

pensare  
fare  
sentire

## COMPANY PROFILE 2011



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

# CIR food si presenta

**CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione** è una delle maggiori aziende italiane ed europee di ristorazione. Nata nel 1992, CIR food è oggi, con oltre **10.500 dipendenti fra cui 1.200 cuochi**, la realtà del settore più diffusa sul territorio italiano con attività in **16 regioni e 70 province**. La sede nazionale è a Reggio Emilia e all'estero opera in Belgio, Bulgaria, Stati Uniti e Vietnam.

**10.500**  
DIPENDENTI  
di cui

**1.200**  
CUOCHI

CIR food rappresenta il simbolo della **qualità della ristorazione italiana**: promuovere la cucina tradizionale nazionale è un valore portante del Gruppo. La missione aziendale è incentrata sulla qualità e sul cliente; l'obiettivo primario è la divulgazione di una corretta **cultura dell'alimentazione**, migliorando le abitudini di consumo.

**NEL**  
**MONDO**

**BELGIO**  
**BULGARIA**  
**USA**  
**VIETNAM**

**16**  
REGIONI

**70**  
PROVINCE



## IL VALORE DELLE RISORSE UMANE

Le risorse umane sono la principale fonte di valore per CIR food: con il loro contributo individuale consentono il raggiungimento dei risultati aziendali.

CIR food fonda il proprio sviluppo sulla responsabilità delle persone, la qualità del lavoro, la trasparenza delle azioni e la correttezza dei comportamenti. Con l'**Accademia di Ristorazione** il Gruppo realizza corsi interni di formazione e aggiornamento per trasmettere e condividere sia il know how che i propri valori, ispirati alla cultura della ristorazione e alla natura cooperativa.



**VALORI**  
**CONDIVISI**

**RISPETTO**  
**COINVOLGIMENTO**  
**RESPONSABILITÀ**  
**UMILTÀ E VOGLIA**  
**DI APPRENDERE**  
**GIOCO DI SQUADRA**  
**DINAMISMO**  
**PASSIONE**



# I servizi di ristorazione

CIR food sviluppa la propria attività in tutti i segmenti di mercato:

- **Ristorazione collettiva** (scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari e comunità)
- **Ristorazione commerciale**  
(ristoranti self service **RITA**, pizzerie-focaccerie **Piazza del Sole**, ristoranti **Pastarito-Pizzarito**)
- **Buoni Pasto** con la divisione **Bluticket**
- **Banqueting** con il marchio **Gargantua**
- Progettazione Servizi Educativi con la società **Progettare Zerosei**

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nella ristorazione collettiva, CIR food si propone sia come gestore diretto delle cucine dei clienti sia con pasti distribuiti dai propri centri di cottura, elaborando menu e piatti per tutte le tipologie di servizio. CIR food dispone di uno staff di progettisti, nutrizionisti e specialisti in grado di monitorare ogni dettaglio del servizio e definire al meglio i menu. Le materie prime provengono da fornitori certificati con alti standard qualitativi. Grande attenzione è rivolta ai prodotti biologici e di provenienza locale, al fine di valorizzare il territorio. Complessivamente CIR food utilizza il **65% di prodotti da agricoltura biologica**, nel rispetto degli accordi presi con gli Enti locali e di tutti i criteri di sicurezza e tracciabilità.

Nella **ristorazione scolastica**, settore che vede il Gruppo al primo posto in Italia, CIR food è da sempre impegnata in progetti di educazione alimentare rivolti a famiglie, ragazzi ed insegnanti. È un servizio sempre molto ricercato perché sta aumentando la consapevolezza che la buona salute si conquista prima di tutto a tavola.

### RISTORAZIONE SCOLASTICA

PRESENTE  
IN CENTINAIA  
DI COMUNI

OLTRE  
30 MILIONI  
DI PASTI



### RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA

LE NOSTRE PRINCIPALI  
GESTIONI:  
AZIENDA USL DI BOLOGNA  
AZIENDA USL DI MODENA  
AZIENDA USL DI SAVONA  
OSPEDALE NIGUARDA  
DI MILANO  
CASA SERENA DI TORINO



## RISTORAZIONE COMMERCIALE



### BUONI PASTO



### BANQUETING



# Sistemi Certificati

Consapevole che i requisiti di un prodotto o di un servizio non possono più limitarsi a caratteristiche quali la capacità di soddisfare un determinato bisogno, il prezzo, le condizioni di fornitura e la relativa assistenza, oggi un' Azienda come CIR food non può fermarsi a considerare solo il "COSA" si produce, ma deve prestare massima attenzione anche al "COME".

