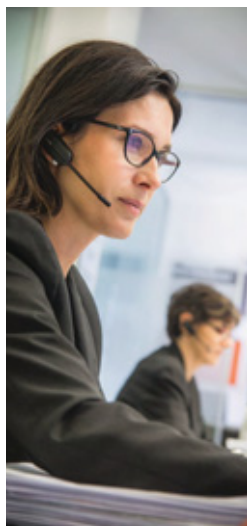
MEZZO SECOLO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA.

Elisabetta Ottavian Franceschet negli anni cinquanta aveva figli piccoli, un'energia inesauribile e un talento naturale: sapeva cucinare bene.

Fu lei a proporre ad alcune aziende venete, l'idea di preparare un piatto caldo per gli operai.

In pochi anni la sua maestria in cucina e la sua caparbia fedeltà ad una filosofia di qualità, fecero la fortuna della sua piccola realtà che divenne una grande azienda di ristorazione collettiva al servizio delle industrie più importanti della zona.

Nel 1978 fu insignita del titolo di Cavaliere del Lavoro e non smise mai di credere e di trasmettere una cultura alimentare e di servizio che ancora oggi la famiglia Franceschet, alla terza generazione, **pratica e diffonde.**



05



La filosofia di servizio che caratterizza tutta l'attività della Famiglia Franceschet è presente in ogni momento del lavoro fin dalle sue prime fasi.

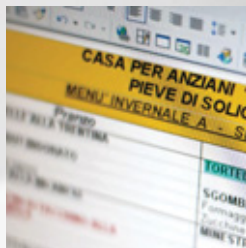
CSQA
Certificato
 Certificate n. 214
 Si certifica che il sistema di gestione per la qualità di
 We hereby certify that the quality management system operated by
Ristorazione Ottavian S.p.A.
 Via Friuli, 20 – 31020 SAN VENDEMIANO (TV)
 Unità operative
 Operative units
 Via Friuli, 20 – 31020 SAN VENDEMIANO (TV)
 Viale E. Mattei, 51 - 31029 VITTORIO VENETO (TV)
 È conforme alla norma
 Is in compliance with the standard
UNI EN ISO 9001:2008
 Per le seguenti attività
 For the following activities
 EA: 30
 Sviluppo, preparazione e confezionamento in mono e pluriporzione,
 somministrazione di pasti pronti, distribuzione di derrate per ristorazione
 aziendale, scolastica e sanitaria sia in siti di diretta gestione che presso
 produzione, confezionamento, distribuzione e somministrazione
 prodotti di pasticceria.



per produrre tanti
 pasti tutti i giorni
 occorre avere
 alle spalle un'ottima
 organizzazione.



Quando la qualità fa già parte del DNA di un'azienda, le Certificazioni che la attestano ne sono una conseguenza naturale.



Controllo della temperatura alimenti nelle cucine attrezzate della nostra clientela al momento dell'arrivo nelle loro strutture.





UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
 UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
 UNI 10854 – CERT. n° 2402
 UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
 UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023
 UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
 DTS 007 – CERT. n° 24397
 BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
 UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330



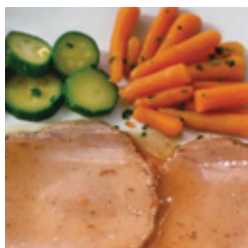
CUCINARE BENE NON BASTA.

Ciò che la Ristorazione Ottavian offre è un'ottima cucina con collaboratori avventi esperienza pluriennale.

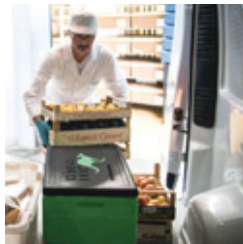
Ogni giorno qui si preparano 20.000 pasti, si effettuano più di 350 consegne con una flotta di 60 automezzi e 400 dipendenti.

Ogni giorno i pasti giungono caldi, buoni e sicuri come sono stati pensati e preparati.

Tutto questo avviene grazie ad un'organizzazione collaudata e controllata come testimoniano le numerose Certificazioni di Qualità ottenute per l'efficienza e l'affidabilità del nostro sistema di lavoro.



