



Cimas

RISTORAZIONE



OLTRE 35 ANNI DI ESPERIENZA
NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

PALAZZO DUCALE - URBANIA
anno di costruzione 1470

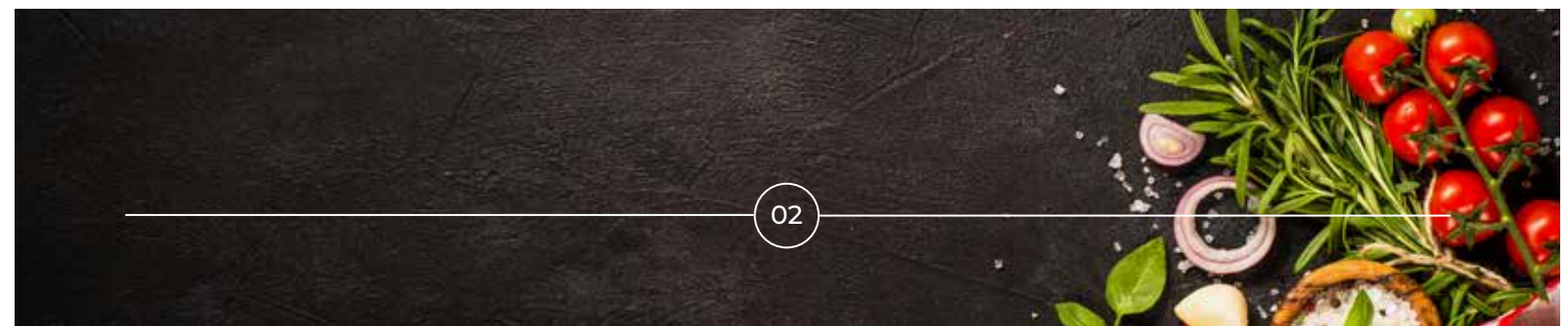
LE ORIGINI...

01



CHI SIAMO

Fondata nel 1984 ad Urbania (PU), Cimas Srl si è subito introdotta nel mercato muovendo i primi passi nel settore della ristorazione, coprendo inizialmente gran parte del comparto aziendale nella provincia di Pesaro e Urbino. Le nuove commesse gli consentono già dopo qualche anno di inserirsi nel campo della refezione scolastica e dei servizi nei comparti ferroviari inducendo l'azienda ad ampliare il numero degli addetti ed a revisionare la propria offerta. In pochi anni la società incrementa la propria presenza sul territorio e si aggiudica importanti commesse nel campo ospedaliero. Dal 1991 al 1995 Cimas Srl si consolida nella regione di appartenenza, ovvero le Marche, e nella regione adiacente, l'Umbria, acquisendo nuovi servizi nei vari settori della ristorazione e inaugurando Self-Service nella provincia di Pesaro e Urbino.



