

## 1. INTRODUZIONE



La “**BLUECOOP SOC. COOP.**” è stata costituita presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Agrigento con atto del 23 Giugno 2004 dalla volontà imprenditoriale dei soci di colmare l'assenza sul territorio di un'impresa in grado di fornire, con serietà e professionalità, servizi di ristorazione industriale scolastica ed ospedaliera.

Regolarmente iscritta nella sezione ordinaria del registro imprese locale, il successivo 06 luglio 2004 con numero di Repertorio Economico Amministrativo 177675, si distingue sin da subito per l'approccio ferreo al *core business* aziendale che, nel rispetto della *mission* aziendale, raggiunge nell'arco di brevissimo tempo un importante grado di differenziazione nei settori della ristorazione scolastica, socio-sanitaria, ospedaliera, aziendale oltreché del settore banqueting & buffet in generale.

La **Cooperativa**, nell'ottica dell'accrescimento e del consolidamento della propria esperienza professionale oltreché della propria presenza territoriale, aderisce dal 01 gennaio 2007, al **C.N.S.** (Consorzio Nazionale Servizi), rafforzandone progressivamente il legame grazie all'assegnazione di alcune importanti commesse territoriali brillantemente condotte nel nome e nello spirito dei più sani principi di cooperativismo che rappresentano più di ogni altro aspetto lo spirito d'impresa che anima la BLUE COOP.

La Cooperativa, che attualmente prevede come sistema di amministrazione e controllo il “Consiglio di Amministrazione”, composto da n. 3 componenti in carica, ed il “Collegio Sindacale”, composto da n. 3 Sindaci Effettivi e n. 2 Sindaci Supplenti, consta di n. 182 dipendenti e 48 soci.

La **BLUE COOP SOC. COOP.** vanta più sedi suddivise fra sede sociale e centri di cottura pasti: la **Sede Sociale** è ubicata in una modernissima ed accogliente struttura sita nel cuore del Villaggio Mosè, frazione commerciale della città di Agrigento, presso cui operano il personale amministrativo e le rappresentanze aziendali; Per quanto concerne i **Centri di Cottura Pasti** si distinguono quelli facenti capo all'azienda, collocati nella provincia di Agrigento, e più precisamente a Favara da quelli gestiti presso le varie commesse (Ospedale San Giovanni di Dio di Agrigento, Ospedale Barone Lombardo di Canicatti).

I risultati imprenditoriali della **BLUECOOP SOC. COOP.** si devono, inoltre, alla presenza di un Management Aziendale giovane e dinamico, attento alle innovazioni tecnologiche e gestionali, che fortemente motivato dalle rappresentanze aziendali, rappresenta la variabile strategia che ha permesso alla Cooperativa di raggiungere gli importanti che l'anno resa nel corso della propria storia imprenditoriale una delle più importanti produttive della Regione Sicilia.

Per tale ragione la **BLUECOOP SOC. COOP.** può tranquillamente definirsi **un'azienda moderna ed in perfetta sintonia con i tempi.**

## 2. LA POLITICA AZIENDALE

La politica aziendale, il cui obiettivo primario è raggiungere senza compromessi la totale soddisfazione dei clienti, può essere ricondotta ai seguenti 4 punti che rappresentano il cuore dell'impegno di Blue Coop.:

- *Puntare e ricercare l'ottimizzazione dei processi aziendali al fine di raggiungere il massimo livello di efficacia ed efficienza;*
- *Rispettare gli standard, espliciti ed impliciti, sottoscritti nei contratti, in accordo con tutte le norme e le prescrizioni di legge e nel rispetto degli standard normativi volontari sottoscritti per differenziarsi dal resto dell'offerta imprenditoriale;*
- *Assegnare al cliente un ruolo centrale nelle strategie e nei processi di miglioramento aziendale in modo da considerarlo partner del proprio business;*
- *Coinvolgere i dipendenti nei piani di sviluppo della qualità e del miglioramento continuo rendendoli consapevoli dell'importanza del proprio ruolo nel contesto generale d'impresa.*
- 