Grazie ai contenitori termici utilizzati per il trasporto domiciliare a privati, scuole, strutture d'accoglienza e aziende, i pasti vengono sempre serviti caldi.





La comodità e l'ergonomia degli ambienti dove si produce e si accolgono i clienti, sono un ingrediente della nostra qualità offerta.

Luminose, linde e piacevoli, le sale dei tre self-service del Centro Ristoma di San Giacomo di Veglia (TV) ospitano ogni giorno 1500 persone.

LA DIMENSIONE CHE FA QUALITÀ.

Sono tre i luoghi dove la Ristorazione Ottavian svolge la sua attività; il primo è stato il Quaternario, con sede a San Vendemiano, alle porte di Conegliano, 2.200 mq che comprendono un Centro Cottura e un ristorante self-service.

Il più grande è Ristema, a S.Giacomo di Veglia (Tv), e comprende il più importante Centro Cottura e tre self-service per un totale di più di 4.500 mq di superficie; il più recente è il self-service di Vazzola. Tutte le aree, sia nelle cucine sia nelle zone riservate al pubblico, sono dotate di impianti di areazione e di condizionamento d'aria che rendono gli ambienti sempre piacevoli, sempre alla temperatura giusta in ogni stagione e sempre completamente privi di qualsiasi tipico odore di cucina.



Grandi come stabilimenti, curate come ristoranti importanti, attrezzate di tutti i più moderni impianti di areazione e climatizzazione, le sedi della Ristorazione Ottavian testimoniano la mole dell'impegno aziendale per la qualità.

R I S T O R A Z I O N E S E L F - S E R V I C E



fare ristorazione
significa "accogliere".
i nostri ambienti sono
"accoglienti" ovvero
piacevoli, comodi e sicuri.



Del piacere della tavola fa parte anche l'ambiente. Locali e aria puliti, sale luminose e senza inquinamento acustico, sono ingredienti di un buon pasto a cui non rinunciamao.

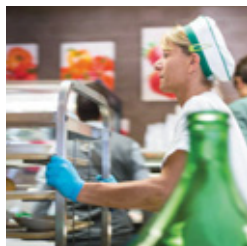
UNA BONTÀ PER TANTI.

I nostri ristoranti self-service servono migliaia di pasti al giorno e sono un esempio perfetto di come si possa coniugare la qualità con la quantità.

Qui la buona cucina viene valorizzata da un'organizzazione oculata degli spazi, da una concatenazione di operatività collaudata e da una velocità di esecuzione che rendono il momento del pasto una vera oasi di relax. Senza attese inutili, circondati dalla cortesia e dall'efficienza.

In ambienti gradevoli, luminosi, perfettamente puliti, inodori e climatizzati.

Perché il gusto abbia la sua parte insieme a tutti gli altri sensi.



Abbonamenti, convenzioni e schede prepagate: le forme di agevolazione per i clienti abituali dei self-service possono essere molte.





é i m p o r t a n t e
p r e o c c u p a r s i d e l l a
c r e s c i t a d e i b a m b i n i ,
m a a n c h e d e l l a
c r e s c i t a d e l l a l o r o
" c u l t u r a " a l i m e n t a r e .



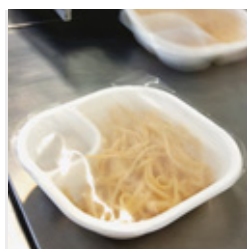
*Lo studio corretto dei menù
e i segreti della buona cucina
li scoprono anche nelle visite
guidate che organizziamo
periodicamente.*

*La bontà dei nostri menù
i bambini la assaggiano
tutti i giorni.*



PICCOLI BUONGUSTAI CRESCONO.

