

Ristorart Toscana S.r.l.

Progetto finanziato nel quadro del POR FESR Toscana 2014-2020” La Ristorazione Sostenibile

La Ristorart Toscana S.r.l. è specializzata nella produzione di pasti per la ristorazione da offrire principalmente alle Pubbliche Amministrazioni, alle aziende private, agli enti pubblici e privati, per la fornitura di pasti veicolati e non per la ristorazione collettiva.

L’Azienda si è rivolta, ai propri clienti attraverso un numero molteplice di servizi quali:

- Ristorazione scolastica ed aziendale
- Ristorazione per la terza età
- Ristorazione Ospedalieri

In relazione alla maggior competitività richiesta dal mercato della ristorazione collettiva, Ristorart ha sviluppato processi di produzione e conservazione innovativi in atmosfera modificata per distribuire, i pasti finiti e completi, direttamente sul mercato ad esercizi commerciali, punti di ristorazione, ristoranti aprendo così nuovi potenziali opportunità di vendita all’azienda.

La Direzione Aziendale, in relazione alla nuova linea di prodotti realizzati in ATM ed alla propria dislocazione sul territorio ha individuato quali necessità strategiche di crescita:

- lo sviluppo di una nuova area organizzativa volta alla commercializzazione, produzione, gestione degli approvvigionamenti e distribuzione di una nuova linea di prodotti di “ricette tradizionali regionali di eccellenza”;
- la definizione delle metodologie e degli standard necessari a sviluppare una linea di prodotti di “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”;
- l’effettuazione di una analisi dei clienti e delle parti interessate al nuovo prodotto/servizio
- l’effettuazione di una analisi di bechmarking per i nuovi prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”;
- lo sviluppo ed attuazione di un piano di Marketing per la promozione e vendita dei prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”
- la definizione e messa a regime di un modello aziendale di gestione della responsabilità sociale di impresa con gestione delle relazioni con gli stakeholder e pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità
- l’Integrazione del sistema di gestione della responsabilità sociale di impresa con il sistema di gestione per la qualità ISO 9001
- l’Individuazione degli obiettivi di riduzione dei costi e di miglioramento, al fine di ridurre le pressioni ambientali

A fronte di tali obiettivi da raggiungere, il progetto ha richiesto di:

- Effettuare una mappatura dei processi organizzativi per il marketing, lo sviluppo commerciale, produzione e distribuzione dei nuovi prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”
- Effettuare una analisi dei clienti e delle parti interessate al nuovo prodotto/servizio
- Effettuare una mappatura delle prospettive dei portatori di interesse e delle resistenze al cambiamento
- Analizzare e definire nuovi ruoli e responsabilità per le funzioni aziendali oggetto della riorganizzazione
- Individuare gli indicatori per la descrizione ed il controllo dei processi
- Implementare le nuove strutture e le nuove procedure organizzative per la sede di Agliana
- Effettuare una analisi di bechmarking per i nuovi prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”;

- Definire le procedure necessarie ad innovare i processi tecnologici necessari per la produzione dei pasti in atmosfera modificata
- sviluppare ed attuare un piano di Marketing per la promozione e vendita dei prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”
- Incrementare il fatturato complessivo in relazione allo sviluppo dei canali di distribuzione e vendita dei nuovi prodotti;
- Implementare una nuova gestione dei principali portatori di interesse attraverso il loro coinvolgimento diretto ed indiretto nella definizione delle strategie e nella gestione dell’organizzazione;
- Implementare un sistema di gestione della sostenibilità di impresa con pubblicazione del Bilancio di sostenibilità asseverato conforme agli standard GRI
- Integrare il sistema di gestione della sostenibilità di impresa con il sistema di gestione per la qualità ISO 9001
- - Garantire un uso sostenibile delle risorse ottenendo contemporaneamente un abbattimento della pressione ambientale generata ed una riduzione costi di gestione legati agli aspetti ambientali

A seguito dello svolgimento delle attività di progetto gli output generati sono stati i seguenti:

Piano organizzativo e della struttura funzionale

- Assessment organizzativo
- Organigramma Divisione

Documentazione della nuova divisione prodotti orientati a “fast-food” e/o “gastronomie per ristorazione veloce”

- Organigramma Divisione
- processi di vendita e processi di produzione
- processi di produzione e spedizione ed organizzazione della divisione
- processi di acquisto, fornitori e materie prime
- nuovi prodotti e comparazione (benchmarking) con prodotti analoghi
- attrezzature ed impianti

Regolamenti, policies aziendali, report redatti delle iniziative di RSI.

