



Un nuovo modo di
fare ristorazione aziendale

-->anche in questo momento<--




**CHI
SIAMO**

Mensana
in
Mensalus
un progetto
firmato
Olympia
SRL

OLYMPIA SRL

è un'azienda leader nel settore
RISTORAZIONE

Fonda la propria MISSION su:

-  territorialità e km0
-  innovazione e professionalità
-  qualità e artigianalità

 mensalus

I NOSTRI VALORI

- 🌿 Deontologia e filosofia aziendale condivisa
- 🌿 Selezione di professionisti del mondo della ristorazione e della salute di alto profilo
- 🌿 Aggiornamenti costanti sui food tech e food trend
- 🌿 Scelta di materie prime di prima qualità, ricercate e genuine
- 🌿 Assistenza pre-contrattuale e customer satisfaction



**IL
PROGETTO
MENSANA
IN
MENSALUS**






MENSANA IN MENSALUS
vuole rivoluzionare il concetto di
RISTORAZIONE AZIENDALE
TRASFORMANDO una VOCE DI COSTO
in un **INVESTIMENTO AZIENDALE**
e proponendo un'**alimentazione**
sana e genuina
come scelta di prevenzione e cura
del nostro corpo
e quindi della salute
dei vostri dipendenti (WELFARE)



**LE
PROPOSTE
FOOD
DI
MENSANA
IN
MENSALUS**





- 🌿 Prodotti DOP e IGP principalmente territoriali
- 🌿 Basso contenuto di sale
- 🌿 Impatto ambientale limitato (certificazione 14001 e progetto antispreco)
- 🌿 Materie prime biologiche
- 🌿 Alimenti naturali e poco manipolati
- 🌿 Reale kmzero
- 🌿 Ingredienti stagionali

**MANGIAR BENE CON NOI SIGNIFICA PER LA TUA AZIENDA,
GARANTIRE AI TUOI DIPENDENTI DI:**

-  **Riduzione del picco glicemico post prandium** in modo tale che: chi è alla scrivania possa mantenere la grinta della mattinata, chi è alla produzione non corra il rischio di infortuni da calo di attenzione e possa massimizzare l'efficienza produttiva, chi è alla guida non corra il rischio di incidenti da stanchezza
-  **Miglior rendimento** offerto dalla riduzione di assenze per visite mediche e malattie
-  **Maggiore accettazione di se stessi** abbassando la conflittualità interpersonale
-  **Maggior attaccamento all'azienda** da parte dei dipendenti che apprezzano il valore del welfare individuale tutelato dai propri datori di lavoro
-  **Miglioramento dell'immagine** dentro e fuori l'azienda

**COME
TRASFORMIAMO
UN COSTO
IN UN BENEFICIO
E IN UN
INVESTIMENTO**

IL PROGETTO E' TAILOR MADE ATTRAVERSO:

-  **Analisi della tua popolazione aziendale**
-  **Adattamento del menù ai risultati dell'indagine**
-  **Affiancamento da parte di un team di esperti in igiene alimentare, naturopatia e dietetica disponibili per incontri di formazione ed approfondimento anche individuale**
-  **Integrazione dell'app di prenotazione con programmi di analisi biometrica anonimi ai quali ogni soggetto coinvolto può accedere**

**COME
RAGGIUNGERE
L' OBIETTIVO**



MENSANA
IN
MENSALUS

IL SUCCESSO
DELLA TUA AZIENDA
PASSA ATTRAVERSO
LA SALUTE DELLE PERSONE
CHE LA COMPONGONO



L'EMERGENZA
SANITARIA
NON CI
FERMA
E NON
FERMA
L'IMPORTANZA
DI UNA
CORRETTA
ALIMENTAZIONE
AZIENDALE

ABBIAMO IDEATO
UNA SOLUZIONE
PER GARANTIRE
IL VOSTRO BENESSERE
ED I NOSTRI SERVIZI
NONOSTANTE L'EMERGENZA



MENSANA BOX
la mensa aziendale in una box
TE LA PORTIAMO NOI!!!



MENSANA IN MENSALUS

Electronics

- Industrial PC
- Router SIM / Wi-Fi / Ethernet
- Display
- Keypad (touch or phisycal)
- Unlock devices
- Dedicated metal case

Software in cloud

- Locker Management System (LMS)
- Dashboard
- Hosting (Amazon Web Services)
- Remote assistance



Locker modules
Also named columns



MENSANA

BOX



**COME
FUNZIONA
IL NOSTRO
SERVIZIO**



Personalizzazione : un menù cucito su misura tramite un'indagine preliminare della tua popolazione aziendale



Abbonamento : sottoscrizione di un contratto di fornitura per il tempo che riterrete necessario



Preparazione dei pasti : realizzazione dei menù all'interno del nostro centro di produzione in totale ottemperanza delle norme di prevenzione generali e specifiche di questo periodo








Consegna dei pasti : ogni cestino personalizzato viene portato presso la tua azienda attraverso un sistema di trasporto sicuro



I NOSTRI MENU'

PUOI SCEGLIERE TRA:

-  Menù tradizionale km0
-  Menù anti-infiammatorio
-  Menù anti-stress
-  Menù rimineralizzante
-  Menù a tutela della glicemia





Scegli il menù che più ti si addice, il COLORE ne indica l'appartenenza!