Il servizio per le mense scolastiche offre sia la consegna delle pietanze in pluriporzione con distribuzione interna o affidata a nostro personale, sia i pasti monoporzione. In ogni caso, per bambini con allergie o diete particolari, serviamo pasti individuali e personalizzati con il nome del destinatario. Sempre, mettiamo una cura speciale per la preparazione dei pasti dei bambini, perché siamo consapevoli di quanto sia importante per loro mangiare solo cose semplici e sicure. La dietista e l'executive chef collaborano per studiare ricette che siano al contempo appetitose per il loro gusto e corrette da un punto di vista nutrizionale. I controlli severi sull'igiene ne garantiscono la sicurezza. Con le scolaresche organizziamo visite ai centri cottura, divertenti incontri con la nostra dietista sulle regole della corretta alimentazione e corsi teorici pratici di cucina con l'executive chef.



C'è sempre una grande aspettativa da parte dei bambini che ogni giorno consumano il pasto nelle mense delle varie scuole ed asili.

Anche i bambini con allergie o diete particolari possono mangiare in mensa con gli altri: per loro una cucina dedicata e un servizio personalizzato.





per anziani e degenti
la qualità dei pasti
è importantissima.
per aiutare il loro
benessere ed anche
il loro buonumore.



*Momenti di distribuzione
pasti nelle sale da pranzo
delle case di riposo
da parte di personale
sia interno sia della
Ristorazione Ottavian.*

ANZIANI E MALATI MERITANO IL MEGLIO.

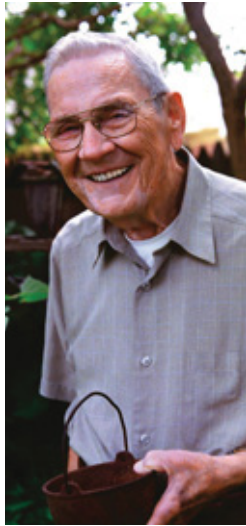
Il servizio per le case di riposo e per le strutture sanitarie prevede sia la consegna di pasti pluri-porzione o mono porzione, sia la gestione parziale o totale di mense interne con cucina.

Anche per questo settore, dietista ed executive chef collaborano per la creazione di menù che incontrino il gusto esigente dei nonni e che soddisfino le necessità indicate dalle diete e dalle regole della corretta alimentazione in età avanzata.

Attingendo alla tradizione e alle sue ricette saporite e rispettando la stagionalità degli ingredienti.

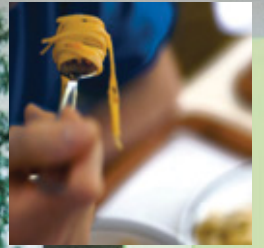
Menù speciali e diete personalizzate vengono preparati per soggetti anche con problemi particolari di salute.

La severità rigorosa con cui tutti i controlli sanitari vengono effettuati garantisce sempre la sicurezza.



I servizi in strutture ospedaliere e per anziani prevedono la distribuzione sia nelle sale da pranzo sia direttamente nelle camere dei degenti.





La pausa di lavoro
è il momento della
gratificazione del
corpo. gusto e qualità
restituiscono energia
e voglia di fare.



UNA TRADIZIONE DI SUCCESSI.

La Ristorazione Ottavian ha cominciato la sua storia proprio con le mense aziendali: è da quei primi anni ad oggi che fornisce le più grandi e importanti industrie venete.

In tante forme diverse: con la consegna di pasti pronti o con la gestione della cucina interna, totale o solo parziale per le pietanze espresse.

Sempre con risultati di ottima soddisfazione sia da parte dei consumatori, soddisfatti della buona cucina accurata e ricca di ingredienti freschi, sia da parte degli imprenditori, soddisfatti del rapporto qualità prezzo e dell'organizzazione impeccabile ed efficiente. Il sistema di gestione e il rigoroso autocontrollo sanitario, inoltre sono, per le aziende, una garanzia di tranquillità e sicurezza.



Sale mensa e momenti di distribuzione pasti presso le aziende nostre clienti.

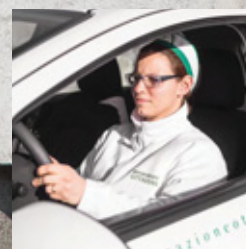
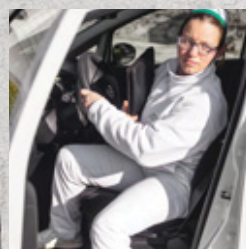
Alle aziende con mense attrezzate di cucina offriamo un servizio misto: consegna e distribuzione di pietanze pronte e preparazioni espresse a cura dei nostri chef.





