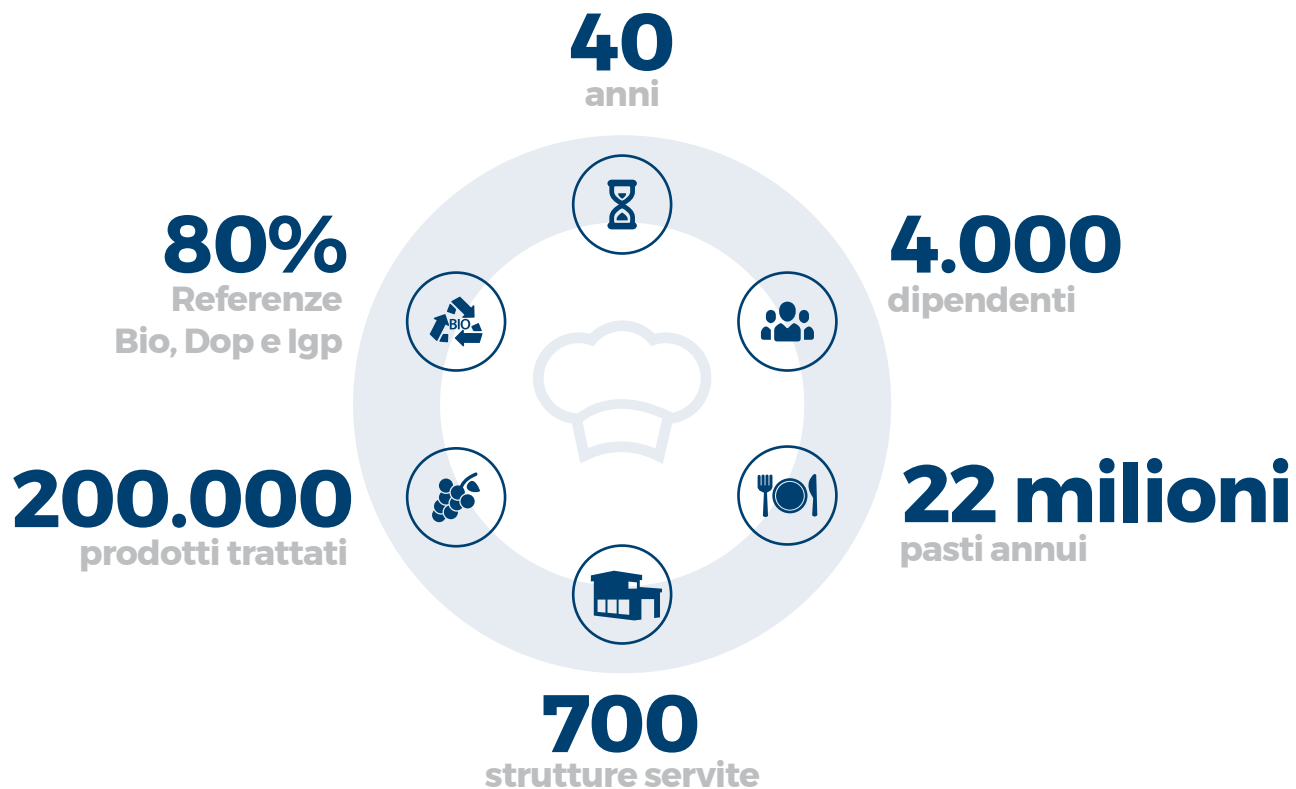


Company Profile



ladisaristorazione.it



Una storia di quattro generazioni

Una storia lunga quattro generazioni e condita da una sola parola: qualità. Ladisa è oggi una realtà di eccellenza nel settore della ristorazione. Da una passione nata tra i fornelli di un'antica trattoria tipica della città di Bari, l'Azienda è diventata una consolidata impresa con sedi in tutta Italia.

Il core business di Ladisa è la ristorazione in Scuole, Ospedali, Enti pubblici, Ministeri, Aziende private dove vengono proposte soluzioni di qualità. L'Azienda si distingue per altri servizi: fornitura di derrate alimentari in tutta Italia, ristorazione commerciale, banqueting, commercializzazione di piatti pronti, nonché progettazione e realizzazione di cucine industriali e servizi di global service. L'Azienda investe in tecnologia, innovazione e formazione: è oggi tra i primi 10 players del settore.

