



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*Presentazione  
del servizio  
di Ristorazione  
Collettiva*





## Indice: **4 *L'Azienda***

20 anni di passione firmati Euroristorazione

Le divisioni di Euroristorazione

Le sedi produttive

Un servizio di qualità

## **12 *La ristorazione collettiva***

I nostri settori operativi

Ristorazione scolastica

Ristorazione socio-sanitaria

Ristorazione per aziende e comunità

Modalità organizzative del servizio

Menù

Servizi migliorativi



20 anni di passione  
firmati Euroristorazione



**Euroristorazione** è una società di solida e comprovata esperienza, specializzata in servizi di **ristorazione collettiva**.

Nasce a **Vicenza** nel **1996** e negli anni si distingue per la **professionalità** e la **qualità** dei prodotti forniti e dei servizi offerti. L'**esperienza** maturata ed il **successo** riconosciuto dai Clienti, uniti al crescente desiderio di essere **presente** in nuovi **mercati**, hanno posto le fondamenta per la ricerca e realizzazione di nuovi centri cottura, portando l'azienda ad **espandersi** nel **territorio italiano**. Sono state premiate nel tempo le scelte della Direzione che ha creduto fortemente nell'**innovazione**, nella **tecnologia**, nella continua ricerca e controllo della qualità delle **materie prime**, senza mai perdere di vista la componente fondamentale del successo: il "**fattore umano**". Per Euroristorazione infatti le risorse umane rappresentano il vero patrimonio di un'azienda, il punto di forza della struttura organizzativa.

Euroristorazione crede inoltre nell'importanza del **dialogo** e del **confronto**, convinta che solo nella **condivisione** di un progetto e di obiettivi comuni si ottengano i migliori **risultati**.



DIPENDENTI



CENTRI COTTURA  
NEL TERRITORIO  
NAZIONALE



APPALTI PUBBLICI  
DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA ACQUISITI



AZIENDE ED ENTI  
PRIVATI SERVITI  
GIORNALMENTE



STRUTTURE  
SOCIO-SANITARIE  
IN GESTIONE

L'Azienda



## Le divisioni di Euroristorazione

L'azienda oggi fonda la propria organizzazione su **quattro Divisioni** che sviluppano la loro attività in differenti segmenti di mercato, per fornire ai Clienti un **servizio completo** ed efficiente.

Il mercato richiede infatti, con sempre maggior frequenza, di poter aggregare diversi servizi, in modo da poter far riferimento ad un unico **interlocutore** e facilitare la gestione amministrativa di più attività.



### RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il marchio aziendale **Euroristorazione** è riservato alla gestione e allo sviluppo di servizi di ristorazione collettiva dedicati ad **Enti pubblici e privati**. Si occupa di ristorazione **scolastica, universitaria, aziendale, socio-sanitaria**, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.

### DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Il marchio **Spunti Service** identifica la divisione Vending che si occupa dell'installazione in comodato d'uso gratuito di **distributori automatici** d'ultima generazione e dell'allestimento di **punti ristoro personalizzati** presso aziende, uffici, scuole e comunità in genere. I distributori Spunti offrono bevande calde, fredde, snack, gelati, tramezzini e panini freschi di giornata.

### RISTORAZIONE COMMERCIALE

La divisione **Buffet** è dedicata alla gestione di **locali pubblici** quali **Bar, Ristoranti e Self-Service**. Un team specializzato propone soluzioni ottimali e all'avanguardia per la progettazione e l'esecuzione di lavori di ristrutturazione e/o realizzazione di locali, nonché per la gestione completa del servizio di ristorazione.

### SERVIZI DI PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI

**Aurora Servizi** è una nuova divisione specializzata in servizi di **pulizia ed igiene** di ambienti pubblici, privati ed industriali, spesso complementari al servizio di ristorazione.