RISTORAZIONE
OTTAVIAN
RISTEMA SELF-SERVICE

La gestione di una grande cucina e di un grande servizio è un'impresa che richiede esperienza, competenza e carattere.



Un Executive Chef è responsabile dei controlli e dei servizi esterni. A lui sono affidate la routine e le delicate emergenze dei nostri clienti.

UNA MACCHINA PERFETTA.

Chi fa seriamente ristorazione collettiva come la Ristorazione Ottavian sa che dalla qualità dell'organizzazione dipende tutto: la qualità dei cibi, la sicurezza, l'accuratezza del servizio, la puntualità.



I reparti della Ristorazione Ottavian sono pensati per creare una concatenazione perfetta di operazioni che portano gli ingredienti a diventare pietanze, i desideri a diventare servizio e l'impegno di ognuno a diventare soddisfazione di tutti.

Sono parte di un'organizzazione studiata fino al minimo dettaglio per essere una fabbrica di qualità. Dall'ufficio commerciale al magazzino, dalla macelleria alla pasticceria, tutto è inserito in un quadro di comportamenti standard, sperimentati e costantemente controllati.

Ogni reparto ha un responsabile che ne segue ogni fase rispondendone in prima persona.

Tutti i reparti sono disposti secondo criteri di logistica ergonomica e strutturati fisicamente in modo che le operazioni giornaliere di pulizia e sanificazione possano essere facilitate e complete.

La sequenza secondo cui sono disposti è tale da consentire un percorso univoco delle materie prime e dei piatti finiti perché non si arrivi mai al rischio di contaminazione.

Tutto il personale, circa 400 addetti, è inserito nel sistema solo dopo corsi di formazione molto accurati sulle metodiche relative all'igiene e alla sicurezza, oltre che alle specifiche competenze.



*La varietà dei menù,
otto diversi per stagione,
è una parte irrinunciabile
della qualità offerta
dalla Ristorazione Ottavian.*

Anche i comportamenti dei fornitori vengono condizionati alle esigenze molto rigorose del sistema.

Dalle materie prime al piatto finito, tutto è rintracciabile in ogni singola fase della filiera secondo un protocollo che anticipa già da tempo indicazioni che probabilmente diventeranno legge.

Le attrezzature di cui ogni reparto dispone sono le più aggiornate per tecnologia e prestazioni. Una particolare attenzione all'ambiente ha fatto sì che le strutture siano dotate di un costoso impianto di smaltimento delle acque e razionali sistemi di raccolta rifiuti.

Tutto insomma è calcolato per essere parte di un meccanismo perfettamente fluido ed efficiente. Ma il motore di tutto restano le persone.

Alla Ristorazione Ottavian molto impegno e grandi energie vengono impiegate per selezionare e formare persone che contribuiscono con la loro serietà, il loro talento, la loro esperienza, ad un successo quotidiano.



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330





la freschezza è
 selezionata, controllata,
 conservata e gestita
 perché resti "freschezza"
 fino a quando è
 servita al cliente.



*I magazzini di stoccaggio
 delle materie prime sono
 organizzati secondo criteri
 di igiene e di logica
 movimentazione.*

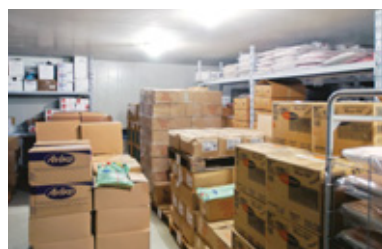
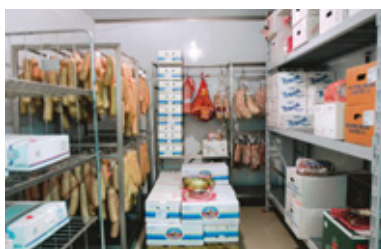
QUALITÀ A MAGAZZINO.

Il primo reparto, in ordine di apparizione, è quello dei magazzini. Qui le materie prime selezionate dall'ufficio acquisti arrivano per essere controllate e stoccate.