- Analisi stakeholder
- Bilancio di sostenibilità

l’analisi SWOT effettuata in relazione alle attività di progetto ed alle azioni da perseguire possono essere così sintetizzate:

Forze (Strenghts)	Debolezze (Weackness)
<p>Maggior conoscenza e consapevolezza da parte del personale aziendale dell’organizzazione, degli obiettivi e delle strategie aziendali</p> <p>Chiara definizione di ruoli e responsabilità per i processi chiave per la realizzazione di prodotti orientati a “fast-food” e/o “gastronomie per ristorazione veloce</p> <ul style="list-style-type: none"> - progettazione e sviluppo di nuovi prodotti - promozione dei nuovi prodotti 	<p>Concorrenza e competitività nel settore dei prodotti alimentare “freschi”</p>



<p>- produzione e consegna</p> <p>Politiche e prassi per la gestione sostenibile della produzione alimentare</p>	
<p>Opportunità (Opportunities)</p> <p>Incremento delle relazioni con fornitori qualificati sul territorio locale per prodotti a filiera corta</p> <p>Sviluppo di una rete di “gastronomie” (a livello locale) per la promozione e vendita dei prodotti prodotti “ricette tradizionali regionali italiane di eccellenza”</p> <p>Sviluppo di servizi ed iniziative per la formazione del personale di produzione in relazione agli impatti ambientali nella realizzazione dei prodotti alimentare</p>	<p>Minacce (threats)</p> <p>Forte competitività del settore</p> <p>Eventuali nascita di competitors a livello locale</p>

Ristorart Toscana S.r.l.

Project co-financed under Tuscany POR FESR 2014-2020

“Sustainable Catering”

La Ristorart Toscana S.r.l. is specialized in the production of catering meals to be offered mainly to Public Administrations, private companies, public and private bodies, for the supply of meals conveyed and not for catering.

The company has turned to its customers through a multiple number of services such as:

- School and business catering
- Catering for the elderly
- Hospital catering

In relation to the greater competitiveness required by the collective catering market, Ristorart has developed innovative production and storage processes in modified atmosphere to distribute, complete and finished meals, directly on the market to businesses, restaurants, restaurants opening up new potential opportunities. sales to the company

The Company Management, in relation to the new line of products made in ATM and its own Dislocation in the territory has identified the strategic growth needs:

- the development of a new organizational area aimed at marketing, production, procurement management and distribution of a new product line of "traditional regional recipes of excellence";
- definition of the methodologies and standards necessary to develop a line of products of "traditional Italian regional recipes of excellence";
- carrying out an analysis of customers and interested parties in the new product / service
- carrying out a benchmarking analysis for new products "traditional Italian regional recipes of excellence";
- the development and implementation of a marketing plan for the promotion and sale of products "traditional Italian regional recipes of excellence"
- the definition and implementation of a corporate social responsibility management model for company with management of relations with stakeholders and publication of the Sustainability Report
- the integration of the corporate social responsibility management system with the system of ISO 9001 quality management
- the identification of the objectives of cost reduction and improvement, in order to reduce the costs environmental pressures

In the face of these objectives to be achieved, the project requested:

- Mapping the organizational processes for marketing, commercial development, production and distribution of new products "traditional Italian regional recipes of excellence"
- Carry out an analysis of customers and interested parties in the new product / service
- Mapping the perspectives of stakeholders and resistance to change
- Analyze and define new roles and responsibilities for the corporate functions object of the reorganization
- Identify the indicators for the description and control of the processes
- Implement the new structures and new organizational procedures for the Agliana office
- Perform a benchmarking analysis for new products "traditional Italian regional recipes of excellence";

Define the procedures necessary to innovate the technological processes necessary for the production of modified atmosphere meals

- develop and implement a marketing plan for the promotion and sale of "recipes" products traditional Italian regional excellence "
- Increase overall turnover in relation to the development of distribution and sales channels for new products;
- Implement a new management of the main stakeholders through their own direct and indirect involvement in defining strategies and managing the organization;
- Implement a corporate sustainability management system with publication of the certified Sustainability Report compliant with GRI standards
- Integrate the company sustainability management system with the ISO 9001 quality management system
- Ensure a sustainable use of resources while at the same time achieving a reduction of the environmental pressure generated and a reduction in management costs related to environmental aspects

Following the carrying out of the project activities the outputs generated were as follows:

Organizational plan and functional structure

- Organizational assessment
- Division Organization Chart

Documentation of the new product division oriented to "fast-food" and / or "gastronomy for fast food"

- Division Organization Chart or sales processes and production processes
- production and shipping processes and organization of the division or purchasing processes, suppliers and raw materials
- new products and comparison (benchmarking) with similar products or equipment and systems

Regulations, corporate policies, reports drawn up by CSR initiatives.

- Stakeholder analysis
- Sustainability Report

the SWOT analysis carried out in relation to the project activities and the actions to be pursued can be summarized as follows:

Strenghts	Weackness
<p>Greater knowledge and awareness of the company's organizational staff, objectives and business strategies Clear definition of roles and responsibilities for the key processes for the creation of products oriented to "fast-food" and / or "gastronomy for fast food" - design and</p>	<p>Competition and competitiveness in the "fresh" food sector</p>

<p>development of new products - promotion of new products - production and delivery Policies and practices for sustainable management of food production</p>	
<p>Opportunities Increase of relations with qualified suppliers in the local area for short chain products</p> <p>Development of a network of "gastronomy" (locally) for the promotion and sale of products produced "traditional Italian regional recipes of excellence"</p> <p>Development of services and initiatives for the training of production personnel in relation to the environmental impacts in the production of food products</p>	<p>Threats</p> <p>Strong competitiveness of the sector</p> <p>Possible birth of competitors at the local level</p>

Uploaded web site: