



# THE FUTURE OF FOOD & HOSPITALITY

OCTOBER 18-20, 2018 : SS ROTTERDAM - THE NETHERLANDS



# IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

ITALIAN EXPERIENCE

## MASSIMO ARTORIGE GIUBILESI

Food Technologist - Food Safety & Management Corporate Advisor,  
CEO Giubilesi & Associati srl, Chairman FCSI Italy

## CLAUDIO CAMPION

**Founder and** Commercial Director Ristocloud Group Srl,  
CEO Consulenza & Servizi, Professional Member FCSI Italy



the modern international network to guarantee accredited consultancy and success for foodservice & hospitality companies.





# Italian Headquarter

**VIA SERENISSIMA, 5  
25135 BRESCIA - ITALY**



**PRESTIGIOUS INTERNATIONAL SCHOOL  
EDUCATIONAL & TRAINING CENTRE FOR  
FOOD TECHNOLOGY & KITCHEN SCIENCE**





## The Catering Market in Europe

**Food consumption in Europe is equal to 1,541 billion euros, 64.2% in the domestic channel and 35.8% in the catering sector.**

With its 552 billion euros, it is the litmus test not only of the state of maturity of the various European economies but also of the different consumption models that characterise their societies.

The impact of catering on overall food consumption does not follow only the intuitive relationship with the levels of well-being of the populations, but depends to a large extent on the consumption models in vogue in the various countries.

And so while catering represents less than 30% of total food consumption in Germany, it rises to 47% in the United Kingdom, 52% in Spain and even 57% in Ireland.

**In Italy, the share is 35%, six percentage points above France. From the point of view of absolute values, Italy is the third largest catering market in Europe after the United Kingdom and Spain, with a value of over 76 billion euros.**



## Criticality of catering services

- mature market and low prices
- high operating costs
- lack of investment in research and training
- low-performance production units
- discontinuous and dispersive craft processes
- high number of special/ethnic food and diets
- low level of access protection (food defense)
- lack of qualified staff
- medium-high turn over
- multiethnic community (60% catering, 70% auxiliary services, 80% cleaning up)
- lack of technical and executive training on the job

IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

# Foodservice & Hospitality Governance

GOVERNANCE OF SUPPLY CHAIN SAFETY  
(suppliers, platforms, distributors,  
traceability, alert management)

SYSTEM DESIGN  
(structure, plants, process, products, service)

COMMUNICATION AND PROCESS  
CONTROL  
(logistics, IT, management flows)

EXTERNAL RELATIONS WITH  
STAKEHOLDERS  
(Customers, Consumers, Competent  
Authority, Opinion Leaders, Media)

INNOVATION, SECURITY AND  
RELIABILITY  
(products, processes, technologies,  
materials, equipment)

CREW TRAINING AND EDUCATION  
(style, image, behaviour, sensibility,  
dress code)

INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM  
(risk analysis, prevention,  
procedures, audits, controls)

PRODUCT ASSORTMENT AND  
SELECTION  
(conventional, short chain, organic,  
dietary, typical DOP/IGP/STG)



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

# Logical structure of the management system

PLANNING	The customer at the heart, first the content and then the container "PEOPLE, SW, HW" (ideas, budget, target, sustainability, reliability, safety).
ORGANIZATION	A set of resources (human, technological, financial) put in place with defined responsibilities, authorities and relationships to manage the service and the process and ensure the reliability of the product.
PROCESS	A set of interconnected activities that turn incoming elements into outgoing elements and govern global safety. INPUT→PROCESSING→OUTPUT
PRODUCT	Result of a process RAW MATERIAL→HALF PROCESSED FOOD→FINAL PRODUCT
SERVICE	Set of interconnected processes based on organization, management control, products, technologies, skills.
MANAGEMENT	Set of related and interactive documental and operational activities to govern the safety of the service (environment, process, product).



# The declarations for food



## **FOOD SAFETY - HYGIENIC FOOD**

To ensure healthy diet for all human beings, also eliminating poor nutrition and pathologies from contaminated food, supporting the security of being able to consume healthy food and quality drinking water to be able to live well and healthy.



## **FOOD SECURITY - AVAILABLE FOOD**

To ensure safety standards for all human beings in order to eliminate hunger, thirst, malnutrition, waste and famine, supporting the possibility to access and consume food and drinking water in such a way as to be able to live well and in good health.



## **FOOD DEFENSE - PROTECTED FOOD**

To ensure food safety and protection standards to prevent or respond to risks of intentional adulteration (suppliers, staff, visitors) that may harm food safety and human health.



## **FOOD WASTE REDUCTION - NOT CONSUMED FOOD**

To ensure reduction of products thrown away from the agri-food chain, which for economic or aesthetic reasons or because of the proximity of the expiry date, even if still edible, must be eliminated or disposed of.

Modern catering & retail service has undergone significant changes at international level due to a new regulatory framework for management and distribution, without forgetting the models of consumption and well-being.

A correct and balanced diet is an essential objective for those who care about their well-being and want to lead a healthy life.

Catering target is particularly important in this respect. Operators and consultants must be increasingly attentive to the quality and sustainability of products offered to consumers.





Complex systems for management activities in the public mass catering (civil, military, schools, hospitals, elderly homes) and in retail market (cafes, restaurants, hotels, resorts) can be managed by specific IT platforms that can be adapted to the operator, for any activity related to catering and hospitality.

### **THE DREAM BECOMES REALITY**

Companies need a simple and sustainable IT system linked to turnover that helps them to govern the production and distribution and service in real time (e.g.: process control, labour costs, food costs, costs of energy utilities and maintenance, costs of consultancy and external services).

On the basis of this classification, planning of a CPU (Central Production Unit) must always take into account:

- type of menu;
- type of diets envisaged;
- nutritional facts of food;
- typology of customers.

The use of an innovative and multilevel IT platform able of tracking in real time all phases of production nutritional and safety governance becomes fundamental.