Da Sud a Nord siamo ovunque

Ladisa gestisce attualmente 18 impianti produttivi che servono oltre 700 strutture suddivise tra Sud, Centro e Nord Italia. La sede principale è a Bari e le altre sedi operative (con piattaforma logistica) sono a Roma, Genova, Torino, Brugnera (Pordenone), Matera, Agrate (Monza Brianza), Foggia.



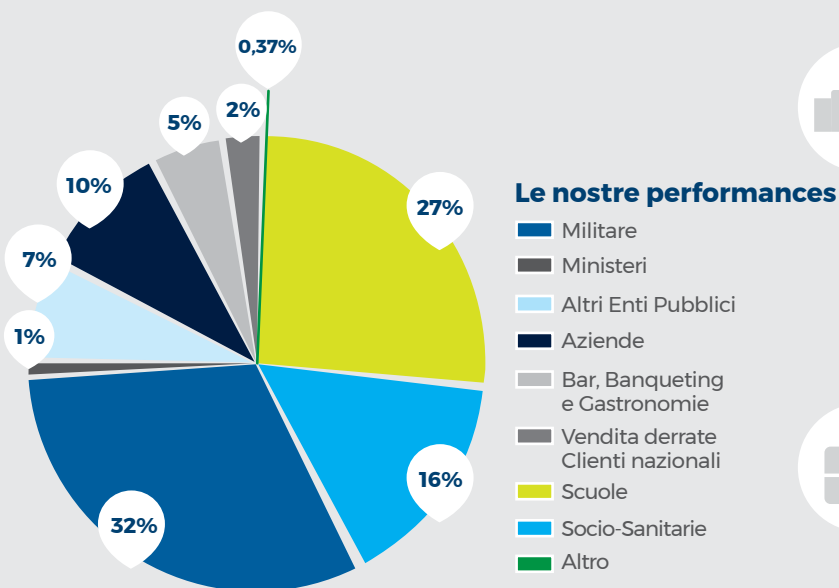
IMPIANTI PRODUTTIVI	Capacità produttiva giornaliera
Bari	50.000
Torino	20.000
Agrate	10.000
Verona	10.000
Foggia	10.000
Genova	5.000
Chieti	4.000
Taranto	4.000
Roma	3.000
Brugnera (Pordenone)	3.000
Matera	2.400
Cerignola	2.000
Fasano	1.850
Bolzano	1.800
Corato	1.500
Venosa	950
Gemona del Friuli	800

Quality above all

Qualità è la parola d'ordine di un'azienda che vuole crescere: qualità nella scelta dei fornitori e dei prodotti, qualità nel servizio e nella soddisfazione dell'utenza.

Questa è la carta di identità di Ladisa. Per noi qualità vuol dire anche rispetto dell'ambiente, delle persone e del mondo che ci circonda.

Vuol dire costruire un progetto d'impresa che ogni giorno investe nel vero capitale: i propri dipendenti.



Scuole

L'Azienda opera in sintonia con le Amministrazioni Comunali, le organizzazioni di genitori e gli insegnanti puntando sulla customer satisfaction. Promuove corsi di formazione di educazione alimentare, nonché Open Day dei propri centri cottura e visite in Masserie Didattiche per trasmettere i valori della sana cucina.



Ospedali

La ricerca di nuove procedure organizzative e l'impiego di attrezzature innovative, unite al know-how sviluppato in questi anni di gestione di servizi sanitari, consente a Ladisa di essere presente in importanti strutture ospedaliere italiane al fine di trovare la soluzione più adatta per l'ottenimento di un servizio di qualità.



