



# **A**limentaria

Ci prendiamo cura delle aziende dal 1986

# Chi Siamo

**Alimentaria nasce nel centro storico di Venezia nel 1986** dall'esperienza e dalla passione di due chimici esperti nell'ambito dell'igiene degli alimenti.

Negli anni l'azienda è cresciuta per far fronte all'aumentare del numero di clienti e del mutare del panorama normativo.

I nostri tecnici nel corso del tempo hanno acquisito approfondite competenze, creando una **rete di collaborazioni che ha coinvolto laboratori di analisi, università, medici del lavoro, studi legali ed altre professionalità.**

Alimentaria si è strutturata per assistere le aziende nella gestione di tutte le problematiche di settore, mettendo a punto un **servizio mirato in particolare alle industrie alimentari, GDO, GD, ristorazione collettiva, alberghi, ristoranti e industrie cosmetiche.** Recentemente è stato sviluppato il settore dedicato ai **produttori di MOCA.**

**Nel 2020** c'è stato un cambio al vertice societario dovuto ad un fisiologico avvicendamento generazionale che ha portato alla guida della società **Luigi Maroli e Andrea Lovo.**

Oggi Alimentaria costituisce una **società di servizi con più di 200 clienti attivi** che si pone come un **interlocutore unico** capace di fornire consulenza qualificata agli operatori del settore alimentare relativamente a igiene, qualità, sicurezza e ambiente.

Siamo un gruppo di persone dotate di formazione tecnica e gestionale che ha **sempre privilegiato i rapporti umani con il cliente**, senza tralasciare la professionalità che ci ha sempre contraddistinto e premiato in questi anni.

# Vision

Vogliamo essere l'interlocutore preferenziale dei nostri clienti fornendo assistenza tecnica e consulenza, seguendoli nella gestione dei problemi quotidiani delle loro attività imprenditoriali.

# Mission

**Abbiamo a cuore i nostri clienti.** I loro problemi diventano nostri e risolverli al meglio deve essere il nostro obiettivo.

**Sviluppiamo continuamente le competenze del nostro personale.**

Vogliamo creare un ambiente di lavoro privo di tensioni interne. Crediamo che i risultati economici della società siano merito di chi ci lavora internamente e pertanto sono garantiti premi in funzione della disponibilità di risorse.

# La Storia



Alimentaria nasce a Venezia nel 1986, dai 2 soci fondatori dr. Bonetto e dr. Quinci, entrambi chimici.



Alla fine degli anni '90 Alimentaria cambia assetto societario e aumenta il proprio organico e differenzia le competenze interne, ampliando la gamma di servizi.



Negli anni successivi il fatturato ha continuato a crescere grazie all'acquisizione di nuovi clienti e alla partnership creata con altre aziende del settore che ha portato alla creazione del gruppo Adesia.

1



2



3



4



5



Alimentaria sita con un primo studio in Canal Grande a Venezia, differenzia la propria offerta nel mercato, aggiungendo la consulenza al servizio di analisi, fornito dai laboratori, per le aziende e le industrie nel settore alimentare.



Nel 2020 in piena pandemia Covid, a seguito di un fisiologico avvicendamento generazionale, il dott. Luigi Maroli, cresciuto all'interno di Alimentaria, assume il ruolo di Presidente ed assieme al suo socio storico il dott. Andrea Lovo risollevarono l'azienda grazie ad una visione innovativa e moderna.

# Il **T**eam

**Il team Alimentaria è multidisciplinare**, costituito da consulenti esperti, fortemente motivati ed in grado di dare risposte sicure e concrete alle richieste dei clienti.

**Il lavoro di squadra e la qualità del servizio sono al centro del nostro impegno** e ci guidano quotidianamente presso i nostri clienti, consolidando partnership e condividendo il nostro lavoro fondato soprattutto sulle persone e sulla loro professionalità.

La nostra sede è a Venezia, all'interno del Parco Scientifico e Tecnologico VEGA.

# A Chi ci rivolgiamo

Ad oggi sono **oltre 200 i clienti attivi** che fanno parte del portafoglio di Alimentaria, che si pone come **interlocutore unico** capace di fornire consulenza qualificata agli operatori del settore alimentare relativamente a igiene, qualità, sicurezza e ambiente.



