Vicook

Ristorazione & Banqueting

Cresciamo ogni giorno con voi, credendo
e dando forma a un mondo sostenibile,
radicato nella qualità del buon cibo.

Scegliamo il futuro, insieme.

Made in Bergamo ma attiva in tutta Italia, Vicook è un'azienda di ristorazione di proprietà della famiglia Cerea del tristellato Da Vittorio.

Lavoriamo **dal 2007**, ogni giorno, per offrire prestazioni di livello, disegnate sui desideri del cliente, attente alla salute e all'ambiente, al passo con le innovazioni e la ricerca nell'ambito food & service.

Vicook

Dare forma all'eccellenza,
INSIEME

La premessa è questa: il rituale del cibo – che si tratti di un veloce break durante un convegno, di un pranzo da cerimonia o di una pausa dal lavoro – è una cosa bella. Che ci appartiene per cultura, che costituisce un istante fondamentale nella giornata di una persona e ne determina il benessere più o meno momentaneo. Quel che vogliamo fare, con tutti i mezzi a nostra disposizione, è valorizzarlo. Ogni giorno.

Abbiamo anche a cuore il benessere dei nostri ospiti, tutti gli stili di vita healthy, l'ambiente, le nuove sfide della sostenibilità e del food& service.

DAVITTORIO
RISTORANTE · DIMORA · CANTALUPA · CAVOUR1880

DA VITTORIO, la casa madre

A conferma dell'elevato standard qualitativo che perseguiamo ogni giorno, la proprietà di Vicook è della famiglia Cerea del ristorante Da Vittorio, insignito, dal 2010, della prestigiosa Terza Stella Michelin, e da decenni eccellenza della cucina italiana.

Vicook

Operiamo in ambiti variegati, ciascuno con regole e necessità differenti. Lo consideriamo un punto di forza, economicamente e professionalmente parlando.

Ecco il ventaglio delle nostre attività.

Per l'infanzia

La ristorazione per l'infanzia è una sfida difficile e importante. La consapevolezza della responsabilità che implica, nell'educazione al cibo e nella crescita del bambino, si traduce nella ricerca di materie di prima qualità, nella creazione di menu variegati e conformi alle norme Asl, nel rispetto assoluto dei valori nutrizionali, nella cura degli ambienti. L'amore per il cibo si impara da piccoli. Un prodotto di qualità e piatti mai noiosi sono degli ottimi maestri.

Aziende e Brand

Tutto parte dalla conoscenza. Del cliente, dell'azienda che ci ospita, delle sue esigenze, di quello che vuole offrire ai suoi dipendenti. Della struttura, anche, e delle potenzialità che se ne possono trarre, dalla cucina alla sala. Il momento della pausa pranzo è importante, vorremmo che i nostri clienti si sentissero coccolati come a casa, piacevolmente stupiti. E accompagnati, giorno dopo giorno, alla scoperta di una nutrizione gustosa, consapevole e sostenibile.

Restaurant Bistrot

Lieti di accogliere il grande pubblico, negli anni abbiamo inaugurato diversi restaurant bistrot, ciascuno con la propria anima. Da club raffinati nel cuore delle città lombarde a locali aeroportuali gourmet e dallo stile metropolitano. Anche la cucina ha trovato il modo di raccontare storie diverse, per ospiti sempre più affezionati: dai piatti della grande tradizione italiana alla rivisitazione smart delle novità internazionali.

Residenze Sanitarie

Nelle residenze a medio o lungo termine tutto è scandito da avvenimenti quotidiani e rassicuranti. Così anche noi vogliamo essere, nelle strutture che ci accolgono, un punto di riferimento positivo per gli ospiti e per il personale che si prende cura di loro, coltivando con ciascun degente un rapporto attentissimo e personale. Con un occhio di riguardo per i momenti di festa, dai compleanni al Natale.

Vicook

CATERING & BANQUETING

Il lavoro del banqueting ci sta particolarmente a cuore. Non ci sono sfide che ci spaventano, in questo ambito, dalla veloce ed efficace ristorazione congressuale a eventi indimenticabili (in termini di location, ospiti, allestimento e menu). I presupposti sono sempre gli stessi: affidabilità ed eccellenza. A noi piacciono le cose belle. E – lo sappiamo – anche a voi.