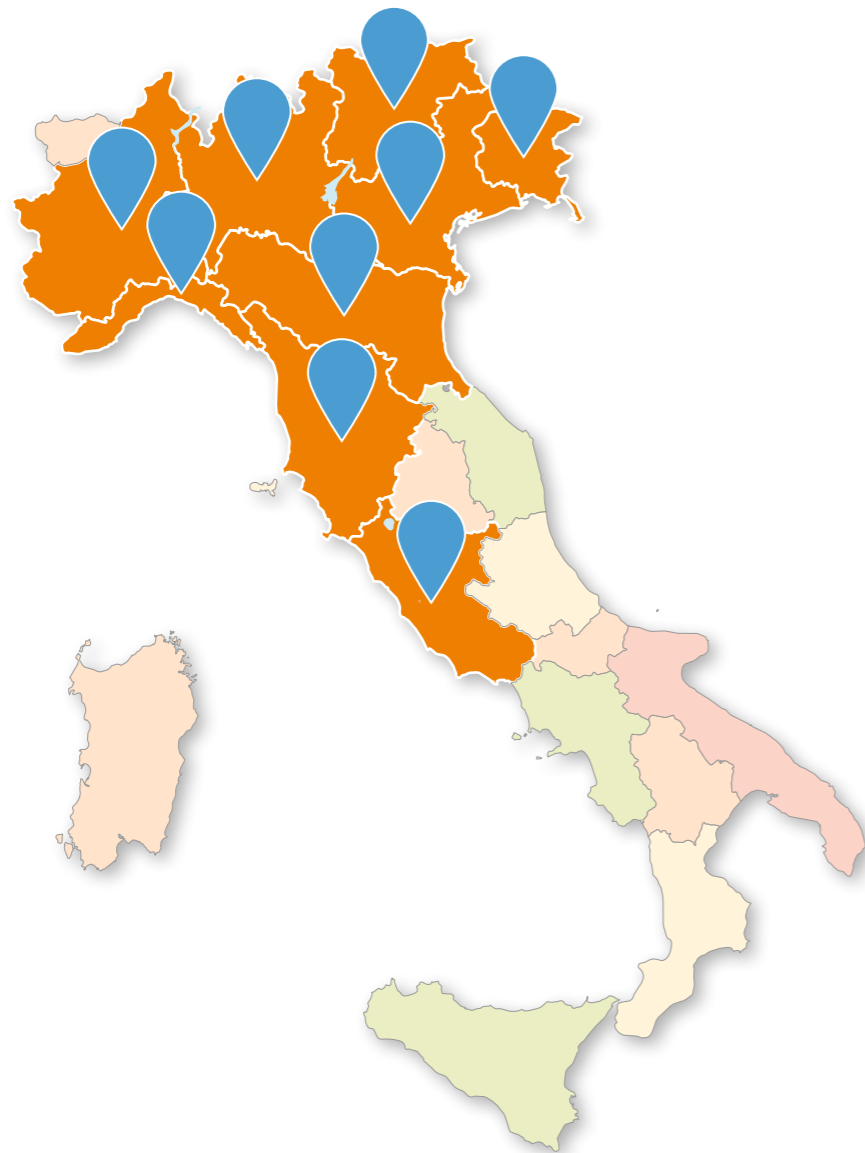


## Le sedi produttive

Grazie alla presenza di diverse sedi produttive sul **territorio nazionale**, Euroristorazione riesce a servire molte zone, operando in aree di grande affluenza quanto in piccole realtà, assicurando al contempo una capillare **rete di assistenza** e di pronto intervento.

Oggi, Euroristorazione è presente nelle regioni del **Veneto, Lombardia, Trentino Alto Adige, Piemonte, Liguria, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Lazio e Toscana.**

Inoltre con l'ulteriore acquisizione di gestioni 'in loco' (cucine aziendali e mense, cucine ospedaliere o di enti socio-sanitari, magazzini per la distribuzione automatica etc.) è stata rafforzata la presenza aziendale anche **in altri territori.**



Tutti i centri cottura di proprietà sono stati progettati secondo i più **moderni lay-out** ed utilizzano attrezzature di ultima generazione, dotate di **tecnologie all'avanguardia** e a garanzia di un ridotto consumo energetico. Per la fornitura di attrezzature e arredi ci affidiamo esclusivamente a **partner d'eccellenza.**

## Tecnologia ed evoluzione

Le aree cottura sono progettate con logiche innovative combinando i concetti di spazio, funzionalità ed efficienza energetica.



Le cucine sperimentali sono simbolo dell'evoluzione continua del "fare ristorazione". Qui vengono preparate e testate tutte le nuove ricette da inserire nei menù.



