



Copra Elior e il gruppo Elior

Settore scolastici 2014

Un approccio mirato al benessere.

Copra Elior SpA, fondata nel 1974, si occupa di servizi personalizzati di Ristorazione Collettiva per organizzazioni dell'ambito scolastico, ospedaliero, Aziende e Forze Armate.

Soluzioni di qualità con un approccio mirato al benessere delle persone,

attraverso la promozione delle **risorse locali** e della **cultura dello sport.**

Nel 2010, Copra Elior è entrata nel Gruppo Elior.



Copra Elior: alcune cifre



PRESENZA NAZIONALE

Piemonte, Valle d'Aosta,
Trentino Alto-Adige,
Veneto, Friuli, Emilia,
Liguria, Toscana, Puglia.



CLIENTI SERVITI

700 ogni giorno



FATTURATO 2012

95 milioni €

COLLABORATORI

2500 dipendenti

COPRA

— elior —

Impegno e responsabilità costanti

Il rinnovo di questi attestati, che avviene ogni anno e solo dopo il superamento di severe verifiche, è per noi **un impegno da onorare ogni giorno ed un segno tangibile e verificabile della nostra affidabilità**, della nostra reputazione e della nostra trasparenza.



LE CERTIFICAZIONI COPRA ELIOR

UNI EN ISO 14001:2004

Sistema gestione Ambientale

UNI EN ISO 22000:2005

Sistema di gestione Sicurezza Alimentare

SA 8000 : 2008

Sistema di Responsabilità Sociale

OHSAS 18001:2007

Sistema di gestione sicurezza luoghi di lavoro

UNI EN ISO 9001:2008

Sistema di gestione Qualità

UNI 10854:1999 (haccp)

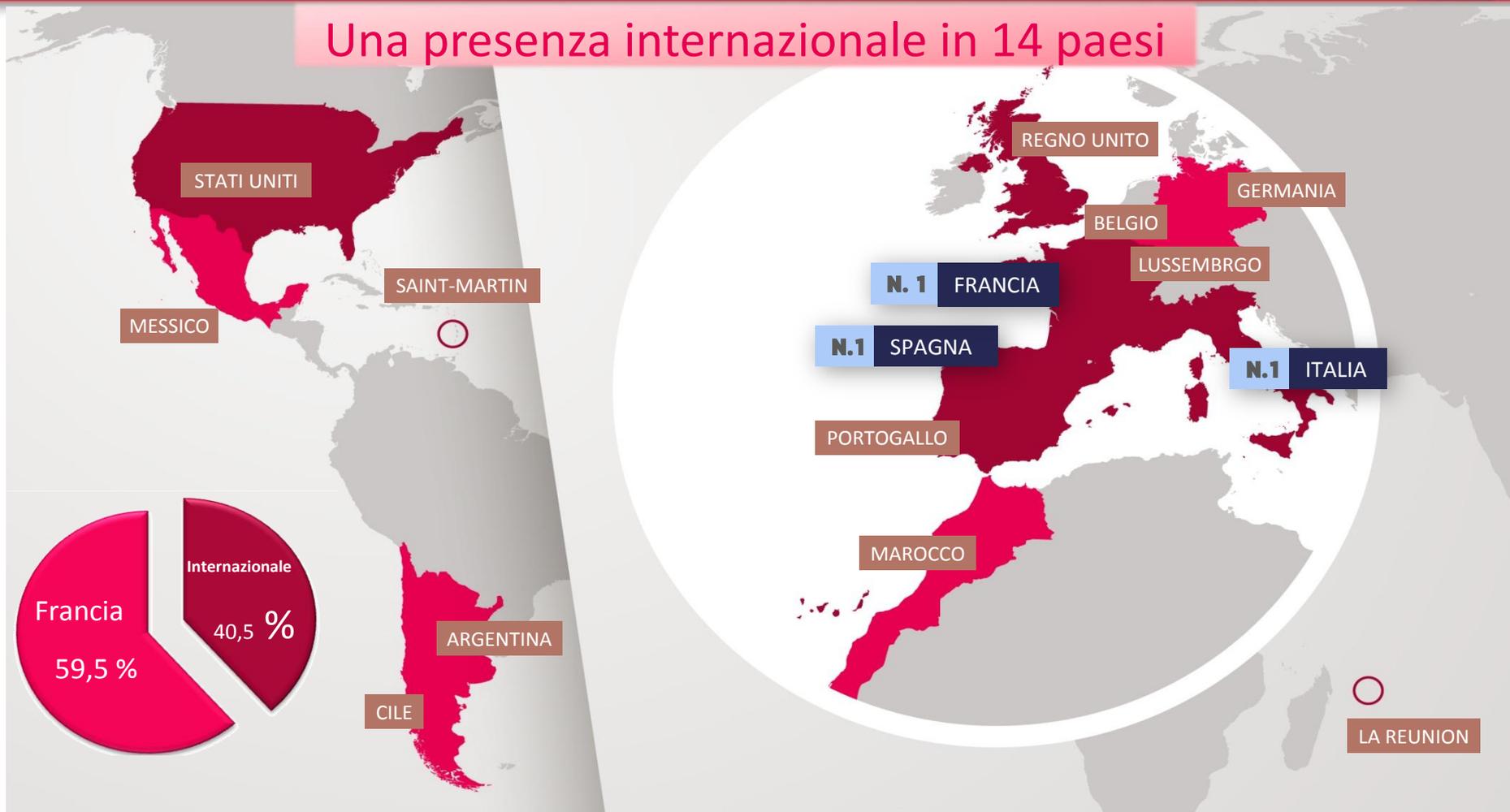
Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario

UNI EN ISO 22005 : 2008

Sistema di Rintracciabilità Agroalimentare

Il gruppo Elior

Una presenza internazionale in 14 paesi



Storia ed evoluzione del Gruppo Elior in Italia



1954

Tutto ha inizio qui con piccoli servizi di ristorazione. La società prende il nome di RistoChef

1981

Pian piano ci si ingrandisce sino a gestire importanti realtà industriali italiane

1998

Il gruppo francese Elior intuisce la potenzialità del mercato italiano ed acquisisce parte del capitale sociale della società

2004

Elior acquisisce il 100% del capitale di RistoChef e l'azienda prende il nome di Avenance

2008

Avenance acquisisce importanti realtà locali. Tra queste Concerta, azienda leader del Bolognese e Meridia nel nord Milano

2010

Ancora crescita con l'acquisizione di Copra Ristorazione, Global Chef, Barberis e Madel. Avenance è il 2° gruppo in Italia.

2012

Cambio di denominazione sociale: da Avenance Italia a Elior Ristorazione. Elior Ristorazione conquista la **leadership del mercato italiano** con l'acquisizione di Gemeaz.

RistoChef SpA

Elior

Avenance
Elior

Concerta
Elior

COPRA
RISTORAZIONE
Elior

elior

COPRA
elior

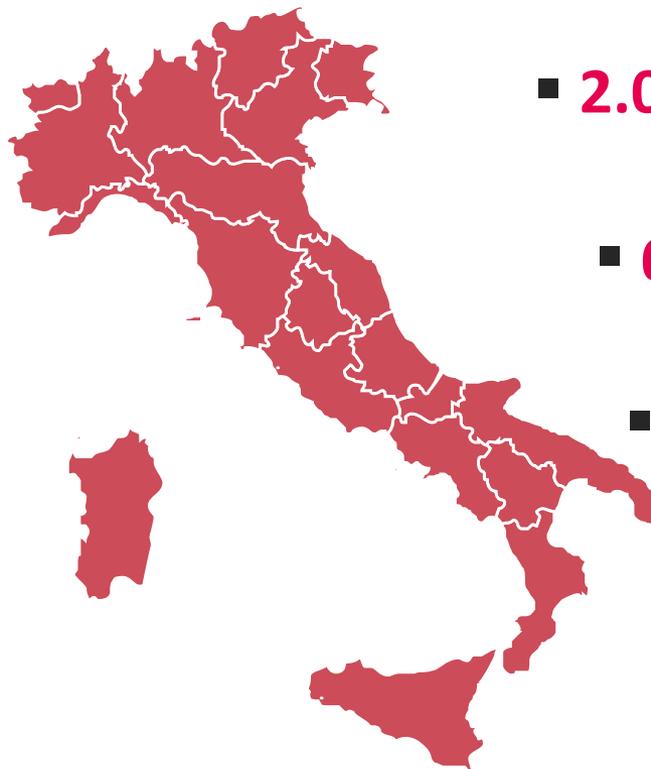
I nostri numeri: Elior in Italia



— elior —

Gemeaz

— elior —



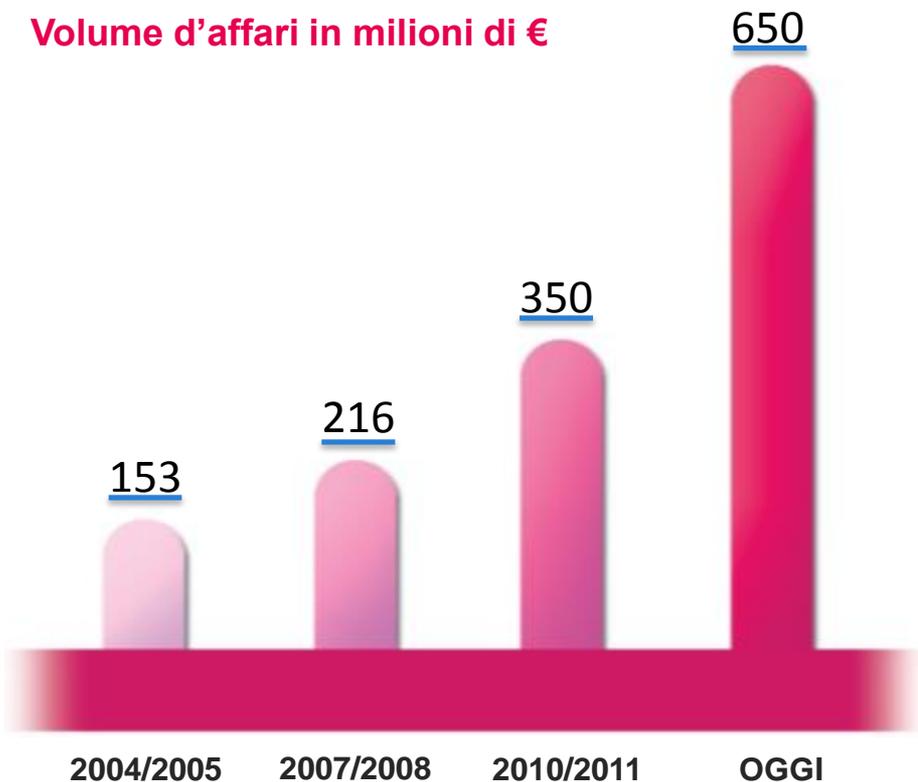
- **2.000** punti di ristorazione
- **650** milioni di € di fatturato
- **135** milioni di pasti all'anno
- **14.000** dipendenti

Il gruppo Elior è presente con uffici su tutto il territorio italiano.

