

CARATTERISTICHE FORNITORI E MATERIE PRIME

Poiché le materie prime alimentari ed i servizi acquistati costituiscono un elemento fondamentale per la qualità, l'efficacia e l'efficienza dei servizi forniti, melamangio ha deciso di pianificare, controllare e verificare i propri approvvigionamenti in modo da garantire che le forniture siano rispondenti ai requisiti specificati nel capitolato d'appalto.

Con questa strategia, Melamangio ha stabilito di scegliere quei fornitori che meglio si adattano alle caratteristiche dell'azienda, valutandoli nella logica dei costi globali, sulle potenzialità di miglioramento e sulla disponibilità ad intraprendere una lunga strada di collaborazione.

Periodicamente Melamangio esegue audit ai fornitori e analisi microbiologiche sulle materie prime per valutarne la qualità e la rispondenza ai criteri stabiliti.

Tra i requisiti principali richiesti ai fornitori possiamo riepilogare:

- ai fornitori di materie prime biologiche certificato in corso di validità, emesso da un organismo di certificazione accreditato
- eventuale possesso di certificazione di qualità, rilasciata da enti di certificazione accreditati

SI RIPORTANO QUI SOTTO ALCUNE PARTICOLARITÀ LEGATE ALL'UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME:

Non si utilizzano prodotti alimentari e/o materie prime derivanti da OGM

Il Parmigiano Reggiano utilizzato è DOP

La passata di pomodoro e i pelati per la preparazione dei sughi sono Biologici

Il cioccolato proviene dal commercio Equo-Solidale

Nei dolci utilizziamo farina integrale tipo 2 e zucchero di canna

Il prosciutto crudo utilizzato per i piatti freddi e le preparazioni è di Parma DOP e la bresaola IGP

Pane, pasta, riso e cereali provengono da coltivazioni Biologiche

La maggior parte degli alimenti utilizzati per la prima infanzia sono Biologici

I prodotti confezionati sono senza olio di palma

La maggior parte dei latticini provengono da coltivazione Biologica

Il prosciutto cotto utilizzato nei piatti freddi e nelle preparazioni è nazionale e non contiene polifosfati, glutine e latticini

Si utilizzano solo carni fresche

La maggior parte dei prodotti da forno confezionati sono biologici e non contengono conservanti

Nei refettori viene fornito olio extravergine d'oliva biologico e sale iodato per i condimenti

I filetti di halibut utilizzati sono privi di lisce