02



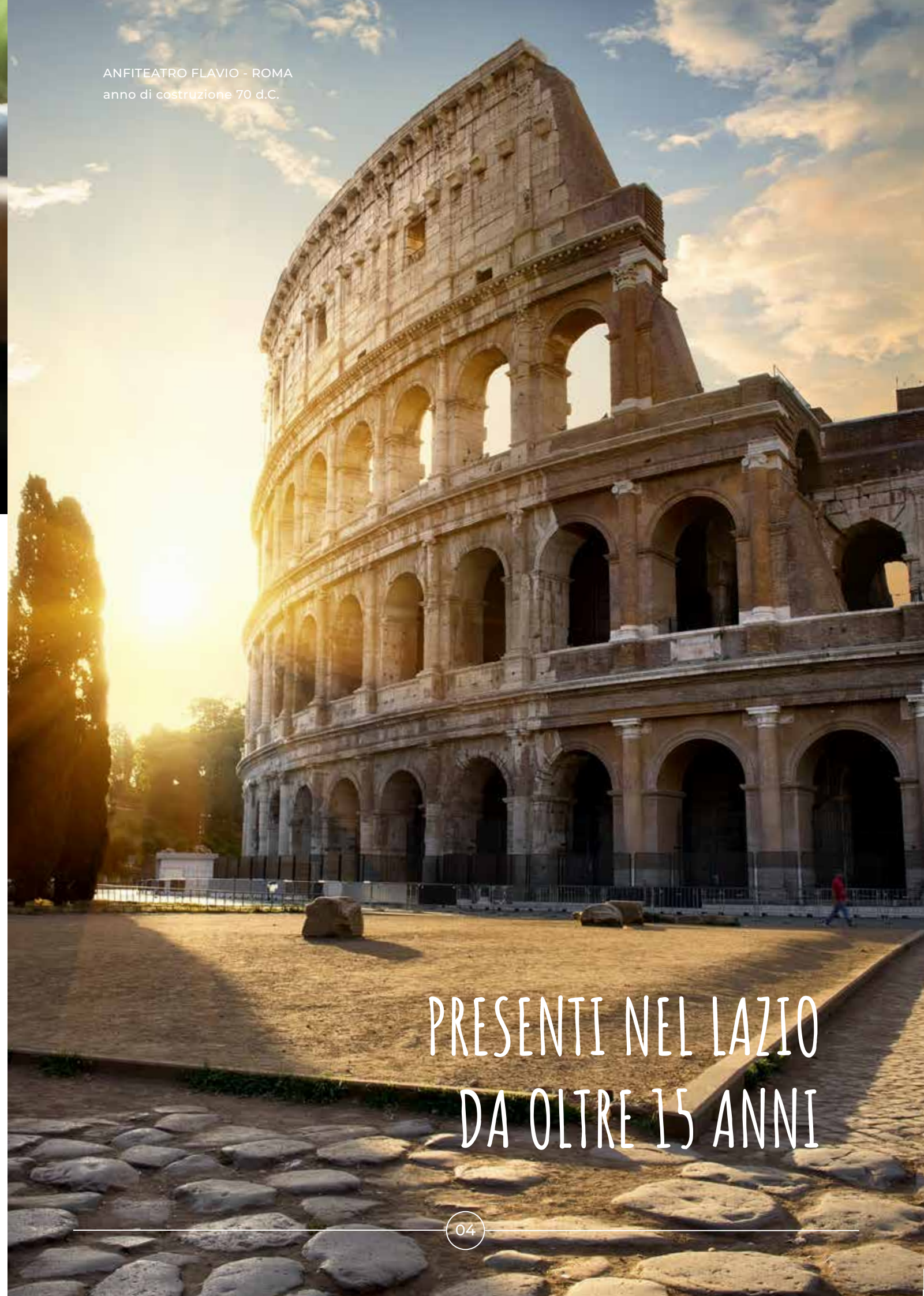
AZIENDA

Cimas oggi è una realtà che vanta una media di 15000 pasti serviti al giorno con oltre 350 dipendenti che operano prevalentemente in tutte le regioni del centro Italia in grado di offrire diverse tipologie di servizi coprendo tutti i comparti della ristorazione. Le nostre mense sono di qualità, sicure, attente ai vostri bisogni alimentari, a “misura d'uomo”. Il nostro sviluppo non ha distolto l'attenzione verso le esigenze e i bisogni dei clienti. Il nostro mantra ha spinto l'azienda sia verso la continua ricerca e la continua formazione di personale altamente qualificato sia verso lo sviluppo della nostra offerta rendendo la nostra ristorazione ancora più eccellente.

Con oltre 50 strutture operative, Cimas è un punto di riferimento sia nel catering che nella ristorazione aziendale, così come nella refezione per mense e strutture pubbliche: tra i nostri clienti contiamo infatti numerose scuole, università e comunità.

L'innovazione, la tradizione, la passione per la nostra terra e la capacità di lavorare bene i prodotti tipici locali si sono fuse con l'esperienza maturata nel corso degli anni portando Cimas ad un'accurata scelta delle materie prime migliori e ad una consapevolezza tale da poter offrire la massima esperienza possibile in ogni settore del mercato legato alla ristorazione, senza snaturare la qualità ed in rispetto del proprio cliente.

