

Company Profile



Giubilesi & Associati
Food & Hospitality Professional Solutions

Via G. Leopardi 1 - 20123 Milano Tel. +39 0239313088 info@giubilesiassociati.com



La nostra Azienda

Rendiamo la complessità semplice e la semplicità vincente

Giubilesi & Associati è il partner globale nella consulenza gestionale e nei servizi specialistici integrati per le Imprese private e per gli Enti Pubblici che operano nella filiera alimentare, nella ristorazione e nell'industria dell'ospitalità e del benessere.

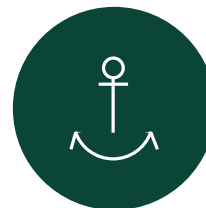
Il Team di specialisti G&A è supportato da un network di professionisti, Istituti e laboratori accreditati con competenze avanzate nella Consulenza Gestionale, Progettazione e Design, Ricerca e Sviluppo, Sicurezza Alimentare, Nutrizione Umana, Sicurezza sul Lavoro, Audit interni e Validazioni, Customer Satisfaction, Marketing e Comunicazione multimediale.

Mettiamo a disposizione di Enti e Imprese un patrimonio di esperienze e relazioni privilegiate per riqualificare i processi e migliorare i prodotti, supportare il cambiamento e garantire la giusta redditività nel rispetto delle leggi vigenti.



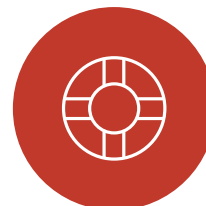
Visione, Missione, Valori

L'insieme genera valore aggiunto
rispetto alle singole parti



Anticipare le tendenze e ispirare idee

Crediamo nella conoscenza e nella forza dell'esperienza trasferiti in abilità operative, a beneficio delle Persone e delle Imprese.



Innovare la tradizione per creare valore

Diamo alle Imprese una chiara visione del mercato food & hospitality, mettendo a disposizione capacità manageriali e supporto operativo.



Condividere il patrimonio di competenze

Ascoltiamo le idee delle Persone e motiviamo le Imprese a sviluppare prodotti e servizi innovativi e di eccellenza che durano nel tempo.