L'accesso ai magazzini ha orari precisi e diversi per categorie di materie prime, i furgoni e gli automezzi vengono regolarmente ispezionati controllando le condizioni igieniche e le temperature prima di accettare la merce.

Quindi ogni prodotto viene distribuito nel magazzino specifico di categoria secondo criteri di precedenza e norme di sicurezza anticontaminazione.

La rotazione dei prodotti freschi, nei magazzini refrigerati di macelleria, frutta e verdura soprattutto, è molto frequente, minimo tre volte alla settimana.



Le celle frigorifere hanno temperature differenziate secondo la tipologia di prodotto, e sono gestite secondo le direttive HACCP.





é chiamata "arte bianca"
e davvero fare
pane fragrante e
soprattutto dolci
sopraffini, richiede
il genio di un artista.



*Pane integrale e bianco, pizze
golose e focacce salate,
pasta frolla e millefoglie,
dolci irresistibili.*

*Il pane, prodotto dal
panificio interno e di
proprietà della Ristorazione
Ottavian, viene distribuito
sempre fresco e fragrante.*

PANE QUOTIDIANO.

Un panificio interno lavora tutti i giorni, o meglio, tutte le notti, con le attrezzature più sofisticate e moderne per preparare con una ricetta esclusiva e inimitabile, pane fresco e fragrante per tutti i nostri servizi.

Ma prepara anche pizze golose e focacce profumate di cui vanno ghiotti soprattutto i bambini.



PASTICCERIA SOFISTICATA.

Anche per la pasticceria, la Ristorazione Ottavian ha preferito organizzare una produzione interna. Solo così ha la certezza di servire dolci preparati con metodi artigianali e ingredienti sani.

Torte, pasta frolla, croissants vengono preparati tutti i giorni, freschissimi.

Ma per fare dolci davvero buoni, l'ingrediente più importante è sempre la bravura del pasticcere, per questo abbiamo sempre i migliori.





una parte importante
della buona cucina è
una buona preparazione,
e l'accuratezza
garantisce la sicurezza.



*La tecnologia avanzata
delle attrezzature e
l'affidabilità delle persone
garantiscono velocità
e accuratezza insieme.*

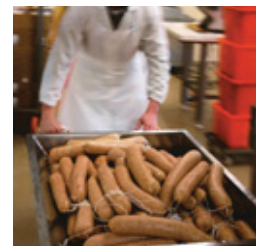
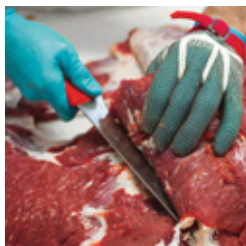
LAVAGGI E MONDATURE.

La scelta di utilizzare verdure fresche e non pretrattate implica la necessità di un reparto lavaggio e mondatura sempre efficiente e piuttosto veloce. Qui le verdure e la frutta vengono pulite e lavate con particolari disinfettanti alimentari sia con macchine automatiche sia con procedure manuali. Tutta la verdura viene lavata in giornata e subito inserita nelle preparazioni o nei menù.



MACELLERIA DI FIDUCIA.

Tutte le carni utilizzate alla Ristorazione Ottavian provengono dalla macelleria interna. Qui arrivano le mezzene e i quarti dei bovini e dei suini selezionati e qui vengono lavorati e tagliati tutti i pezzi necessari alla produzione. Bistecche, carni macinate, cotechini e arrostiti tutto viene preparato in questo reparto organizzato con sezioni separate per carni bianche e rosse.



Tutti gli operatori lavorano seguendo le obbligatorie precauzioni per la sicurezza e per la tutela del consumatore dal punto di vista dell'igiene.



La cultura dell'accuratezza in cucina è una risorsa preziosa che coinvolge tutta le brigate e i loro assistenti.



nella ristorazione
collettiva cucinare
bene non basta.
bisogna saperlo fare
per molte persone.
con lo stesso amore.



Il reparto dedicato alle preparazioni dei "piatti freddi" completa la gamma dei nostri servizi in cucina.



GRANDI CHEF PER GRANDI CUCINE.

