

SETTEMBRE: riparti con . . . "LA PROPOSTA VINCENTE".

TRE.CI Servizi Ambientali Srl
propone l'assistenza per la
stesura di menù a valenza salutistica

Sempre più spesso il pasto di mezzogiorno viene consumato al di fuori delle mura domestiche, diventa pertanto importante offrire ai consumatori cibi in grado di assicurare la tutela della salute umana anche a coloro che soffrono di particolari patologie (allergie alimentari, celiaci, diabetici, ecc.) L'alimentazione è uno dei fattori principali che concorre ad assicurare **la tutela della salute umana**; pertanto è importante porre particolare accento su:

- **la sicurezza igienica degli alimenti**
- **la corretta alimentazione in termini nutrizionali e salutistici**

Il nostro progetto di assistenza tecnica oltre a favorire un costante miglioramento nell'applicazione del Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario (HACCP) vi permette la creazione di menù dedicati.

Obiettivi:

- *Valorizzazione dell'offerta: caratteristiche e livelli qualitativi*
- Evidenziare l'attenzione ai temi: "Nutrizione & Salutismo"
- *Evidenziare l'offerta per clienti con intolleranze alimentari*
- Evidenziare l'offerta per i clienti con malattie metaboliche
- INCREMENTARE I CLIENTI fidelizzati

Contattateci i nostri tecnici dell'AREA IGIENE
sono a vostra disposizione per un'assistenza personalizzata
alla vostra tipologia aziendale.

TRE.CI Servizi Ambientali Srl

Tel. 0331 214722 - Area Igiene