

pensare
fare
sentire

COMPANY PROFILE 2014



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 dalla fusione di tre cooperative attive dai primi anni '70, è oggi, con **oltre 10.700 dipendenti fra cui 1.200 cuochi**, la realtà del settore più diffusa sul territorio italiano con attività in **16 regioni e 68 province**. La sede nazionale è a Reggio Emilia e all'estero opera in Belgio, Bulgaria, Stati Uniti e Vietnam.

oltre
10.700
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

68
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** CIR food 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

Nella ristorazione collettiva (scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari e comunità), 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
35 MILIONI
DI PASTI



RISTORAZIONE SOCIOSANITARIA

LE NOSTRE PRINCIPALI
GESTIONI:
AZIENDA USL LAZIO
AZIENDA USL DI BOLOGNA
AZIENDA USL DI SAVONA
OSPEDALE NIGUARDA DI
MILANO
OSPEDALE SAN GERARDO
DI MONZA
CASA SERENA DI TORINO

RISTORAZIONE AZIENDALE

SI AFFIDANO GIÀ A NOI:
BANCA INTESA
CHIESI FARMACEUTICI
G.D. (GRUPPO COESIA)
MAX MARA
TELECOM
UNICREDIT
VODAFONE

RISTORAZIONE COMMERCIALE

CIR food opera e dispiega il suo know-how nel segmento della ristorazione commerciale con una Divisione dedicata, sviluppando formule e concept di servizio che traggono ispirazione continua dal confronto con i bisogni, esigenze e attese di un mercato diversificato.

Opera con vari format, quali: self service, free flow, table service, food bar, snack bar, pizzerie e focaccerie e nella ristorazione veloce, sempre con una particolare attenzione rivolta al gusto e alla sana alimentazione.

Elemento comune di tutti questi locali sono i cuochi professionisti, che ogni giorno cucinano con grande passione materie prime certificate e di qualità, per offrire una vasta scelta di specialità gastronomiche dalla tradizione ai piatti light ed innovativi a ricette internazionali.

La ristorazione commerciale CIR food è garanzia di flessibilità di servizio, professionalità del personale, alta qualità, freschezza e naturalità dei prodotti e di un'offerta ampia e variegata a prezzi competitivi.



RETE DI LOCALI

OLTRE 100
PUBBLICI ESERCIZI

BUONI PASTO



BANQUETING



Sistemi Certificati

In una logica di responsabilità integrata CIR food ha implementato sistemi di certificazione volontari con l'obiettivo di mantenere e migliorare i propri servizi di ristorazione raggiungendo performance sempre più elevate e assicurando nell'attività quotidiana di gestione di mense la sostenibilità economica, ambientale e sociale.



N° IT243221/N° IT243214/UK/N° IT244762
N° IT243225/N° IT243274/N° IT243224/N° 641/001



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, con la rubrica **Pubblicamente a Tavola**, promuove e sensibilizza un confronto razionale sui temi della ristorazione e sulle dinamiche che più incidono sul mangiare pubblico per migliorarne la qualità.

INFORMAZIONI GASTRONOMICHE

150.000 UTENTI UNICI AL MESE



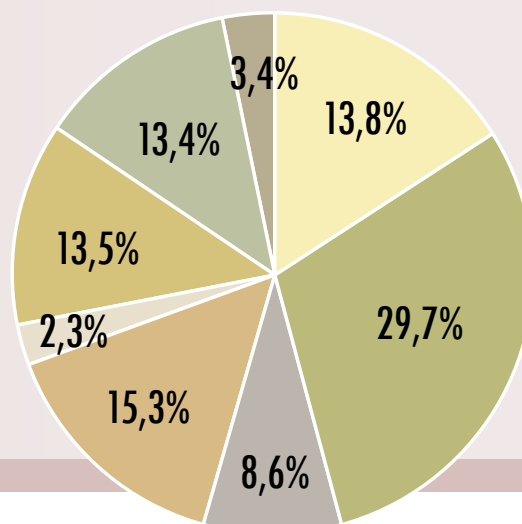
I numeri di CIR food Italia

Ricavi annui totali	€ 490.970.000
Utile netto	€ 12.762.000
Numero dipendenti	10.701
Pasti prodotti e servizi	76.000.000
Buoni pasto venduti	11.830.000
Patrimonio netto	€ 90.421.000
Soci cooperatori	6.052
Capitale Sociale sottoscritto	€ 19.774.000
Prestito Sociale	€ 58.707.000
Totale investimenti	€ 13.806.000