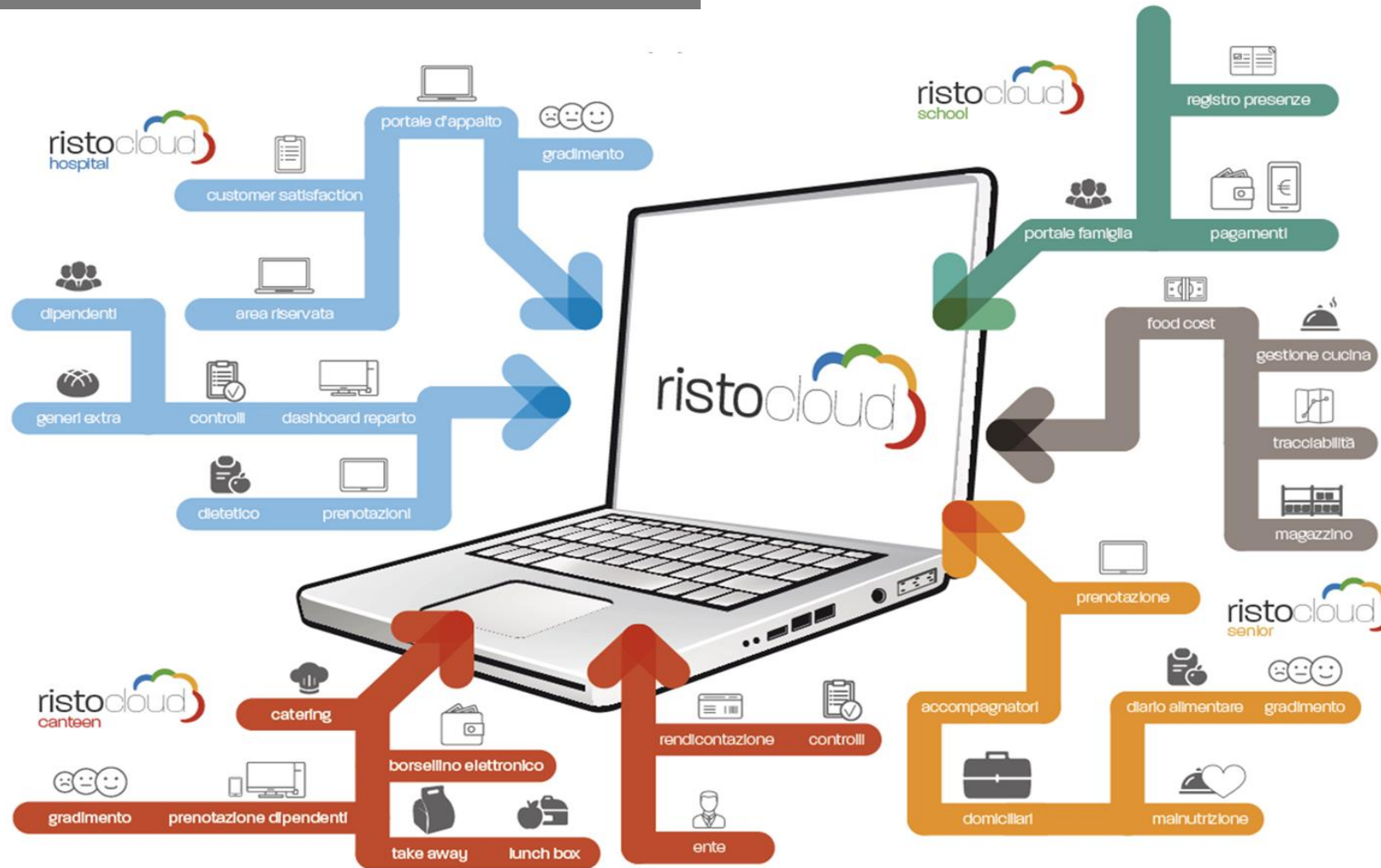




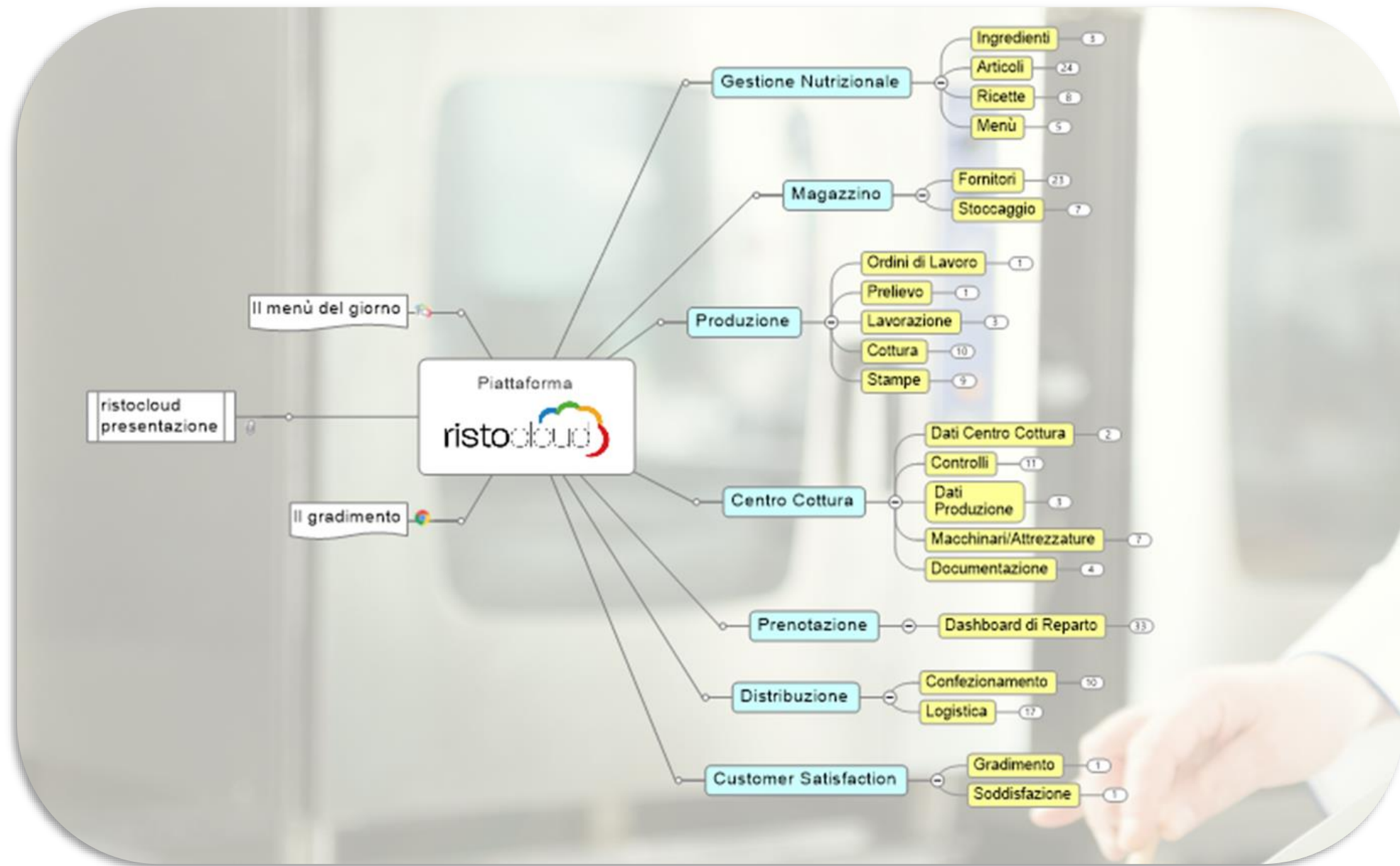
RistoCLOUD platform allows the management of the following parameters:

- product control (raw materials, semi-finished and finished products);
- process control (storage, preparation, cooking, rapid cooling, regeneration, transport, distribution);
- management of allergenic substances;
- management of the composition of food and dishes in the menu;
- food cost management and labour cost parameterization;
- controls of environmental operations (cleaning, hygiene, pest control);
- management of routine maintenance of kitchen equipment.

# Template map of platform levels



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

# Company Recipe Book

The nutrition project is carried out by a bilingual platform (ITA/ENG) with the aim of classifying all the recipes produced by CPU, creating first of all, the hearth of the Management System: the **Recipe Book connected with HACCP System and traceability** for:

- management of menus (ordinary food and special diets);
- different types of users, according to nutritional needs or allergen prevention;
- real-time management and process control.

© PASTA AL POMODORO Ultimo aggiornamento: 5 mesi fa

Principale **Costruzione Ricetta** Valori a Cotto Immagine Altre info Menù della ricetta

Seleziona un colore: Nessun colore Italiano

☐ Questa ricetta fa parte del ricettario di base Assegna la ricetta a un contratto  
- Contratto Demo Scolastica

Denominazione dell'alimento  (max 120 caratteri) Nome del piatto per prenotazioni e cartellino vassoio personalizzato  (max 50 caratteri) Codice interno  (max 40 caratteri)

☐ Questa ricetta è adatta ad una dieta in bianco  
☐ Questa ricetta consiste di un unico ingrediente (ad esempio mela, pane, ecc...)  
☐ Ricetta costituita da ingredienti variabili in relazione alla loro disponibilità e pertanto non sono disponibili i valori quali masse, capacità, energia, composizione nutrizionale, ecc...

Descrizione (consigliato max 1500 caratteri: attuale 335 caratteri)

Porre in una casseruola l'aglio intero e la cipolla tagliata finemente con un pizzico di sale e fare appassire in poco brodo vegetale. Unire la passata di pomodoro o i pelati. Dopo aver tolto l'aglio passare al passaverdura e restringere il sugo. A fine cottura, aggiungere l'olio di oliva. Condire la pasta e aggiungere il parmigiano.

Portata  Tipologia di piatto  Tipo di cucina  Nazione  Regione

Ideato da  Creato il

Tags:  Crea un nuovo tag >

Aggiorna



# Procedures

© PASTA AL POMODORO

Ultimo aggiornamento: 7 minuti fa

←

📄

🖨

🗑

Principale

Costruzione Ricetta

Valori a Cotto

Immagine

Altre info

Menù della ricetta

Ricette collegate

ATTENZIONE

Nella realizzazione della ricetta, l'alimento può modificare la propria composizione in base al trattamento subito (cottura in acqua, in olio, ecc...), con conseguente modifica dei valori nutritivi. Si consiglia pertanto di utilizzare la sezione "Valori a Cotto" per impostare i valori nutrizionali, in modo da avere una corretta dichiarazione nutrizionale.

1. SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI

ⓘ Attenzione

📖 Aiuto

LEGENDA: ✓ Ingrediente convalidato - ✗ Ingrediente/Ingrediente composto non convalidato

🔍 Cerca

Seleziona tag

Escludi Allergeni

Tipologie Ingredienti

Cerca per ingrediente

🔍 Cerca

→

TRASCINA GLI INGREDIENTI IN QUESTO BOX PER AGGIUNGERLI ALLA RICETTA

🍝

✓ Pasta di Semola di grano duro

Art.For.: 0006 - Pasta Semola di Grano Duro

🗑

🍅

✗ Passata di Pomodoro

Art.For.: 0008 - Polpa di Pomodoro

🗑

🫒

✓ Olio extravergine di Oliva

Art.For.: 0002 - Olio Extra Vergine di Oliva

🗑

🌿

✓ Basilico fresco

Art.For.: 00010616 - BASILICO M/C GR125 F/M (IT I)

🗑

🧂

✓ Sale fino

Art.For.: 88001004 - SALE MARINO FINO IODATO ASTUCCIO KG. 1

🗑

🧄

✓ Aglio fresco

Art.For.: 00027000 - AGLIO RETINA GR 100 (ES I)

🗑

Through the drafting of specific recipes, **all process procedures** are tested and validated.

The cooking of the food has been monitored using the most modern production methods, with the prerequisite of meal quality, food safety and food defense.

Great attention is paid to the continuous functionality of the equipment through scheduled maintenance and managed at computerized level.

IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

1

7

## Card Identity of ingredients

The **raw materials** chosen for the production of the recipes are respectful of seasonality and favour those of local origin, those from organic farming and integrated pest management, which respect the indications of the new CAM (Minimum Environmental Criteria) for Catering.

### CARTA D'IDENTITÀ DELL'INGREDIENTE



#### 000454 - Passata di Pomodoro biologico

La salsa di pomodoro è una salsa ottenuta dalla cottura dei pomodori dalla quale derivano innumerevoli sughi usati generalmente come condimento per la pasta. Le prime tracce della preparazione di tale salsa si trovano nel "Cuoco galante" di Vincenzo Corrado del 1778, ma senza essere ancora presentata come condimento. Troviamo le prime testimonianze di associazione con la pastasciutta e con la pizza ne Il cuoco maceratese del 1779 di Antonio Nebbia e poi in Cucina casereccia pubblicato nel 1839 in napoletano in appendice alla seconda edizione della Cucina teorico-pratica di Ippolito Cavalcanti, e fu sicuramente un riuscitissimo accompagnamento. La versione moderna della salsa e dei suoi usi ci è data però da Pellegrino Artusi nel 1891 con La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.

#### CONSERVE VEGETALI, DI PESCE E DI CARNE

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto

Energia	75,36 kJ / 18 kcal
Grassi	0,2 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3 g
Di cui zuccheri	3 g
Fibre	1,5 g
Proteine	1,3 g
Sale	0,4 g

Fonte: INRAN

#### ALTRE INFORMAZIONI

Temperatura di Stoccaggio/Conservazione min: 18 °C

Temperatura di Stoccaggio/Conservazione max: 20 °C

Area di Stoccaggio/Conservazione: Magazzino secchi

Temperatura del prodotto al momento della consegna: 20 °C

#### CONTENUTI/ALLERGENI DELL'INGREDIENTE

 Pomodoro e derivati

**Ni** Nichel

 Istaminoliberatori

#### Certificazioni



BIOLOGICO

#### Stagionalità/Reperibilità sul mercato



## Continuous traceability







Each ingredient is associated with the supplier's code number and its presence can be traced in all the recipes produced and consequently also in all the foods and menus proposed.

In the event of a food safety alarm, the process is immediately interrupted, with the highest levels of guarantee and reliability.

### ARTICOLI ASSOCIATI

PELATI 3 KG (BIO) Codice interno: W030101 Cod. Art. fornitore: W030101 FORNITORE: Bioitalia Distribuzione Srl Nessuna Marca	POLPA DI POMODORO BIO Codice interno: POLPAPPOMD002 Cod. Art. fornitore: POLPAPPOMD002 FORNITORE: I Frutti Del Sole Nessuna Marca
---	---

### QUESTO INGREDIENTE È PRESENTE IN MOLTE RICETTE (+ DI 10)

Zuppa di cereali	Ricetta Primaria	ISMETT UPMC ITALY SRL	 Modifica
Zuppa di cereali senza sale	Ricetta Primaria SS	ISMETT UPMC ITALY SRL	 Modifica
Zuppa di cereali	[6712401] - ASP TRAPANI (GARA: 08/2017) Scadenza: 15/05/2017 ore 12:00	 Modifica	
Zuppa di cereali	ISMETT UPMC ITALY SRL	 Modifica	
Zuppa di cereali	[6712401] - ASP TRAPANI (GARA: 08/2017) Scadenza: 15/05/2017 ore 12:00	 Modifica	
Pasta al ragù	SCUOLE COMUNE DI MARSALA	 Modifica	
Pasta al sugo di polpette	SCUOLE COMUNE DI MARSALA	 Modifica	

# Specific weigh to portion for each group age

The Guidelines for National and Regional Catering (food intake, nutrients, calories) provide for the formulation of the recipe with **specific weight portion for each group age** who will use catering service.

The IT system provides for timely compliance with this rule.

## 3. GRAMMATURE SINGOLA PORZIONE

Inserire le grammature a crudo per ogni fascia di età

Ingrediente	Bambini (3-6 anni) LARN IV Rev.	Bambini (6-10 anni)LARN IV Rev.	Adolescenti (11-14 anni) LARN IV Rev.	Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev.	Anziani (>60 anni) LARN IV Rev.	U.M.
Grammatura della ricetta	60	70	80	90	80	
Pasta di Semola di grano duro	60	70	80	90	80	g ▼
Passata di Pomodoro	30	40	50	50	50	g ▼
Olio extravergine di Oliva	4	4,5	6	7	6	ml ▼
Basilico fresco	0,4	0,5	0,7	1	0,7	g ▼
Sale fino	0,1	0,1	0,15	0,2	0,15	g ▼
Aglione fresco	0,4	0,05	0,7	1	0,7	g ▼
Peso totale a crudo	94,9 g	115,15 g	137,55 g	149,2 g	137,55 g	
Costo della materia prima considerando lo scarto di lavorazione e il calo peso (calcolato sulla media del prezzo degli articoli autorizzati)	€ 0,3486	€ 0,4292	€ 0,5445	€ 0,5859	€ 0,5445	

Salva la ricetta



# Nutritional Values

## 4. VALORI NUTRIZIONALI A CRUDO OBBLIGATORI (PER PORZIONE)

Valore nutrizionale	Bambini (3-6 anni) LARN IV Rev.	Bambini (6-10 anni)LARN IV Rev.	Adolescenti (11-14 anni) LARN IV Rev.	Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev.	Anziani (>60 anni) LARN IV Rev.
Energia	253 kcal	295 kcal	346 kcal	390 kcal	346 kcal
Grassi	4,9 g	5,56 g	7,22 g	8,37 g	7,22 g
di cui saturi	0,71 g	0,8 g	1,04 g	1,21 g	1,04 g
Carboidrati	48,41 g	56,6 g	64,87 g	72,83 g	64,87 g
di cui zuccheri	3,47 g	4,17 g	4,95 g	5,42 g	4,95 g
Fibre	2,08 g	2,49 g	2,93 g	3,21 g	2,93 g
Proteine	6,95 g	8,17 g	9,4 g	10,5 g	9,4 g
Sodio	89,75 mg	106,15 mg	142,23 mg	162,32 mg	142,23 mg

The raw **Nutritional Values** of the recipes will also be processed for the different age groups.

The nutritional values will be the main ones provided for by the EU Regulation, all the others will be displayed by entering the appropriate section.

The system allows you to check in which other Facilities/Canteens/Restaurants, provided by the same Kitchen/Cooking Center, that recipe is provided.