Siamo in contatto e collaboriamo da anno con tutte le più importanti location di Bergamo e Milano.
Amiamo la soddisfazione del cliente, il suo stupore e il suo sorriso a evento terminato. Lavoriamo per questo.

Il cibo

Il cibo innanzitutto, la sua bontà. La ricerca del menu ideale, la qualità della materia prima, la cura nella preparazione, la dedizione totale alla cucina. Ma anche l'allestimento personalizzato, l'eleganza della sala, l'attenzione per i dettagli, la scelta del servizio migliore.

L'esperienza

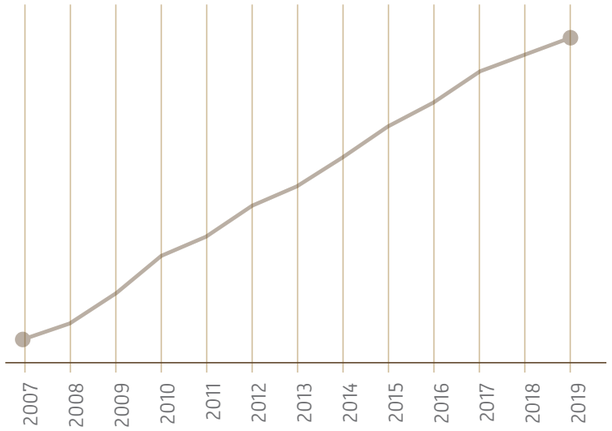
Veniamo dalla scuola del ristorante Da Vittorio e la strettissima partnership con quest'eccellenza della ristorazione italiana ci sprona e ci supporta a dare sempre il meglio.

L'organizzazione

Event planner e staff di sala qualificato sono a disposizione del cliente per realizzare eventi indimenticabili in qualsiasi condizione e per qualsiasi occasione. Welcome coffe, coffee break, lunch per congressi e incontri aziendali. Ma anche pranzi e cene di gala, feste private e cerimonie importanti. Non temiamo i grandi numeri, amiamo le ampie sale con gli spaziosi ed eleganti tavoli rotondi pronti ad accogliere i clienti. Ma anche le case private, le occasioni riservate.

In numeri:
CRESCITA E AFFIDABILITÀ

Nata nel 2007, Vicook è cresciuta in fretta e oggi dispone di un gruppo ampio e qualificato di lavoratori e collaboratori: sono 350 le persone che garantiscono, ogni giorno, il servizio di oltre 15mila pasti in tutte le nostre strutture e la soddisfazione, ogni anno, di 16mila clienti, per 200 eventi catering.
Dinamismo, dedizione, passione hanno determinato un tasso elevato di mantenimento dei clienti e una costante acquisizione di nuove realtà.
Così abbiamo confermato, anno dopo anno, una crescita più che positiva del fatturato. I numeri parlano per noi.



I FONDAMENTALI

Offerta personalizzata

Ci siamo sempre, per il cliente, in prima persona in ogni struttura e occasione: analizziamo con voi la situazione di partenza, ascoltiamo i vostri desideri, delineiamo un servizio pensato ad hoc, che valorizzi e migliori l'esistente. E che trasformi quei desideri in realtà.

Staff competente e aggiornato

Direttori, cuochi, addette mensa, dietiste, staff di sala, event planner. La cura nella loro selezione e nella loro formazione, la loro professionalità, continuamente monitorata. È il nostro investimento più importante: la loro competenza e il loro aggiornamento costante.

Freschi, italiani, di qualità

Selezioniamo accuratamente le nostre materie prime, seguendo due comandamenti: la qualità e la bontà. Prediligiamo i prodotti freschi e i grandi marchi italiani, quelli della tradizione, a garanzia di una resa ottimale e del mantenimento di un elevato standard qualitativo, coerentemente con l'attenzione riservata al cliente.

Metodo e sicurezza sul lavoro

Convinti che la qualità inizi dietro le quinte, le nostre strutture e il nostro personale operano sempre nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle leggi per la sicurezza nell'ambiente di lavoro. Disponiamo di un team aziendale dedicato a questo.