Le attrezzature adeguate e all'avanguardia aiutano molto la buona cucina collettiva, per questo non mancano le migliori nei nostri Centri Cottura, ma ciò che conta è l'esperienza e la competenza degli chef e delle loro brigate. Non manca poi una particolare attenzione ai menù. I nostri sono concepiti secondo una tradizione aziendale per il buongusto e la semplicità, preferendo ingredienti freschi e legati alla stagione. Cambiano spesso (sono otto per stagione) e vengono elaborati tenendo conto anche dell'apporto calorico e dei requisiti nutrizionali. Ogni piatto è frutto di una ricerca di sapori e colori che soddisfino il palato e anche gli altri sensi. Ogni nuova ricetta viene assaggiata, sperimentata e poi calcolata con indici standard in modo da poterla replicare perfettamente in tutte le quantità necessarie e richieste volta per volta. Per raggiungere sempre la bontà senza mai trascurare la sicurezza.



Abili, attenti, talentuosi, gli chef selezionati per le nostre cucine provengono dalle migliori scuole e non smettono mai di aggiornarsi ed evolversi.



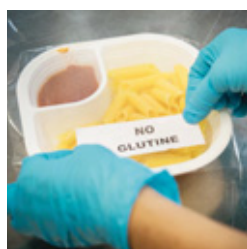
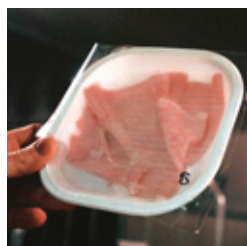
cucinare per tanti non
deve far dimenticare
i pochi. chi ha problemi di
alimentazione ha tutta
la nostra attenzione.



*Per le diete speciali, lavorano
uno chef e una squadra
esclusive, in una cucina
completamente dedicata.*

CUCINA DIETETICA DEDICATA.

Per poter preparare menù speciali per soggetti con particolari problemi dietetici (celiaci, intolleranti al lattosio, alle uova o al pesce ecc. oppure con esigenze religiose) la ristorazione Ottavian ha approntato una cucina isolata anche fisicamente dagli altri reparti per evitare contaminazioni, esclusivamente e interamente dedicata a queste preparazioni. Qui i piatti per bambini, anziani o soggetti allergici vengono preparati con i dovuti accorgimenti e confezionati singolarmente, quindi vengono personalizzati con il nome del destinatario in modo che giungano senza errori all'interessato.



MONOPORZIONE A TUTTO SAPORE.

Molte strutture che ospitano mense hanno ancora la necessità di un servizio monoporzione. Per loro un apposito reparto confeziona in modo rapido e igienico ogni portata con un termosigillatore che consente di preservare i sapori.



Confezionamento in mono-porzione di pasti per bambini con diete speciali.

Momenti di preparazione di piatti speciali all'interno della cucina dietetica.





controlli, test, analisi.
dietro a tutto ciò c'è
il nostro senso di
responsabilità che
ci guida verso un
traguardo di sicurezza.