© PASTA AL POMODORO

Ultimo aggiornamento: 8 mesi fa

←

📄

🖨

🗑

Principale

Costruzione Ricetta

Valori a Cotto

Immagine

Altre info

Menù della ricetta

Ricette collegate

MENÙ DELLA RICETTA

Comune di Palermo

Primavera/Estate

Settimana 1

- Alternative fisse - (Pranzo)

Autunno/Inverno

Settimana 1

- Alternative fisse - (Pranzo)

Comune di Marsala

Primavera/Estate

Settimana 1

- Alternative fisse - (Pranzo, Cena)

Autunno/Inverno

Settimana 1

- Alternative fisse - (Pranzo, Cena)

## Pasta al pomodoro

† Tipo cucina: Europea † Nazione: Italia † Regione: Sicilia



Immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

### Ingredienti per porzione:

- ☒ Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua), 70 g
- ☒ Passata di Pomodoro, 40 g
- ☒ Olio extravergine di Oliva, 4,5 ml
- ☒ Basilico fresco, 0,5 g
- ☒ Sale fino, 0,1 g
- ☒ Aglio fresco, 0,05 g

Quantità netta a crudo: 115,15 g

Clicca sull'ingrediente per visualizzare maggiori informazioni



STAMPA

### Preparazione

Porre in una casseruola l'aglio intero e la cipolla tagliata finemente con un pizzico di sale e fare appassire in poco brodo vegetale. Unire la passata di pomodoro o i pelati. Dopo aver fatto l'aglio passare al passaverdura e restringere il sugo. A fine cottura, aggiungere l'olio di oliva. Condire la pasta se si desidera con del parmigiano.

Metodologia di produzione: Pasto a Legame Fresco-caldo

Metodologia di distribuzione: Servizio al Tavolo

Metodologia di confezionamento: Confezionamento in Pluriporzione

Metodo di cottura: Brasiera, Cucco-pasta

Temperatura minima di somministrazione: 60 °C

### Contenuti/Allergeni in questo piatto:

Cereali contenenti glutine: Grano

Può contenere tracce di: Sedano e prodotti a base di Sedano

### Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.073 kJ 256 kcal	1.235 kJ 295 kcal
Grassi	4,83 g	5,56 g
Di cui acidi grassi saturi	0,70 g	0,80 g
Carboidrati	49,15 g	56,60 g
Di cui zuccheri	3,62 g	4,17 g
Fibre	2,16 g	2,49 g
Proteine	7,09 g	8,17 g
Sale	0,23 g	0,27 g

Fonte: INRAN, IED

### Dichiarazione nutrizionale

Energia	Grassi	Saturi	Carb.	Zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
1.235 kJ 295 kcal	5,56 g	0,80 g	56,60 g	4,17 g	2,49 g	8,17 g	0,27 g
15,32%	6,60%	3,09%	22,02%	4,85%	16,61%	26,34%	<1%

Assunzione media di riferimento per Bambini (6-10 anni) LARN IV Rev. su una dieta di (7.955 KJ / 1.900 Kcal).

## Recipe information

For each individual dish, the User will be able to view the information relating to:

- Name of the dish;
- Descriptions of the individual ingredients that make up the dish;
- Indication of the preparation and cooking of the recipe;
- Indication of certain contents (pork, frost product, etc.);
- Indication of substances/ingredients that could cause food intolerances and allergies;
- Indication of the nutritional and caloric values of the individual portion.

## Pasta al pomodoro

Bambini (3-6 anni) LARN IV Rev.

Tipo cucina: Europea Nazione: Italia Regione: Sicilia



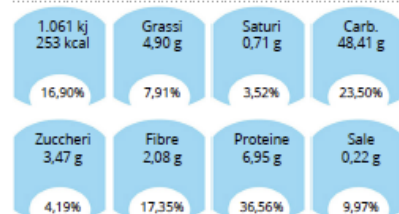
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

### Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.118 kJ 267 kcal	1.061 kJ 253 kcal
Grassi	5,17 g	4,90 g
Di cui acidi grassi saturi	0,75 g	0,71 g
Carboidrati	51,02 g	48,41 g
Di cui zuccheri	3,66 g	3,47 g
Fibre	2,19 g	2,08 g
Proteine	7,32 g	6,95 g
Sale	0,23 g	0,22 g

Fonte: INRAN, IEO

### Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Bambini (3-6 anni) LARN IV Rev. su una dieta di ( 6.280 Kj / 1.500 Kcal ), valori nutrizionali a crudo.

### Ingredienti per porzione:

	Per porzione
Pasta di Semola di grano duro (Semola di grano duro, acqua )	60 g
Passata di Pomodoro	30 g
Olio extravergine di Oliva	4 ml
Basilico fresco	0.4 g
Sale fino	0.1 g
Aglio fresco	0.4 g
Quantità netta a crudo	94.9 g

### Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**

Può contenere tracce di: **sedano** e prodotti a base di **sedano**

### Preparazione

Porre in una casseruola l'aglio intero e la cipolla tagliata finemente con un pizzico di sale e fare appassire in poco brodo vegetale. Unire la passata di pomodoro o i pelati. Dopo aver tolto l'aglio passare al passaverdura e restringere il sugo. A fine cottura, aggiungere l'olio di oliva. Condire la pasta se si desidera con del parmigiano.

Ideato da: Chef

Creato il: 04/01/2018

Metodologia di produzione: Pasto a Legame Fresco-caldo

Metodologia di distribuzione: Servizio al Tavolo

Metodologia di confezionamento: Confezionamento in Pluriporzione

Metodo di cottura: Brasiera, Cuoci-pasta

Temperatura minima di somministrazione: 60 °C

## Recipe data sheet

Each recipe will be summarized in a flat sheet that will compose the Recipe Book, in accordance with **UNI 11584** Guidelines that provides the elements to design menus for collective catering, public and private, by public bodies, companies and professionals.

# Menus

The system allows to elaborate the menus with the enhancement of the Nutritional Values

MENU VITTO ADULTI » PRIMAVERA/ESTATE

Evidenzia i piatti con allergeni... Evidenzia i piatti con ... Tutti i pasti Tutte le settimane Seleziona un menu per il confronto...

**BILANCIAMENTO BROMATOLOGICO**  
Tutte le settimane  
Aggiorna bilanciamento

**MARCHI DI TUTELA**  
Settimana 1  
Aggiorna marchi tutela

**PIATTI CHE CONTENGONO:**  
Ingredienti biologici: 0% (0)  
Ingredienti equo solidali: 5% (4)  
Ingredienti D.O.P.: 29% (25)  
Ingredienti I.G.P.: 1% (1)

**PIATTI BIOLOGICI: 0% (0)**  
**PIATTI EQUO SOLIDALI: 0% (0)**

**SETTIMANA 1** Modalità «riordino»  
Modalità «prima scelta»

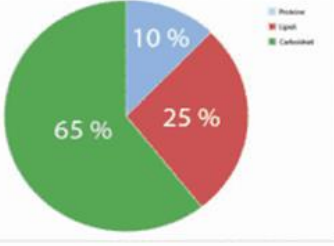
La settimana è completa? **SI**

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Alternative fisse
COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE	COLAZIONE
<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>	<b>PRANZO</b>				
<b>P</b> Fettuccine al salmone 200 g	<b>P</b> Pasta al ragù di carne 130 g	<b>P</b> Lasagne al forno 200 g	<b>P</b> Pasta al pesto delicato rosso 120 g				
<b>P</b> Pasta con besciamella e ragù di carne 200 g	<b>P</b> Pasta alla crema di zucchine e porri 250 g	<b>P</b> Crema di carote con riso 200 g	<b>P</b> Pasta al tonno 190 g				
<b>S</b> Bocconcini di tacchino 150 g	<b>S</b> Coniglio alla cacciatora 180 g	<b>S</b> Cosce di pollo al rosmarino 120 g	<b>S</b> Petto di pollo alla salvia 120 g				
<b>S</b> Petto di pollo alla salvia 120 g	<b>S</b> Pesce spada alla piastra 140 g	<b>S</b> Formaggio asiago tenero 60 g	<b>S</b> Polpettine di carne al sugo 160 g				
<b>C</b> Zucchine trifolate 200 g	<b>C</b> Carote al vapore 200 g	<b>C</b> Patate al forno 200 g	<b>C</b> Piselli in tegame 140 g				

