



40
anni

80%
referenze Bio, Dop e Igp

200.000
prodotti trattati



5.400
dipendenti diretti ed
indiretti

35 milioni
pasti annui

1.000
strutture servite

Da Sud a Nord siamo ovunque

Ladisa gestisce attualmente 24 impianti produttivi che servono oltre 1.000 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)..



IMPIANTI PRODUTTIVI	Capacità produttiva giornaliera pasti
Bari	30.000
Torino	15.000
Agrate	10.000
Genova	10.000
Roma	10.000
Chieti	5.000
Quartu Sant'Elena	5.000
Brugnera (Pordenone)	5.000
Taranto	4.000
Matera	3.500
Mesagne (Brindisi)	3.000
Cerignola	3.000
Villadossola	3.000
Fasano	2.500
Corato	2.000
Gemona del Friuli	2.000
Carbonia	2.000
Bolzano	1.500
Castiglione delle Stiviere	1.500
Campo dei Girasoli	1.500
Gioia del Colle	1.000
Lecce	1.000
Venosa	1.000
San Martino	850

Focus Sedi Ladisa

BARI

L'esigenza di ottimizzare la gestione delle merci e di effettuare le verifiche sulla qualità delle stesse, in ossequio al Pacchetto Igiene, nonché la necessità di ottemperare al disposto del D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente in tema di fornitori, ha indotto la Ladisa S.r.l. a realizzare all'interno della propria struttura una **Piattaforma Distributiva centralizzata** certificata UNI EN ISO 9001/2008 che provvedesse all'acquisto delle merci destinate a tutti gli impianti di produzione. La Sede principale è situata all'interno del Consorzio ASI Bari-Modugno, ha una produttività di 30.000 pasti al giorno ed occupa circa 400 dipendenti suddivisi in più turni produttivi giornalieri.

Nella sede centrale di Bari trovano ubicazione:

1. Il **Centro di Cottura** è esteso per 5000 mq su di un unico livello con 11 bocche di carico,
2. La **Centrale degli Acquisti**, dotata di un magazzino centralizzato che commercializza una gamma completa di prodotti alimentari, (circa 200.000 referenze), che include anche i prodotti freschi, oltre a prodotti no-food (prodotti per l'igiene, utensili da cucina, vasellame, ecc.).
3. La **Centrale logistica** principale, estesa per oltre 5.000 mq su un unico livello con scaffalature flow rail, scaffalature metalliche fisse per una capacità complessiva di 4.000 pallets e n. 3 bocche di carico.
4. Gli **Uffici** estesi per complessivi 1000 mq, sala mensa, spogliatoi, e un'ampia e attrezzata sala formazione.
5. Il **Laboratorio** interno Accreditato Accredia per le analisi microbiologiche. Ladisa Srl, nell'intento di rafforzare la Food Safety, la Food Quality e per far fronte alle recenti tematiche in termini di adulterazione e sofisticazione degli alimenti, ha deciso di estendere in ambito **chimico e molecolare** le competenze del già presente laboratorio **microbiologico accreditato** da ente terzo, che sarà funzionalmente e strutturalmente suddiviso in n.3 aree di competenza: microbiologica, molecolare e chimica. La struttura unificata permetterà di raccogliere i campioni da tutte le sedi Ladisa SRL per una gestione integrata, dalla fase di accettazione campioni a quella di emissione dei rapporti di prova; integrato e supportato da software gestionale professionale dedicato.

6. È inoltre in allestimento un'ulteriore **area** dedicata alla vendita dei piatti pronti della linea "Che Bontà" su specifico sito e-commerce.

ROMA

Il Centro Cottura è situato in via Tor di Cervara, ha una produttività di 10.000 pasti al giorno ed occupa circa 30 dipendenti.

GENOVA

situato nella zona produttiva della località Molassana, municipio di Genova, ha una produttività di 10.000 pasti al giorno ed occupa circa 50 dipendenti.

TORINO

Il centro Cottura di Torino è situato all'interno di un complesso industriale direttamente di fronte allo storico stabilimento FIAT Auto Mirafiori, ha una produttività di 15.000 pasti al giorno ed occupa circa 70 dipendenti.

BRUGNERA (Pordenone)

Il Centro Cottura è situato all'interno di un complesso industriale, ha una produttività di 5.000 pasti al giorno ed occupa circa 30 dipendenti.

AGRATE (Milano)

Il Centro Cottura ha una produttività di 10.000 pasti al giorno ed occupa circa 70 dipendenti.

Le piattaforme distributive, di cui a titolo dimostrativo si riportano i **link video realizzati in 3D**, sono dislocate su tutto il territorio nazionale:

VIDEO Principali Piattaforme Centralizzate



I nostri clienti

Ristorazione Ospedaliera

Ladisa opera in numerose realtà sanitarie, dove ha ottenuto numerosi successi, grazie all'utilizzo dei migliori prodotti alimentari, al personale altamente qualificato, all'utilizzo di tecnologie innovative e all'elaborazione di menu idonei per ogni paziente.

Giusto per dare un'idea della portata del nostro impegno in questo settore, si elencano i **principali clienti** nel settore ospedaliero:

Azienda Consorziale Policlinico di Bari

Istituto Tumori Giovanni XXIII di Bari

Ospedale San Paolo Bari

Ospedale San Giacomo Monopoli (BA)

Ospedale Santa Maria degli Angeli Putignano (BA)

Ospedale Fallacara Triggiano (BA)

Ospedale Umberto I Corato (BA)

Ospedale Fabio Perinei Altamura (BA)

Ospedale di Rieti

Ospedale di Magliano Sabina (RI)

Ospedale di Amatrice (RI)

Ospedale di Poggiardo (LE)

Ospedale di Matera (servizio degenti e bar)

Ospedale di Larino (CB)

Ospedale di Termoli

Ristorazione Aziendale

Vivere bene il proprio tempo del lavoro e la propria pausa pranzo, in un'atmosfera accogliente, tra odori e sapori della cucina mediterranea: questo è l'obiettivo principale di Ladisa. Molte aziende, tra cui **RAI - Radiotelevisione italiana (sedi di Roma, Milano, Torino e Napoli)**, **Vinavil**, **Hydrichem**, **Cornaglia Group**, **CNH**, **Sogei**, **Mahle**, **INGV**, **Azienda trasporti Milanesi S.p.A.**, **Dana Italia** etc... ci hanno dato fiducia e sono al momento molto soddisfatte.

Ristorazione Scolastica

Ladisa da anni si occupa di refezione scolastica. Affermandosi sul mercato nazionale grazie alla qualità dei propri piatti, l'azienda è riuscita a trasmettere il valore di una sana e corretta alimentazione.

Oggi l'azienda gestisce numerosi servizi di refezione scolastica in favore degli alunni di numerosissimi Comuni di tutta Italia come **Bari**, **Torino**, **Bruino**, **Taranto**, **Genova**, **Pordenone**, **Moncalieri**, **Pinerolo**.

Ristorazione Militare

L'elevata affidabilità, la garanzia del servizio, la discrezione ed il senso delle regole, hanno permesso a Ladisa di operare con successo anche nell'ambito della ristorazione militare.