# I Servizi

**Settore alimentare  
e HACCP**

**Sicurezza  
sul lavoro**

**Ambiente**

**Pratiche  
autorizzative**

**Certificazioni  
volontarie**

**Cosmetica**

**Legionella**

**Aggiornamento  
legislativo**

**Etichettatura**

**Consulenza tecnica  
e perizie**

**MOCA**



# Settore alimentare e HACCP

I tecnici di Alimentaria hanno maturato una grande esperienza nella **realizzazione di Manuali HACCP**;

la nostra azienda, infatti, si occupa di tale attività sin dal 1993.

Alimentaria è in grado di **progettare sistemi di autocontrollo in tutti i settori dell'industria alimentare, nella GDO, negli alberghi e nella ristorazione.**

Alimentaria affianca e supporta i propri clienti in modo continuativo riguardo tutti gli aspetti inerenti alla corretta gestione dell'Autocontrollo (gestione della modulistica, campionamenti ed analisi su alimenti e superfici, audit, formazione, ecc).



# Sicurezza sul lavoro

Alimentaria si è strutturata fin dalla pubblicazione del D.lgs.626/94 per assistere le aziende nella gestione di tutte le problematiche in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, mettendo a punto un servizio mirato adeguato alle necessità dei propri clienti.

I nostri tecnici sono in grado di assistervi sia nella **valutazione dei rischi e nella stesura della relativa documentazione, sia in fase di definizione di procedure operative per garantire la conformità ai requisiti di legge.**

Collaboriamo attivamente con il vostro medico competente al fine di allineare il protocollo sanitario agli effettivi rischi presenti.



# Certificazioni volontarie

I nostri tecnici hanno **pluriennale esperienza nell'implementazione di schemi di certificazione volontaria.**

Tale attività viene svolta direttamente presso il cliente attraverso la costruzione di tutta la documentazione richiesta dagli standard di riferimento in collaborazione con il personale aziendale.

È nostra convinzione che perché un sistema di gestione funzioni, esso debba essere costruito assieme all'azienda, aiutandola ad **interpretare i requisiti delle norme in funzione delle proprie esigenze.**



# Cosmetica

Il Regolamento CE n. 1223/2009 prevede che **i prodotti siano fabbricati nel rispetto delle Pratiche di Buona Fabbricazione** (GMP - Good Manufacturing Practices).

La norma ISO 22716 è il documento internazionale che fissa i principi per l'applicazione delle GMP nelle aziende che producono prodotti cosmetici; tale norma si applica ai processi produzione, di controllo, di conservazione e di spedizione dei prodotti cosmetici.

Alimentaria offre alle aziende produttrici servizi di consulenza nell'implementazione delle GMP in conformità ai requisiti della norma ISO 22716.



# Etichettatura

L'attenzione agli allergeni, ai claims, ai parametri nutrizionali, rendono l'etichetta non un semplice elenco di ingredienti ma un articolato strumento di comunicazione tra produttore e consumatore.

Il nostro costante aggiornamento consente di **offrire al cliente un servizio puntuale per la verifica della conformità delle etichette.**

Particolare attenzione viene riservata a tutti gli aspetti che potrebbero comportare pericolo per il consumatore (es. allergeni), oppure che potrebbero portare a sanzioni importanti per le aziende (es. claim nutrizionali, origine del prodotto).



# Consulenze tecniche e Perizie

Tutte le aziende vengono spesso sottoposte ad ispezioni e verifiche da parte degli organi di vigilanza: NAS, SPSAL, ULSS, Guardia Costiera, etc.

A volte può bastare un ricorso presentato correttamente per veder riconosciute le proprie ragioni, altre volte invece è necessaria l'assistenza di un legale: in questo caso potersi avvalere di consulenti che affianchino il proprio avvocato nella stesura di memorie difensive, risulta di fondamentale importanza.

**Siamo in grado di assistervi nell'ipotesi  
che vi venisse contestata un'infrazione in materia di igiene degli alimenti,  
sicurezza nei luoghi di lavoro e ambiente.**



# Ambiente

Sia le aziende del settore alimentare che le strutture turistico ricettive possono avere un significativo impatto sull'ambiente.

Talvolta può rendersi necessaria un'**analisi di laboratorio per verificare le specifiche di un refluo, di un'emissione in atmosfera o di un rifiuto**: i nostri tecnici sono in grado di prelevare presso la vostra sede i campioni da analizzare o di assistere laboratori accreditati durante la fase di campionamento.

Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, Alimentaria è in grado di assistere i propri clienti in tutti gli adempimenti burocratici, dalla tenuta del registro di carico e scarico dei rifiuti speciali, alla compilazione dei formulari di trasporto fino alla presentazione della denuncia annuale dei rifiuti prodotti, predisponendo e presentando il **Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD)**.



