



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

## COMUNICATO STAMPA

### **CIR FOOD INAUGURA IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE PER IL GRUPPO SAVE PRESSO L'AEROPORTO DI VENEZIA**

Venezia, 27 marzo 2018 - [CIR food](#), una delle principali realtà italiane attive nel mercato della ristorazione collettiva e commerciale, annuncia oggi l'inizio dei **servizi di ristorazione aziendale** per il **Gruppo SAVE**, azienda che si occupa della gestione aeroportuale dell'**Aeroporto Marco Polo di Venezia**. La presentazione dei nuovi servizi è avvenuta oggi, *martedì 27 marzo*, alle ore 11, durante una cerimonia dedicata alla quale hanno partecipato **Monica Scarpa**, amministratore delegato di SAVE e **Marcello Leonardi** direttore della ristorazione aziendale di CIR food.

Durante l'evento, le due aziende hanno presentato ufficialmente ai dipendenti di SAVE, e delle aziende convenzionate, i nuovi servizi e le aree di ristorazione che si compongono di:

- un **ristorante** situato all'interno dell'area **airside**, che sarà a disposizione dei dipendenti impiegati nelle attività che si svolgono nella zona sterile dello scalo;
- un'**area ristorativa landside**, dedicata agli operatori aeroportuali e ai convenzionati, aperta tutti i giorni dell'anno;
- un **BAR/FAST CORNER** a marchio **RITA**, che offrirà ai dipendenti aeroportuali e ai convenzionati un'alternativa veloce e genuina per pranzo e cena. All'interno del locale RITA sarà presente inoltre una saletta vip riservata per colazioni, pranzi e cene con servizio al tavolo.

Le principali novità delle nuove aree di ristoro per i dipendenti dell'aeroporto riguardano la sostituzione delle attuali attrezzature con apparecchiature che rispondono ai più alti standard energetici, e il miglioramento del comfort grazie all'utilizzo di nuovi arredi, più moderni e funzionali che contribuiranno a rendere i luoghi di ristorazione, spazi di socializzazione, aggregazione e benessere oltre che luoghi dove consumare il pasto.

*"In CIR food siamo entusiasti dell'accordo siglato con il gruppo Save, che ci permetterà di offrire i nostri servizi di ristorazione ai dipendenti di una realtà di business di grande rilevanza all'interno di uno degli scali più importanti del nostro paese. Nelle sue strategie, la nostra impresa ritiene fondamentale l'individuazione di partner strategici di questo livello, con il chiaro obiettivo di dare vita a collaborazioni che contribuiscano a innovare il servizio, a partire dalla diversificazione dell'offerta di ristorazione per i dipendenti"* **afferma Marcello Leonardi, direttore della ristorazione aziendale di CIR food**

*"La nuova attività di ristorazione rappresenta un salto di qualità nei servizi rivolti ai dipendenti aeroportuali" – dichiara **Monica Scarpa, Amministratore Delegato del Gruppo SAVE** – "CIR food, con la sua lunga esperienza nella ristorazione collettiva, costituisce un partner di rilievo per la nostra Società ed una garanzia di gestione accurata di un servizio importante per chi opera in aeroporto".*

#### **CIR food – Cooperativa Italiana di Ristorazione**

Con oltre 40 anni di storia **CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione** è una delle **maggiori imprese italiane** attive nella **ristorazione collettiva** (ristorazione scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

e per comunità), nella **ristorazione commerciale**, nel **banqueting** e nei **servizi per il welfare alle imprese, con un fatturato di gruppo di 655 milioni di euro**. Oggi siamo presenti in **17 regioni e 72 province d'Italia**, in Olanda e Belgio producendo oltre **103 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di **13.000 persone**, che sono la vera forza dell'impresa. **“Rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, frutto di un lavoro che dia dignità alle persone”**, questo è il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro.

-----

***Per ulteriori informazioni:***

**CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione**  
**Daniela Fabbi**, Responsabile Comunicazione  
Tel. 0522 53011, Cell. +39 335 5649772  
[d.fabbi@cirfood.com](mailto:d.fabbi@cirfood.com)

**Ufficio stampa per CIR food – Weber**  
**Shandwick Italia**  
e-mail: [CIRfood@webershandwickitalia.it](mailto:CIRfood@webershandwickitalia.it)  
tel: 02 573781