Attualmente l'Azienda fornisce il servizio a numerose Caserme del **Ministero degli Interni (Questure di Bari, Taranto, Foggia, Lecce, Potenza, Reggio Calabria, Napoli e Caserta)** e oltre 200 Comandi del **Ministero della Difesa (Caserme di Bari, Torino, Milano e Napoli)**.

Gestione Bar

Che sia per la colazione, per il pranzo o semplicemente per concedersi una pausa all'insegna della varietà, Ladisa S.r.l offre tra i suoi numerosi servizi anche la possibilità di usufruire del servizio bar in qualsiasi momento della giornata, senza limitazioni di tempo o di fasce orarie per la prenotazione. Tra i nostri principali clienti al momento vi sono: **Università La Sapienza Roma**, **Politecnico di Bari**, **P.O Tolmezzo**; **P.O Monfalcone**; **Bari Sedi Rai**; **Ministero Infrastrutture e Trasporti (MIT)**; **Sogei**; **Ministero degli Affari Esteri**.

Banqueting e Alta Ristorazione

I servizi di Banqueting e di Alta Ristorazione sono uno dei fiori all'occhiello dell'Azienda. Numerosi sono gli Enti Pubblici e clienti privati che hanno scelto di affidare i propri eventi a Ladisa.

Un'équipe selezionata di chef, maîtres, decoratori, pasticceri e sommelier, in grado di realizzare coffee-break, colazioni di lavoro, pranzi/cene aziendali, inaugurazioni, ricevimenti, eventi celebrativi in qualsiasi tipo di location.

Presso il **Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale** e vengono quotidianamente garantiti i servizi attinenti al Cerimoniale di Stato in occasione di eventi, incontri istituzionali e incontri internazionali.

Clienti privati



AIS

Molteni & C | Dada



COMMSCOPE®



Clienti ambito pubblico



Comune di Genova



SUA Treviso



Città di Torino



Comune di Bari



Politecnico di Bari



Comune di Matera



Castiglione delle Stiviere



Domusnovas



Calolziocorte



Agrate Brianza



Marcalagonis

Clienti ambito sanitario e istituzionale



Appalti di prestigio

Piccolo Café & Restaurant va in scena con il suo mood contemporaneo nella cornice del chiostro del Piccolo Teatro in via Rovello, un gioiello rinascimentale nel cuore di Milano.

La scenografia elegante e informale dove concedersi una pausa rilassante, prendere un cappuccino caldo, degustare un vino pregiato all'aperto o assaporare un piatto esclusivo.

La regia perfetta che amalgama sapori, piaceri e attenzioni per conquistare ogni ospite con uno spettacolo unico.



CAFÉ & RESTAURANT

Piccolo

MILANO



Ristorazione Scolastica

- › Erogazione di pasti giornalieri
- › Corsi di Formazione di Educazione Alimentare e organizzazione di Open Day per promuovere la “sana cucina”



Ristorazione Sanitaria

- › Erogazione di pasti giornalieri
- › È presente in importanti strutture ospedaliere italiane



Ristorazione Militare / Istituzionale

- › Presso importanti istituzioni dello Stato, si occupa della gestione dei servizi di ristorazione e dei punti di ristoro per dipendenti



Banqueting e alta ristorazione

- › Organizzazione di coffe break, colazioni di lavoro, eventi aziendali e cerimonie istituzionali
- › Ristorazione Commerciale



Forniture derrate alimentari

- › Forniture ad aziende pubbliche e private attraverso una rete logistica distribuita sul territorio nazionale



Progettazione centri cottura

- › Realizzazione ex-novo di centri cottura, magazzini e cucine compresi di attrezzature e arredi



Servizi ausiliari

- › Pulizia, portierato, vigilanza, global service



E-Commerce

- › Vendita prodotti food e no-food, anche a marchio proprio

Ladisa e il suo modello di business

La Ladisa opera, come precedentemente descritto, nel settore della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, militare ed aziendale).

Tale mercato sul territorio nazionale è caratterizzato dalla presenza di una decina di top player e di una miriade di piccole imprese dislocate sull'intero territorio nazionale. Tra le principali 10 aziende del settore, oltre alla Ladisa, si citano CAMST, CIR Food, Dussmann Service, Pellegrini, Sodexo, Elior, Compass Group, Markas.

Il minimo comune denominatore tra tutte le realtà citate (ad eccezione della Ladisa) sta nel modello di business adottato: tutte le aziende infatti, comprano derrate alimentari da fornitori terzi e le cucinano trasformandole in pasti, siano essi preparati all'interno di centri cottura (hub per la preparazione) o all'interno delle mense del cliente. **Nel processo produttivo non avviene nessuna lavorazione intermedia sulle derrate, fatta eccezione per la cottura.**

Anche relativamente alla fase della progettazione (collaterale rispetto al core business della fornitura di pasti) ed esecuzione contrattuale, (che comprende l'allestimento delle mense, l'esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche sugli alimenti, la manutenzione degli impianti, ecc.), il modello di business dei principali competitors di Ladisa non cambia: la fornitura di tutti i servizi che esulano dalla preparazione del pasto è affidata in tutto o in parte all'esterno, attraverso fornitori terzi che eseguono, ad esempio, manutenzioni sugli impianti, analisi sugli alimenti, ecc.

Rispetto ai diretti concorrenti, la **Ladisa ha adottato un modello di business differente**, con riferimento sia alla produzione dei pasti (in cui sono state verticalmente integrate tutte le lavorazioni che dalla materia prima consentono di ottenere un prodotto finito) che alla esecuzione contrattuale di servizi accessori (che sono stati internalizzati e vengono oggi offerti direttamente dalla Ladisa).

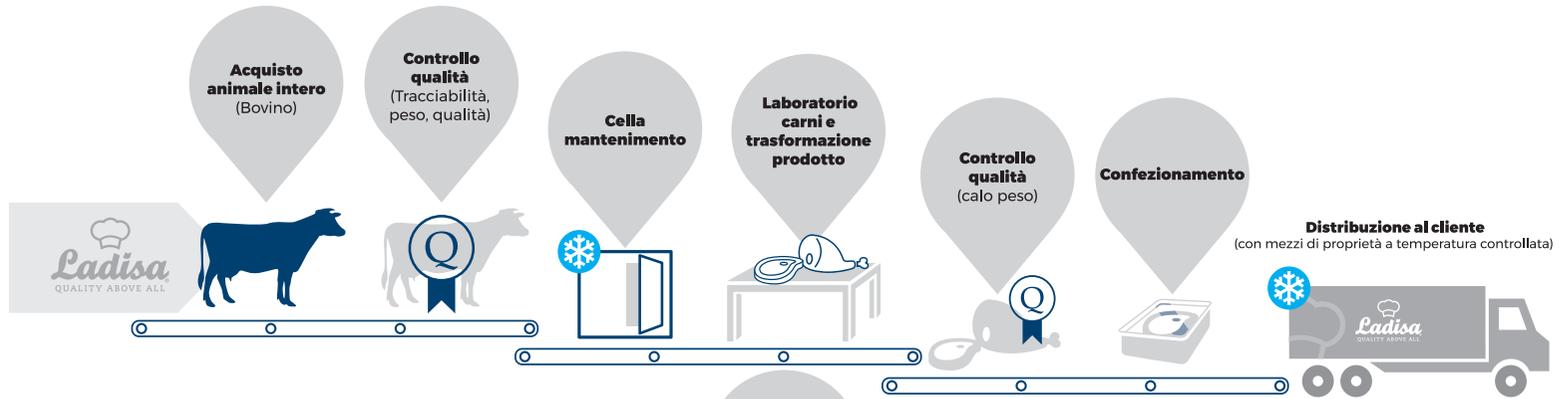
Questo differente modello di business costituisce il cuore del **vantaggio competitivo** rispetto ai competitors. È evidente tuttavia che, non esternalizzando le lavorazioni sulle carni piuttosto che i controlli chimici sugli alimenti, è necessario sia avere al proprio interno le competenze per l'esecuzione di tali servizi che, cosa ben più importante e non acquisibile sul mercato, sviluppare un sistema di gestione che consenta di integrare queste attività con il core business della fornitura dei pasti, ottimizzando a ritroso la gestione del processo, partendo dagli ordini che arrivano, quotidianamente, dalle singole mense. Organizzazione dei Processi Produttivi