SALUTE
E SOSTENIBILITÀ

Healthy corner

L'angolo dell'alimentazione salutare, dove gustare tutta la contemporaneità del mangiare bene: centrifughe, estratti, cibo biologico, frutta fresca, verdura in pinzimonio. Banditi conservanti, edulcoranti e ogni genere di additivo non naturale. Una rubrica bisettimanale made in Vicook, in formato digitale, accompagnerà gli ospiti alla scoperta del mondo healthy.

Progetto salute

Per sposare al meglio il progetto della regione Lombardia WHP, che promuove la buona salute negli ambienti di lavoro, Vicook ha ideato il concetto di Alimentazione Colorata, basato sui principi della piramide alimentare, simbolo per eccellenza di sana alimentazione. A ciascuna portata un colore (giallo per il primo, rosso per il secondo, verde per la verdura e blu per il piatto unico): una guida immediata nella scelta degli alimenti quotidiani, resa visibile da varie soluzioni comunicative (totem, pannelli, flyer) e stilata da una dietista del team Vicook.

Vicook

Free beverage

Vicook propone il sistema free beverage: i nostri ospiti possono spillare acqua e bevande a piacere direttamente nel bicchiere, senza l'ingombro e il successivo smaltimento di contenitori. Una scelta che ha indiscutibili vantaggi: consumo libero, ampia varietà (comprese acque aromatizzate senza zuccheri e senza calorie), riduzione dell'impatto ambientale e dei costi logistici.

A filiera controllata

Un criterio fondamentale nella scelta dei prodotti che ogni giorno utilizziamo è la filiera controllata. Dal produttore agricolo al trasformatore, dal confezionamento alla distribuzione, pretendiamo che i nostri prodotti siano trattati con cura, per preservarne le proprietà organolettiche e a garanzia delle norme igienico-sanitarie.

Team di ricerca

Vicook ha nel suo staff due figure dedicate: una biologa nutrizionista e una dietista. Si occupano naturalmente di delineare una proposta sana e bilanciata, mai ripetitiva, ma anche di esplorare le nuove frontiere dell'healthy food, mantenendo l'azienda proiettata verso il futuro in tema di cibo e salute.

Per il bene dell'ambiente

Scegliamo i nostri prodotti tramite una selezione consapevole, fondata anche e innanzitutto sul bene del nostro ecosistema Terra. Il packaging, il volume di confezionamento, la modalità di produzione e raccolta, che vogliamo il più naturale possibile, sono solo alcuni dei principi che ci stanno a cuore.

L'innovazione
SU MISURA

Nell'ottica di una totale personalizzazione dell'offerta, queste sono alcune delle nostre proposte innovative, all'insegna dell'efficienza e dell'originalità.

DESIGN E TECNOLOGIA

CIBO, QUALITÀ, MERAVIGLIA

Vicook

DESIGN E TECNOLOGIA

Interior design

Vicook offre la possibilità di progettare il ristorante aziendale secondo le esigenze del cliente, traendo il meglio dalla struttura, grazie alla collaborazione con architetti specializzati. Si delinea così (anche da zero) un ambiente funzionale e accogliente, totalmente personalizzato.

Menu interattivo

Grazie alla piattaforma Ristocloud, il cliente può consultare dal proprio pc, smartphone o tablet il menu a lui dedicato, e verificare tutte le proprietà degli alimenti che comporranno il suo piatto. Dalla denominazione agli allergeni, dal dettaglio degli ingredienti ai valori nutrizionali, per una nutrizione consapevole.

Postazioni touch screen

La digitalizzazione del servizio è possibile anche con l'installazione di display touch screen per la prenotazione dei pasti. Questo consente di guadagnare in precisione e flessibilità, e fornire report precisi, utili a ottimizzare la gestione e l'offerta.

Videowall

La nutrizione consapevole passa anche dalla giusta informazione e da una comunicazione efficace. Sui videowall installati nella sala ristorante, gli ospiti scoprono, in modo agile e gradevole, consigli, buone norme e novità in tema food. E possono leggere il menu del giorno, con tutte le sue proprietà nutrizionali.