Istituzioni

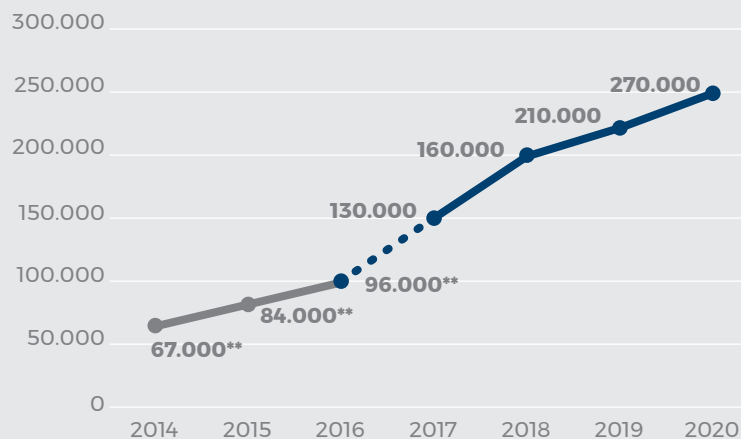
L'Azienda è accreditata presso importanti Istituzioni dello Stato, occupandosi della gestione dei servizi di ristorazione, nonché di bar e punti ristoro dedicati ai dipendenti dei Ministeri, Forze dell'Ordine (Polizia, Carabinieri, Guardia di Finanza), Enti Pubblici, Agenzie di Diritto allo Studio e importanti Aziende di Stato.



Bar e Banqueting

Grazie a un'équipe selezionata di chef, maîtres, decoratori, pasticceri e sommelier, Ladisa organizza coffee break, colazioni di lavoro, eventi aziendali e Cerimoniali Istituzionali.

Proiezione Fatturato Globale*



*mgl €

** Dati Bilancio

Aziende

Ladisa organizza servizi su misura anche per aziende private. Uno staff di esperti elabora proposte progettuali per la gestione del servizio mensa all'interno di imprese e industrie private effettuando un restyling di centri cottura esistenti o realizzandoli ex novo. La presenza capillare sul territorio nazionale consente anche il catering veicolato rispondendo così a ogni tipo di esigenza.



Food e no food

Una consolidata rete di fornitori certificati e rigorosamente selezionati, oltre a un'organizzazione logistica con piattaforme in diverse regioni italiane, consentono a Ladisa, la fornitura di derrate e prodotti no-food ad aziende pubbliche e private con tempistiche non superiori a ventiquattro ore.



Prodotti

L'Azienda si distingue per l'impiego di prodotti Bio, di filiera corta, DOP e IGP. La scelta del produttore biologico (che non usa fitofarmaci e fertilizzanti) risponde alla mission ambientale di Ladisa: ciò si concilia con l'uso di prodotti DOP e IGP, a tutela delle identità regionali nonché a quelli a filiera corta, limitando i passaggi nelle forniture delle derrate e riducendo l'impatto ambientale.



Ristorazione





GREEN

Ambiente

Una delle mission aziendali è quella di ridurre l'impatto ambientale dell'intero processo produttivo, a partire dalla scelta di prodotti alimentari (bio o di filiera corta), attrezzature e sistemi eco-sostenibili, mezzi a metano e/o elettrici per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari.

Ladisa è l'unica azienda del Sud ad aver conseguito la certificazione sulla Carbon Foot Print, misurando l'impronta di CO₂ su una giornata alimentare. Nelle proprie sedi, Ladisa srl ha avviato azioni di relamping e cogenerazione, utili a ridurre sia l'impatto ambientale, sia ad attuare politiche di saving sui costi energetici, con un risparmio quantificato nell'ottica del 30%.



Tracciabilità

Uno speciale software gestionale consente di avere in tempo reale il controllo di tutti i movimenti dei prodotti dal momento in cui entrano nel ciclo produttivo aziendale (approvvigionamento) fino alla fase di realizzazione del pasto. Tale strumento consente di pianificare le forniture riducendo i trasporti e contribuendo alla salvaguardia dell'ambiente.



Logistica

L'Azienda dispone di una rete logistica in tutta Italia costituita da una serie di piattaforme certificate che garantiscono al sistema efficienza, sicurezza alimentare e controllo di gestione grazie a magazzini di vaste dimensioni che movimentano decine di migliaia di referenze. Tale organizzazione consente continui approvvigionamenti e rifornimenti nel giro di poche ore riducendo così l'impatto ambientale dei trasporti per la movimentazione delle merci.

I nostri obiettivi

Sicurezza

L'Azienda dispone di un laboratorio accreditato interno dotato delle più moderne attrezzature per eseguire analisi sugli alimenti trattati nel corso del ciclo produttivo: personale specializzato e qualificato esegue quotidianamente accertamenti microbiologici su materie prime e pasti finiti ed effettua tamponi ambientali su superfici e attrezzature.