Data: 21/11/2016

Elenco Piatti	Quantità	Calorie	Nutrienti
Primo: Gnocchi con pomodoro e basilico	100 g	332 Kcal	
Secondo: Filetto di salmone con salsa	100 g	146 Kcal	
Contorno: Broccoli	90 g	77 Kcal	
Pane: Pane fresco	50 g	138 Kcal	
Frutta: Frutta fresca di stagione	150 g	45 Kcal	
<b>TOTALE:</b>	<b>490 g</b>	<b>737 Kcal</b>	

Nutrienti



10 %  
25 %  
65 %






Proteine  
Lipidi  
Carboidrati

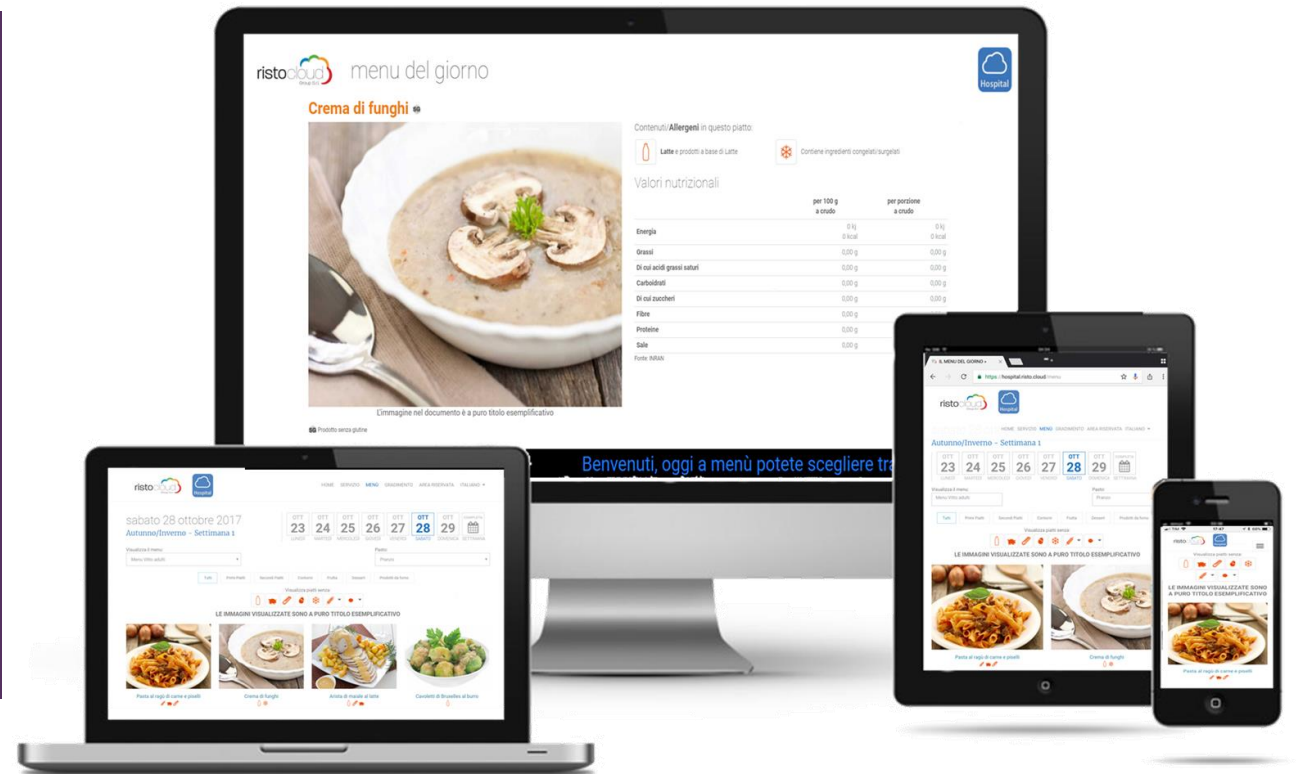
IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE



## Front End

The diffusion of content and information to be provided to the final consumer can be supported and made even more effective by the combination of technological tools and devices. Information on food and menus is made available in a continuous and transparent way to customers who for the Public Health Authority.

-  interactive menu consultation
-  indication of ingredients and allergens
-  display of nutritional values
-  display of the nutrition declaration
-  reserved area access for user services specific to contract type



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

# Graduation Detection

Customers, using the totem/tablet on site, can express at the end of lunch/dinner customers satisfaction on a daily basis and all the informations will be processed and analyzed by the Specialist staff and shared with the Clients.

The screenshot displays the 'ristoCLO' application interface. On the left, a 'REPORT GRADIMENTO PIATTI' (Dish Satisfaction Report) is visible, showing a table of satisfaction metrics for various food categories. On the right, a modal window titled 'Gradimento Pasta al ragù di carne' (Pasta with meat sauce) is open, prompting the user to 'Scegli una valutazione' (Choose a rating) using three smiley face icons (sad, neutral, happy). Below the modal, a numeric keypad and action buttons ('INVIA', 'RICOMINCIA', 'CANCELLA', 'ANNULLA', 'CHIUDI', 'FATTO') are present.

Portata	Media valutazioni	Totale valutazioni
Primi Piatti	100%	22
Secondi Piatti	66%	18
Contorni	94%	9
Dessert	50%	2
Totale	85%	51

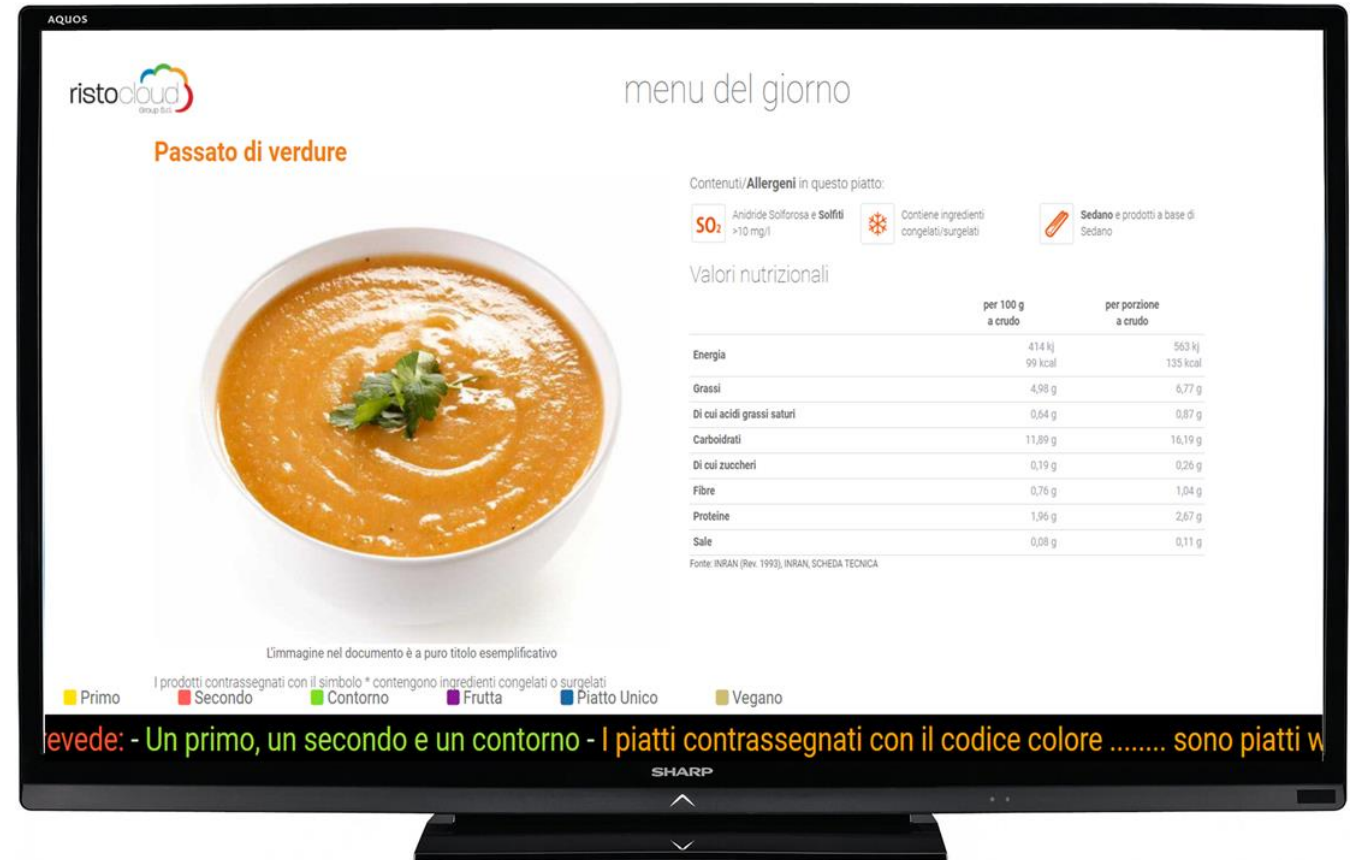
Secondi Piatti	Media valutazioni	Totale valutazioni
Petto di pollo alla salvia	87%	4
Bocconcini di tacchino	75%	2
Filetto di persico al pomodoro	62%	8
Polpettine di carne al sugo	50%	1
Fettina alla piastra	50%	3

# Displaying menus via Web TV

Through Smart Tv enabled to the internet connection, the user can consult directly in the Canteen all the information about the courses in the Menu.