## Un servizio di qualità



**Passione, professionalità, flessibilità** e profonda conoscenza del settore sono i punti di forza del nostro servizio.

Ogni singolo aspetto viene valutato da Euroristorazione con cura e attenzione, al fine di offrire un **servizio di qualità** che soddisfi realmente il Cliente a 360°.

Sia nei propri centri di produzione che presso le sedi dei Clienti, i Responsabili Qualità aziendali effettuano costantemente **analisi** e **ispezioni igienico-sanitarie** per assicurare la corretta applicazione delle normative vigenti.



In tutti i centri cottura e nelle cucine in gestione, Euroristorazione utilizza un **innovativo e collaudato sistema informatizzato** a supporto dell'attività produttiva, a partire dall'**approvvigionamento** delle derrate, alla **lavorazione e preparazione** dei piatti.

Lo scopo principale della gestione informatizzata è garantire la **rintracciabilità**, la **gestione** efficace ed efficiente dei magazzini, l'ottimizzazione dei rapporti con i fornitori e soprattutto offrire al Cliente la possibilità di verificare tutto il percorso della materia prima utilizzata in un'ottica di massima trasparenza informativa.

Sin dall'inizio della propria attività, Euroristorazione ha fortemente creduto nella **Qualità** per migliorare e valorizzare le capacità strutturali ed organizzative aziendali.

Per questo si è dotata di **procedure standard** ed ha ottenuto importanti certificazioni, le cui norme costituiscono i **principi** guida del **processo produttivo** in ogni sede operativa.

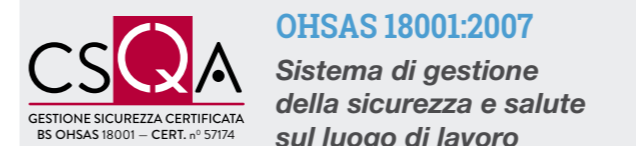
## Le nostre certificazioni



**ISO 22000:2005**  
Sistema di Gestione  
della Sicurezza alimentare



**ISO 22005:2008**  
Sistema certificato  
rintracciabilità di filiera



**OHSAS 18001:2007**  
Sistema di gestione  
della sicurezza e salute  
sul luogo di lavoro



**ISO 9001:2015**  
Sistema di gestione qualità



**ISO 14001:2015**  
Sistema di gestione  
ambientale



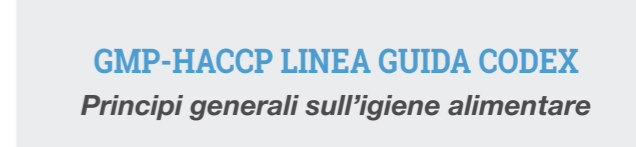
**REGOLAMENTO  
CE N. 1221/09**  
Emas



**ISO 50001:2018**  
Sistema di gestione  
energetica



**SA8000:2014**  
Sistema di Responsabilità  
Sociale





## I nostri settori operativi

Euroristorazione opera nella **ristorazione collettiva** adottando soluzioni organizzative efficaci e mirate ad incontrare le esigenze dei propri Clienti, siano essi Enti pubblici o privati, formulando **progetti dedicati** a ciascuna tipologia di utenza.

L'Azienda, infatti, non si accontenta di fornire un servizio di ristorazione, ma auspica al **continuo miglioramento** della propria attività soprattutto in termini **qualitativi** e **tecnologici**, al fine di garantire un alto gradimento del servizio da parte dei Committenti e degli utenti finali.

Negli ultimi anni ha raggiunto una notevole importanza la valutazione diretta da parte dei Committenti e Clienti finali, mediante attività di rilevazione del **gradimento del servizio** e verifiche ispettive periodiche.

L'attività principale di Euroristorazione ruota dunque attorno a macro segmenti di mercato, ovvero:



### RISTORAZIONE SCOLASTICA

mediante gestione diretta di cucine scolastiche/centri cottura comunali o veicolazione di pasti preparati nei nostri centri cottura



### RISTORAZIONE SOCIO-SANITARIA

rispondendo alle esigenze alimentari in situazioni delicate come l'ospedalizzazione, il ricovero o l'assistenza a domicilio



### RISTORAZIONE PER AZIENDE E COMUNITÀ

intesa quale gestione di cucine private o veicolazione di pasti dai nostri centri cottura di proprietà. Il servizio è rivolto a piccole grandi aziende, enti privati e comunità religiose



# La ristorazione collettiva



## Ristorazione scolastica

Euroristorazione vanta una rilevante **esperienza** maturata nel corso degli anni nel settore della ristorazione scolastica, grazie all'acquisizione di **importanti appalti pubblici** nel territorio **nazionale**.