Ingegno

Grazie a uno staff di architetti, ingegneri, geometri e interior designer, Ladisa è in grado di progettare e realizzare innovativi centri di cottura, bar, ristoranti, cucine e magazzini funzionali (arredi inclusi) di ogni tipologia e dimensione.

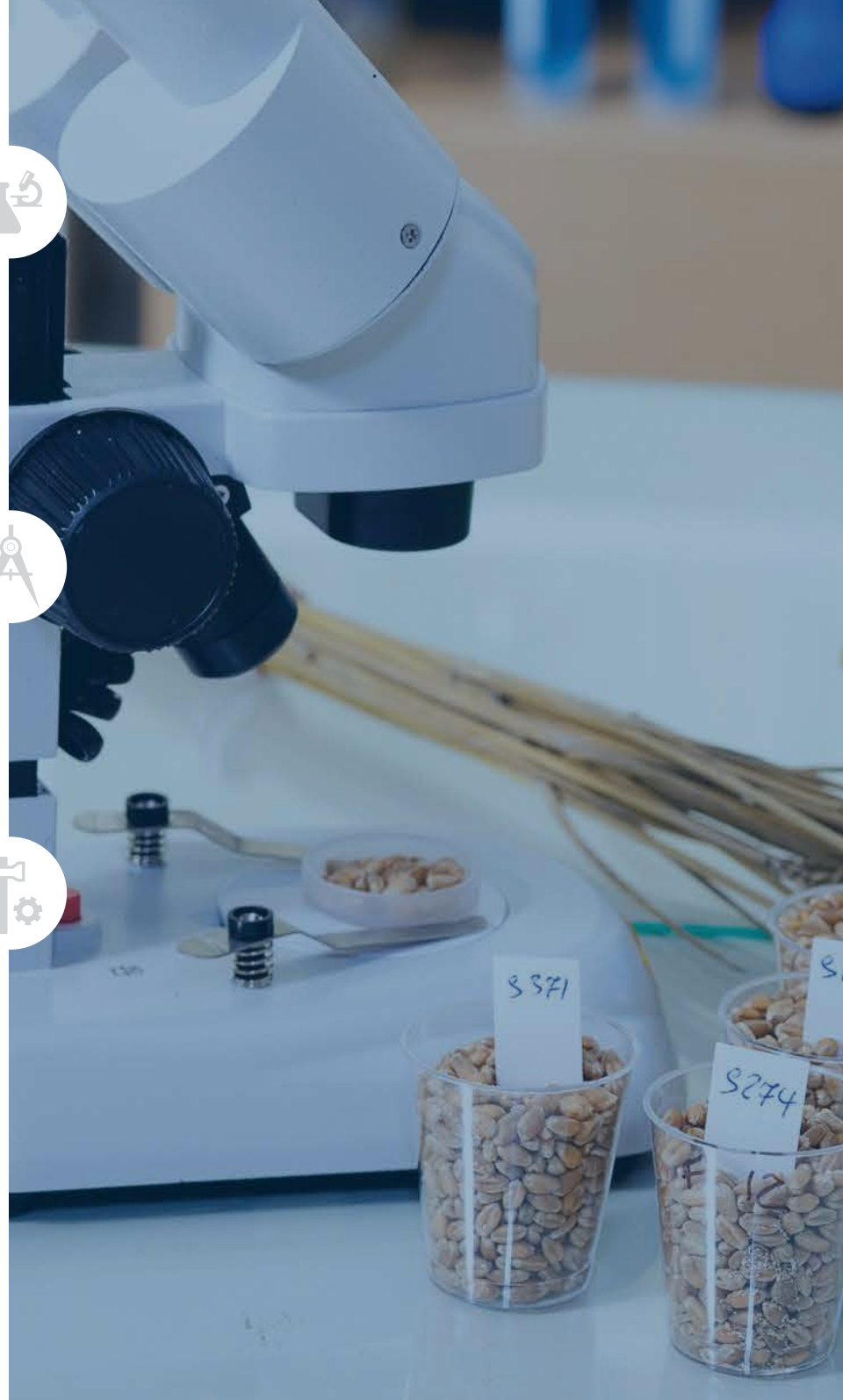


Full service

L'Azienda in questi anni, ha maturato competenze in servizio di guardiania, pulizia, manutenzione, facchinaggio, giardinaggio e reception. È in grado di offrire un servizio "all inclusive" per ogni tipo di esigenza rappresentata da aziende pubbliche e private.