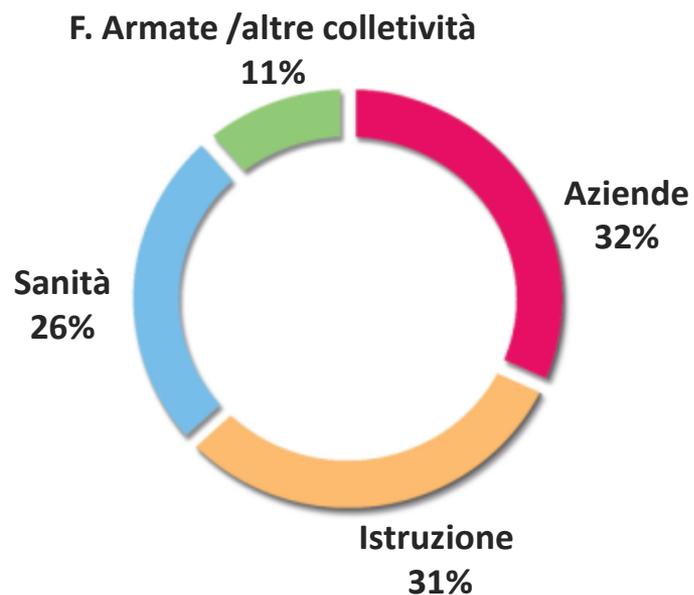


La nostra crescita e la presenza nei segmenti

Volume d'affari in milioni di €



Distribuzione nei segmenti



Operatore formato: cliente soddisfatto

Formazione continua per lavorare in un ambiente stimolante e accontentare i clienti

Gli strumenti sono i manuali della Haccp e della sicurezza del lavoro.

Ma non solo: house organ, poster, video, simulazioni in aula, testi in lingua..

Poster e passaporto sicurezza sul lavoro

PASSAPORTO PER LA SICUREZZA

elior COPRA Geneser

SCIVOLAMENTI-CADUTE-URT

- 1. Quando lavori in piedi...
- 2. Non correre...
- 3. Non usare...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...

STRAPPI MUSCOLARI

- 1. Non...
- 2. Quando...
- 3. Quando...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...

TAGLI DA COLTELLI

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

TAGLI DA COCCI

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

TAGLI DA MACCHINE

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

USTIONI DA FONTI DI CALORE

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

SCOSSE ELETTRICHE

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

MALETTE DA RAFFREDDAMENTO

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

USTIONI ED INTOSSICAZIONI CHIMICHE

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

SCALE DI "FORTUNA"

- 1. Non...
- 2. Non...
- 3. Non...
- 4. Non...
- 5. Non...
- 6. Non...
- 7. Non...
- 8. Non...
- 9. Non...
- 10. Non...
- 11. Non...
- 12. Non...
- 13. Non...
- 14. Non...
- 15. Non...
- 16. Non...
- 17. Non...
- 18. Non...

Igiene dei comportamenti

Le 18 regole sull'igiene

1. Lavare le mani...
2. Non toccare...
3. Non...
4. Non...
5. Non...
6. Non...
7. Non...
8. Non...
9. Non...
10. Non...
11. Non...
12. Non...
13. Non...
14. Non...
15. Non...
16. Non...
17. Non...
18. Non...

elior COPRA Geneser

I valori di Copra Elior e del gruppo

Rappresentano il nostro segno distintivo, una visione che unisce tutte le persone che fanno parte del **Gruppo Elior** e che ci guida tutti i giorni, in ogni attività



Un Ristoratore Responsabile

Il gruppo Elior agisce in ogni fase del processo di ristorazione promuovendo azioni a ridotto impatto ambientale, conciliando i 3 pilastri della sostenibilità:



Un Ristoratore Responsabile

Per il sociale e l'ambiente

Il gruppo Elior aderisce al **Patto Mondiale delle Nazioni Unite**, dal 2004, e ne promuove i principi in tutte le sue attività.



Riduzione dei consumi

- Ci impegniamo nella **riduzione dei consumi di acqua e di energia elettrica**.
- Utilizziamo prodotti per la pulizia **Ecolabel** che garantiscono un minor impatto ambientale
- Proponiamo **prodotti a filiera controllata** e Biologici per la minor immissione di gas nocivi nell'atmosfera
- **Bevande a** libero servizio per ridurre del 98% il PET e ridurre le emissioni di CO2.



Partner del Benessere

- Garantire il **giusto apporto nutrizionale**
- **Proporre un'ampia varietà di pietanze**
- **Offrire combinazioni adeguate a specifiche esigenze alimentari**
- **Sviluppare l'informazione** e la conoscenza della cultura alimentare
- **Formazione del nostro personale** su nutrizione e tecniche culinarie



COPRA

— elior —

Tutto il gusto di crescere

SCUOLA



COPRA

— elior —

Crescere .. Vicino alla nostra terra

« Vicino alla nostra terra »

Gli impegni di Elior Ristorazione per lo sviluppo sostenibile e le generazioni future

Seguiamo l'alimentazione dei ragazzi, dal Nido all'Università, con un solo obiettivo: garantire il benessere dei giovani utenti, sviluppando in loro l'interesse verso l'alimentazione, l'ambiente e il sociale.