Each change made to the menu will be updated in real time and immediately made visible.

The single courses will rotate in timed mode on the WebTV..



# CPU Management

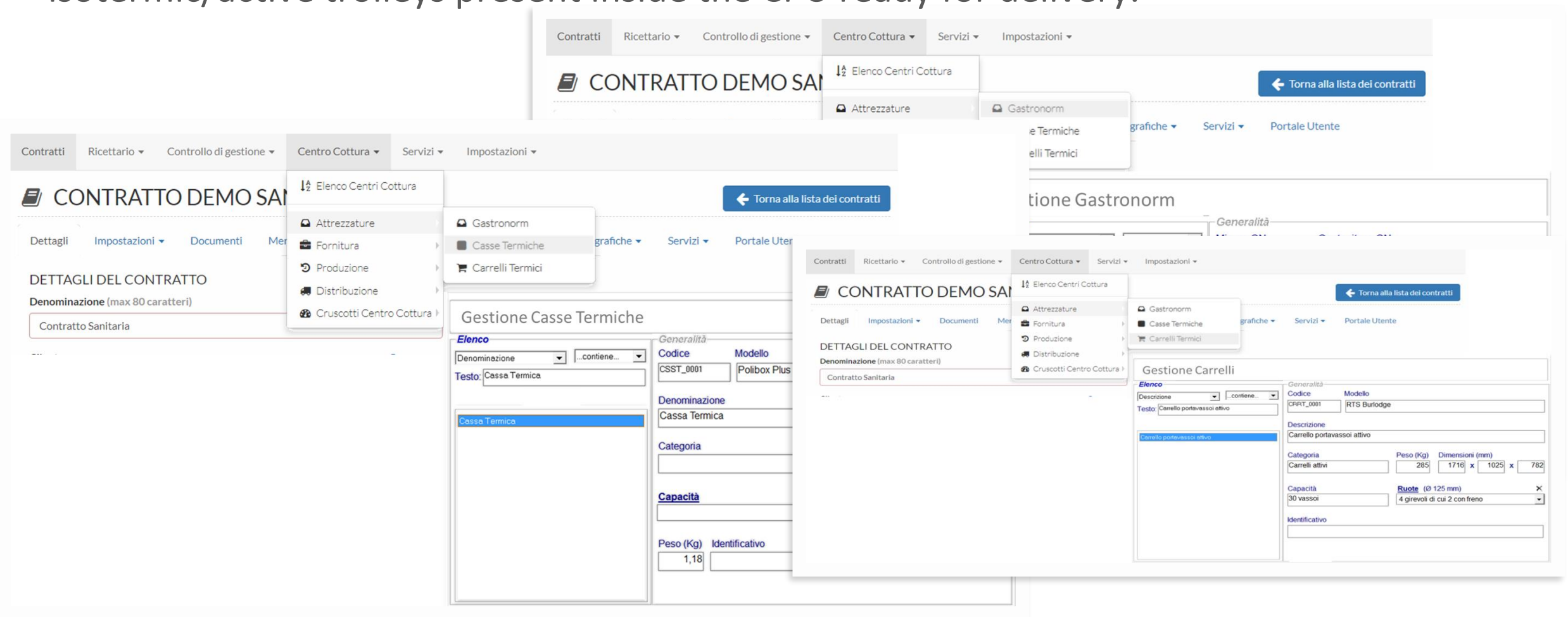
- ro Storage of non-perishable and perishable products;
  - ro Production and processing (raw materials, semi-finished products, finished products);
  - ro Food labelling and traceability;
  - ro Transport and distribution of products and meals (containers, trolleys);
  - ro Environmental sanitation and pest management;
  - ro Technical maintenance equipment.
- 
- ro Database of recipes and process data sheets;
  - ro Standard of cooking and cooling weight reduction;
  - ro Warehouse loading and unloading (digital inventory);
  - ro Consumption forecasts;
  - ro Productivity indices;
  - ro Food cost and labour cost;
  - ro Energy cost.





# Master Equipment

The platform allows the management of the master data of GN, containers, boxes and isothermic/active trolleys present inside the CPU ready for delivery.



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

# Delivery management

Module that allows the management of vehicles and drivers.

The image displays two overlapping screenshots of a web application interface for 'CONTRATTO DEMO SANITARIA'. The top screenshot shows the 'Centro Cottura' menu with options: 'Elenco Centri Cottura', 'Attrezzature', 'Fornitura', 'Produzione', 'Distribuzione', and 'Cruscotti Centro Cottura'. The bottom screenshot shows the 'NUOVO AUTOMEZZO' form, which includes a dropdown for 'Seleziona il centro cottura a cui associare questo automezzo:' (set to 'Centro Cottura Contratto Demo Sanitaria'), and input fields for 'Modello (max 40 caratteri)', 'Marca (max 40 caratteri)', 'Targa (max 20 caratteri)', 'Anno di immatricolazione (indicare l'anno per esteso, es. 2013)', 'Portata (in quintali)', and 'Numero massimo di casse trasportabili'. A 'Crea' button is at the bottom right, and an 'Annulla' button is at the top right.

# Monitoring of vehicle delivery routes

**CONTRATTO DEMO SANITARIA**

Dettagli | Impostazioni | Documenti | Menu

Denominazione (max 80 caratteri)  
Contratto Sanitaria

**Centro Cottura**

- Elenco Centri Cottura
- Attrezzature
- Fornitura
- Produzione
- Distribuzione
- Cruscotti Centro Cottura

**Gestione Giri Consegna**

Da questa sezione è possibile gestire i giri consegna.

Giro	Km totali	Tempo totale (h:m:s)	Centro cottura	Azioni
Giro 1	74 km	01:28:48	Centro Cottura Contratto	<a href="#">Modifica</a> <a href="#">Elimina</a>

**NUOVO GIRO CONSEGNA**

Seleziona il centro cottura: Centro Cottura | Nome (max 80 caratteri): Giro 1 | Velocità media (in km/h): 50