L'azienda attualmente risulta certificata secondo gli standard **UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 45001:2018, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2018, e standard SA 8000:2014** per quanto concerne i propri **Sistemi di Gestione per la Qualità, l'Ambiente, la Sicurezza Alimentare e la Rintracciabilità di Filiera, la Sicurezza sui Luoghi di Lavoro e la responsabilità Etica e Sociale dei lavoratori**, e sta attualmente impegnandosi nel consolidamento del **"Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo"** previsto dal **D. Lgs. 231/01** in materia di "Responsabilità Amministrative delle Persone Giuridiche".

Poiché il fulcro su cui si poggia la leva esercitata sul mercato dalle certificazioni dei propri Sistemi di gestione è rappresentato dalle risorse umane, la Politica Aziendale della Blue Coop Soc. Coop. focalizza particolare attenzione sul cosiddetto cliente interno, ossia, il proprio personale, destinatario di opportuni investimenti in termini di formazione professionale grazie alla iscrizione ai fondi di formazione interprofessionale.

**CERTQUALITY**  
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ  
CERTIFICATO N° **8559**  
SISTEMI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI E DELL'INFORMAZIONE

**Bluecoop SOCIETÀ' COOPERATIVA**

II - 82100 AGRICENTO (AG) - VIA PASTORE, 5  
III - 82026 FAVARA (AG) - VIALE CHE GUEVARA, 23  
II - 82100 SAN LEONE (AG) - VIALE DELLE DUNE

**UNI EN ISO 9001:2008**  
PER LE ATTIVITÀ RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

PROGETTAZIONE, preparazione, confezionamento, trasporto di pasti per la ristorazione collettiva, scolastica e ospedaliera.  
Erogazione di attività di caffetteria, bar con somministrazione, ristorante e self service.  
Planning, preparation, packaging and transport of meals for collective, school and hospital catering.  
Providing and activities of coffee bar, bar with serving, restaurant and self-service.

27/09/2016  
14/09/2018

**Emilio J. J. C. PRESIDENTE**

**ACCREDIA**  
**CISQ**

**CERTQUALITY**  
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ  
CERTIFICATO N° **11608**  
SISTEMI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI E DELL'INFORMAZIONE

**Bluecoop SOCIETÀ' COOPERATIVA**

II - 82100 AGRICENTO (AG) - VIA PASTORE, 5  
III - 82026 FAVARA (AG) - VIALE CHE GUEVARA, 23

**UNI EN ISO 14001:2004**  
PER LE ATTIVITÀ RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Erogazione di servizi di ristorazione collettiva.  
Preparation of catering services.

27/10/2006  
29/10/2015  
14/09/2018

**Emilio J. J. C. DIRETTORE GENERALE**

**ACCREDIA**  
**CISQ**

**Bluecoop**  
RISTORAZIONE COLLETTIVA

**CERTQUALITY**  
ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ  
CERTIFICATO N° **22391**  
SISTEMI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI E DELL'INFORMAZIONE

**Bluecoop SOCIETÀ' COOPERATIVA**

I - 82100 AGRICENTO (AG) - VIA PASTORE, 5  
II - 82026 FAVARA (AG) - VIALE CHE GUEVARA, 23

**UNI EN ISO 22000:2005 CAT. G**  
PER LE ATTIVITÀ RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Progettazione, preparazione, confezionamento e distribuzione pasti per la ristorazione scolastica e ospedaliera.

30/06/2015  
30/06/2015  
29/06/2018

**Emilio J. J. C. DIRETTORE GENERALE**

**ACCREDIA**  
**CISQ**

### 3. CRESCITA AZIENDALE



Così come accennato nella presentazione, la **BLUECOOP SOC. COOP.** è cresciuta notevolmente in poco più di un decennio, sia dal punto di vista delle risorse umane che del fatturato.