L'Azienda è pienamente consapevole dell'importanza che viene ad assumere la ristorazione nei contesti scolastici-educativi e del grande impegno e responsabilità richiesti alla ditta appaltatrice.

La particolare tipologia di utenza necessita di una grande **attenzione** per garantire un **servizio su misura**, nel rispetto delle **Linee Guida Nazionali e Regionali** sulla sana e corretta alimentazione.

Grazie a **menù** approntati con cura e dedizione dal Servizio Dietetico-Nutrizionale interno, in collaborazione con i nostri Chef, Euroristorazione propone nelle mense scolastiche pasti sani, equilibrati e capaci di soddisfare i palati più esigenti.

Inoltre, il Servizio Nutrizionale, in collaborazione con la Direzione Qualità, ha realizzato un proprio **Disciplinare certificato per la Gestione delle Diete Speciali**, al fine di rispondere ad esigenze alimentari derivate da allergie/intolleranze o motivate da principi etico-religiosi.

Il nostro servizio di ristorazione scolastica non si limita alla sola fornitura e somministrazione di pasti, ma è arricchito da una serie di **progetti educativi**, volti alla promozione di sane e corrette abitudini alimentari. Ecco alcuni dei progetti di educazione alimentare proposti nelle scuole:

**LA PRIMA COLAZIONE A SCUOLA**

**ALLENIAMO I CINQUE SENSI**

**LA MERENDA A SCUOLA**

**CIBO E CINEMA**

**PROGETTO "GLUTEN-FREE"**

**LA VERDURA PER ANTIPASTO**

**LE GIORNATE A TEMA REGIONALI E INTERNAZIONALI**

**IL MENU' "ARCOBALENO"**

**IMPARIAMO A LEGGERE LE ETICHETTE**

**INFARINANDOSI SI IMPARA**





## Ristorazione socio-sanitaria

Euroristorazione si è inserita con successo nel segmento della ristorazione socio-sanitaria, affrontando le complessità gestionali connesse a questo tipo di servizio con **professionalità, sensibilità e competenza**.

L'Azienda ha investito risorse materiali, finanziarie ed umane, specializzandosi in tale settore e raggiungendo importanti e qualificanti risultati attraverso l'acquisizione di appalti di **servizi ristorativi per degenti e dipendenti** di alcuni tra i maggiori Presidi Ospedalieri italiani, oltre a numerose strutture socio-sanitarie private.

Inoltre, per molti Comuni italiani, Euroristorazione svolge il servizio di produzione e **consegna pasti a domicilio**.

I suddetti servizi, svolti nel rispetto delle Linee nazionali e regionali per la ristorazione socio-sanitaria e ospedaliera, si concretizzano in:

- **GESTIONE DI CUCINE INTERNE PRESSO PRESIDII OSPEDALIERI E STRUTTURE SOCIO-SANITARIE** con conseguente fornitura dell'intera giornata alimentare ad ospiti e degenti delle strutture sanitarie, collaborando con il servizio Nutrizionale dell'Ente per la redazione di menù e diete speciali.
- **VEICOLAZIONE DA UN CENTRO COTTURA AZIENDALE DI VASSOI PERSONALIZZATI PER GLI OSPITI DI STRUTTURE SOCIO-SANITARIE** a seconda delle modalità prescelte dal Committente (legame fresco-caldo o refrigerato).
- **PRODUZIONE E CONSEGNA DI PASTI PER UTENTI A DOMICILIO** per rispondere alle esigenze di persone anziane autosufficienti, disabili o in stato di bisogno, che non sono in grado di preparare i pasti autonomamente. Il pasto viene inserito in appositi contenitori per il trasporto e consegnato direttamente presso il domicilio dell'utente o presso un punto di consegna stabilito dall'Ente Appaltante.