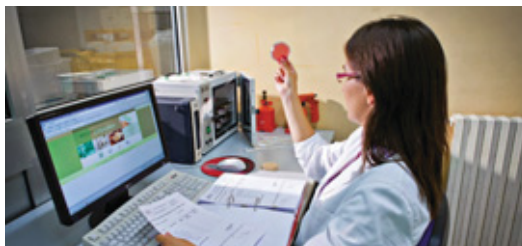
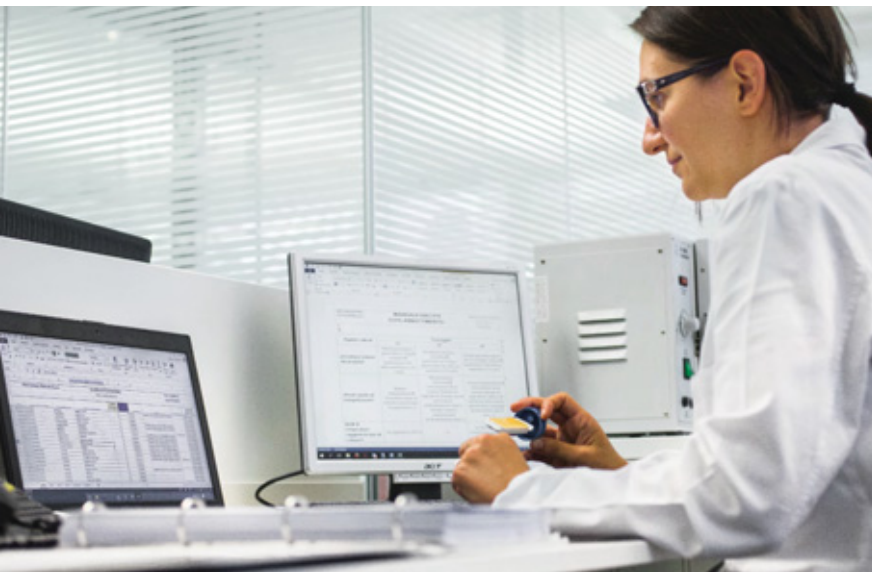
*Le verifica da parte di enti
esterni certificati avviene
periodicamente e
costantemente su tutti
i cibi, caldi e freddi.*

CONTROLLI INTERNI QUOTIDIANI.

Avere un laboratorio di analisi interno con un'esperta biologa, fa parte delle scelte di serietà e responsabilità della Ristorazione Ottavian. Il laboratorio lavora per garantire la sicurezza igienica dei pasti e gestisce il sistema di autocontrollo (HACCP) con un puntuale monitoraggio registrato su precisa modulistica. Ogni giorno il laboratorio preleva campioni delle pietanze servite e li conserva per 72 ore per avere anche un controllo a posteriori sui cibi consegnati, ogni giorno esegue test per verificare lo stato di sanificazione delle attrezzature, per stabilire i dosaggi dei prodotti sanificanti, per controllare le materie prime in arrivo, per accertare le condizioni delle derrate.

CONTROLLI ESTERNI COSTANTI.

Altre analisi microbiologiche mirate vengono commissionate periodicamente dalla Ristorazione Ottavian ed eseguite presso un laboratorio di analisi esterno. Inoltre, controlli e verifiche sul nostro lavoro e sui nostri prodotti vengono regolarmente effettuati perché richiesti da enti esterni come le Ulss, i Comuni, i comitati di controllo dei genitori e così via, in un clima di piena collaborazione che nasce dall'estrema necessità di avere sempre tutte le carte in regola per ciò che riguarda igiene e sicurezza.



Momenti di verifica delle attività di sanificazione con appositi "tamponi delle superfici", nei vari reparti della Ristorazione Ottavian.





una buona ricetta
nasce dal buon gusto
e dal buon senso messi
insieme. sapori e cal orie
in equil ibrio per fetto.



Giorno	Menu Item
Venerdì	FILET VALNUT MONTATO
Martedì	ROSTO ALA MANTO
	BOCCONDI DI TATANO ALLA CAMPANOLA
Mercoledì	SPAGHETTI ALLA CAMPANOLA
	MISCELLANEA

La formulazione dei menù tiene conto dei valori nutrizionali, della stagione, delle richieste dei clienti, della tradizione locale e anche delle nuove tendenze.



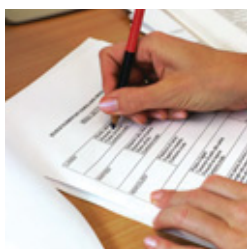
MENÙ STUDIATI A TAVOLA.

I nostri menù nascono da una combinazione preziosa di due forti competenze: il nostro executive chef conosce i sapori, le ricette tradizionali, il modo di elaborare i cibi perché acquistino gusto e personalità, la nostra dietista pensa alle combinazioni tenendo presente la grammatura, le kcal per ogni singolo piatto, la tipologia del consumatore (bambini, ragazzi, adulti, anziani, malati o allettati), in linea con le direttive dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana) e dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Il risultato è sempre un pasto appetitoso, gustoso, goloso ma leggero, corretto dal punto di vista dell'apporto calorico e nutrizionale.