Aggiungi una fermata: | Distanza: | Tempo di percorrenza: min sec

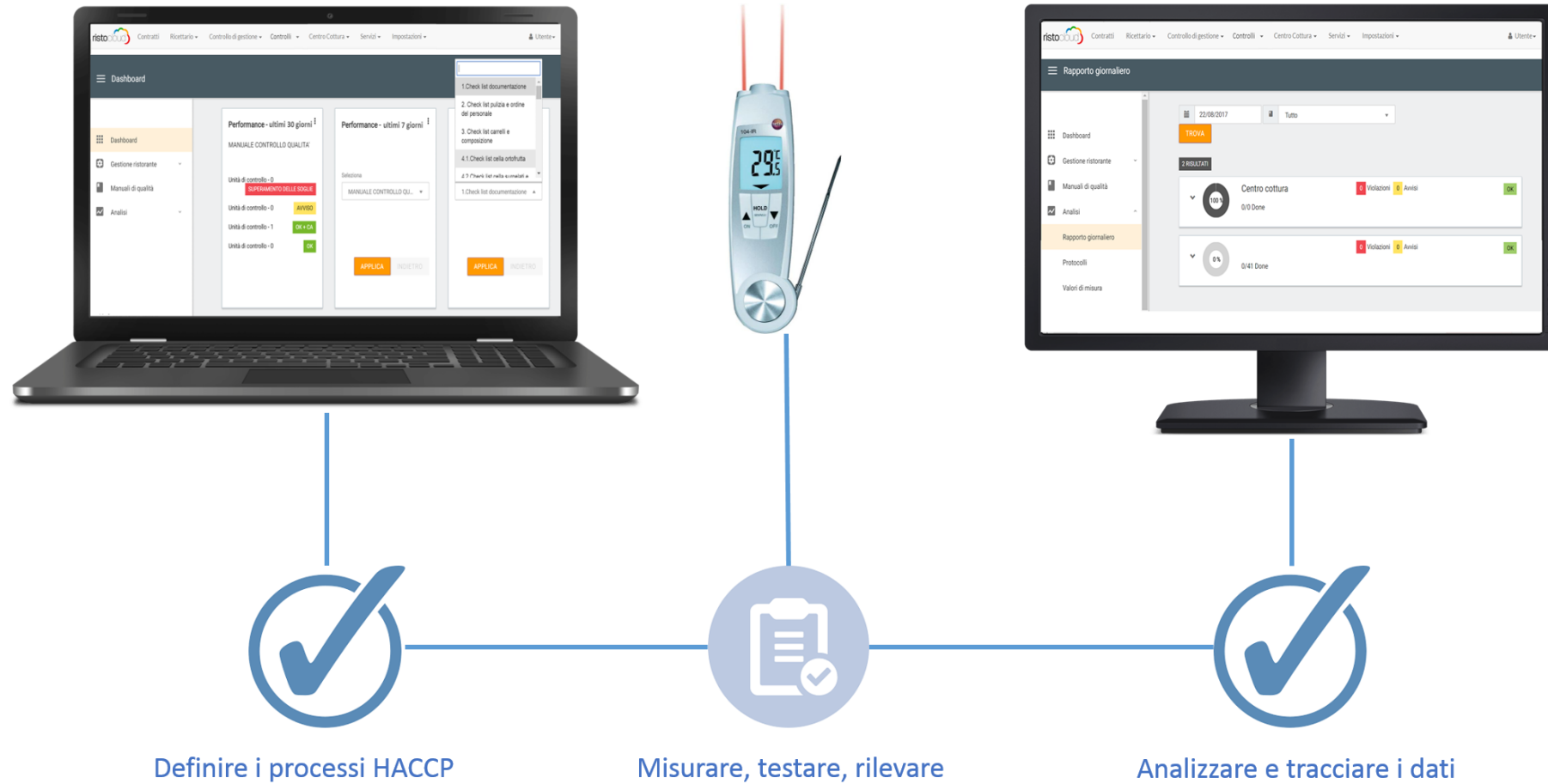
Fermata	Distanza	Tempo di percorrenza
1 Struttura 1	5 km	00:06:00
2 Struttura 2	12 km	00:14:24
3 Struttura 3	20 km	00:24:00
R Rientro	37	44 min 24 sec
<b>TOTALE</b>	<b>74 km</b>	<b>01:28:48</b>

[Crea](#)