Organizzazione dei Processi Produttivi

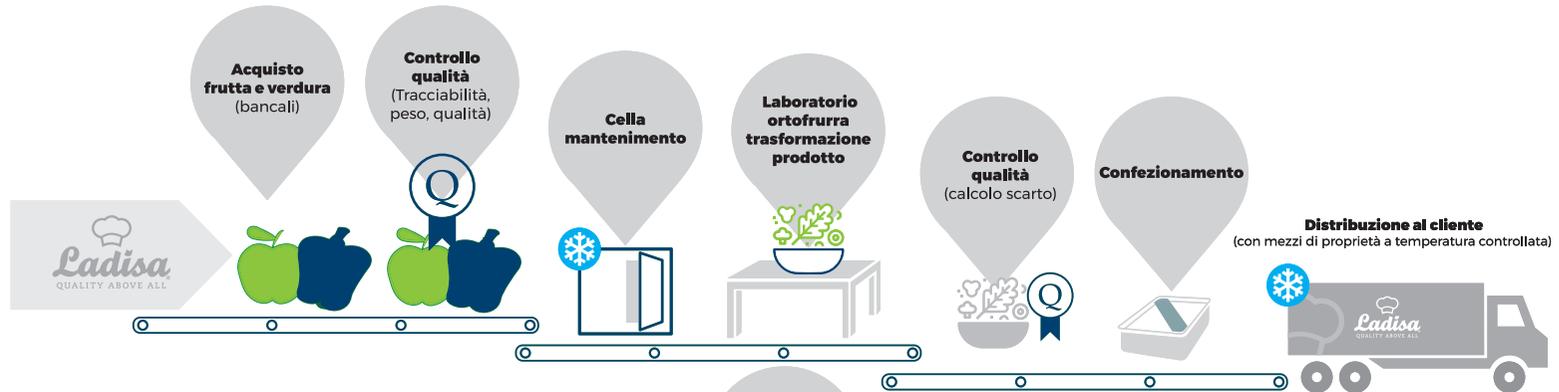
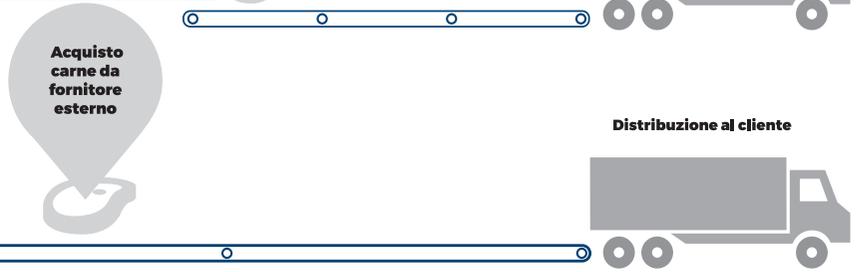
L'intera filiera produttiva degli alimenti in Ladisa, oggi, è totalmente integrata, soprattutto per quel che riguarda il reparto carni, ortofruttilo, salumi e formaggi, tutti prodotti che subiscono un processo di lavorazione prima di essere "trasformati" in pasto o essere consegnati presso le mense del cliente.

Per le carni, ad esempio, la Ladisa compra dai fornitori animali interi, li lavora e li trasforma in prodotti finiti pronti per il consumo (fettine, arrosto, spezzatino, macinato, ecc.). Stesso dicasi per i prodotti agricoli, che vengono comprati e trasformati internamente in prodotti di IV e V gamma.

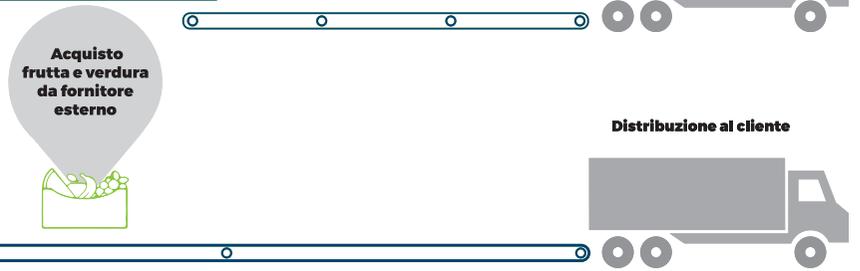
Queste operazioni sono possibili sia per la **dotazione di strutture e macchinari di ultima generazione**, che tra le altre cose, consentono di allungare la c.d. *shelf life* dei prodotti (la vita utile del prodotto, che mantiene così le stesse caratteristiche chimiche e nutrizionali per un periodo di tempo maggiore) che, soprattutto, per la presenza di **software di gestione specifici e customizzati** in base ai processi produttivi da personale interno all'azienda.