Corretta alimentazione e salute sono, fin dall'infanzia, un binomio inscindibile, per mettere le basi per uno sviluppo fisico adeguato e per prevenire gravi patologie nel corso della vita.

Tutti noi abbiamo oggi una **responsabilità precisa** nel scegliere prodotti sani, che inquinino il meno possibile e che **preservino l'ambiente e le risorse** per le generazioni future.

Su queste basi Elior Ristorazione, pone grande attenzione al **ciclo di produzione e servizio dei pasti a scuola**, e propone **la mensa come fondamentale spazio e momento educativo, pedagogico e di accrescimento del senso civico e ambientale**.



Crescere... con curiosità per la tavola

Educazione Alimentare: “anche le pareti ne parlano”

La comunicazione in refettorio è studiata per raccontare in modo divertente la corretta alimentazione



- La piramide Alimentare
- La piramide Alimentare con collage e laboratorio di cucina
- Arcobaleno dei sapori
- La stagionalità di frutta e verdura
- Il ciclo dell'acqua
- Il giro d'Italia
- Le etichette
- Il biologico
- La colazione di ieri e di oggi
- Riciclando



Crescere.. in cucina

« Cucine Porte Aperte »

Evento inaugurale di inizio anno, aperto a bambini, genitori, insegnanti e amministratori o dirigenti per visitare il centro cottura o la cucina.

- Scoprire attrezzature e tecniche di cucina
- Regole di igiene e lavorazione prodotti
- Formazione del personale
- Anticipazione menu e animazioni
- Conoscenza degli chef

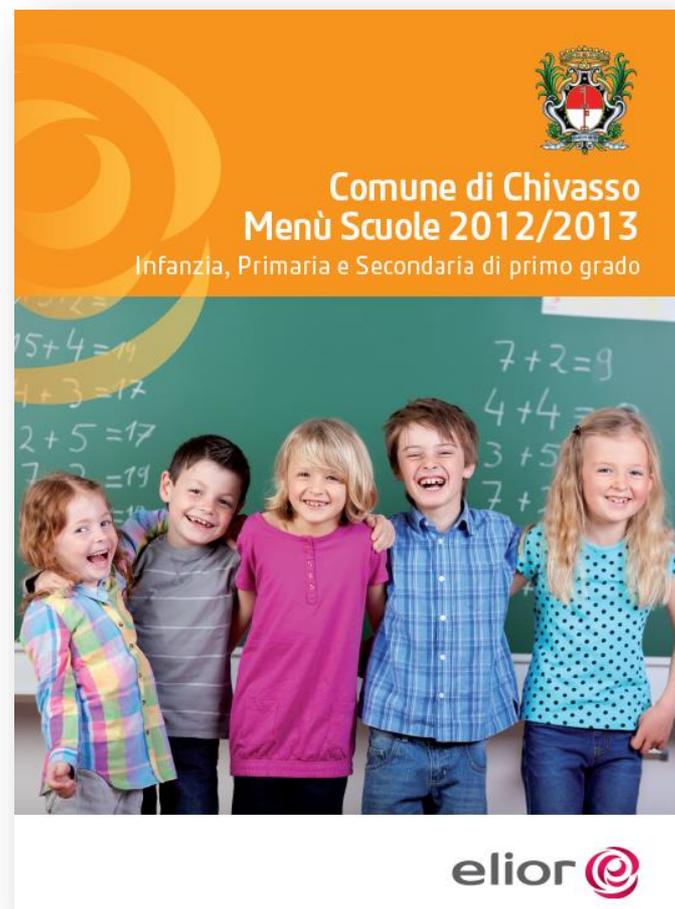
→ Iniziativa che permette di condividere e conoscere gli attori della ristorazione scolastica dei propri bambini