Nel corso di questi anni la Cooperativa ha maturato, infatti, la consapevolezza che l'unica strategia vincente per poter conquistare fette di mercato sempre più ampie è quella che punta all'innovazione, alla differenziazione e soprattutto al consolidamento e valorizzazione del proprio *modus operandi*, convincendosi anno dopo anno che è soprattutto una "**buona organizzazione aziendale**", oltretutto a fare la differenza, a permettere ad un'azienda di raggiungere in modo sistemico i propri obiettivi.

In modo altrettanto sistemico e programmatico la **BLUECOOP SOC. COOP.**, così come schematicamente sintetizzato nella tabella seguente, si è distinta per un approccio di business aziendale caratterizzato dai seguenti aspetti:

È con soddisfazione che, oggi, a distanza di poco più di dieci anni dalla costituzione, è possibile affermare che la vision aziendale di BLUECOOP si è rivelata vincente; lo dimostrano, infatti:

- Il consolidamento della presenza nel territorio;
- La gestione di commesse sempre più importanti;
- L'affidamento delle commesse per la qualità da parte del Consorzio Nazionale Servizi grazie alla reputazione conquistata negli anni;
- Andamento crescente del fatturato;
- Impiego di forza lavoro in modo crescente.

Tutto ciò, oltre a gratificare l'impresa per gli importanti risultati raggiunti, motiva ad impegnarsi sempre di più nella ricerca di obiettivi sempre più ambiziosi e nello sviluppo di metodi di lavoro all'avanguardia sia in termini di produzione che in termini di valorizzazione delle risorse umane.

#### 4. REFERENZE

Le principali referenze della **BLUECOOP SOC. COOP.** Per la produzione e distribuzione dei pasti:

- P.O. San Giovanni di Dio – Agrigento ristorazione degenti, mensa aziendale;
- P.O. Barone Lombardo – Canicatti ristorazione degenti;
- P.O. San Giacomo d'Altopasso – Licata ristorazione degenti;
- P.O. F.Ili Parlapiano – Ribera ristorazione degenti;
- P.O. Giovanni Paolo II – Sciacca ristorazione degenti;
- Reparto di Fondazione Maugeri di Sciacca e di Ribera;
- Refezione scolastica comune di Aragona;
- Refezione scolastica comune di Montallegro;
- Refezione scolastica comune di Siculiana;
- Refezione scolastica comune di Palma di Montechiaro;
- Refezione scolastica comune di Porto Empedocle;
- Bar Caffetteria Arcosoli – Valle dei Templi;
- Bar Caffè del Museo – Valle dei Templi;
- Bar Caffè Baglio Florio– Parco Archeologico di Selinunte;
- Bar Caffetteria– Parco Archeologico di Eraclea Minoa;
- Bar caffetteria- Parco Archeologico di Segesta;
- Prefettura di Agrigento

Alcuni esempi:



*Azienda Ospedaliera "S. Giovanni di Dio" fornitura diete ospedaliere e gestione mensa aziendale;*



*ASP n. 1 Agrigento – fornitura diete ospedaliere P.O. Canicatti, P.O. Licata, P.O. Ribera, P.O. Sciacca, C.T.A. Agrigento, RSA Agrigento, Centro diurno Agrigento;*



*Fondazione Maugeri Sciacca Ribera;*



*Esercito Italiano – Fornitura pasti poligono di tiro "DRASY"*

**Bluecoop**  
RISTORAZIONE COLLETTIVA



*Refezione scolastica Comune di Montallegro;*



*Refezione scolastica Comune di Aragona;*



*Refezione scolastica Comune di Siculiana;*



*Caffetteria Bar Ristoro Arcosoli Valle dei Templi di Agrigento*



**Bluecoop**  
RISTORAZIONE COLLETTIVA