## Ristorazione per aziende e comunità

I profondi mutamenti sociali degli ultimi anni hanno determinato, per un numero crescente di individui, un cambiamento radicale nelle proprie abitudini lavorative.

Di conseguenza, anche le Aziende hanno dovuto rimodellare i propri servizi interni, al fine di venire incontro alle necessità dei propri dipendenti, che sempre più hanno espresso il bisogno di consumare almeno un **pasto fuori casa**.

Euroristorazione offre alle Aziende una **molteplicità di soluzioni** per la gestione dei servizi ristorativi, principalmente distinte in:

**- GESTIONE DIRETTA DI CUCINE E RISTORANTI AZIENDALI, MENSE O SELF-SERVICE** attraverso:

- la realizzazione di nuovi e innovativi **layout**;
- l'inserimento di propri **Chef** e personale di cucina o di servizio, con maturata esperienza nel settore;
- la consulenza del **Servizio Dietetico-Nutrizionale** per la stesura di menù personalizzati e la gestione di eventuali diete speciali;
- la nomina di un **Referente Qualità** incaricato al controllo del servizio, secondo gli standard HACCP e alla rilevazione del gradimento da parte dell'utenza.

**- VEICOLAZIONE DI PASTI PRODOTTI DA UN CENTRO COTTURA**

I pasti prodotti quotidianamente dai centri cottura Euroristorazione vengono confezionati in **monoporzione** o in **pluriporzione** e veicolati direttamente alla sede del Cliente, all'interno di speciali contenitori termici che ne mantengono la temperatura e le caratteristiche organolettiche.

Anche questa tipologia di servizio è supportata dal nostro Ufficio Dietetico-Nutrizionale e dai Responsabili Qualità del sito produttivo di riferimento.

Inoltre Euroristorazione garantisce un servizio professionale e su misura anche per **Istituti religiosi**, come **Congregazioni o Seminari**, rispondendo alle esigenze specifiche e legate alla quotidianità della vita comunitaria.





## Modalità organizzative del servizio



### Gestione completa di cucine e centri cottura

Euroristorazione gestisce direttamente cucine e centri cottura del Cliente, provvedendo all'**approvvigionamento** delle materie prime, alla **produzione** dei pasti in loco e alla **distribuzione**, nonché alle attività di **pulizia** e **sanificazione**.

Segue in prima persona lo studio di **soluzioni mirate** all'interno dei contesti più eterogenei, per un **eccellente** risultato in termini di **qualità**, organizzazione ed efficienza di gestione.

La progettazione del servizio secondo quanto previsto dal Sistema per la Gestione della Qualità, la gestione produttiva e il monitoraggio costante sono funzionali al mantenimento di un alto standard qualitativo, duraturo nel tempo.

Le fasi della gestione interna del servizio di ristorazione sono:

- 1 ASCOLTO attento delle esigenze del Cliente
- 2 PIANIFICAZIONE del servizio e organizzazione produttiva
- 3 FORMAZIONE professionale a tutto il personale
- 4 AVVIO del servizio sotto la guida dei nostri Responsabili
- 5 CONTROLLI costanti da parte dei Responsabili e CONFRONTO con il Cliente

### Fornitura dei pasti veicolati

Presso i propri centri cottura, Euroristorazione riceve le prenotazioni dei Clienti e provvede alla preparazione e alla cottura dei pasti, che vengono giornalmente consegnati alle sedi destinatarie.

I pasti veicolati possono essere forniti, a seconda delle esigenze del Committente, in **legame fresco-caldo** o in **legame refrigerato** (Cook & Chill).





## 1 - Il legume fresco-caldo

Questa tecnica prevede la fornitura di piatti pronti per essere serviti: le pietanze vengono preparate in giornata e consegnate al Cliente ad una temperatura superiore a +60°C per i piatti caldi e non superiore a +10°C per i piatti freddi, con contenitori e mezzi idonei. La fornitura di pasti in legume fresco-caldo può avvenire in:

### PLURIPORZIONE

È un sistema di confezionamento adatto a tutte le realtà che dispongono di una mensa interna in cui effettuare la distribuzione. Le pietanze vengono cotte nel centro cottura Euroristorazione più vicino e predisposte all'interno di appositi contenitori in acciaio inox: al momento della consegna presso la sede del Cliente, questi ultimi vengono posizionati nell'apposita linea self-service o in carrelli termici. Euroristorazione mette a disposizione anche proprio personale per la preparazione della sala, la distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia.