Crescere.. leggendo

Carta dei servizi della refezione scolastica

- Opuscolo rivolto a genitori e insegnanti distribuito ad inizio anno scolastico.
- Informazioni sui menù, giornata alimentare, piramide alimentare, le animazioni che saranno proposte durante l'anno, le indicazioni per le diete speciali, i riferimenti della refezione
- Una Comunicazione che accompagna per tutto l'anno le famiglie



Crescere..in autonomia



Autonomia e capacità di scelta:

- Un elemento di arredo per colorare e rendere ancora più piacevole il ristorante della scuola.
- Uno strumento pedagogico per accrescere l'autonomia dei ragazzi, avvicinarli al cibo e stimolarli all'assaggio di tutte le pietanze



- Un sistema di recupero e riciclo delle stoviglie monouso che coinvolge gli studenti
- I bambini sbarazzano il vassoio e impilano piatti e bicchieri
- Le addette raccolgono le stoviglie monouso e le stoccano in appositi spazi
- Il riciclatore passa a prendere lo stovigliame e lo ricicla
- Bidoni per la raccolta differenzia
- Concorso per le classi RICICLANDO



Crescere.. senza far crescere gli sprechi

Riduco

- .. Gli imballaggi e preferisco grandi formati
- ..Il consumo di acqua e uso frangigetto sui rubinetti
- ...Il consumo di energia e mi approvvigiono da fonti rinnovabili e installo pannelli fotovoltaici da collegare alle lavastoviglie
- ...Il consumo di detersivi con centraline elettriche che calcolano l'esatto consumo
- ... Le immissioni di Co2 progettando la logistica di distribuzione pasti con mezzi che viaggiano a pieno carico e a metano/ibridi o elettrici

Riutilizzo

- ... Le cassette dell'ortofrutta
- ... Le stoviglie in ceramica o melanina

Riciclo

- ... I rifiuti e li separo
- ... Il materiale monouso
- ... la carta, il PET, Gli oli esausti e il materiale elettrico e lo consegno a riciclatori certificati che tornano a far vivere questi materiali

Crescere.. senza far crescere gli sprechi e aiutando gli altri



Recupero dei gas di cucina per il riscaldamento della lavastoviglie

Sistema installato nella scuola di Cambiago (MI)
700 pasti al giorno



“Acqua da rete idrica pubblica”

- Riduzione del 97% dei rifiuti
- Riduzione del 93% del trasporto



Buon Samaritano

Ridistribuzione delle eccedenze rimaste in cucina e non servite da destinare a mense no-profit

Eventi speciali per le scuole

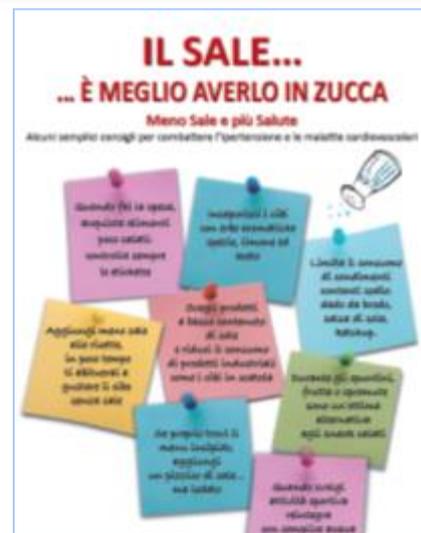


« Progetto Vita Ragazzi »

Educazione al primo soccorso per scuole e adulti con il coinvolgimento dei cardiologi dell'ospedale di Piacenza

« Settimana per la riduzione del consumo di sale »

Informazione e sensibilizzazione sulla riduzione del consumo di sale; Sale iodato sulle isole condimento di tutti i nostri ristoranti



« Più che una semplice mela » evento nelle scuole per valorizzare il consumo di frutta, in particolare la mela

Distribuiti 10.000 tagliamela, volantino informativo e ricette

Grazie per la
vostra attenzione

