



Dentro la qualità

Come nasce un pasto sicuro e buono con Ladisa

Ogni giorno, milioni di persone bambini a scuola, pazienti in ospedale, dipendenti in azienda, ricevono un pasto preparato da chi, come **Ladisa Ristorazione**, lavora con passione, competenza e grande responsabilità per garantire che ciò che arriva in tavola sia sempre sicuro, buono e nutriente.

Ma cosa significa davvero "pasto sicuro"? Significa che ogni alimento è controllato, tracciato e prodotto seguendo il sistema

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), una sorta di "guardiano invisibile" che vigila su ogni fase del processo produttivo: dall'ingresso delle materie prime fino alla consegna del piatto finito.

L'obiettivo è evitare qualsiasi rischio per la salute e assicurare la massima salubrità. Per Ladisa, però, un buon pasto non è solo sicuro: deve anche essere nutrizionalmente bilanciato, gustoso e adatto a chi lo riceve, con attenzione alle esigenze specifiche di bambini,

anziani, lavoratori o persone con particolari necessità alimentari. Tutto parte da una scrupolosa selezione dei fornitori, scelti in base a certificazioni e requisiti di qualità, e dal controllo rigoroso delle materie prime.

La lavorazione avviene in ambienti sicuri, sanificati e monitorati, seguendo protocolli precisi. Ogni passaggio è seguito da personale formato, aggiornato continuamente su norme igieniche e sicurezza alimentare, e supportato

da un sistema di audit e ispezioni, sia interni che presso i fornitori, per verificare il rispetto degli standard. Il vero cuore del controllo, però, batte nel laboratorio di analisi alimentare, un luogo dove ogni alimento viene esaminato con attenzione.

Il **settore chimico** rileva la presenza anche minima di pesticidi, metalli pesanti o altri contaminanti.

Il **settore microbiologico** verifica l'eventuale presenza di batteri o microrganismi nocivi.

Infine, il **settore molecolare**, grazie a tecnologie avanzate, analizza gli alimenti alla ricerca di allergeni, OGM e patogeni che potrebbero causare problemi alla salute.

Tutto questo per garantire che ogni pasto firmato Ladisa risponda ai criteri di sicurezza, qualità e rispetto delle normative, ma anche per offrire ogni giorno una vera esperienza di benessere alimentare. Mangiare bene e in sicurezza è una questione di fiducia. E con Ladisa Ristorazione, è una promessa mantenuta. Ogni giorno.