Menu della settimana

Le prenotazioni devono essere effettuate entro e non oltre le 8:30 di mattina del giorno di distribuzione.











- * ALIMENTO SENZA GLUTINE
- AA ALIMENTO ANIMALE
- AV ALIMENTO VEGETALE
- CO VERDURE COTTE
- CR VERDURE CRUDE
- CS PRIMO CON CONDIMENTO A SCELTA
- ES ERBE SPONTANEE (DA INSERIRE IN PRIMAVERA)
- FR FRUTTA
- IN INSALATONA
- ANTINFIAMMATORIO
- ANTISTRESS
- PIATTO UNICO
- TRADIZIONALE KM0

Gli **INGREDIENTI** che utilizziamo per produrre i **nostri Pasti**, sono di **altissima QUALITA'**, il pane, la pizza, la focaccia, i dolci, la pasta fresca liscia e ripiena, gli gnocchi, la giardiniera, la mostarda e la «bresaola» sono di **nostra PRODUZIONE ARTIGIANALE**, la maggior parte delle materie prime, sono a km0 e ci giungono da produttori locali, le verdure utilizzate sono fresche e di stagione, ricorriamo al surgelato solo in caso di indisponibilità del prodotto fresco e/o se da ricetta; la carne bovina proviene dagli allevamenti dell'Azienda Agricola Biancardi di Maccastorna (LO).

I NOSTRI MENU'

lun 23/11	mar 24/11	mer 25/11	gio 26/11	ven 27/11
 <p>MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO BOX</p> <p>PRIMI PIATTI Zuppa di avena e verdura invernale Tagliolini alla zucca salustici con ragout di lenticchie e alloro. AA: Risotto alla milanese</p> <p>SECONDI PIATTI AV, SG: Farinata di ceci alla pizaiola AA: Hamburger di manzo con formaggio e patate al forno AA: Sgombro in umido con cipolle e olive</p> <p>PIZZA, FOCACCIA, E... AA: Trancio pizza margherita integrale AV: Trancio sole dentro pizza veg (barbabietole rosse, cipolle, capperi)</p> <p>CORNER VERDURE SG, AV: Ciotola di verdure cotte SG, AV: Ciotole di verdure crude (+ FRUTTA SECCA)</p> <p>PANE Porzione pane misto colorato AV: Porzione pane misto bianco</p> <p>DOLCI AA: Monoporzione mousse all' arancia candita</p> <p>FRUTTA SG, AV: Mele AV, SG: Mix frutta secca oleaginosa</p>	 <p>MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO BOX</p> <p>PRIMI PIATTI Crema di verdure e funghi (CON CROSTINI) Gnocchi zucca al profumo di salvia AA: Tagliatelle al ragout di manzo e raspadura</p> <p>SECONDI PIATTI Carpaccio di tempè marinato con radicchio rosso condito con salsa di soia e limone. AA: Torta salata zucca e formaggio al forno AA: Polpette di manzo al pomodoro</p> <p>PIZZA, FOCACCIA, E... AV: Trancio la contadina pizza veg (CREMA DI CECI, SPINACI, CAROTE E FUNGHI) AV: Trancio pizza marinara integrale (POMODORO, ORIGANO)</p> <p>CORNER VERDURE SG, AV: Ciotole di verdure crude (+ FRUTTA SECCA) SG, AV: Ciotola di verdure cotte</p> <p>PANE Porzione pane misto colorato AV: Porzione pane misto bianco</p> <p>DOLCI AA: Meringa italiana (Con panna)</p> <p>FRUTTA AV, SG: Pere abate AV, SG: Mix frutta secca oleaginosa</p>	 <p>MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO BOX</p> <p>PRIMI PIATTI Crema di cannellini porri e carote al curry Burgul con broccoli, ceci, zucca e rosmarino. AA: Tortelli al pannerone con burro al rosmarino e crema di miele</p> <p>SECONDI PIATTI AV: (CON CESTINO DI BRISE) AA, SG, SL: Frittata al forno con cipolle AA: Arrosto di vitello a carne rossa con patate con la buccia arrosto</p> <p>PIZZA, FOCACCIA, E... AV: Pizza vegan pomodoro olive e origano (CREMA DI CECI, ERBETTE, SCALOGNO) AA: Trancio pizzone farcito (BRESAOLA E OLIVE NERE)</p> <p>CORNER VERDURE SG, AV: Ciotole di verdure crude (+ FRUTTA SECCA) SG, AV: Ciotola di verdure cotte</p> <p>PANE Porzione pane misto colorato AV: Porzione pane misto bianco</p> <p>DOLCI AA: Fetta torta antica</p> <p>FRUTTA AV, SG: Banane AV, SG: Mix frutta secca oleaginosa</p>	 <p>MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO BOX</p> <p>PRIMI PIATTI Crema di zucca e timo AV, SG, SL: Risotto al pomodoro e origano fresco AA: Pappardelle fatte in casa con pioppini e mascarpone</p> <p>SECONDI PIATTI Cotolette di seitan in crosta di nocciole con purea di carote AA, SG, SL: Involtino di verza, formaggio e piselli in umido AA: Brasato con polenta</p> <p>PIZZA, FOCACCIA, E... AV: Pizza vegan pomodoro olive e origano (CREMA DI CECI, ERBETTE, SCALOGNO) AA: Trancio pizzone farcito (BRESAOLA E OLIVE NERE)</p> <p>CORNER VERDURE SG, AV: Ciotole di verdure crude (+ FRUTTA SECCA) SG, AV: Ciotola di verdure cotte</p> <p>PANE Porzione pane misto colorato AV: Porzione pane misto bianco</p> <p>DOLCI AA: Fetta torta panna classica (E MERINGA)</p> <p>FRUTTA Mandaranci SG, AV: Mix frutta secca oleaginosa</p>	 <p>MENU 1° SETTIMANA AUTUNNO BOX</p> <p>PRIMI PIATTI Minestra di fagioli dell'occhio aromatizzata all'alloro Risotto al cavolo nero e polvere di agrumi AA: Pasta con riduzione di vino rosso, radicchio e salsicetta</p> <p>SECONDI PIATTI AV: Tofu strappato salustico con piselli stufati alla cipolla Formaggio di mandorle e sesamo (SU VERDURE STUFATE) AA: Hamburger di salmone alle erbe fini</p> <p>PIZZA, FOCACCIA, E... AA: Trancio pizzone farcito (ZOLA E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE) AV: Trancio interazione di opposti pizza veg (CREMA DI PISELLI E PEPPERONI ROSSI)</p> <p>CORNER VERDURE SG, AV: Ciotola di verdure cotte SG, AV: Ciotole di verdure crude (+ FRUTTA SECCA)</p> <p>PANE Porzione pane misto colorato AV: Porzione pane misto bianco</p> <p>DOLCI AA: Fetta tortionata</p> <p>FRUTTA Frutta di stagione AV, SG: Mix frutta secca oleaginosa</p>

