A tutti i genitori e le famiglie:

Oggetto: Presentazione della Società gestore del servizio di ristorazione

Genesi s.r.l. è un'azienda che nasce oramai 20 anni fa dal desiderio di creare una società di ristorazione di stampo familiare così come famiglie sono i clienti a cui abbiamo deciso, allora come adesso, di rivolgerci.

Ci occupiamo infatti di ristorazione esclusivamente in ambito privato e principalmente religioso con l'obiettivo di fornire un servizio e un'attenzione più vicine alle esigenze di qualità e di rapporto che caratterizzano i nostri clienti e tutti i nostri utenti.

La decisione è dettata anche dal desiderio di poter essere scelti da tutti i nostri clienti giorno dopo giorno.

Questa familiarità ci ha permesso di poter annoverare tra i nostri clienti numerose congregazioni religiose e relativi servizi nel mondo scolastico e sanitario, con un grado di soddisfazione reciproca molto alto, al punto che molti dei nostri clienti sono con noi, e noi con loro, dagli albori della nostra nascita e altri comunque da molti anni.

In questi 20 anni siamo cresciuti senza perdere l'attenzione che ci contraddistingue nella gestione delle risorse e nella scelta delle materie prime, senza perdere il contatto con le esigenze della nostra utenza, continuando a restare realmente vicini al cliente, alle sue esigenze e a quelle di tutti i nostri commensali.

Questa crescita ha visto contemporaneamente l'azienda strutturarsi, diventare un solido partner dotato di figure altamente professionalizzate, di direttori di servizio e dietiste sempre presenti presso le nostre strutture, di un ufficio interno di qualità igiene e sicurezza tutte cose che ci hanno permesso di essere certificati ISO 9001 da molti anni oramai.

Siamo felici di potervi servire da qualche anno e speriamo di continuare così per il futuro

Restando a disposizione per qualsiasi vostra esigenza vi porgiamo i nostri più cordiali saluti

Genesi s.r.l.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La struttura della nostra Società è così configurabile.

La Direzione definisce le politiche e le strategie aziendali, coordina l'attività e l'operato dei responsabili di gestione e, per problemi specifici, si avvale della collaborazione di esperti di settore nel campo tecnico, amministrativo e finanziario.

In particolare il sistema organizzativo della gestione ristorazione è formato da uno staff di collaboratori tecnici che hanno maturato una significativa esperienza nel settore della ristorazione ospedaliera e comunitaria.

Lo staff è così formato:

a) **Servizio tecnico** – fa capo ad un esperto in organizzazione e formazione nel cui ambito rientrano le problematiche relative alla formazione del personale, gestione operativa e organizzazione del servizio.

b) **Servizi acquisiti** – fa capo ad un esperto in approvvigionamento dei generi alimentari. Il responsabile cura tutte le operazioni tecniche commerciali legate alla procedura di acquisto e distribuzione del prodotto secondo le specifiche merceologiche definite dal servizio dietetico e gli standard qualitativi prefissati dal servizio tecnico.

c) **Servizio dietetico** – fa capo ad un'esperta in dietetica. La responsabile elabora e sviluppa i programmi dietetici secondo le specifiche esigenze nutrizionali sia per diete ordinarie che speciali e particolari.

Il coordinamento dei servizi tecnici, commerciali e amministrativi è svolto presso la nostra sede di Treviglio per tutto il territorio del nord Italia.

A livello territoriale è inserito un responsabile operativo del settore ristorazione con mansioni di gestione e conduzione della unità operative.

Il nostro modello organizzativo presuppone quindi dei livelli d'intervento e controllo della gestione.
Il primo, tipico della Struttura Centralizzata, definisce gli standard qualitativi dei prodotti, disciplina contrattualmente le modalità d'approvvigionamento, fornisce il supporto dietetico - nutrizionale alle strutture appaltate.

Il secondo livello compete all'organizzazione territoriale periferica ed è mirata al coordinamento dell'attività operativa all'interno dell'appalto.

All'interno di un mercato molto competitivo, la certificazione del Sistema Qualità aziendale è requisito indispensabile per l'immissione di prodotti e servizi sul mercato.

Come strumento di differenziazione dalla concorrenza non qualificata garantisce visibilità alle procedure utilizzate.
Già nel 2006 Genesi Srl ottenne la certificazione ISO 9001: 2000, successivamente aggiornata alla ISO 9001:2008.

Come mezzo per il raggiungimento e il mantenimento della qualità del servizio attua un articolato "SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' " (SGQ).

BUREAU VERITAS
Certification

GENESI SRL

Sede Legale e Operativa:
Via Pontirolo, 1 – 24047 TREVIGLIO (BG)

Bureau Veritas Italia spa certifica che il sistema di gestione dell'organizzazione sopra indicata è stato valutato e giudicato conforme ai requisiti della norma di sistema di gestione seguente

Norma

ISO 9001:2008

Campo di applicazione

Erogazione del servizio di ristorazione collettiva e pulizie connesse.