FORMAZIONE ALLA GRANDE CUCINA.

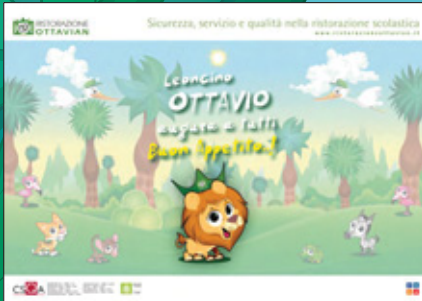
La formazione sui comportamenti adeguati ad ottenere qualità è un altro degli obiettivi della Ristorazione Ottavian.

Ad ogni dipendente viene organizzato un corso mirato: i nuovi assunti vengono indottrinati sulle metodologie da seguire per garantire igiene e sicurezza, gli altri vengono continuamente aggiornati sulle specifiche competenze, sulle attrezzature o su nuovi sistemi. Corsi particolari vengono svolti anche per educare all'accoglienza e al servizio. Infine, visite e piccoli seminari sulla cultura alimentare e nutrizionale vengono organizzati anche per scuole, gruppi di genitori e chi ne fa specifica richiesta.



Il contributo di una dietista interna sempre disponibile è prezioso non solo per la formulazione più corretta dei menù, ma anche per lo studio quotidiano delle diete personalizzate.

I corsi di formazione e di aggiornamento del personale in materia di igiene, sicurezza, accoglienza e filosofia aziendale, vengono tenuti periodicamente.



MANUALI DI SICUREZZA.

Perché la formazione dei suoi nuovi assunti e di tutto il personale sia davvero completa ed accurata, la Ristorazione Ottavian ha approntato un dettagliato manuale di comportamenti volti a garantire la massima sicurezza e igiene. Con frasi semplici e chiare illustra i comportamenti a rischio, i principi dell'Haccp, i sistemi per produrre gli alimenti correttamente. Igiene personale, controllo delle materie prime, del processo produttivo, dei locali, delle attrezzature e dell'ambiente: i cardini della sicurezza vengono approfonditi fase per fase con tutte le indicazioni per operare secondo le procedure.

MATERIALI E CORSI PER BAMBINI

Corsi di cucina e di corretta alimentazione vengono organizzati con le scuole o gruppi di genitori perché i piccoli e grandi possano avvicinarsi al mondo dell'alimentazione con interesse e passione.

In questo modo diventa più facile insegnare loro ad amare sapori diversi e cibi più nutrienti e sani.

APPUNTI SU UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Anche la formazione del personale sulle buone pratiche di una corretta alimentazione è una delle finalità della Ristorazione Ottavian.

Non solo all'interno dell'azienda ma anche nel sociale l'azienda si propone come seria divulgatrice di un'alimentazione equilibrata.

L'alimentazione corretta, dice il Presidente, apre la strada ad una vita sana e piacevole.

Ecco, quindi, in questa guida illustrati molto semplicemente i rudimenti di dietetica: principi nutritivi e loro funzioni, i gruppi alimentari, una giornata alimentare equilibrata e le regole fondamentali per condurre una vita più regolare e soprattutto più sana.

I NOSTRI MENÙ SCOLASTICI SEMPRE AGGIORNATI



Tovaglie colorate: Natale, Carnevale, Pasqua e Estate. Solari e gioiose, per rendere più piacevole e divertente il momento della mensa ai piccoli utenti.



*Leoncino OTTAVIO
augura a tutti*

Buon Appetito..!



Una grande azienda Leader all'insegna del gusto e del far mangiare bene sano e sicuro.
Una grande cucina di garanzia e tradizione anche al servizio di una pausa pranzo di qualità.
Un grande ristorante Self-Service dove si prepara e si serve qualità tutti i giorni per tutti.
Un grande panificio e una superba pasticceria per stupire i palati più esigenti.



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330



RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A.

Via Friuli, n. 20 - 31020, SAN VENDEMIANO (TREVISO) IT

Tel. +39 0438.400135 r.a. - Fax +39 0438.402050

info@ristorazioneottavian.it

www.ristorazioneottavian.it

