



VERIS

VegezioRistorazione



I valori tramandati da tre generazioni

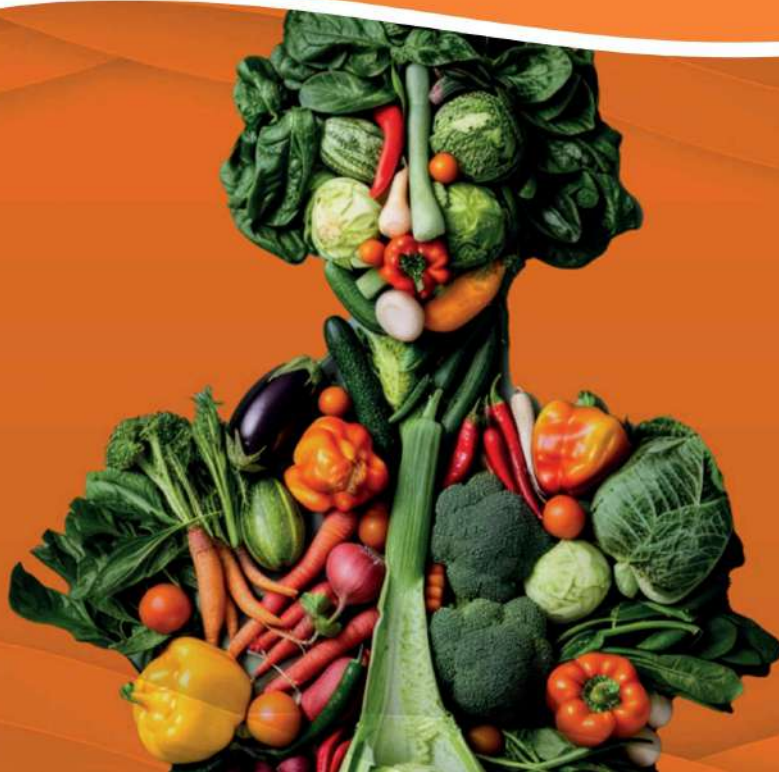
**curare il benessere
fisico e sociale, essere
sempre disponibili e
vicini ai più deboli è
sempre stato un
valore tramandato di
generazione in
generazione.**

Il nome Vegezio ancora oggi rimanda allo storico panificio nato in via Posillipo a Napoli nel 1920, capace di rifornire enti e comunità con migliaia di pasti al giorno.

Durante gli anni del fascismo e della guerra, il panificio è sempre stato un punto sicuro per tutti coloro che vivevano con difficoltà. Negli anni '70 con il progetto "Scuola Aperta", il panificio industriale si trasformò in azienda di ristorazione collettiva, provvedendo alla fornitura di migliaia di pasti quotidiani per i bambini che restavano a scuola anche nelle ore pomeridiane, grazie a cucine tecnologicamente all'avanguardia, macchine confezionatrici, nuovo personale di cucina e di trasporto. Oggi, la terza generazione, prosegue la missione aziendale di famiglia.

Attenzione per la sicurezza e rispetto per l'ambiente

Qualità, leggerezza, sicurezza ed equilibrio calorico dei pasti nel rispetto della normativa vigente, efficienza e logistica nella gestione dei servizi sono i punti di forza di Veris, tra le aziende con maggiore esperienza in Campania nel settore della ristorazione collettiva.



Ristorazione scolastica

La qualità dei prodotti, la loro trasformazione, la formazione del personale, la forte riduzione dell'impatto ambientale, sono il punto di partenza del nostro percorso operativo.

Offrire un'alimentazione equilibrata e varia per garantire una crescita corretta, con l'impegno di fornire un servizio unico ma allo stesso tempo differenziato e completo, richiede un livello elevatissimo di attenzione e di cura.

Pianificare un programma alimentare per l'intero anno scolastico che tenga conto di diete mirate per allergie, intolleranze alimentari e celiachia impone una stretta collaborazione tra operatori, educatori e genitori. Ogni menù viene predisposto in linea con le tabelle dietetiche riferite alle varie fasce d'età.

Alimentazione
equilibrata e varia
per una crescita
corretta



Ristorazione socio – sanitaria

**Dalla semplice
fornitura di pasti alla
gestione delle cucine
in loco con
somministrazione al
letto del paziente, fino
alla prenotazione
telematica dei pasti.**

Un'esperienza ormai consolidata in questo settore ci consente di poter affermare che il segreto del successo sta nella sinergia e nella collaborazione con medici e dietologi delle strutture ospedaliere. Personale formato ad hoc è in grado di soddisfare anche le esigenze più specifiche.

Per il recupero
della salute e del
benessere degli
ospiti delle strutture
sanitarie



Ristorazione per Enti e Aziende

**In ogni azienda la
pausa pranzo diventa
un momento
importante per
rilassarsi e ricaricare
le energie prima della
ripresa delle attività
lavorative.**

Dal pasto veicolato per le aziende che non dispongono di cucine, alla gestione totale del servizio, Veris propone un servizio di mensa aziendale orientato a creare atmosfere rilassanti dove consumare pasti gustosi nel rispetto di una dieta equilibrata, dove la pausa pranzo diventa un nutrimento per il corpo e per la mente.

Nutrimento per il benessere fisico e mentale



Catering per Eventi

La gestione di una vasta quantità di portate, l'eccellente qualità dei prodotti e la sapiente preparazione, l'estrema cura degli allestimenti e l'organizzazione del personale e del servizio, garantiscono un perfetto e fluido svolgimento di ogni evento, anche il più impegnativo o di grandi dimensioni.

Easy catering

**un servizio di
banqueting innovativo,
flessibile e sostenibile,
a basso costo e ad
alto standard di
qualità.**

Un servizio di catering completo che, grazie a un team di personale altamente qualificato, a una attenta selezione delle materie prime e a una efficiente logistica delle forniture e degli ordini, è in grado di garantire una qualità eccellente a basso costo.

La flessibilità del servizio garantisce banchetti di ogni portata, sempre privilegiando l'ecosostenibilità anche nella scelta di stoviglie compostabili e materiali riciclabili.

Per assicurare il
successo di ogni
tipo di evento





via Scipione Bobbio, 45 | P.co S. Paolo | Napoli
T +39 0817690621
info@verisristorazione.it
verisristorazione.it