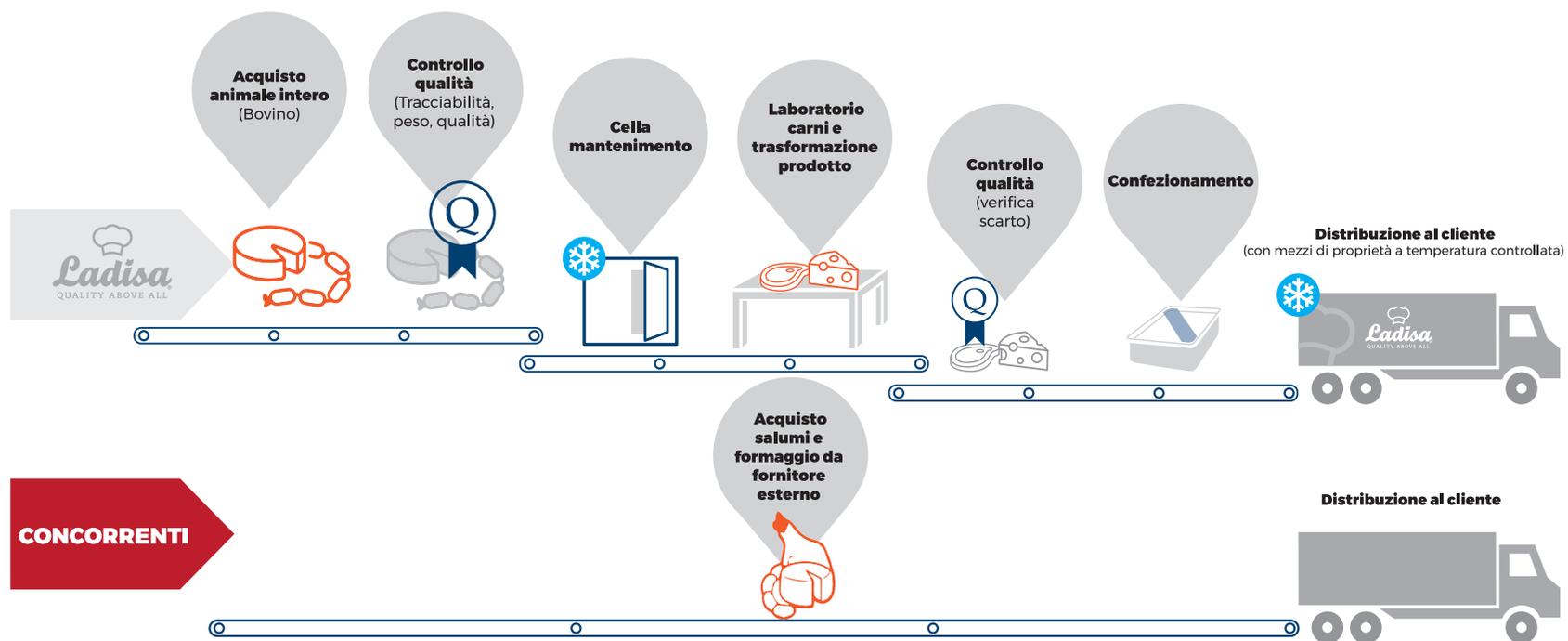


CONCORRENTI



CONCORRENTI





Certificazioni di qualità

Ladisa opera in conformità alla UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015 con Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, Ambiente Certificato, Energia, Salute e Sicurezza sul luogo di lavoro ed Etica. Quelle appena citate, però, sono solo alcune delle numerose Certificazioni di Qualità in nostro possesso. Nello specifico, infatti, Ladisa è in possesso delle seguenti attestazioni, sinonimo di qualità e sicurezza alimentare (e non solo) per l'esplicazione dei propri servizi di ristorazione collettiva.

- › **ICEA BIO** (Certificazione Etica e Ambientale per alimenti biologici)
- › **ICEA GLUTEN FREE** (Certificazione Etica e Ambientale per alimenti senza glutine)
- › **ISO 9001:2015** Certificazione di Qualità Aziendale
- › **ISO 22000:2005** (Sicurezza e Igiene Alimentare)
- › **GMP - HACCP** (Schema di certificazione per sistemi della Sicurezza Alimentare)
- › **ISO 22005:2007** (Tracciabilità della filiera produttiva)
- › **ISO 14001:2015** (Certificazione di sistema di 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 8000:2014** (Certificazione etica)
- › **ISO 45001:2018** (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 - Accredia 1646)
- › **EMAS** (Certificazione volontaria ambientale)
- › **UNI 11854:2015** (Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menu)
- › **Certificazioni HALAL** (Certificazione di conformità alle regole islamiche)
- › **Rating Legalità ★★★**
- › **ISO 37001:2016**: Anti-bribery management systems/Sistemi di gestione per la prevenzione della corruzione
- › **Friend of the sea**: Certificazione dei prodotti da pesca e acquacoltura sostenibili
- › **ISO 14064:2016** GHG Carbon Organization
- › **ISO 14046:2015** WFP Water footprint /Impronta idrica
- › **ISO 14025:2010** (EPD)
- › **FGAS** (gas fluorurati a effetto serra)

Inoltre, sono proseguite le attività per seguenti certificazioni che si stima di ottenere nell'esercizio 2022:

- › **ISO 22301:2012** Societal security - Business continuity management systems - Requirements
- › **ISO 27001:2013** è lo standard internazionale che descrive le best practice per un ISMS (sistema di gestione della sicurezza delle informazioni, anche detto SGSI, in italiano)
- › **ISO 28000** Supply Chain Security Management System /Sistemi di gestione della sicurezza della catena di approvvigionamento

Ladisa ha attivato l'iter di Certificazione secondo lo standard **MSC Chain of Custody** I prodotti ittici, possono passare attraverso molte fasi prima di arrivare al tuo piatto dal mare. Le catene di approvvigionamento possono essere molto complicate. Lo standard della catena di custodia MSC garantisce che i prodotti della pesca sostenibile certificati MSC siano tracciabili e separati da prodotti non certificati.



Organizzazione e struttura aziendale

Approvvigionamento derrate

La qualità delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti è alla base di un servizio di ristorazione che si possa definire “di qualità”. La prima interfaccia di chi fa ristorazione collettiva è costituita dal fornitore di derrate, ma anche da quello di prodotti no food.

Quello della selezione dei fornitori, della loro qualifica e del controllo continuo della loro qualità è un aspetto basilare per una “ristorazione di qualità”.

All'avvio di un nuovo Appalto/Servizio, l'Ufficio Acquisti di Ladisa effettua le seguenti operazioni:

- analisi delle specifiche merceologiche del servizio;
- selezione dei potenziali fornitori nell'ambito dell' “Elenco fornitori qualificati” aziendale;
- selezione di eventuali nuovi fornitori da inserire nell' “Elenco fornitori qualificati” in base a necessità di carattere territoriale;
- richiesta delle schede tecniche delle derrate oggetto del servizio e di campionatura del prodotto da sottoporre a screening da parte dell'Ufficio Qualità;
- richiesta dei certificati di qualità degli eventuali nuovi fornitori.

La scelta dei fornitori è bastata innanzi tutto sui seguenti parametri:

- rispetta le regole della Certificazione ISO 9001;
- rispetta le regole di Rintracciabilità del Reg. CE n. 178/2002;
- quando applicabile, rispetta le regole di produzione biologica certificata ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e n. 889/08;
- quando dalla scheda tecnica del prodotto è rilevabile la presenza o meno di glutine e/o allergeni;
- applica il SISTEMA HACCP e realizza il PIANO DI AUTOCONTROLLO;
- il possesso della CERTIFICAZIONE ISO 9001 è condizione necessaria.

L'Ufficio Qualità di Ladisa, oltre che affidarsi a fornitori certificati in base ai punti visti in precedenza, svolge in seguito anche ulteriori controlli diretti sui fornitori misurando anche in seguito la conformità degli stessi.

Per farlo, ci si affida ai parametri basati anche su alcune verifiche incluse nel piano di autocontrollo:

- documentazione prodotte dal fornitore attestante le conformità legali;
- etichettatura dei prodotti in lingua italiana (D.lgs109/92 e succ.mod);
- eventuali certificazioni volontarie ottenute da Enti riconosciuti;
- audit ispettivo presso gli stabilimenti di produzione;
- assaggio ed analisi dei prodotti;
- analisi nel continuo del servizio.

Verifica ad ogni consegna delle caratteristiche qualitative ed igieniche delle condizioni di trasporto e delle derrate con accettazione in caso di conformità o respingimento in caso di non conformità.

