

La Romana per l'emergenza

Scheda dei servizi Marzo 2020

La Romana opera nel settore della ristorazione collettiva, fornisce servizi di ristorazione veicolata alle collettività pubbliche e private in particolare:

- Multi e monoporzione per ospedali e cliniche
- Centri anziani, centri di accoglienza
- Consegne domiciliari personalizzate per soggetti fragili
- Scuole ed Aziende

La catena produttiva è attiva 365 giorni l'anno disponendo delle più innovative tecnologie per la produzione e confezionamento di pietanze.

Chi serviamo

- Roma Capitale Dipartimento Politiche Sociali
- Istituto Superiore di Sanità
- RAI Radiotelevisione Italiana
- Università di Roma Tor Vergata



Certificati di garanzia

La Romana è certificata ai sensi della Norma ISO 9001:2015, per la gestione dei sistemi di qualità;

Norma ISO 14001:2015 per la gestione di sistemi ambientali;

Norma ISO 22000:2005 per la gestione di sistemi di sicurezza alimentare HACCP;

Norma OHSAS 18001 per la sicurezza dei lavoratori

Norma ISO 22005:2007 per la gestione della catena di produzione.



IL CENTRO DI PRODUZIONE

Il centro di cottura è dotato delle più moderne apparecchiature per la cottura e il confezionamento dei pasti:

- **Cottura e trasporto degli alimenti fresco/caldo**
- **Pasti refrigerati Cook&Chill**
- **Prodotti congelati pronta cottura**
- **Cestini alimentari con gastronomia**
- **Confezionamento sotto vuoto**

Il centro, si estende su una superficie di 1500 mq con una capacità produttiva di 5000 pasti giornalieri.

Dispone di una flotta di 15 automezzi, registrati per il trasporto alimentare, veicoliamo le nostre pietanze su tutto il territorio di Roma, provincia e aree limitrofe.

Info e contatti

Garantiamo risposte immediate alle richieste pervenute (max 24H dalla richiesta) mettendo a disposizione del cliente un tecnico dedicato con cui interloquire.

www.laromanacooperativa.it

commerciale@laromanacooperativa.it

info@laromanacooperativa.it

380 7514255

335 6504109

Il sistema Cook&Chill

Innovativo sistema nella preparazione di vivande, il cook&chill consiste nella cottura prolungata delle pietanze per poi essere immediatamente refrigerate.

Attraverso questo sistema vengono ridotti al minimo i rischi di contaminazione e proliferazione batterica, i pasti arriveranno pronti da scaldare e mangiare senza perdere le caratteristiche organolettiche e il loro sapore originale.

*Il sistema Cook&Chill ha 2 grandi vantaggi rispetto al classico servizio di ristorazione: Maggiore sicurezza alimentare
Migliore gestione del servizio da parte del cliente*