Il cibo:
SCOPERTA E MERAVIGLIA

Menu speciali

Oltre a una studiata rotazione del menu, che rispetti il gusto e la salute degli ospiti e la stagionalità dei prodotti, Vicook organizza anche giornate a tema, in cui esplorare la cultura enogastronomica di altre regioni (italiane e del mondo) e celebrare stagioni e festività del calendario.

Il prodotto del mese

Per una nutrizione consapevole, rispettosa dell'ambiente e alla scoperta dei prodotti stagionali, ricette a tema e approfondimenti dedicati.

KM 0 e biologico

Il nostro grande amore per la materia prima incontra la sostenibilità. Una rete di produttori fidati e local, con le loro perle gastronomiche. Che, per i nostri ospiti, trasformiamo in piatti integrati nei menu quotidiani o valorizzati in eventi speciali. Proponiamo poi conferenze a tema, visite ad aziende
km 0 o bio, corsi di cucina a tema, minimarket nel ristorante aziendale, convenzioni e gift card.

Grandi eccellenze italiane e presidi Slowfood

Dedichiamo un'attenzione speciale ai prodotti che hanno fatto e fanno la storia dell'Italia. Li proponiamo ai nostri ospiti per accompagnarli nella tradizione e nell'autenticità del buon cibo local, in eventi speciali e attraverso le ricette create dai nostri chef.

Isole tematiche

Un service curato e ben fornito in quantità e qualità è naturalmente la condizione sine qua non. Per arricchire e completare la proposta, Vicook ha creato anche l'opzione isole tematiche. Alcuni esempi? L'isola delle verdure così come quella della pizza con pizzaiolo dedicato, o quella del grill, per la cottura alla griglia. E, naturalmente, l'healthy corner, dove gustare centrifughe, estratti, cibo biologico, frutta fresca, verdura in pinzimonio.

Il TEAM VICOOK

La selezione dello staff Vicook segue grande comandamento: professionalità. Per questo prediligiamo personale preparato, con formazione nell'ambito ristorativo, curriculum di livello con esperienze anche internazionali, consapevolezza e volontà di perseguire gli obiettivi aziendali.

La preparazione dei nostri dipendenti e l'esperienza delle nostre figure direzionali garantiscono una presenza attenta e costante nei confronti del cliente e una comunicazione agile ed efficace tra i reparti di tutta la struttura aziendale.

Che siano direttori, cuochi, addette mensa, dietiste, staff di sala, event planner, l'azienda ha a cuore anche la loro formazione, continuamente verificata e aggiornata con corsi ad hoc, in materia di salute, sicurezza, mission aziendale e company philosophy.

Per i nostri chef abbiamo creato anche Vicook Academy: una serie di incontri per delineare perfezionamenti nel servizio e dar vita a nuove ricette.

Chi ha già scelto VICOOK

Alcuni dei nostri clienti più importanti ci accompagnano dal primo giorno. Sappiamo che quello che ci chiedono è la qualità, la dedizione al nostro lavoro e un'innovazione costante. Ci impegniamo per garantirle.

La nostra forza è la relazione in prima persona. In ogni struttura, ad ogni catering, per ogni evento, il cliente incontra i nostri direttori e responsabili, e con loro può confrontarsi. Anche la dirigenza è a completa disposizione del cliente ed è parte attiva nei progetti e nelle collaborazioni.

Sappiamo che la fiducia si conquista con la presenza, con l'efficienza e con la risposta impeccabile alle aspettative. E sappiamo anche che insieme si può crescere, con impegno.

Aziende e brand

- ABB, Dalmine
- Adidas, Monza
- Allianz, Milano
- B&B, Misinto e Novedrate
- Bottega Veneta, Milano
- Carvico, Carvico
- Colmar, Monza
- Comac, Bonate Sotto
- Davines, Parma Eurojersey, Varese
- FBM, Terno d'Isola
- Gewiss, Calcinate e Cenate Sotto
- Golden Goose, Milano
- Gucci, Milano, Novara e Firenze
- Intercos, Agrate Brianza e Dovera
- Ire Omba, Bergamo
- Juventus FC Headquarter, Torino
- McKinsey, Milano
- Mediolanum, Milano
- Montello, Montello
- Olmo Giuseppe, Comun Nuovo
- Pedrali, Mornico al Serio
- Pomellato, Milano
- Ratti, Guanzate
- Reda, Biella
- Reggiani Macchine, Grassobbio
- Simi, Chignolo d'Isola
- Stella McCartney, Novara
- Tesmec, Grassobbio
- Volvo Italia spa, Zingonia
- Ykk, Vercelli

