

Adnkronos Ultim'ora - 14/04/2023 14:34:00

A Euroristorazione il premio Industria Felix

Roma, 14 apr. (Adnkronos/Labitalia) - Euroristorazione, società specializzata in servizi di ristorazione collettiva nata a Vicenza nel 1996, è stata insignita oggi del Premio Industria Felix organizzato da Industria Felix Magazine - trimestrale di economia e finanza in supplemento con Il Sole 24 Ore in collaborazione con Cerved - come 'Miglior impresa del settore ristorazione per performance gestionale, affidabilità finanziaria Cerved e sostenibilità con sede legale nella regione Veneto'. Il 48° evento di premiazione si è tenuto questa mattina a Fossalta di Portogruaro, in provincia di Venezia, alla Zignago Holding. Euroristorazione è stata premiata insieme ad altre 25 aziende venete per l'eccellente performance a livello gestionale, per affidabilità finanziaria e per le azioni di sostenibilità realizzate. Nel post-Covid - rivela l'inchiesta condotta da Industria Felix Magazine e Cerved - più di 7 aziende su 10 hanno prodotto utili nelle regioni del Nord-Est. A trainare la macro area è proprio il Veneto, con il 75% di imprese in utile. L'esperienza consolidata nel corso degli anni ha permesso a Euroristorazione di distinguersi come eccellenza nel settore della ristorazione collettiva: la società a oggi conta su più di 2.900 dipendenti, dispone di 17 centri di cottura per una produzione complessiva che supera i 20 milioni di pasti all'anno e genera un fatturato che nel 2022 è stato di oltre 90 milioni di euro, in aumento di oltre il 4,6% rispetto all'anno precedente. Nel corso degli anni, Euroristorazione ha maturato una rilevante esperienza nel settore della ristorazione scolastica in Italia. Il servizio di ristorazione scolastica non si limita alla sola fornitura e somministrazione di pasti, ma è arricchito da una serie di progetti educativi volti alla promozione di sane e corrette abitudini alimentari per i più piccoli. Inoltre, Euroristorazione propone nelle mense scolastiche pasti sani, equilibrati e capaci di soddisfare ogni tipo di esigenza grazie a menù studiati, preparati, testati e validati dal Servizio dietetico-nutrizionale interno, in collaborazione con chef esperti. In tutte le sue attività Euroristorazione è costantemente orientata alla sostenibilità ambientale attraverso l'utilizzo di energia pulita da fonti rinnovabili - in particolare con installazione di impianti fotovoltaici nei centri cottura - l'impiego di attrezzature e impianti di ultima generazione a basso impatto ambientale, l'eliminazione della plastica a favore di materiali biodegradabili e compostabili, la riduzione degli sprechi alimentari anche attraverso convenzioni con Enti benefici locali per il recupero delle eccedenze alimentari e l'impiego preferenziale di fornitori a km 0 o di piattaforme logistiche che riducono il numero di consegne su mezzi pesanti e le relative emissioni di CO2.

Sito di provenienza: UNINDUSTRIA - <https://www.un-industria.it>