Altri servizi





Certificazioni

Ladisa dispone oggi di una serie di certificazioni che garantiscono la sicurezza e la qualità di tutti i processi aziendali legati alla produzione.

ICEA

Certificazione biologica piattaforme semilavorati, piatti pronti

ICEA Gluten Free

ISO 9001:2008

Certificazione di Qualità Aziendale

ISO 22000:2005

Food Safety Management Systems Requirements / Sicurezza e Igiene Alimentare

UNI 10854:1999

Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP

ISO 22005:2007

Tracciabilità della filiera produttiva

ISO 14001:2004

Certificazione di sistemadi gestione ambientale

ISO 50001:2011

Sistema di gestione dell'energia

FSSC 22000

Sistema di gestione della sicurezza alimentare sviluppato dalla Foundation for Food Safety Certification

SA 8000:2008

Certificazione etica

OHSAS 18001:2007

Salute e sicurezza sul lavoro

BRC / IFS

Piatti pronti, lavorazione carni, salumi e formaggi

CARBON FOOT PRINT

Sistema di gestione che calcola l'impronta di CO₂

ISO 17025

Accreditamento laboratorio interno

EMAS*

Certificazione volontaria ambientale

ISO/IEC 20000-1:2011*

Sistemi di gestione dei servizi IT

ISO/IEC 27001:2013*

Sistema di gestione della sicurezza dell'informazione

ISO 28000*

Sistemi di gestione della sicurezza catena di approvvigionamento

ISO 22301*

Gestione della continuità operativa

*in corso di rilascio

RATING DI LEGALITÀ ★★++

Nel mese di settembre 2017 Ladisa ha ottenuto dall'Autorità Garante della concorrenza e del mercato il rinnovo del rating di legalità con un riconoscimento di ★★++ (su un totale di 3), attribuendo un + aggiuntivo al precedente rating rilasciato nel novembre 2015, a conferma del rispetto dei protocolli di legalità da parte dell'azienda.

CERTIFICATIONS

✓ UNI EN ISO

✓ ICEA Gluten Free

Personale

Il capitale umano di Ladisa è composto da oltre 4000 persone di cui il 70% dell'organico è costituito da donne.

Da dicembre 2010 l'Azienda si è dotata di un Codice Etico uniformando la propria organizzazione al modello previsto dal D.Lgs. 8 giugno 2001 n.231 sulla responsabilità dell'impresa e improntando la sua organizzazione su trasparenza, onestà, riservatezza e correttezza.



Formazione

Il settore della ristorazione collettiva, considerando la sua continua evoluzione, richiede una costante formazione degli addetti che quotidianamente vi operano.

Ladisa accompagna il suo personale in un percorso formativo continuativo durante la sua vita lavorativa, grazie anche al contributo di professionisti del settore. L'Azienda svolge corsi di formazione individuando moduli personalizzati su: Igiene e Autocontrollo, Alimentazione e Dietetica, Qualità del servizio, Sistema di gestione ambientale (ISO 14001), Sicurezza e Prevenzione sui luoghi di lavoro, Comunicazione interna ed esterna.