ANFITEATRO FLAVIO - ROMA
anno di costruzione 70 d.C.



PRESENTI NEL LAZIO
DA OLTRE 15 ANNI

IL BIOLOGICO

Cimas è un'azienda dinamica e in continuo sviluppo. Convinti che il lassismo porti ad una progressiva quantodannosa insoddisfazione, ai nostri esperti Dietisti, Nutrizionisti, Responsabili Haccp, Responsabili informazione e Responsabili Qualità Aziendale demandiamo la continua ricerca di soluzioni innovative atte ad espletare il servizio in modo classico ma piacevole e ad esplorare nuovi confini. Dall'anno 2000, Cimas è assoggettata al sistema Qualità secondo normativa UNI EN ISO 9001:2008 (attuale **UNI EN ISO 9001:2015 Ente certificatore BV Italia**) e negli anni successivi ha conseguito numerose certificazioni tra cui:

- EN ISO 14001:2015 (attuale UNI EN ISO 14001:2015) relativamente al Sistema di Gestione della Sicurezza Ambientale
- ISO 22000:2018 Sistema di Gestione sulla Sicurezza Alimentare
- Principi del Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003) Annex 1
- ISO 22005:2008 Sistema di Gestione sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari Reg. 178/2002
- ISO 45001:2018 Sistema di Gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori
- SA 8000:2014 Etica Sociale
- Certificato Biologico Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08
- UNI EN 11381:2010 Servizio di Controllo insetti nelle attività di mense, catering e ristorazione
- ISO 37001:2016 Sistema di Gestione Anticorruzione

Tali certificazioni hanno permesso di ampliare la nostra offerta portandoci a scegliere un'agricoltura di tipo biologica. Nel rispetto delle nostre terre, limitiamo gli interventi sul suolo sfruttando la fertilità naturale del terreno e promuovendo la biodiversità dell'ambiente escludendo l'utilizzo di prodotti sintetici. A garantire la conformità degli operatori della filiera e dei prodotti di agricoltura biologica, vi è il Logo Europeo, conosciuto come "Euro-leaf", entrato in vigore nell'Unione europea nel 2010 il cui scopo è quello di fornire visibilità a prodotti biologici garantendone la qualità e la provenienza.

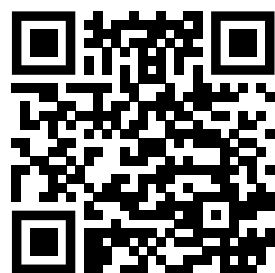


CI AVVALIAMO DI
ESPERTI NUTRIZIONISTI



LE NOSTRE MENSE

Cimas Srl è attiva nel settore della ristorazione da più di trentacinque anni. Sin dalla sua nascita, la nostra azienda si è sempre posta l'obiettivo di ascoltare le esigenze dei propri clienti soddisfacendone i bisogni evolvendo progressivamente la nostra offerta e stando sempre al passo coi tempi. La nostra politica, in sinergia con la nostra esperienza, ci ha portato ad essere leader nel settore della ristorazione sia all'interno della nostra regione, ovvero le Marche, che in quelle limitrofe. Per noi, servire un pasto vuol dire raccontare una storia di italianità, i sapori del proprio territorio, la cura e la passione imbrigliati nell'amore che riversiamo per il settore alimentare e il voler regalare un'esperienza unica al proprio cliente; il tutto per portarvi il meglio della nostra terra con la massima sicurezza. Per questo i nostri fornitori devono essere certificati e dare prova di grande attenzione nella lavorazione, conservazione e consegna nelle nostre strutture.



SCOPRI I MENÙ
SETTIMANALI DELLE
NOSTRE MENSE



PASTI DI QUALITÀ
IN QUANTITÀ!