A tal fine CIR food ha implementato diversi sistemi di certificazione per poter raggiungere **performance di servizio sempre più elevate**, garantendo al tempo stesso il rispetto per l'ambiente e le risorse naturali, la protezione della salute e sicurezza delle persone, la soddisfazione del cliente e del personale stesso.



## Quanta Stock and Go

CIR food si affida ad **una piattaforma di distribuzione centralizzata** delle derrate alimentari denominata Quanta Stock and Go, nata dall'esigenza di ottimizzare la gestione dei prodotti alimentari per garantire al Gruppo CIR food una filiera di approvvigionamento certificata e sempre più automatizzata. I fornitori della piattaforma **di 6.000 mq** sono un centinaio, selezionati da CIR food nel rispetto degli standard di sicurezza, qualità e rintracciabilità. Quanta, con circa 1.500 referenze, rifornisce scuole, aziende, ospedali, strutture socio-assistenziali e ristoranti self service localizzati in tutto il centro/nord Italia.

### PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE

6.000 mq



## Il Giornale del Cibo

CIR food ha creato sul web un polo culturale sull'universo dell'alimentazione e sul tema della genuinità a tavola: **www.ilgiornaledelcibo.it**. Questo giornale online è ricco di rubriche, di informazioni, forum, itinerari gastronomici, e si arricchisce giorno dopo giorno del contributo dei visitatori che hanno dato vita ad una community virtuale di specialisti di una **ristorazione sana ed equilibrata** e di appassionati del mangiar bene. Il sito promuove e sensibilizza un confronto pubblico e razionale sui temi della gastronomia, della ristorazione, della produzione agroalimentare, dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità locali.

### INFORMAZIONI GASTRONOMICHE

100.000 UTENTI UNICI AL MESE



Qualità \_\_\_\_\_  
Salute e sicurezza sul lavoro \_\_\_\_\_  
Ambiente \_\_\_\_\_  
Responsabilità Sociale \_\_\_\_\_  
Sicurezza Alimentare \_\_\_\_\_  
Produzione Biologica \_\_\_\_\_  
Rintracciabilità nella Filiera Agroalimentare \_\_\_\_\_



**Qualità - ISO 9001**  
per aumentare l'efficienza interna ed accrescere la soddisfazione dei nostri clienti.

**Salute e Sicurezza sul Lavoro - BS OHSAS 18001**  
per migliorare le condizioni di lavoro e ridurre il rischio di infortuni.

**Ambiente - ISO 14001**  
per limitare gli impatti sull'ambiente dei nostri processi produttivi.

**Responsabilità Sociale - SA8000**  
per rispettare etica e diritti sociali in tutta la filiera e valorizzare le persone.

**Sicurezza Alimentare - ISO 22000 e UNI 10854**  
per assicurare l'igiene delle lavorazioni e la salubrità dei pasti che produciamo.

**Produzione Biologica - REG CE 834/07**  
per garantire ai nostri clienti l'utilizzo di prodotti biologici.

**Rintracciabilità nella Filiera Agroalimentare - ISO 22005**  
per documentare la rintracciabilità dal ricevimento delle materie prime alla consegna del pasto al cliente.

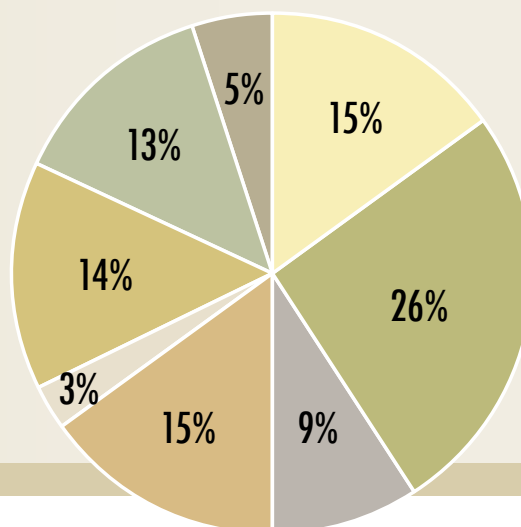
# I numeri di CIR food Italia

A seguito della fusione per incorporazione di Eudania in CIR food, avvenuta il 1° marzo 2011, di seguito si presentano i dati aggregati dei bilanci 2010 di CIR food e Eudania.

Ricavi annui totali	€ 448.615.000	Tasse e contributi versati	€ 43.466.000
Utile netto	€ 7.536.000	Capitale sociale sottoscritto	€ 15.734.000
Numero dipendenti	10.000	Risorse destinate al fondo di promozione cooperativa e a riserva indivisibile	€ 6.307.400
Pasti prodotti e serviti	72.154.000	Soci cooperatori	5.516
Buoni pasto venduti	10.682.000	Patrimonio netto	€ 57.545.000
Numero autoanalisi sul prodotto	9.000	Prestito sociale	€ 60.869.000
Costi di analisi effettuate e costi per miglioramento qualità dei prodotti	€ 2.081.800	Sedi sul territorio italiano	16
Spese per la formazione del personale	€ 1.131.000	Cucine gestite	1.053
Totale investimenti	€ 17.248.000	Pubblici esercizi gestiti	111

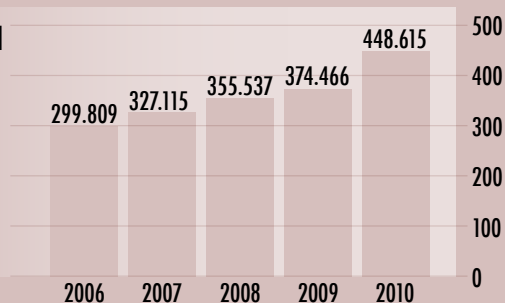
## RICAVI PER TIPOLOGIA DI SERVIZI

Rist. Commerciale	67.218.000	15%
Rist. Scolastica	114.478.000	26%
Rist. Aziendale	40.686.000	9%
Rist. Sociosanitaria	68.549.000	15%
Rist. per Militari	13.397.000	3%
Centri di cottura	60.640.000	14%
Bluticket	60.101.000	13%
Altri	23.546.000	5%
<b>Totale</b>	<b>448.615.000</b>	<b>100%</b>



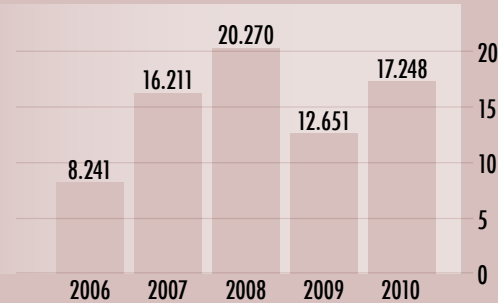
### ANDAMENTO RICAVI

in migliaia di euro



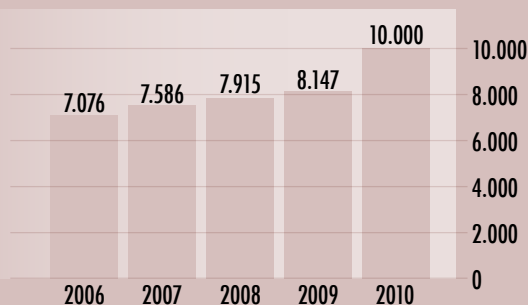
### ANDAMENTO INVESTIMENTI

in migliaia di euro



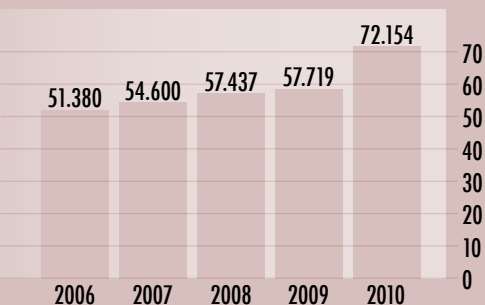
### ANDAMENTO OCCUPATI

in migliaia di unità



### PASTI PRODOTTI E SERVITI

in milioni di unità



# LE SEDI

## Sede Legale, Direzione ed Amministrazione:

Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia  
 Tel. 0522/53011 - Fax 0522/530100 - NUMERO VERDE 800.836655  
 Cod. Fisc. e P. IVA N. 00464110352 - Casella Postale N. 65  
 E-mail: cir-food@cir-food.it **www.cir-food.it**

## BLUTICKET Divisione Buoni Pasto:

Viale Teodorico, 21 - 20149 MILANO  
 Tel. 02/3454191 - Fax 02/34541955  
 NUMERO VERDE 800.01140011  
**www.bluticket.it**