# Valutazione rischi Legionella

La Legionella è un batterio presente negli ambienti acquatici naturali e artificiali; da qui può raggiungere gli acquedotti e gli impianti idrici degli edifici creando una potenziale situazione di rischio

In riferimento a quanto previsto dalle linee guida sulla corretta gestione del pericolo legionella, Alimentaria è in grado di predisporre i **manuali di valutazione del rischio legionella per ogni tipologia di struttura** e di **gestire i campionamenti** secondo un piano di controlli commisurato alle vostre esigenze e dimensioni.



# MOCA - Materiali a contatto con gli alimenti

Con il termine MOCA si intendono tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, come imballaggi primari, contenitori, attrezzi da cucina e industriali, posate, stoviglie, taglieri, etc.

**I MOCA devono avere caratteristiche tali da evitare cessioni di sostanze pericolose agli alimenti.**

Alimentaria è in grado di assistere i propri clienti per assolvere quanto previsto dalla normativa cogente, **dalla registrazione fino alla eventuale implementazione di standard** di Certificazione volontaria come ad esempio BRC IOP e IFS Packaging.



# Pratiche autorizzative

L'apertura di una qualsiasi attività prevede una serie di incombenze amministrative non sempre semplici da gestire.

**La gestione di tali pratiche prevede spesso la collaborazione tra tecnici con diverse competenze** (chimici, biologi, ingegneri, architetti, esperti nella prevenzione incendi, etc).

Alimentaria pone particolare attenzione al **rispetto dei requisiti normativi previsti nel settore alimentare** ed è in grado di assistere i vari professionisti individuati dai propri clienti fornendo il punto di vista di chi opera da decenni nel settore.



# Aggiornamento legislativo

In un complesso contesto normativo dovuto alla presenza di più organi deputati a legiferare (Comunità Europea, Stato, Regioni), restare aggiornati sulle norme applicabili ad ogni singola realtà è sempre più complicato.

Appare inoltre ancora più complessa l'**interpretazione di tali norme ed il reperimento di circolari esplicative** per valutare quale sia l'effettivo impatto sulla conformità richiesta alle aziende.

Il nostro obiettivo è quello di aggiornarvi, fornendo **indicazioni di quali siano le norme direttamente applicabili alla vostra realtà.**

# Le Referenze

Alcune delle nostre referenze

EST.1937  
**VOLTAN**  
LA PASTA FRESCA DI FAMIGLIA  
VENEZIA

Giovanni Rana  
**RANA**

**Marriott**  
HOTELS · RESORTS · SUITES

Alessandro Borghese  
il lusso della semplicità  
AB Normal srl

**SERENISSIMA**  
ristorazione

**DESPAR**

**Ali**

**FIORITAL**

**CIPRIANI**

**ĀMAN**

**CUCINA NOSTRANA**  
*Justo autentico in tavola*

**PETTENON**  
COSMETICS  
PROFESSIONAL HAIR & SKIN CARE

VIA DELLE INDUSTRIE 5 - 27  
VIA DELLA LIBERTA' 12

# Adesia Group

**Alimentaria S.r.l. è una società che fa parte di ADESIA Group.**

**ADESIA Group** coordina 14 aziende specializzate in consulenza, formazione e servizi tecnici per le organizzazioni. È un gruppo **consolidato e performante** di società che collaborano e condividono vision e mission.

Grazie alle progressive acquisizioni e partecipazioni societarie, ADESIA offre una proposta di servizi per le imprese, completa e professionale, per proporsi su tutto il territorio nazionale.

**Creiamo soluzioni che vanno oltre la singola società per massimizzare la condivisione delle esperienze**, incrementando la qualità delle risposte sfruttando al massimo le sinergie e le opportunità della nostra rete.

**ADESIA  
GROUP**

**Alimentaria**

# Contatti



Via delle Industrie, 19/B int. 11  
C/o parco Scientifico e Tecnologico Vega  
Marghera - Venezia



P.Iva | C.F.: 03089520278  
Tel. +39 041 938057  
[info@alimentariavenezia.it](mailto:info@alimentariavenezia.it)  
[www.alimentariavenezia.it](http://www.alimentariavenezia.it)

A row of glass bottles, likely for beer or soda, is shown on a production line. The bottles are partially filled with a clear liquid. The background is dark and industrial. A large, semi-transparent blue shape is overlaid on the right side of the image, and a red gradient is at the bottom. The text 'Alimentaria' is centered in the middle of the image.

Alimentaria