DOVE OPERIAMO

RISTORAZIONE AEROPORTUALE

Questo servizio si divide in due tipologie:

· In FIY catering

L'attività produttiva di catering aereo comprende la produzione, l'allestimento e la fornitura direttamente a bordo dell'aeromobile di pasti, bevande e generi di conforto, il recupero dell'equipaggiamento di bordo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia del trolley e lo smaltimento rifiuti;

· Gestione servizi a terra

Comprende la gestione di bar, mense dipendenti e passeggeri all'interno dell'aerostazione.

RISTORAZIONE FERROVIARIA

Un servizio di ristorazione classica sulla carrozza, con menù del giorno ed un'ampia possibilità di scelta tra antipasti, primi piatti e secondi, preparati direttamente a bordo, con vari contorni, frutta e dolci. Il bar è a disposizione dei clienti durante il viaggio. Cimas si occupa inoltre della gestione dei bar presenti nelle ferrovie e delle mense ferroviarie per passeggeri e dipendenti.

RISTORAZIONE AZIENDALE

Cimas si occupa della gestione completa delle mense aziendali, dalla scelta dei menù al controllo delle calorie. Il tutto per avere un corretto apporto nutrizionale, che da un lato soddisfi l'utenza ma che allo stesso modo non incida sulla produttività.

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Oltre che a gestire servizi di ristorazione tramite gare di appalto siamo presenti sul mercato anche con self-service di proprietà dove accogliamo commensali e da dove veicoliamo pasti.

RISTORAZIONE SCOLASTICA E UNIVERSITARIA

Il Servizio di Ristorazione scolastica è parte integrante delle attività socio-didattiche della Scuola, garantisce il pasto a tutti i bambini ed insegnanti degli Asili Nido, Scuola dell'Infanzia, Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado, con particolare attenzione alle scelte nutrizionali con l'obiettivo di promuovere una corretta educazione alimentare.

I servizi complementari offerti sono:

- Rilevazione presenze giornaliere
- Diete alimentari personalizzate
- Menù per esigenze religiose
- Seminari formativi
- Riscossione diretta in concessione

RISTORAZIONE SPORTIVA

È nota a tutti l'importanza di una buona alimentazione per mantenere sano l'organismo. Se questo è valido per le persone con una vita più o meno sedentaria, ancor di più lo è per coloro che praticano uno sport. Per lo sportivo, infatti, l'alimentazione riveste un ruolo determinante ed è utile conoscere quali sono gli alimenti più funzionali alla sua attività per poterne trarre tutti i benefici possibili. Per questo Cimas è in prima linea nella gestione della ristorazione negli impianti sportivi e nella preparazione di pasti a regime dietetico per discipline sportive.

RISTORAZIONE OSPEDALIERA E PER COMUNITÀ

Le esigenze alimentari nella ristorazione collettiva sono sempre da valutare con attenzione, sia che debbano essere soddisfatte per brevi periodi sia che, a maggior ragione, si tratti di lungodegenze, come negli ospedali, nelle Comunità alloggio e nelle Strutture integrate per anziani. Cimas provvede in modo assolutamente rigoroso e in stretta sinergia con gli esperti in alimentazione, cuochi e committenti, alla predisposizione dei menù tenendo conto dei problemi degli utenti di carattere sanitario incluse le allergie e le intolleranze alimentari o anche per motivi culturali ed etico religioso.



CATERING

Attivi dal 1984, Cimas Srl non è soltanto mensa e ristorazione. La nostra presenza nei vari territori del centro Italia ci ha permesso di sviluppare, nel corso degli anni, un'esperienza e una capacità tecnica/operativa tale da poter ricoprire ogni ramo della ristorazione al fine di creare un'offerta più ampia possibile alla nostra clientela, come ad esempio il servizio catering.

Grazie all'esperienza e alle nostre capacità, siamo in grado di poter organizzare banchetti tradizionali nei luoghi più disparati ed originali quali ville, giardini, fiere, convegni e manifestazioni con lo scopo di seguire il cliente e indirizzarlo verso la miglior soluzione possibile. Possiamo far fronte a qualsiasi evenienza mediante l'utilizzo di appositi strumenti rispettosi delle normative vigenti, essenziali o specifici, quali centri di cottura all'avanguardia, stoviglieria, piatti, bicchieri e molto altro ancora, per poter rispondere a qualsiasi richiesta ed esigenza da parte di ogni tipologia di cliente.