### MONOPORZIONE

Rappresenta la soluzione ideale per le situazioni in cui gli spazi o i tempi sono piuttosto ridotti. Gli alimenti vengono confezionati in apposite vaschette in polipropilene termosigillate con film trasparente e mantenuti a temperatura controllata fino alla somministrazione. In particolare, per il confezionamento della pasta con sugo vengono utilizzate vaschette bicomparto che, permettendo di posizionare il sugo a parte, garantiscono il mantenimento del giusto grado di cottura della pasta.



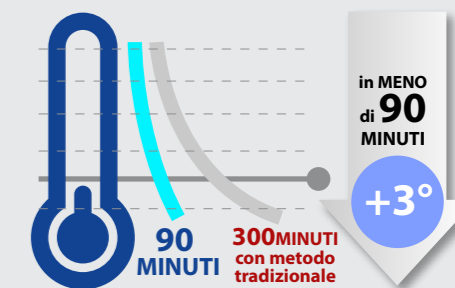
## 2 - Il legume refrigerato

Il processo Cook & Chill (Cottura e refrigerazione) è una tecnica all'avanguardia che fornisce massima garanzia di qualità e minimizza il rischio igienico-sanitario.

Rispetto al legume fresco-caldo, introduce due passaggi nel ciclo produttivo:

- l'**abbattimento del piatto** (abbassamento repentino della temperatura della pietanza e successiva conservazione in cella frigo);
- il **rinvenimento** (o rigenerazione) della pietanza prima del consumo.

Nell'ambito aziendale ad esempio, Euroristorazione ha già introdotto il servizio Cook & Chill con vassoio personalizzato:



Al momento della pausa pranzo, il commensale **PRELEVA** il vassoio che riporta il suo nome e, per le pietanze calde, procede alla **RIGENERAZIONE** con un forno a microonde.

Con il metodo Cook & Chill i piatti possono essere confezionati in **VASSOIO PERSONALIZZATO** per ogni utente, sulla base della prenotazione effettuata.



Il metodo Cook & Chill garantisce un servizio di ristorazione estremamente **PERSONALIZZATO** e controllato, di ottima qualità, senza costi di somministrazione.



## Menù

È ormai indiscutibile il fortissimo legame tra **cibo** e **salute**, così come è accertato il rapporto tra alimentazione e “fitness mentale”.

Proprio per questi motivi è necessaria la responsabilizzazione di ciascuno, persone, scuole, enti e aziende, nel promuovere stili di vita corretti e finalizzati a mantenere uno stato di salute e benessere ottimale.



Euroristorazione è impegnata in tal senso e studia modalità di comunicazione tese al raggiungimento dell'obiettivo, come ad esempio attraverso la tovaglietta personalizzata con la **Piramide Alimentare**.

Si tratta di consigli che Euroristorazione fornisce quotidianamente ai commensali sulla sana educazione alimentare, che tutti possono mettere in pratica.

Nella realizzazione dei propri menù, Euroristorazione fa riferimento a questi principi e alle **Linee guida** per una sana Alimentazione Italiana, che propongono uno stile alimentare razionale ed equilibrato secondo i principi della “**dieta mediterranea**”.

Gli obiettivi principali posti dal Servizio Nutrizionale di Euroristorazione nella predisposizione dei menù sono:

- proporre piatti tipici della **tradizione gastronomica locale**, che rivalutano l'alimentazione semplice, naturale, di una volta, rinforzando nel contempo l'appartenenza alla comunità locale;
- seguire l'**andamento stagionale delle materie prime**, predisponendo menù specifici: Primavera, Estate, Autunno, Inverno;
- **variare** il più possibile la preparazione dei piatti evitando la monotonia;
- rendere il pasto un **piacevole momento**.

## Servizi migliorativi

### SISTEMI INFORMATIZZATI DI PRENOTAZIONE E ADDEBITO PASTI

Per le operazioni di prenotazione dei pasti, rilevazione delle presenze, reportistica e fatturazione, Euroristorazione propone ai propri Clienti **innovativi sistemi informatizzati**, al fine di garantire maggior efficacia, efficienza e sicurezza a tutte le fasi del processo.