Settore/i EA di attività **30,35**

Data d'inizio del presente ciclo di certificazione: **15 maggio 2015**

Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione questo certificato è valido fino al: **16 maggio 2018**

Data della certificazione originale: **16 giugno 2006**

Certificate No. 194255 Rev. N.1 del: **15 maggio 2015**

LODOVICO JUCKER - Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Via Miramare, 15, - 20126 Milano, Italia

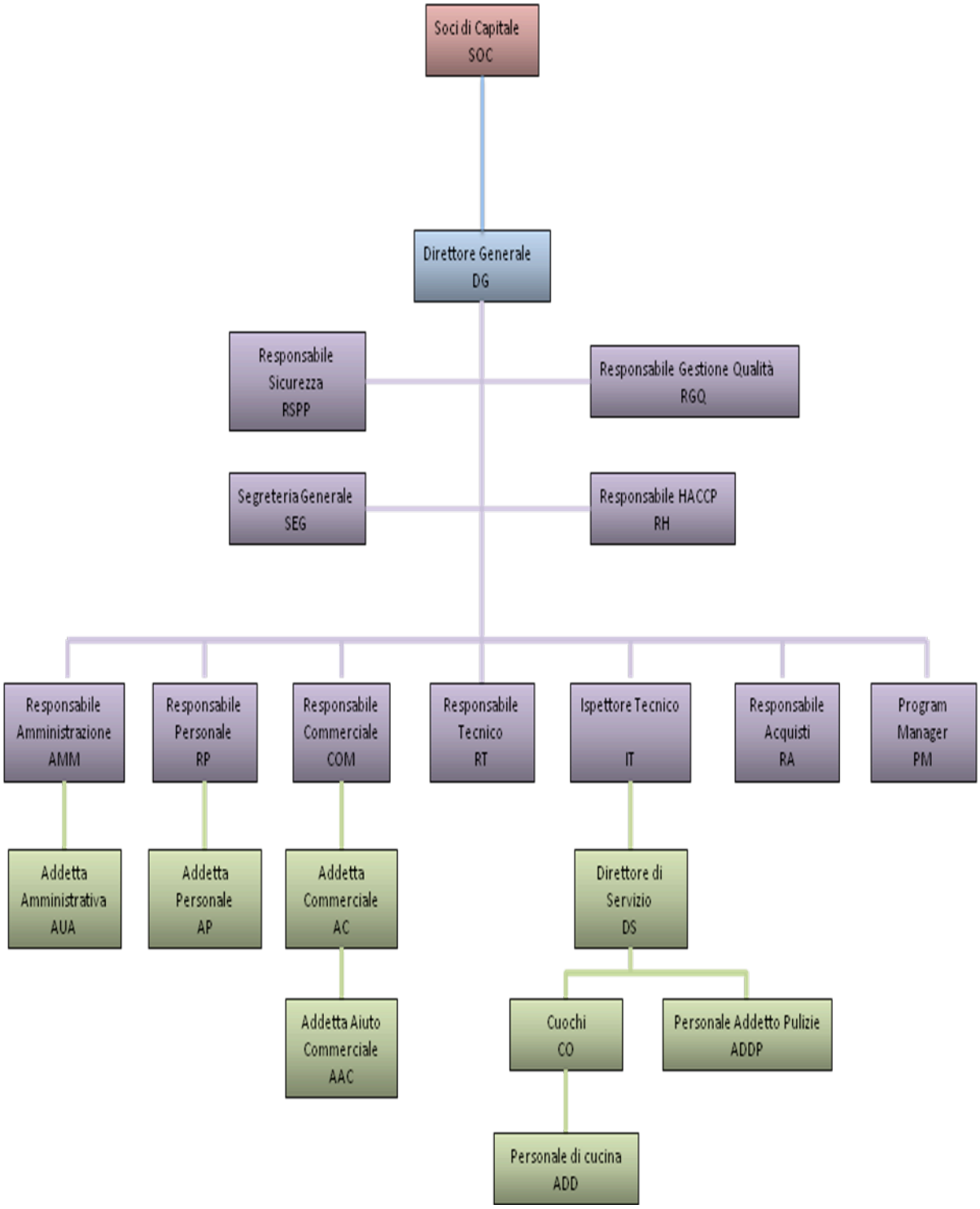
Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it

ACCREDIA L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

SGQ	N° 009A	PRS	N° 076C
SGA	N° 008D	SGE	N° 009M
PRD	N° 009B	EMAS	N° 004P
SCR	N° 008F	GHG	N° 008O
FSMS	N° 003I	ISP	N° 006E

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA e IAF
Signatory of EA and IAF mutual Recognition Agreements

ORGANIGRAMMA AZIENDALE:


Soci di Capitale
SOC
Direttore Generale
DG
Responsabile Sicurezza
RSPP
Responsabile Gestione Qualità
RGQ
Segreteria Generale
SEG
Responsabile HACCP
RH
Responsabile Amministrazione
AMM
Responsabile Personale
RP
Responsabile Commerciale
COM
Responsabile Tecnico
RT
Ispettore Tecnico
IT
Responsabile Acquisti
RA
Program Manager
PM
Addetta Amministrativa
AUA
Addetta Personale
AP
Addetta Commerciale
AC
Direttore di Servizio
DS
Addetta Aiuto Commerciale
AAC
Cuochi
CO
Personale Addetto Pulizie
ADDP
Personale di cucina
ADD