Il nostro personale, altamente qualificato, è in grado di soddisfare tutte le esigenze, con menù personalizzati e in perfetta armonia con le situazioni ove si svolgono gli eventi adattandoli e modellandoli in risposta alle richieste e alle esigenze specifiche di ogni singola manifestazione.

Proprio il nostro personale rappresenta per noi un punto cardine per la qualità dei nostri servizi e la freschezza dei nostri piatti. Per questo siamo alla continua ricerca di figure altamente qualificate, provenienti principalmente da istituti alberghieri, e organizziamo ciclicamente corsi di formazione e informazione a tutte le unità operative Direttori – Chef - Aiuto Cuochi - Addetto Servizi Mensa e Addetti alle Pulizie, questo perché siamo convinti che un grande risultato si ottiene con l'impegno ed il lavoro di tutta la squadra.





CIMAS MEAL

Cos'è Cimas Meal? E' una nuova ed innovativa applicazione pensata e creata da Cimas per allargare i servizi offerti ai nostri clienti. Si tratta di una piattaforma, scaricabile su tutti i dispositivi, la quale permetterà di poter prenotare un pranzo ed una cena, scegliendo tra numerosi menù nei quali verranno segnalati valori nutrizionali ed allergeni, e farsi consegnare il tutto direttamente al proprio domicilio, o in appositi centri raccolta.

Nata con l'esigenza venutasi a creare in Italia e nel Mondo con la pandemia di Covid-19, si tratta di un modo nuovo e rivoluzionario di pensare la ristorazione.

Questo servizio infatti permette anche al cliente di pagare il corrispettivo direttamente tramite l'applicazione. Il servizio offerto da Cimas Meal non è rivolto solo al singolo cliente, ma anche e soprattutto ad enti pubblici e a società private. Cimas, grazie al software realizzato per questo progetto è in grado di adattare questa applicazione a molteplici esigenze: sia per il pubblico, come ad esempio pasti prenotabili da studenti universitari e poi consegnati presso specifici punti raccolta, sia per il privato. Lavoriamo infatti con aziende che usano la nostra applicazione per prenotare e farsi consegnare i pasti per i propri dipendenti direttamente in azienda.

In un mondo in continuo mutamento, anche il modo di fare ristorazione può e deve evolversi.

PERCHÉ SCEGLIERE CIMAS

PER LA PASSIONE CHE
METTIAMO IN OGNI
SINGOLO PIATTO

PER LA COMPETENZA
MATURATA IN OLTRE 35
ANNI DI LAVORO

PER LA SERietà CON CUI
AFFRONTIAMO LA NOSTRA
“MISSIONE”

PER L'ETICA CHE CI
CONTRADDISTINGUE:
LA SODDISFAZIONE DEL
CLIENTE VIENE
PRIMA DI TUTTO

PER LA QUALITÀ DEI
PRODOTTI UTILIZZATI CHE
SONO RIGOROSAMENTE
100% MADE IN ITALY

PERCHÈ MANGIARE
IN CIMAS È COME
MANGIARE A CASA,
VERRAI ACCOLTO E
COCCOLATO CON AMORE!



BARCO DUCALE - URBANIA
anno di costruzione 1465

GRUPPO
Cimas



cimas
ristorazione



RISTORAZIONE
MONTEFELTRO

CIMAS SRL SOCIETÀ BENEFIT

SEDE LEGALE

Piazzale del Verano 21 - 00185 ROMA

SEDE AMMINISTRATIVA

Via Roma 71/F - 61049 Urbania (PU)

Tel. +39 0722317271

Fax +39 0722318728

cimas@cimasristorazione.it

www.cimasristorazione.com

facebook.com/cimasristorazione

instagram.com/ristorazionecimas

linkedin.com/company/cimas-s.r.l.