Tutte le materie prime utilizzate da Ladisa sono di qualità indiscutibile, tanto quelle utilizzate per le preparazioni dei pasti per il servizio mensa, quanto quelle che verranno utilizzate per il servizio banqueting/bar. Questo perché Ladisa, come precedentemente esposto, utilizza rigorose e collaudate metodologie di controllo e valutazione dei fornitori (valutazione semestrale e rivalutazione annuale, software per tracciabilità e rintracciabilità, ecc.), metodologie che tra l'altro sono dettagliatamente descritte nel manuale HACCP aziendale.

Ladisa ritiene che la scelta delle derrate costituisca non solo la base per la produzione di un buon pasto, ma anche un atto di consapevolezza sociale ed ambientale.

Prediligere, infatti, il prodotto di provenienza biologica è una scelta che va nella direzione sia della lotta al depauperamento dei terreni coltivati - perché non stressati da fitofarmaci e fertilizzanti - che della riduzione delle emissioni di Co2 nell'Ambiente.

Un ulteriore occhio di riguardo all'Ambiente è costituito dal ricorso preferenziale ai prodotti di filiera corta, a quelli a **Km 0** e a quelli **D.O.P.** e **I.G.P.**

Centrale logistica principale / BARI

La nostra sede centrale è a Bari, nella zona industriale, a ridosso delle principali arterie stradali ed autostradali.

La struttura, di proprietà e di ultima generazione - è operativa solo dal maggio del 2013 -, è divisa nei seguenti macrosettori:

- **Piattaforma logistica estesa per oltre 5.000 mq** su un unico livello con scaffalature flow rail, scaffalature metalliche fisse per una capacità complessiva di 4.000 pallets e n. 3 bocche di carico.
- **Centro Cottura** comprensiva di zone preparazioni (separate quelle per celiaci e diete speciali), celle frigorifere e macelleria, esteso per circa 5.000 mq su un unico livello, con n. 11 bocche di carico.
- **Uffici estesi per complessivi 1000 mq**, sala mensa, spogliatoi e servizi per il personale, sala formazione e laboratorio analisi.
- **Laboratorio per le analisi microbiologiche**, autorizzato, per l'effettuazione delle analisi in Autocontrollo.
- **È inoltre in allestimento una ulteriore area produzione** (nell'immagine indicata dal numero 4) in uno stabile adiacente di recente acquisizione.

La piattaforma distributiva

L'esigenza di ottimizzare la gestione delle merci e di effettuare le verifiche sulla qualità delle stesse, in ossequio al Pacchetto Igiene, nonché la necessità di ottemperare al dettato del **D.M. 25/7/2011** in tema di fornitori, ha indotto Ladisa a realizzare all'interno della propria struttura una Piattaforma Distributiva Centralizzata certificata UNI EN ISO 9001/2015 che prevede all'acquisto delle merci destinate a tutti gli impianti di produzione. La Centrale degli Acquisti commercializza una gamma completa di prodotti alimentari, circa 200.000 referenze, che include anche i prodotti freschi e no-food (pr dotati per l'igiene, utensili da cucina, vasellame, ecc.).

Il laboratorio di analisi

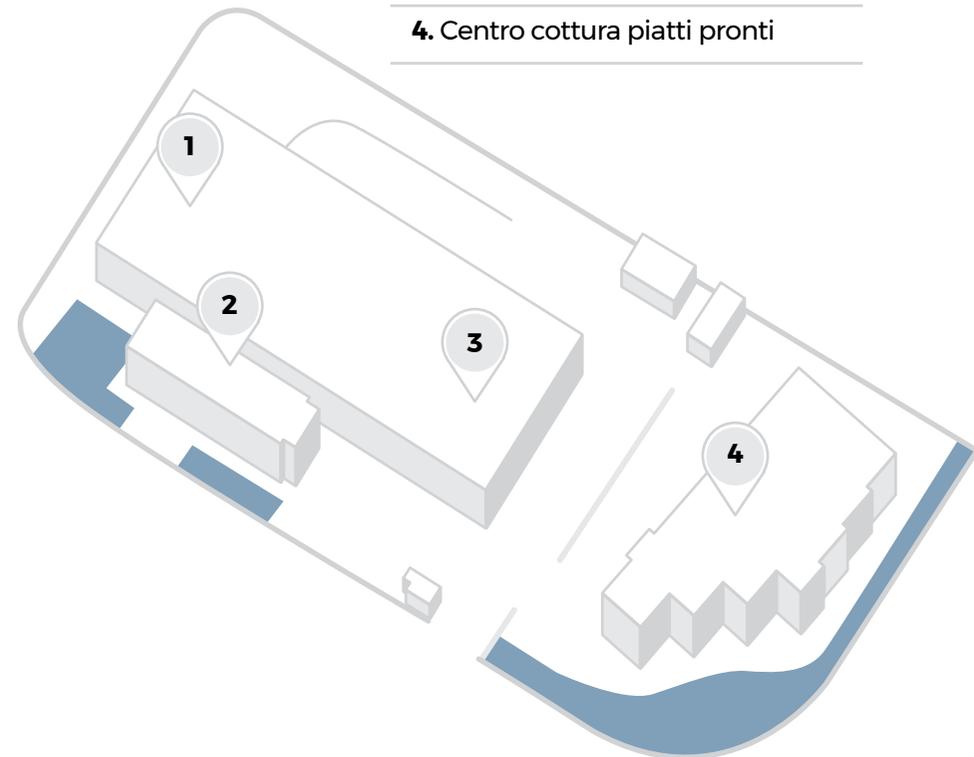
L'esperienza pluriennale acquisita, la professionalità e competenza di tecnici altamente qualificati, l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, il costante dialogo con le Istituzioni e gli Enti Competenti e soprattutto l'attenzione e la cura del Cliente garantiscono elevati standard qualitativi del laboratorio analisi di Ladisa, in conformità alla UNI EN ISO 9001:2015 e alla UNI EN ISO 14001:2015 con Sistema di Gestione integrato per la Qualità e l'Ambiente certificato. **Il laboratorio di analisi interno è accreditato Accredia con il numero di accreditamento 1646.1**

1. Magazzino derrate

2. Uffici

3. Centro cottura

4. Centro cottura piatti pronti



La struttura è in parte alimentata da un impianto fotovoltaico di produzione di energia elettrica composto da circa 800 moduli/pannelli fotovoltaici per una potenza complessiva di 199,68 kwp posizionato sul lastrico solare del centro di cottura.

Inoltre, sono in fase di pre-esecuzione i seguenti ulteriori impianti:

- impianto di trigenerazione per la produzione contemporanea di energia elettrica, energia termica (con produzione di acqua calda e di acqua fredda, quest'ultima con lo scopo di refrigerare gli ambienti) tramite l'utilizzo di un assorbitore di calore;
- impianto di biogas, per la produzione di energia tramite l'utilizzo degli scarti della lavorazione e della produzione, nonché dei reflui degli scarichi del degrassatore;
- impianto di solar cooling.



INDUSTRIA 4.0

Prerogativa dell'INDUSTRIA 4.0 è l'ottimizzazione dei processi apportando maggiore efficienza e visibilità in ogni anello della supply chain garantendo una comunicazione multidirezionale nell'ambito di tutti i processi produttivi.