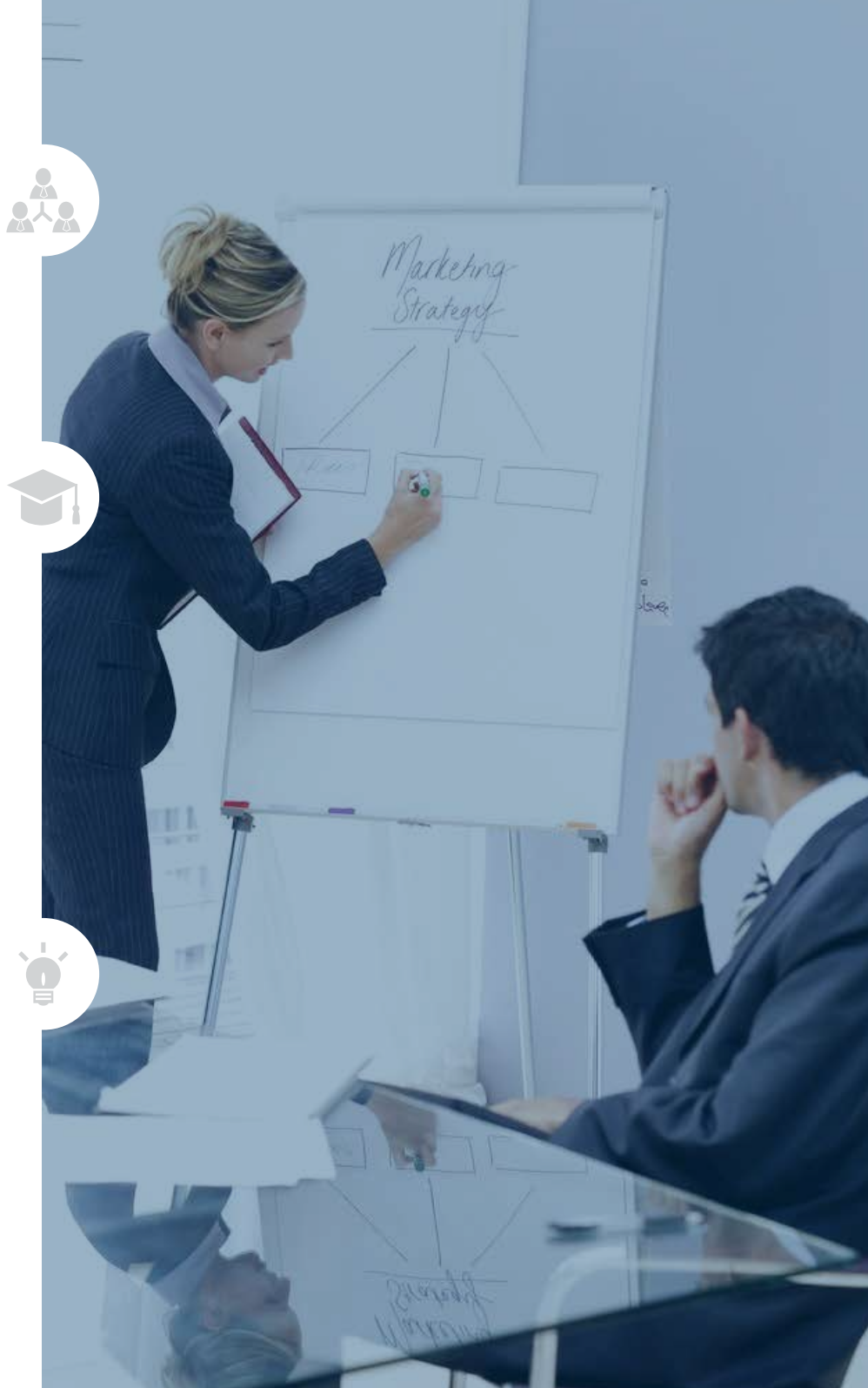
Investiamo nel futuro

Ladisa, grazie ad accordi con alcune facoltà universitarie, seleziona periodicamente giovani neo-laureati per stage formativi.

Tali esperienze si concludono, nella maggioranza dei casi, con l'assunzione di giovani nei settori amministrativi, gestionali e commerciali, offrendo così una valida opportunità di lavoro.



La nostra forza





Guardiamo oltre confine

Il Piano Industriale 2017 - 2021 prevede investimenti nel quinquennio per 32 Milioni di Euro, di cui 23 in Puglia, destinati ad innovativi progetti di Ricerca e Sviluppo (in partnership con le principali istituzioni nazionali di ricerca), all'apertura di nuove sedi in diverse regioni italiane, ad operazioni di M&A e di internazionalizzazione. In particolare la ricerca permetterà di migliorare i processi produttivi esistenti e di svilupparne di nuovi nel segmento dei piatti pronti, della quarta e quinta gamma, nell'ottica della sostenibilità ambientale e del risparmio energetico.

A tal fine è stato già acquisito un nuovo stabilimento alla Zona industriale di Bari che si estende su una superficie di oltre 11mila metri quadrati.

Tale processo si inserisce nel piano di internazionalizzazione dell'azienda che ha avuto impulso dopo l'adesione dell'azienda al programma Elite di Borsa Italiana.