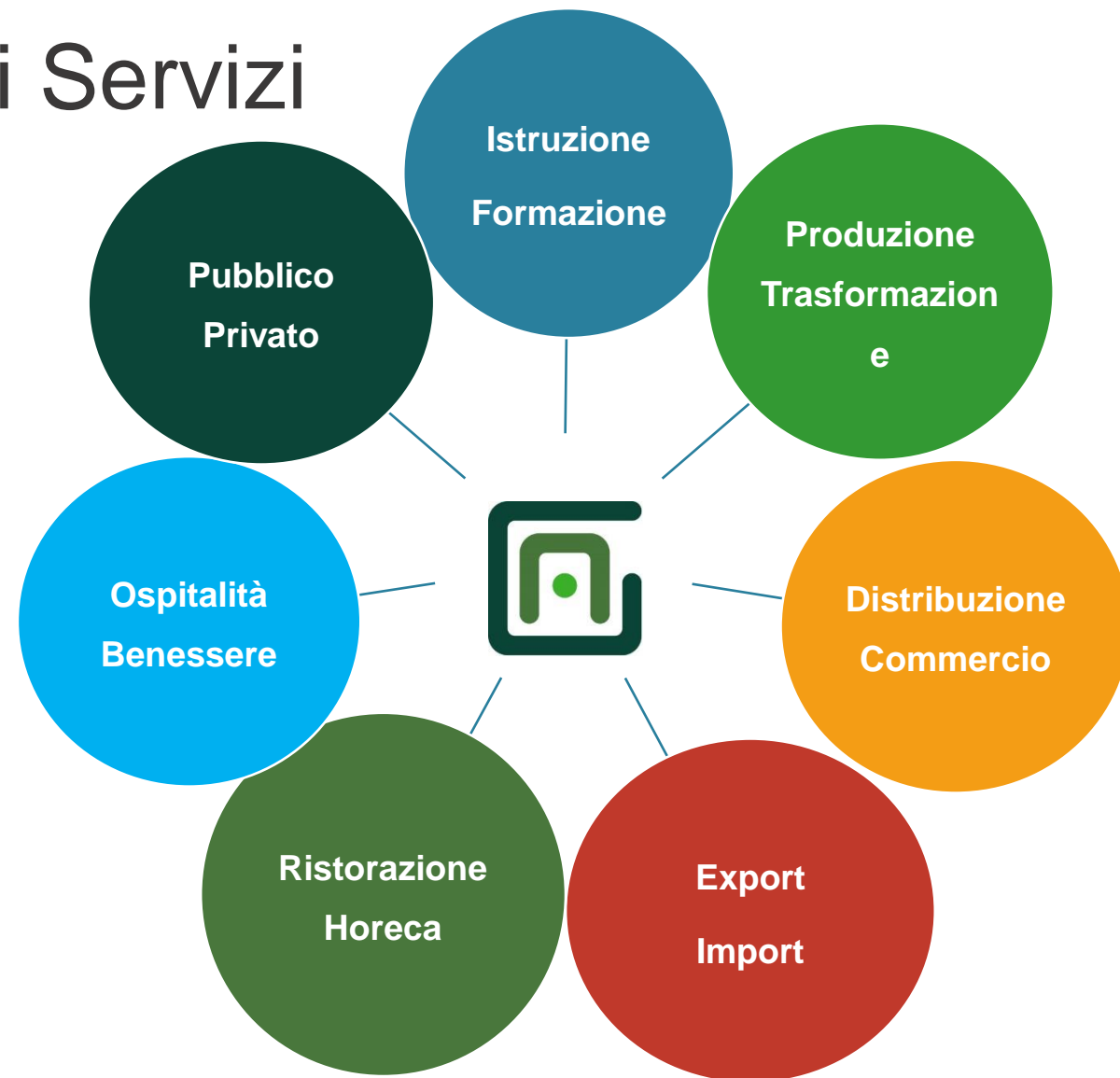
Aree Operative e Principali Servizi

La nostra filosofia è semplice, perché il mondo non lo è.

I vantaggi di avere un Partner unico.

Capacità e innovazione Scienza e operatività

Il nostro modello di lavoro è organizzato in livelli di intervento integrati e trasversali che trasformano l'efficacia della consulenza in valore per l'Impresa e per i suoi Clienti, eliminando rischi e sprechi e migliorando il posizionamento di mercato.



Azioni sul campo

La nostra proposta è semplice: aiutiamo le Persone a crescere e supportiamo le Imprese a sviluppare le loro attività

39.700
Ore formazione

980
Audit igiene sicurezza

52
Progetti strutture

14
Start up seguite



12.600
Alimenti controllati

460
Validazioni etichette

58
Mystery client

36
Gestione stati di crisi



Industrie Alimentari e Laboratori Artigianali

Per chi trasforma le risorse agroalimentari in prodotti di eccellenza, per soddisfare i clienti creando valore aggiunto



- Progettazione integrata di strutture, impianti, tecnologie di produzione e distribuzione
- Gestione pratiche edilizie, amministrative, sanitarie per le attività a norma di legge
- Gestione sistema igiene e sicurezza alimentare HACCP Reg. CE 852/04
- Gestione pratica di riconoscimento UE Reg. CE 853/04 e FSMA USA
- Gestione sistema sicurezza e salute nei luoghi di lavoro conforme al D.lgs. 81/08
- Audit interni, monitoraggi analitici e strumentali su alimenti, acqua, aria
- Studi di shelf-life e validazione etichettatura e schede tecniche di prodotto
- Relazioni esterne con l'Autorità Competente per le ispezioni e gli stati di allerta



Ristorazione Pubblica e Industria dell'Ospitalità

Per chi si occupa di accogliere le persone nelle strutture ricettive, per essere leader di mercato offrendo sicurezza e comfort



- Progettazione integrata di strutture, impianti, tecnologie di produzione e conservazione
- Gestione pratiche edilizie, amministrative, sanitarie per le attività a norma di legge
- Gestione sistema igiene e sicurezza alimentare HACCP conforme al Reg. CE 852/04
- Gestione sistema sicurezza e salute nei luoghi di lavoro conforme al D.Lgs. 81/08
- Audit interni, monitoraggi analitici e strumentali su alimenti, olio frittura, acqua, aria
- Verifiche ispettive di 1° e 2° parte su igiene ambientale e sicurezza strutture
- Realizzazione menu con diciture allergeni, surgelati, abbattimento temperatura
- Relazioni esterne con l'Autorità Competente per le ispezioni e gli stati di allerta



CERTIFICATO

per il sistema di gestione secondo

EN ISO 9001:2008

La prova della conformità alla norma sopra indicata è stata fornita e viene documentata secondo le procedure TÜV PROFICERT per

Giubilesi & Associati srl
Sede legale: Via R. M. De Capitani 14, I-20158 Milano
Sede operativa: Via G. Leopardi 1, I-20123 Milano

Campo di applicazione:

Progettazione e realizzazione di servizi integrati specialistici per le imprese pubbliche e private della filiera alimentare (import-export, produzione, distribuzione, ristorazione) e dell'industria dell'ospitalità. Progettazione integrata (strutture, impianti, processi), gestione delle pratiche edilizie e sanitarie, messa a norma di stabilimenti, laboratori, cucine professionali. Progettazione di capitolati e disciplinari per le gare di forniture e servizi, validazione di etichette e schede tecniche di prodotti e materiali di contatto alimentare. Ricerca e sviluppo di prodotti e processi per il miglioramento della conservabilità, la riduzione degli additivi, la sostenibilità ambientale. Audit, consulenza, formazione per la certificazione dei sistemi di gestione qualità, ambiente, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro. Gestione degli stati di crisi e di allerta in relazione con l'Autorità Sanitaria. Indagini di mercato per la valutazione del posizionamento e per la soddisfazione e fidelizzazione dei clienti B2B e B2C. Progettazione e realizzazione di eventi scientifici e corsi di formazione con sistemi tradizionali e e-learning.

Scopo: 34G03, 35G05, 37G06, 39G05 (EA: 34/2, 35, 37, 39)

Nº registrazione certificato 73 100 1192	Certificato valido da 2015-07-31 a 2018-07-23
Rapporto di Audit 4295 5108	Prima certificazione 2009-08-05



v. Inalte
Darmstadt, 2015-07-31
Organismo di Certificazione del TÜV Hessen
- Responsabile della certificazione -

PAGINA 1 DI 1

Questa certificazione è stata eseguita secondo la procedura TÜV PROFICERT per verifiche e certificazioni e viene periodicamente sorvegliata.
Verificabile sul sito www.tuev.de/ide. I certificati originali contengono un ologramma incollato.
TÜV Technische Überwachung Hessen GmbH, Rüdeshheimer Str. 119, D-64285 Darmstadt, Tel. +49 6151/600331 Rev-IT-1301

SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ ISO 9001

Progettazione e realizzazione di servizi integrati specialistici per le imprese pubbliche e private della filiera alimentare (import-export, produzione, distribuzione, ristorazione) e dell'industria dell'ospitalità. Progettazione integrata (strutture, impianti, processi), gestione delle pratiche edilizie e sanitarie, messa a norma di stabilimenti, laboratori, cucine professionali. Capitolati di gara per forniture e servizi, validazione di etichette e schede tecniche di prodotti e materiali di contatto alimentare. Ricerca e sviluppo di tecnologie per il miglioramento della conservabilità, la riduzione degli additivi, la sostenibilità ambientale. Valutazione e controllo dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare e sul luogo di lavoro, qualità, ambiente. Gestione degli stati di crisi e di allerta sanitaria in relazione con l'Autorità Competente. Indagini di mercato per la valutazione del posizionamento B2B e B2C e per la soddisfazione e fidelizzazione dei clienti. Progettazione e realizzazione di eventi scientifici e corsi di formazione con sistemi tradizionali e e-learning.

EA 34/2, 35, 37, 39

G&A possiede certificazione del bilancio ed è accreditata come Centro di Formazione TÜV Know How Club per la sicurezza alimentare e l'igiene ambientale e come Centro di Formazione Paritetico Territoriale per la sicurezza sul lavoro CONFLAVORO PMI.



Giubilesi & Associati

Food & Hospitality Professional Solutions



Massimo Artorige Giubilesi Food Technologist - Food Quality & Safety Advisor

E' Fondatore e CEO di G&A dal lontano 2000, quando decide di avviare una società di consulenza specialistica per il mondo Food & Hospitality, con il preciso scopo di supportare la crescita delle piccole-medie Imprese in un settore promettente, ma nello stesso tempo complesso ed esigente.

È stato Food Safety Specialist Advisor per EXPO2015, responsabile del settore ristorazione scolastica dei Progetti Europei "Mangio Sano, Informato e Soddisfatto" e "Biobenessere", co-progettista e tutor del progetto "Multietnicità e Sicurezza alimentare" per le comunità cinese, araba, spagnola, coautore del libro "HACCP" e del testo universitario "Manuale della Ristorazione".

Attualmente è Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria, Presidente FCSI Italia (Foodservice Consultants Society International), Direttore Scientifico ed Esperto di sicurezza alimentare per prestigiose riviste e docente a contratto per Università e Scuole di Alta Formazione.

Giubilesi & Associati srl

-  **Mail:** info@giubilesiassociati.com
-  **PEC:** direzione@pec.giubilesiassociati.com
- Tel.** +39 0239313088 **Fax** +39 0239314240
-  **Indirizzo:** Via G. Leopardi 1 - 20123 Milano
- CF/PI**13193430157 - **R.E.A.**1628079
-  www.giubilesiassociati.com