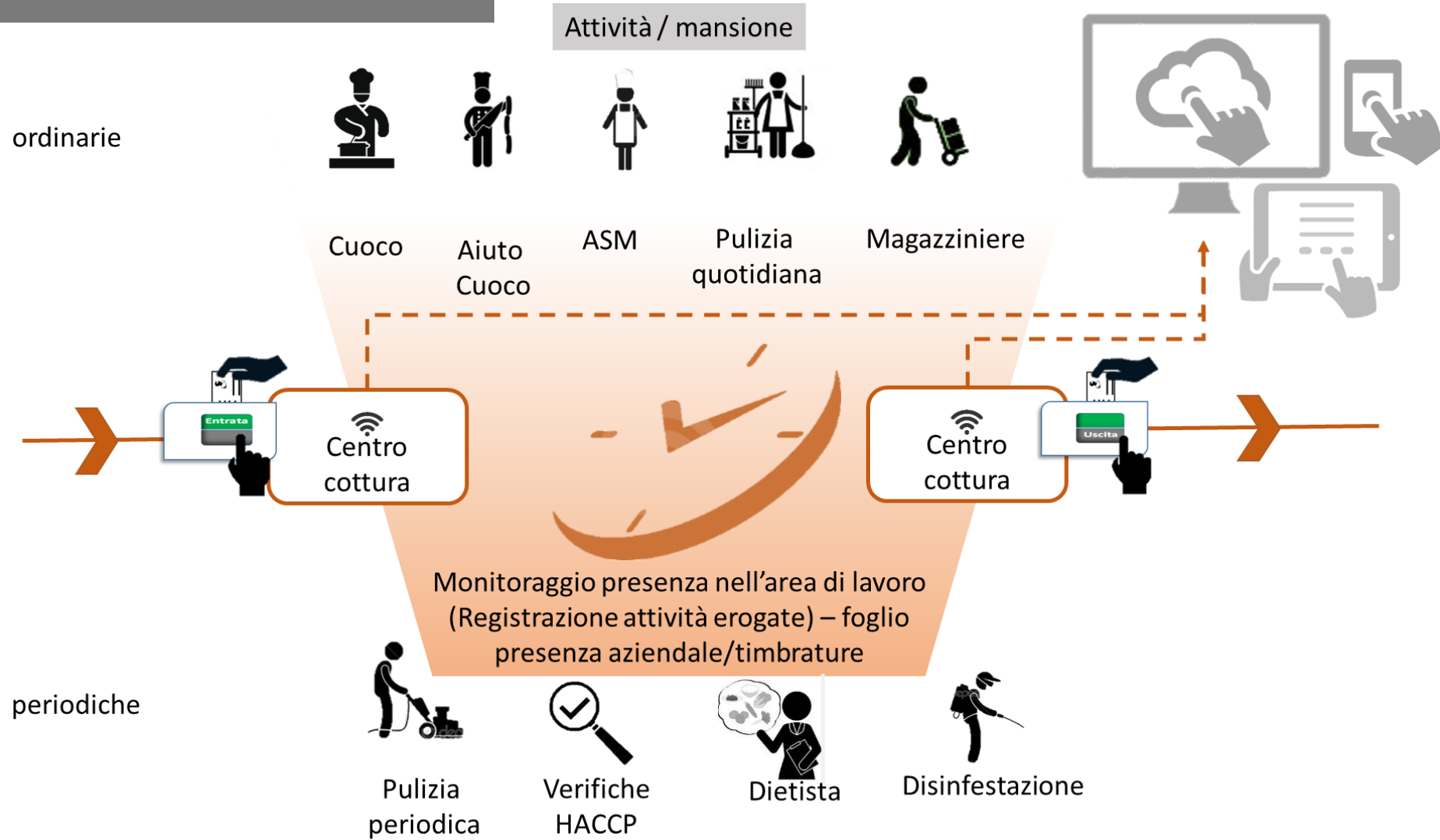


# Controls



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

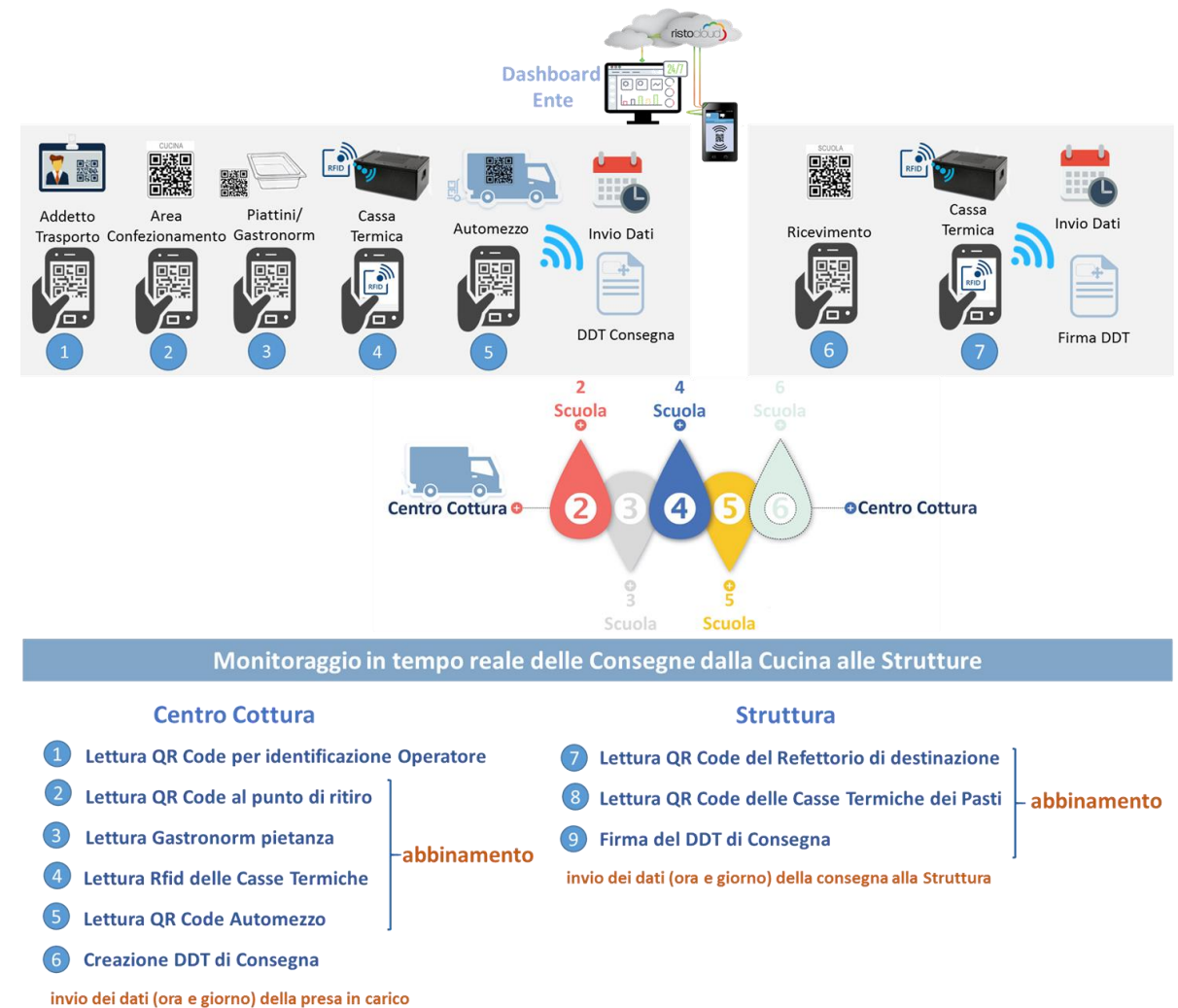
# Activity monitoring



# Thermal Box Monitoring

Through the partnership with Polibox, leader in the production of thermal boxes for the distribution of meals, ristoCLOUD has created the new integrated management solution for the monitoring of thermal boxes.

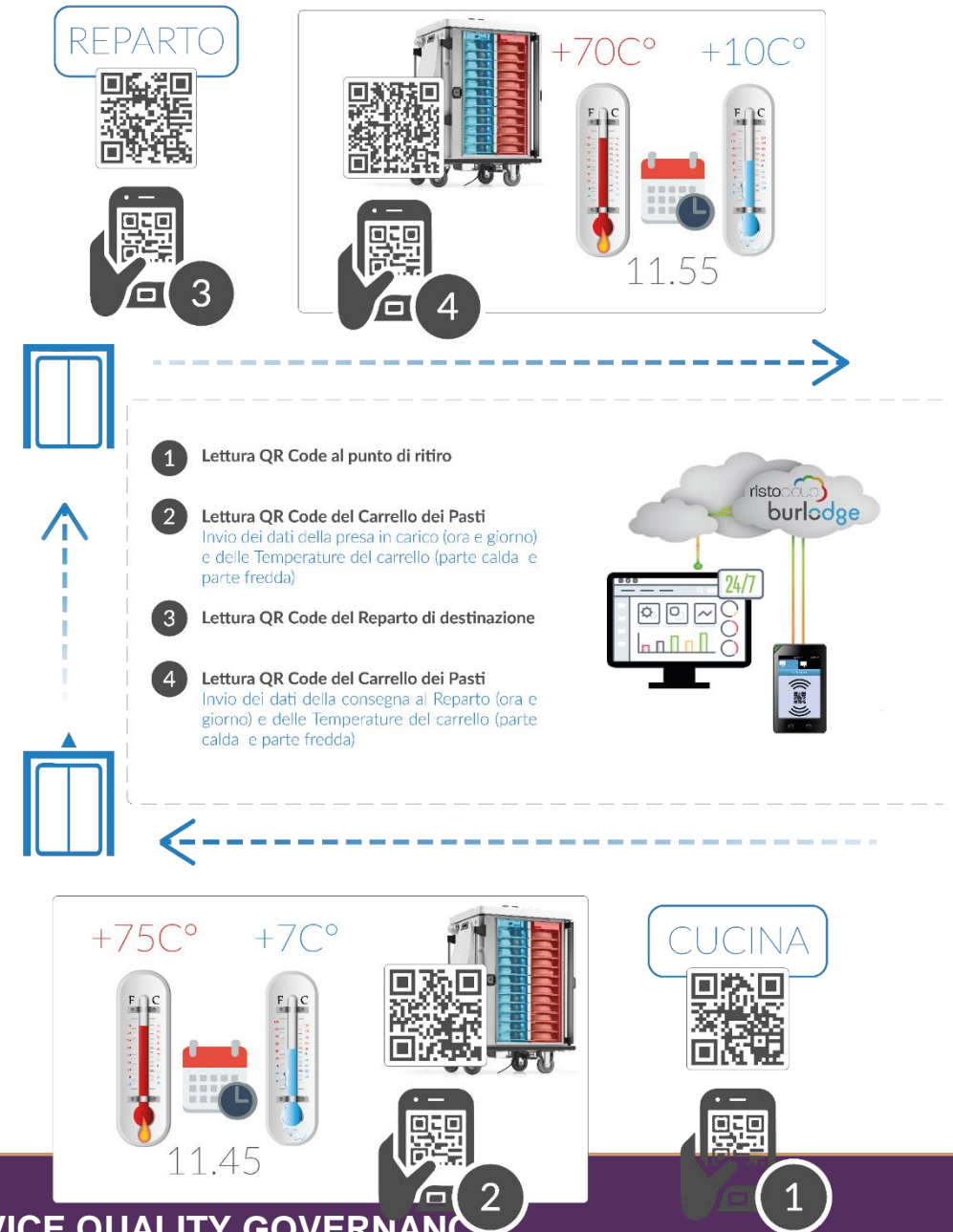
The monitoring data will be available in the innovative Dashboard dedicated to the controls and truths entrusted to the Authority.



## Monitoring of active running trolleys

Through the partnership with Burlodge, leader in the production of active trolleys for the distribution of meals, ristoCLOUD has created the new integrated management solution for the monitoring of meals from the kitchen to the departments.

The monitoring data will be available in the innovative Dashboard dedicated to the controls and truths entrusted to the Authority.





# Hospital and Social Care Catering

## Internal Services

- ro Management of departments/groups by cost centre
- ro Dietary management
- ro Personalized tray reservation management
- ro Management of multi-portion bookings
- ro Management of extra genres booking
- ro Distribution management to the department/team
- ro Malnutrition management

## User Services (in-patient/host/family)

- ro Multimedia area
- ro Customer Satisfaction
- ro Food diary



# Quality & Safety Monitoring

MARKET WITHDRAWAL

RECALL



IT FRIENDLY USE TECHNOLOGY FOR FOODSERVICE QUALITY GOVERNANCE

## Services in reserved user area: area multimediale

- ro food diary
- ro customer satisfaction
- ro personalized booking
- ro bar and self-service booking
- ro Takeaway booking (also for takeaway)
- ro booking lunch box
- ro catering booking
- ro booking of guests
- ro payment management

*manageable by debit  
by cost center*





# Business Canteen Functionality

- ✓ EASY
- ✓ EFFICIENT
- ✓ SAFE
- ✓ CUSTOMISABLE







  
**THANK YOU FOR  
YOUR ATTENTION!  
ANY QUESTIONS?  
NO? GREAT!  
BYE.**

KeepCalmAndPosters.com



**FCSI ITALIAN TEAM IS ALWAYS AVAILABLE TO FRIENDS AND COLLEAGUES AROUND THE WORLD**