Ladisa per il sociale

Ladisa sostiene e promuove iniziative di solidarietà nel territorio in cui opera: grande attenzione alle famiglie in difficoltà, attraverso la distribuzione dei pasti o derrate alimentari in comune accordo con parrocchie o associazioni (Banco Alimentare, InConTra), pubbliche amministrazioni, nel rispetto della Legge del Buon Samaritano (legge 155/2003).

L'Azienda sensibilizza anche, attraverso campagne di comunicazione, bambini e adulti a un consumo più consapevole durante i pasti: contro lo spreco e nel rispetto dell'ambiente.

Ascolto

Il confronto continuo con l'utenza rappresenta uno dei punti di forza dell'Azienda: ogni giorno si pone l'obiettivo di offrire un servizio migliore e di qualità. Per tale ragione l'Azienda fa tesoro dei suggerimenti degli utenti attraverso appositi canali di comunicazione: numeri telefonici dedicati, e-mail (ladisascolta@ladisaristorazione.it) oppure sito Internet e canali social.



Partecipazione

Ladisa ritiene importanti i valori della partecipazione attiva dell'utenza e, per questo, promuove periodicamente "Open Day" all'interno dei propri centri cottura, aprendo le porte degli impianti produttivi a tutti coloro che intendono verificare in prima persona il processo di preparazione e confezionamento dei pasti. Tali iniziative sono aperte a genitori, alunni, docenti, amministrazioni pubbliche e private e consentono a chiunque di verificare i percorsi di qualità.



Monitoraggio

L'Azienda, d'intesa con i committenti, esegue periodicamente monitoraggi attraverso apposite indagini, per testare l'andamento dei singoli servizi: i risultati di tali analisi sono pubblicate sul web in adeguati spazi riservati agli utenti. La cosiddetta "customer satisfaction" può essere eseguita anche on-line attraverso un portale dedicato.



Trasparenza





Un brand top class

“che Bontà” è il marchio di Ladisa per la commercializzazione di Piatti Pronti, Semilavorati, IV Gamma dedicato al B2B e al B2C.

Ladisa ha pianificato e progettato un potenziamento di tale linea di piatti tipici rivolgendosi non solo al mercato nazionale, ma anche a quello estero, attraverso investimenti che prevedono la realizzazione di nuovi stabilimenti dedicati e un'organizzazione in grado di produrre decine di migliaia di confezioni per il mercato della GDO.

I piatti pronti

La prima linea di commercializzazione di “che Bontà” è rappresentato dai Piatti Pronti. Grandi classici della tradizione culinaria mediterranea in una gamma composta da 20 piatti: primi, secondi, insalate e contorni in pratiche confezioni da conservare in frigo e pronti per il consumo in pochi minuti.

Tra questi i tre classici della cucina pugliese sono: Fave e cicorie, Parmigiana di melanzane e Orecchiette con “brasciolette” al ragù.

Dal frigo alla tavola

I semilavorati

La seconda linea dei piatti “che Bontà” sono i semilavorati di Carni, Salumi e Formaggi.

Nella innovativa sede di Bari (oltre 12mila metri quadrati) vengono selezionate e confezionate carni rosse e bianche dal peso calibrato e imballate sia in sottovuoto sia in ATM: polpette, hamburger, spiedini, macinato, fettine con o senza osso e altre tipologie.

Analoga procedura viene eseguita per gli insaccati e i derivati del latte consentendo la preparazione e la distribuzione di una vasta gamma di salumi e formaggi porzionati, calibrati e confezionati, in diversi formati, secondo le esigenze del committente.

IV gamma

La IV gamma è la terza linea di “che Bontà”. Verdura e frutta, appena raccolte, sono selezionate, tagliate, lavate, vengono confezionate, già pronte per essere gustate sulle tavole dei consumatori più esigenti.

I dolci

Ladisa ha lanciato sotto il marchio “che Bontà” anche una linea dedicata ai dolci: pasticcini in pratiche confezioni pronte per la commercializzazione, nonché torte o altre delizie preparate dal team di pasticceri.



I nostri principali clienti





Ladisa

Italia 70132 Bari
Viale Lindemann Z.I. 5/3 - 5/4
P.iva 05282230720

Tel. 080.86.82.111 - Fax 080.574.73.28
mail: info@ladisaristorazione.it

Altre Sedi

Torino - Milano - Genova - Pordenone - Roma