L'utilizzo di un software flessibile e versatile, mirato alla gestione delle attività pertinenti la ristorazione collettiva, ottimizza i tempi e migliora le performance, riducendo altresì i margini di errore e contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale legato alle prenotazioni cartacee.



Per la gestione dei servizi dedicati alle **aziende** ed altri **enti privati**, Euroristorazione ha sviluppato la nuova soluzione digitale **Food Manager**. Si tratta di un sistema:

- **INTUITIVO** e semplice da utilizzare;
- **SICURO**, poiché riduce i margini di errore tipici dei sistemi tradizionali di prenotazione pasti (moduli cartacei o mail);
- **PRECISO**, in quanto genera report automatici per la produzione dei pasti e la gestione degli addebiti.

Food Manager può essere configurato su appositi **totem** di prenotazione, installati da Euroristorazione presso la sede del Cliente, ma è anche accessibile da **qualsiasi dispositivo connesso alla rete internet**: consente quindi ai commensali di effettuare la prenotazione via **web** in totale autonomia, tramite **cellulare**, **pc** o **tablet**, con apposite credenziali identificative.

Con Food Manager il menù del giorno è inoltre corredato da foto realistiche delle pietanze, in modo da facilitare gli utenti nella scelta del pasto, nonché completo di tutte le **informazioni nutrizionali** collegate ad ogni singola ricetta, con evidenza degli **allergeni**.





### PROGETTAZIONE DI LOCALI E FORNITURA DI ATTREZZATURE

La nostra azienda, grazie a consulenti interni ed esterni, si occupa anche della progettazione e della riqualificazione delle cucine e dei locali di consumo.

In particolare, in accordo con i propri Clienti, Euroristorazione provvede alla definizione di nuovi **lay-out funzionali** al perfetto espletamento del servizio ed alla fornitura dell'**attrezzatura** necessaria.

### PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CONSULENZA NUTRIZIONALE

Euroristorazione mette a disposizione dei Clienti la preparazione e la competenza del proprio Team Nutrizionale, organizzando in accordo con i propri clienti:

- **convegni** e **conferenze** in tema di alimentazione;
- giornate della salute;
- servizi di **consulenza dietetico-nutrizionale**, mediante appositi "sportelli" per gli utenti che desiderano ricevere consigli in materia alimentare da parte dei nostri Dietisti.



### MONITORAGGIO DEL GRADIMENTO PERCEPITO DA PARTE DELL'UTENZA

È cura di Euroristorazione monitorare in maniera costante il **gradimento** del servizio di ristorazione, mediante appositi questionari e campagne rivolte all'utenza. La raccolta dei dati relativi al gradimento del servizio permette di effettuare analisi statistiche sulla qualità del servizio, trasmesse anche al Cliente, al fine di garantire la trasparenza informativa. La valutazione del gradimento rappresenta un importante **feedback** per la nostra Azienda, in quanto permette di ricevere un riscontro immediato sull'andamento della gestione, soprattutto in particolari momenti dell'anno che corrispondono al cambio stagionale del menù.

### PROPOSTE DI MENÙ SPECIALI

Per dare varietà ai menù e rendere stimolante il momento del pasto, Euroristorazione suggerisce di realizzare alcune Giornate a tema, quali:

- Menù speciali in occasione delle festività;
- Menù Regionali ed Internazionali;
- Menù legati a nuove tendenze.

### COFFEE BREAK E BANQUETING

Euroristorazione è specializzata anche nell'offerta di servizi coffee break e banqueting, che vengono organizzati su richiesta del Cliente offrendo massima flessibilità, garantendo prodotti di qualità e prestando cura al dettaglio.

In occasione di meeting aziendali, eventi commerciali, riunioni dei vertici direttivi, sessioni di formazione e ogni altro evento che preveda un'ampia partecipazione di ospiti e dipendenti, Euroristorazione allestisce **Coffee Break** e **buffet** personalizzati completi di ogni variante desiderata.







## **Euroristorazione s.r.l.**

---

via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI)  
Tel 0444 58 06 99 - Fax 0444 58 36 55  
[www.euroristorazione.it](http://www.euroristorazione.it) - [info@euroristorazione.it](mailto:info@euroristorazione.it)