Tasse e contributi versati	€ 48.727.000
Risorse destinate al fondo di promozione cooperativa e a riserva indivisibile	€ 11.989.000
Spese per la formazione del personale	€ 850.000
Spese per miglioramento sicurezza sul posto di lavoro e sicurezza alimentare	€ 2.083.000
Numero autoanalisi sul prodotto	11.500
Spese per miglioramento qualità dei prodotti	€ 2.640.000
Cucine gestite	1.200
Pubblici esercizi gestiti	100

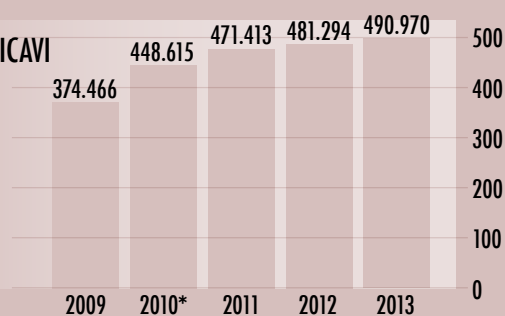
RICAVI PER TIPOLOGIA DI SERVIZI

Rist. Commerciale	67.700.000	13,8%
Rist. Scolastica	145.703.000	29,7%
Rist. Aziendale	42.424.000	8,6%
Rist. Sociosanitaria	75.227.000	15,3%
Rist. per Militari	11.263.000	2,3%
Centri di cottura	66.279.000	13,5%
Bluticket	65.936.000	13,4%
Altri	16.438.000	3,4%
Totale	490.970.000	100%



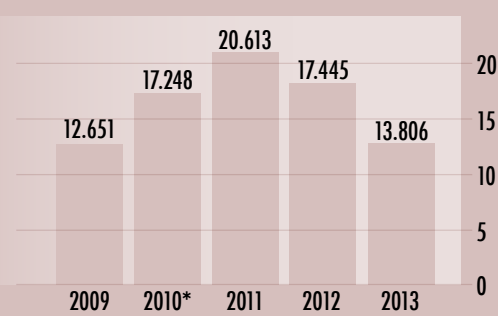
ANDAMENTO RICAVI

in migliaia di euro



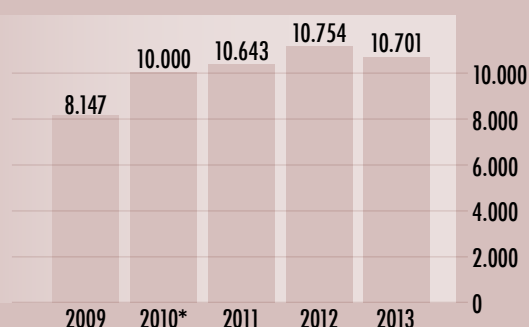
ANDAMENTO INVESTIMENTI

in migliaia di euro



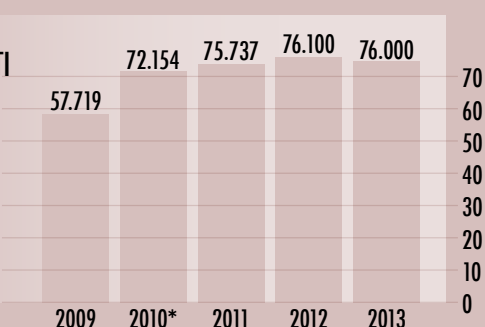
ANDAMENTO OCCUPATI

in migliaia di unità



PASTI PRODOTTI E SERVIZI

in milioni di unità



*L'anno 2010 riporta il dato aggregato dei bilanci di CIR food e di Eudania.

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 Eudania	Il Palazzaccio - Viale Europa - 50018 SCANDICCI - FIRENZE Via Corcianese, 218 - Torre E, piano 3°, int. 5 - 06132 ELLERA SCALO-PERUGIA	Tel. 055/22621 - Fax 055/226231 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. 335/5649768 gargantua@cir-food.it
GARGANTUÀ FERRARA	Via Zandonai, 40 - 44124 FERRARA	Tel. 0532/908611 - Fax 0532/769675 gargantuafe@cir-food.it
GARGANTUÀ MILANO	Largo Donegani, 2 - 20121 MILANO	Tel. 02/2909891 - Fax 02/6570540 gargantuami@cir-food.it
GARGANTUÀ MODENA	Via Portogallo, 13 - 42122 MODENA	Tel. 059/317611 - Fax 059/452058 gargantuamo@cir-food.it

SOCIETÀ ITALIANE



SOCIETÀ ESTERE

