

## CREARE LA CATENA DEL VALORE E SVILUPPARE LE OPPORTUNITÀ DI SUCCESSO

**G&A nasce nel 2000** ad opera di un gruppo di professionisti con vent'anni di esperienza, **per offrire servizi specialistici in materia gestionale, tecnologica e legislativa alle imprese pubbliche e private della filiera agro-alimentare** (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione).

**Il patrimonio di risorse umane** (tecnologi alimentari, veterinari, igienisti, dietisti, esperti in prevenzione e protezione, controllo di gestione, formazione, comunicazione multimediale) **e le competenze specialistiche** maturate sul campo, sono in grado di **sviluppare progetti duraturi, garantire competitività, tutelare la proprietà aziendale.**

**Realizziamo con la Pubblica Amministrazione percorsi formativi ECM** per personale sanitario **e con Enti Privati ed Università percorsi** per dirigenti, addetti, studenti con docenti madrelingua (inglese, francese, arabo, spagnolo, cinese) **per la certificazione delle competenze secondo i requisiti del "libretto formativo del cittadino" ai sensi del D.Lgs. 276/03, DI 10/10/05 e della Decisione Europass.**

**Progettiamo disciplinari** per contratti privati e gare pubbliche **e sviluppiamo nuove tecnologie** per la produzione, il servizio e la sanificazione **in grado di rispettare la salute dei consumatori e assicurare un basso impatto ambientale.**

**Effettuiamo audit sui processi gestionali e perizie analitiche su prodotti in collaborazione con prestigiosi Istituti Enti di ricerca e Dipartimenti universitari accreditati presso Regioni, Min. della Salute e ACCREDIA** per verificare la conformità delle procedure ai requisiti di legge e l'efficacia del sistema qualità, ambiente, sicurezza, protezione dati agli standard volontari internazionali.

**Gestiamo stati di emergenza e di crisi attraverso una speciale unità operativa** in grado di affrontare le problematiche che possono ledere il patrimonio e la visibilità dell'azienda (controlli ufficiali, infortuni e malattie professionali, allerte sanitarie, sequestri giudiziari, chiusura dell'attività).

**La certificazione internazionale ISO 9001:2008 TÜV PROFICERT** (EA 34.2 servizi di ingegneria, EA 35 servizi all'impresa, EA 37 istruzione) **e la certificazione del Bilancio, garantiscono professionalità e trasparenza ai nostri clienti, ai consumatori, alle istituzioni.**

## I SETTORI NEI QUALI OPERIAMO

- Società di gestione dei servizi di ristorazione collettiva
- Pubblici esercizi del commercio, vendita, somministrazione di alimenti e bevande
- Catene di ristorazione commerciale e turistico-alberghiera
- Servizi alberghieri per il terziario (assicurazioni, società finanziarie, banche)
- Industrie, stabilimenti e laboratori registrati Reg. CE 852/04 e riconosciuti Reg. CE 853/04
- Distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (GD e GDO, Gruppi di Acquisto, piattaforme di logistica)
- Importatori, fabbricanti e distributori di attrezzature alimentari, vending machines
- Associazioni di Categoria (industria, commercio, artigianato)
- Enti di Formazione Professionale accreditati e certificati
- Amministrazioni Locali, Società Miste pubblico-private, Consorzi
- Sanità Pubblica e Privata (aziende ospedaliere, centri specialistici, cliniche)
- Enti, Fondazioni, Cooperative di Gestione RSA, Servizi Sociali e Domiciliari

## LE AREE PROFESSIONALI DI INTERVENTO

### > **Consulenza e Progettazione**

*La sicurezza che crea fiducia*

- Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, Sicurezza sul Lavoro e Direttiva Macchine
- Studi di fattibilità e progettazione tecnologico-sanitaria di cucine, laboratori, depositi
- Progettazione e realizzazione di capitolati e disciplinari di gara
- Controllo qualità, sicurezza, soddisfazione del cliente, cliente misterioso nei servizi alberghieri
- Ricerca e sviluppo di processi e prodotti gastronomici a marchio privato
- Progettazione, realizzazione e traduzione tecnico-legislativa di etichette multilingue
- Tutela delle responsabilità delle persone giuridiche, enti e società ai sensi del D.Lgs. 231/01
- Perizie e audit di 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> parte nelle aree igiene, nutrizione, sicurezza, ambiente

### > **Formazione e Sviluppo**

*La cultura che crea valore*

- Percorsi tecnico-legislativi per titolari, direttori, capi cuoco, addetti dei settori HORECA e RC
- Percorsi tecnico-legislativi per direttori, capi reparto e addetti della GD e GDO
- Percorsi tecnico-legislativi per responsabili, dietisti e unità di controllo delle AO, cliniche, RSA
- Percorsi tecnico-legislativi per responsabili e addetti alla sanificazione ambientale sanitaria
- Percorsi tecnico-legislativi per progettisti, fabbricanti, distributori di macchine alimentari
- Percorsi direzionali per lo sviluppo dei Sistemi di Gestione Qualità, Igiene, Sicurezza, Ambiente
- Percorsi di addestramento per lo start-up di laboratori ai sensi dei Reg. CE 852/04 e 853/04
- Percorsi tecnico-legislativi ECM per medici, veterinari, tecnici della prevenzione, dietisti

### > **Organizzazione e Qualità**

*La gestione che crea competitività*

- Sistemi di Gestione della Qualità ISO 9001
- Sistemi di Gestione dell'Ambiente ISO 14001/EMAS
- Sistemi di Gestione della Sicurezza del Lavoro OHSAS 18001
- Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare ISO 22000, 22005, BRC, IFS
- Sistemi di Gestione Acquisti di prodotti e servizi secondo le linee-guida UE del PAN-GPP Green Public Procurements e del Decreto Interministeriale 135/08
- Sistemi di trattamento e protezione dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03

## LE ATTIVITÀ SVILUPPATE OGNI ANNO

- **32.000 ore di formazione** nelle imprese pubbliche e private (titolari, dirigenti, responsabili, addetti)
- **4.800.000 pasti controllati, 6.500 alimenti prelevati** e analizzati in laboratori ufficiali e certificati
- **20 cucine e laboratori progettati** sotto il profilo ambientale, tecnologico e sanitario
- **160 prodotti messi a punto** sotto il profilo sicurezza, shelf-life, packaging, etichettatura
- **900 indagini su stato igienico e sicurezza** degli ambienti lavorativi e dei processi di trasformazione
- **380 audit di 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> parte** secondo le norme ISO (clienti, fornitori, unità produttive e di vendita)
- **22 indagini con il cliente misterioso** nel settore vendita, ristorazione, intrattenimento, ospitalità
- **46 interventi di gestione degli stati di crisi** (chiusure, sequestri, denunce, allerte sanitarie)
- **38 sistemi ISO 9001, 14001, 22000, OHSAS 18001, SA 8000, BRC, IFS** mantenuti e sviluppati
- **12 eventi culturali e tecnico-scientifici** organizzati (convegni, seminari, workshop)