I dati, messi a sistema e registrati senza soluzione di continuità, dal fornitore al consumatore, offrono alla Ladisa una nuova capacità di analisi di tipo predittivo, che assicura un'ampia base informativa.

L'INDUSTRIA 4.0 ha permesso la diffusione dell'IoT (Internet delle cose) e dell'Industrial IoT in grado di riformare e riguardare l'intera produzione integrata con la progettazione, l'organizzazione del lavoro, il controllo dei prodotti dotati di intelligenza e la successiva manutenzione.

Tutte queste componenti possono essere gestite in Real Time facendo leva sull' AML (intelligenza ambientale), ad esempio quella Facility Management connessa con l'intelligenza che anima i prodotti stessi.

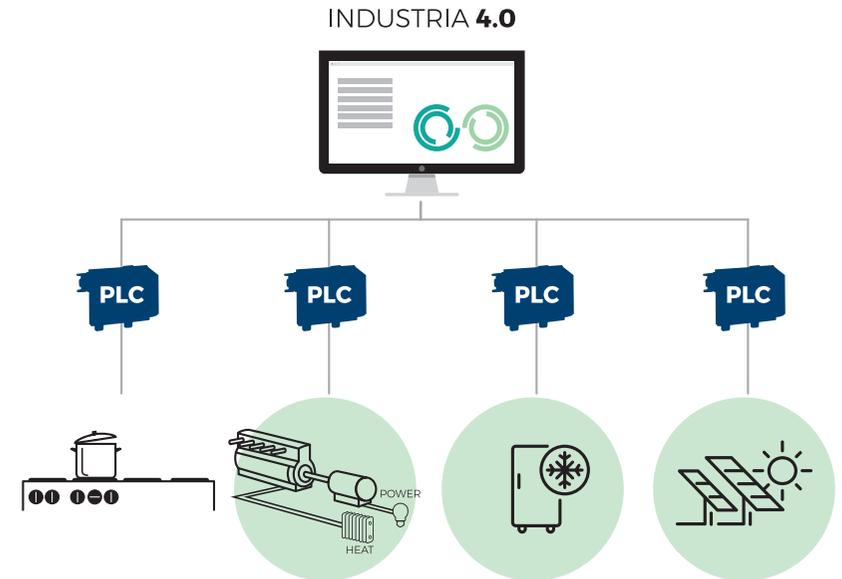
La Ladisa infatti è in grado di controllare e monitorare:

RISPARMIO ENERGETICO

RIDURRE i consumi attraverso: l'ottimizzazione della produzione mantenendo o aumentando lo stesso livello prestazionale; individuazione degli sprechi e delle cause; sensibilizzazione degli operatori finalizzata al corretto utilizzo e gestione delle risorse energetiche

EFFICIENZA ENERGETICA

INCREMENTARE l'efficienza energetica facendo ricorso ad impianti e/o sistemi tecnologici avanzati allo scopo di ottenere un alto rendimento globale del sistema, anche attraverso l'ausilio di impianti di produzione, quale l'impianto di cogenerazione e di fotovoltaico.



MISURE AMBIENTALI E DI PROCESSO

MISURARE e gestire i parametri ambientali legati ai consumi energetici (temperatura ambienti di lavoro, temperatura celle frigorifere, ecc.) e la qualità dell'aria (CO2, polveri sottili, VOC, ecc). Controllare il funzionamento ed il rendimento delle macchine (aria compressa, energia elettrica, energia termica, livelli di pressione, ecc.)

MANUTENZIONE PREDITTIVA E CONTROLLO ANOMALIE

GESTIRE la manutenzione effettuandola sulla base delle effettive condizioni delle singole apparecchiature piuttosto che secondo un programma predefinito standard, allo scopo di garantire un funzionamento ed un utilizzo ottimali ed in efficienza delle apparecchiature.

Logistica 4.0

È l'innovativa macroarea dei trasporti che fa capo alla Ladisa Ristorazione. Logistica 4.0 si occupa del **trasporto**, proprio e per conto terzi, **su tutto il territorio nazionale** di merci deperibili e non, mettendo in atto la **soluzione logistica più conveniente, grazie a una rete di e piattaforme in diverse regioni d'Italia, ben collegate tra loro.**

Ladisa è in grado di progettare un business model del sistema di trasporto, ritagliato ad hoc per ciascun committente: dal piano di carico, alla programmazione dei viaggi, ai flussi di magazzino, alla gestione del personale.

Grazie a personale qualificato e sofisticati software gestionali, l'azienda è in grado di offrire il massimo della prestazione in termini di qualità e di tempistiche di svolgimento del servizio.

La Flotta

Per ridurre l'impatto ambientale dei servizi offerti e in gestione, Ladisa S.r.l. utilizza numerosi accorgimenti, primo fra tutti l'utilizzo di automezzi a **bassissimo impatto ambientale.**

Tale decisione deriva dalla volontà di voler sfruttare quanto più possibile le politiche in linea con i dettami del Decreto Ministeriale del 04/03/2020 relativo ai C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) per gli appalti di ristorazione che, così, possono definirsi **"appalti verdi"**.

In tal senso, quindi, è importante sottolineare come la Ladisa per tutti i servizi attualmente gestiti, utilizza **mezzi di trasporto rispettanti quanto previsto dal succitato D.M.**, visto che gli automezzi impiegati per la consegna dei pasti e delle derrate sono tutti **EURO 5 e 6.**

Di recente acquisizione un parco veicoli allestito con gruppi frigorifero (-20 gradi) per il trasporto in sicurezza di merci deperibili: un parco mezzi che va dal furgone al semirimorchio a tre assi (tutti euro 6) in grado di coprire tutto il territorio nazionale in tempi ragionevolmente brevi per soddisfare ogni esigenza del cliente.

La Ladisa dispone di automezzi commerciali e industriali nonché mezzi di movimentazione interna.



Di seguito riportiamo le principali categorie di automezzi a disposizione:

- Trattori stradali: MERCEDES IVECO RENAULT/diesel;
- Semirimorchi: LAMBERET KRONE GIEFFE AUTOMOTIVE/diesel, Isotermici dotati di gruppo frigo refrigerante -20 °C con termoregistratori per il monitoraggio costante della temperatura, Sponda posteriore di carico;
- Veicoli industriali: MERCEDES IVECO RENAULT/diesel, Capacità: 35qt./75qt./120qt./150qt./160qt./180qt./3assi, Isotermici dotati di gruppo frigo refrigerante -20 °C con termoregistratori per il monitoraggio costante della temperatura, Sponda posteriore di carico;
- Furgoni: KANGOO / elettrici;
- FIAT RENAULT MASTER / diesel benzina e metano.

L'azienda ha avviato da tempo investimenti in **automezzi elettrici** soprattutto per quei servizi che riguardano la circolazione di molti veicoli in centri urbani e ospedali.

Tale attenzione comporta una sensibile riduzione di Co2 immessa in atmosfera: basti pensare che per un servizio come quello della refezione scolastica del Comune di Bari, l'impiego di un solo mezzo elettrico può produrre un risparmio annuo (scolastico) di oltre **10 tonnellate di CO2**.



Sustainability is possible

Il rispetto dell'ambiente è una delle mission di Ladisa srl.

Negli anni abbiamo impostato la nostra attività produttiva al ridotto impatto ambientale trasmettendo questi valori ai dipendenti, agli stakeholders e clienti.

Una sensibilità maturata sin dal 2004, proseguita nel 2006 ottenendo la prima certificazione e sviluppata nel corso degli anni con un percorso di crescita ecosostenibile che ci ha proiettato tra le aziende di ristorazione green rendendo trasparente il nostro lavoro fuori e dentro i nostri impianti produttivi.

Abbiamo adottato un Sistema di gestione ambientale - conforme al Regolamento EMAS - non solo per un obbligo di trasparenza sulla nostra attività, ma per dare importanza alla collaborazione con enti ed istituzioni locali per il miglioramento ambientale del territorio in cui l'azienda opera.

Il Sistema di gestione ambientale e la dichiarazione ambientale si riferiscono alle seguenti attività:



Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione collettiva per enti pubblici e privati: mense scolastiche, sanitarie, militari e della pubblica sicurezza, produzione di piatti pronti, preparazione, trasporto e distribuzione pasti con annessi servizi di pulizia civile, gestione Bar, tavola calda, gastronomia da asporto, piattaforma centralizzata per acquisto, trasporto, distribuzione e commercializzazione di merci (NO FOOD) e derrate alimentari per la ristorazione collettiva e la grande distribuzione organizzata.



Lavorazione, produzione, confezionamento, vendita e preparazione di carne e prodotti a base di carne fresca; lavorazione di salumi e formaggi e ortaggi di IV gamma.



Progettazione e realizzazione di centri di cottura per la ristorazione collettiva, manutenzione di impianti e attrezzature.

Promuovere e sviluppare una cultura ecologica attraverso azioni volte, da un lato a ridurre le quantità di rifiuto prodotte a monte, dall'altro a continuare a valorizzare comportamenti virtuosi nell'ambito del recupero e del riciclaggio dei rifiuti.



Accrescere tra i dipendenti la sensibilità, la consapevolezza e la conoscenza delle problematiche ambientali dell'azienda, mediante adeguati interventi di formazione anche specialistici, per formare figure professionali in grado di svolgere tale ruolo.



Migliorare la formazione degli addetti alle operazioni di manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature a servizio dei siti operativi, al fine di ridurre il consumo di risorse naturali (fra cui quella idrica) e gli impatti negativi sull'ambiente (gas serra, carburante, ecc), al fine di perseguire miglioramento del servizio e della sicurezza degli operatori.



Adottare azioni volte al risparmio energetico e all'uso razionale dell'energia anche attraverso l'individuazione di soluzioni e installazioni di impianti che sfruttano l'energia alternativa;



Implementare l'utilizzo di prodotti Bio e a filiera corta, per ridurre l'impatto ambientale dei prodotti della filiera.



Sostenibilità recupero delle derrate non distribuite

Il rispetto dell'ambiente è una delle mission di Ladisa srl. Negli anni abbiamo impostato la nostra attività produttiva al ridotto impatto ambientale trasmettendo questi valori ai dipendenti, agli stakeholders e clienti.

Ladisa considera lo spreco di derrate non solo un costo aziendale, ma soprattutto sociale ed ambientale, e infatti collabora con le Onlus su tutto il territorio nazionale per applicare la Legge 155/2003 - cosiddetta "Legge del Buon Samaritano" e con la Legge Gadda n. 166/2016. L'avanzo alimentare diventa risorsa solidale.

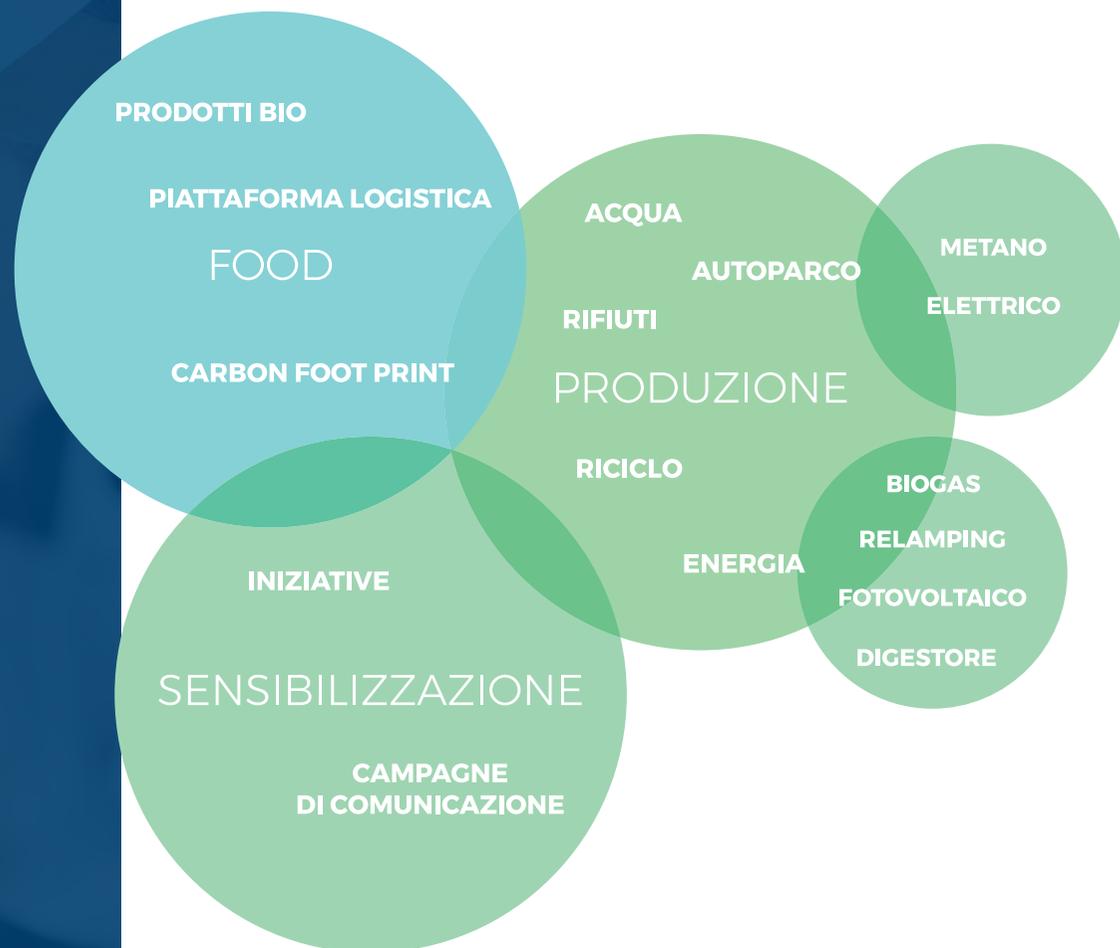
Per questo motivo la produzione si avvale di un sofisticato sistema (CSB System) che, congiuntamente all'esperienza ed alle tecniche di cucina, consente di non produrre più del necessario.

L'imponderabile è però sempre possibile, dunque Ladisa attiverà un programma di recupero delle derrate eventualmente residue (perché non distribuite) a fine giornata.

Qui di seguito si riporta l'infografica del Bilancio Sociale relativo al totale delle eccedenze alimentari recuperate insieme con il Banco Alimentare nel corso del 2019.



Carbon Footprint e crediti verdi



È una misura che esprime il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate direttamente o indirettamente ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio in CO2 equivalente.

Ladisa con orgoglio può dire di essere la stata la prima azienda del Sud ad aver conseguito la **Certificazione ISO 14067:2013**, e di rientrare in una ristrettissima élite di attori sociali che possano vantare il possesso. L'**ISO 14067:2013** riconosce l'impegno a definire un **sistema di carbon management** finalizzato all'identificazione e realizzazione di quegli interventi di **riduzione delle emissioni**, economicamente efficienti, che utilizzano tecnologie a basso contenuto di carbonio.

A complemento di tale impegno alla riduzione delle emissioni in fase di produzione ed approvvigionamento (vedi la Centrale degli Acquisti, a tal proposito), **Ladisa è impegnata anche sul fronte dei crediti verdi (o di carbonio)**.

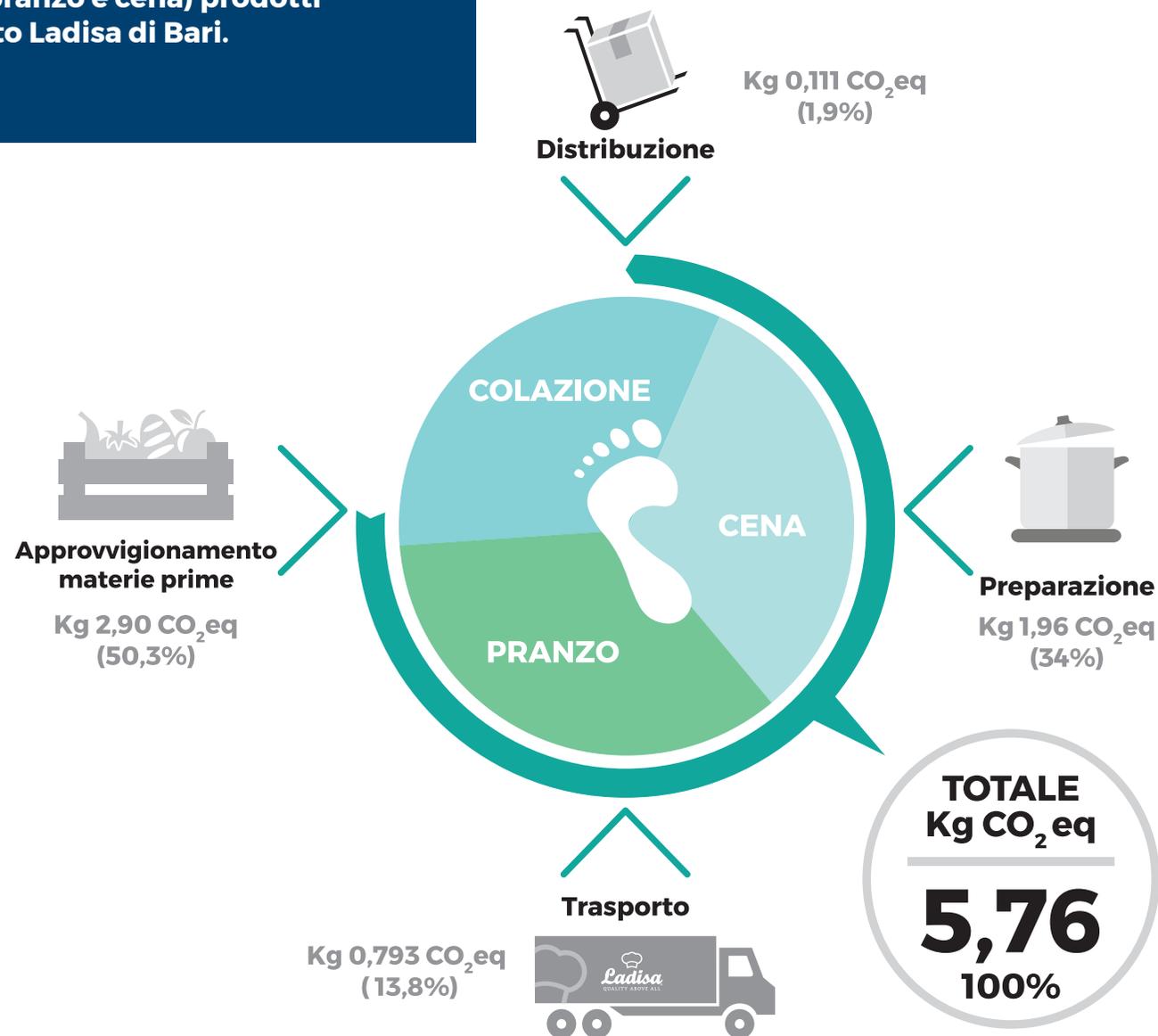
I carbon credit sono dei crediti di carbonio che vengono generati grazie ad **attività di riforestazione e tutela di parchi e riserve naturali**.

Le emissioni in atmosfera effettuate da un ente o da un organizzazione, che non si possono tagliare, vanno compensate attraverso l'acquisto di crediti di carbonio generati, appunto, dalla piantumazione di nuovi alberi che vanno ad assorbire la CO2 in eccesso grazie al processo di fotosintesi clorofilliana.

Per farlo, quindi, si seguiranno i seguenti "step": si calcoleranno le emissioni di gas ad effetto serra generate dall'attività di ristorazione con un metodo scientifico basato sul **life cycle assessment (lca)**, si ridurranno le emissioni di CO2 in eccesso grazie a vari accorgimenti e, infine, saranno compensate le emissioni residue con l'acquisto di crediti di carbonio generati attraverso interventi di creazione e tutela di foreste in crescita.

Si specifica che l'acquisto di carbon credit verrà poi tramutato in effettiva piantumazione di nuovi alberi grazie all'operato dell'ente PEFC Italia, un'associazione senza fini di lucro che costituisce l'organo di governo nazionale del sistema di certificazione **PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes)**, cioè il Programma di Valutazione degli schemi di certificazione forestale.

**Analisi dell'impronta di carbonio
(CARBON FOOTPRINT PRODUCT-CFP)
dei pasti di una giornata alimentare
tipo (colazione, pranzo e cena) prodotti
nello stabilimento Ladisa di Bari.**



No plastic



Plastic free è uno degli ulteriori obiettivi ambientali dell'azienda in linea con i nuovi orientamenti comunitari.

A tal fine sono state avviate, d'intesa con alcune amministrazioni pubbliche, iniziative finalizzate a ridurre sensibilmente il consumo di plastica nelle mense fino ad arrivare alla sua completa eliminazione in scuole o uffici ministeriali.

In un servizio di refezione scolastica di circa 1.600 utenti/giorno in un anno, sostituendo in una mensa scolastica la bottiglia di plastica da mezzo litro in una con una da un litro e mezzo, si ottiene una riduzione di consumo di acqua e petrolio con una conseguente riduzione di CO₂ immessa in atmosfera.

E ancora: in assenza di stoviglie riutilizzabili, la sostituzione delle posate di plastica con stoviglie biocompostabili - quindi smaltibili come rifiuto organico - comporta una riduzione di decine di chili di plastica.