IL
FOOD
DI
MENSANA
E'

-  Cereali solo integrali e semi-integrali
-  Olii biologici spremuti a freddo
-  Carne bovina dei nostri allevamenti Azienda Agricola Biancardi
-  Uova biologiche da galline allevate a terra
-  Pane autoprodotta con pasta madre
-  Frutta secca oleosa h24
-  Legumi come secondi piatti proteici
-  Verdura e frutta biologica
-  Super food
-  Dolci per ogni stile di vita

I
VANTAGGI
DEL
CESTINO
DELLA
SALUTE



Tutela della salute dei tuoi dipendenti attraverso il nostro progetto



Nessun tipo di aggregazione



Personalizzazione del menù



Sostenibilità tramite packaging plastic free



Facilità di utilizzo del sistema tramite utilizzo dell'app

 mensa
no plus

PER LA SALUTE DELLA TUA AZIENDA
SCEGLI IL PROGETTO



firmato Olympia SRL

LE CERTIFICAZIONI OLYMPIA

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



CHI DA
DETTO SI'
AD
OLYMPIA

Dolce e Gabbana
Louis Vuitton
Il Gufo
Barilla
Oleificio Zucchi
Sperlari
Salmoiraghi e Viganò
Tesla
Assolombarda
Confagrioltura
Mediolanum
Generali Allianz Bank
Boehringer Ingelheim
Fatro
Parco Tecnologico Padano
Parco Tecnologico Lodi
Università degli Studi Milano
Banco Popolare di Milano
Padania Acque
Rotary Cremona Club
BNI Capitolo Amici Mieì
Regione Lombardia
English House
RSA La Pace
Palazzo Trecchi
Castello di Camairago
Castello di Sant'Angelo
Castello di Corticelli
Tenuta il Cigno
La Finestra sul Fiume
Torre Fornello
Palazzo Guazzoni
Cascina La Secca
Tenuta Ladin
Tenuta Boscaccio

ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

Prefettura di Lodi
Prefettura di Milano
Prefettura di Cremona
Kiko
H & M
Dsquared
Desigual
Mondadori
Carlson Wagonlit Travel
Sapiens
Discovery Channel
Arco
Medea
Apom
Toyota
Mazda
Kia
Bollino Etico Sociale
Make It Perfect
EV Srl
Metalli Filati
SMT Srl

e tanti tantissimi altri!!!



I CONTATTI

sito web www.mensanainmensalus.it

tel 3357911988
3703379147

mail mensana@olympiasrl.net