 DIVISIONE	Via Colle Ramole, 9 Loc. Bottai - 50023 IMPRUNETA- FIRENZE Via Corcianese, 218 - Torre E, piano 3°, int. 5 - 06132 ELLERA SCALO-PERUGIA	Tel. 055/22621 - Fax 055/2262331 Tel. 075/5173193 - Fax 075/5173325
Area Nord Ovest	Viale Sauli, 39/4 - 16121 GENOVA	Tel. 010/5373711 - Fax 010/5373739
Area Lombardia	Largo Donegani, 2 - 20121 MILANO	Tel. 02/2909891 - Fax 02/6570540
Area Nord	Via Della Libertà, 16 - 46030 SAN GIORGIO - MANTOVA	Tel. 0376/270806 - Fax 0376/373037
Area Nord Est	Via Savelli, 28 - 35129 PADOVA	Tel. 049/7800581 - Fax 049/7808653
Area Emilia Ovest	Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA	Tel. 0522/53011 - Fax 0522/530200
Area Emilia Est	Via Portogallo, 13 - 41122 MODENA	Tel. 059/317611 - Fax 059/452058
Area Romagna	Via Zandonai, 40 - 44124 FERRARA	Tel. 0532/908611 - Fax 0532/769675
Area Centro Sud	Via Tenuta del Cavaliere, 1 - Palazzina B c/o CAR - 00012 Guidonia - ROMA	Tel. 0774/390368 - Fax 0774/39235

## DIVISIONE BANQUETING

GARGANTUÀ REGGIO EMILIA	Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA	Tel. 0522/556594 - Fax 0522/550242
GARGANTUÀ FERRARA	Via Zandonai, 40 - 44124 FERRARA	Tel. 0532/793436 - Fax 0532/769675
GARGANTUÀ MILANO	Largo Donegani, 2 - 20121 MILANO	Tel. 02/2909891 - Fax 02/6570540
GARGANTUÀ MODENA	Via Portogallo, 13 - 42122 MODENA	Tel. 059/317611 - Fax 059/452058

## SOCIETÀ ITALIANE

PASTARITO srl	DESIO FOOD spa	RISTO 4	CONVITO srl	ALISEA scarl	PROGETTARE ZEROSEI srl	ARCO srl
100%	99%	70%	48%	40%	40%	25%

## SOCIETÀ ESTERE

CIR GOLDEN REST ad BULGARIA	ESEDRA sprl BELGIO	CIR food USA	417 LA FAYETTE RESTAURANT LLC	VITA food J. V. CO. Vietnam	LA PRIMA Food Group	CAFFÈ CENTRALE LLC U.S.A.
100%	74%	60%	40%	31%	30%	6,2%

## LE MAGGIORI SOCIETÀ DEL GRUPPO

### SOCIETÀ ITALIANE

Pastarito srl	Direzione: Viale Certosa, 151 - 20151 MILANO Sede Legale: Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA	Tel. 02/30091711 - Fax 02/33496863 Tel. 0522/532262
Convito srl	Via Tazzoli, 6 - 20154 MILANO	Tel. 02/36637422
Progettare Zerosei srl	Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA	Tel. 0522/530258 - Fax 0522/530100

### SOCIETÀ ESTERE

CIR Golden Rest	Mladost bl.136 vh. 1 eet. Perter ap.3/4 - 9010 VARNA (Bulgaria)	Tel. 00359/52699322 - Fax 00359/52699321
ESEDRA sprl	Place de Jambline de Meux, 30 - 1030 BRUXELLES (Belgio)	Tel. 0032/2/7434520 - Fax 0032/2/7434528
CIR food USA	5105 Berwyn Road, Suite 101, College Park - 20740 MARYLAND (USA)	Tel. 301/220/1001 - Fax 301/220/4489
417 LA FAYETTE RESTAURANT	99 Hudson st. - 3° New York (USA)	
VITA food J.V. CO.	Lot. D1 - 7 TT, DA 1 - 2 st. My Phuoc 2 Industrial Zone, Ben Cat District, Binh Duong Province (Vietnam)	Tel. 0084/8/9100373 - Fax 0084/8/9102487
LA PRIMA FOOD GROUP	5105 Berwyn Road, Suite 101, College Park 20740 Maryland (USA)	Tel. 301/220/1001 - Fax 301/220/4489
Caffè Centrale LLC	7 East 59th Street - 10022 NEW YORK (USA)	Tel. 001/212/2232724 - Fax 001/212/2233608