Scuole e infanzia

- Alice parco dei bimbi, Bergamo
- Circolo dei bambini, Bergamo
- Scuola dell'Infanzia Santa Chiara, Bergamo
- Imiberg, Bergamo

Strutture ospedaliere e RSA

- Residenza Santa Chiara, Bergamo

Catering

- Bersi Serlini Franciacorta, Brescia
- Centro Congressi, Bergamo
- Confindustria, Bergamo
- Fondazione Cariplo, Milano
- Juventus Stadium, Torino
- Qualsiasi location, su territorio nazionale e non

I FORNITORI, una rete fidata

Materie prime selezionate ed eccellenti sono premessa necessaria e fondamentale per garantire la bontà. Così, prediligiamo i prodotti freschi e i grandi marchi italiani, quelli della tradizione così come quelli bio e a km 0, con un occhio di riguardo per il gluten free e l'ambiente. Scegliamo fornitori di cui ci fidiamo, con i quali intratteniamo un rapporto stretto e personale. Con loro collaboriamo ogni giorno per valutare il prodotto migliore possibile. Quello che faccia la differenza.

Alcuni fornitori fidati vicook

De Cecco, Molisana, Gallo, Scotti, legumi e farine Martino Rossi, farine grani antichi Molino Grassi, frutta e verdura filiera corta italiana e bio, formaggi locali, Parmigiano Reggiano, Granarolo, Yomo, olio Biolevante, olio Coppini, Amadori, Fileni, Meloncelli, Cremonini, TrentiNOglutine, Celiachia Food, Natura nuova, Naturasì, IoBevo free beverage.

Le certificazioni: UNA GARANZIA

Negli anni abbiamo perseguito e ottenuto certificazioni di carattere internazionale, previ controlli e valutazione degli enti certificati, a garanzia di una standardizzazione ad alti livelli e di un'ottimizzazione delle funzioni aziendali.

CERTIFICATO N.
1422

DIMITTO CERTIFICATION SERVICES

Si certifica che l'organizzazione | We hereby certify that the organization

Vicook

VI.CO.OK Srl

Via Mazzini, 23 - 24030 Ambivere (BG) - Italia

nelle seguenti unità operative | in the following operating units

Via Mazzini, 23 - 24030 Ambivere (BG) - Italia

ha attuato e mantiene un sistema di gestione conforme alla norma
has implemented and maintains a management system which complies following standards

ISO 9001:2015

per le seguenti attività | For the following activities

GESTIONE DI MENSE E DI LOCALI DI RISTORAZIONE.
EROGAZIONE DI SERVIZI DI CATERING.
PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI.
MANAGEMENT OF CANTEENS AND RESTAURANTS.
PROVISION OF CATERING SERVICES
PREPARATION, TRANSPORT AND ADMINISTRATION OF MEALS

SETTORE | CODE: IAF 30

Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento per la certificazione dei sistemi di gestione.
The use and the validity of the certificate shall comply the requirement of the rules for the certification of management systems.

DIMITTO s.r.l. Certification Services
Carvico (BG) - Via Mazzini, 13

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica.
Per informazioni sulla validità del certificato o su eventuali variazioni intervenute, visitare il sito www.dimitto.com o inviare richiesta a info@dimitto.com.
The validity of this certificate is subordinated to periodical audit.
For information on the validity of the certificate and any changes that have occurred, visit the website www.dimitto.com or send a request to info@dimitto.com.

Prima emissione | First issue
26/09/2014
Emissione corrente | Current issue
11/12/2020
Scadenza | Expiry date
25/09/2023

UNI EN ISO 9001:2015

La certificazione di un Sistema di Gestione per la Qualità, in conformità alla norma ISO 9001, rappresenta un requisito indispensabile e un sicuro fattore di successo in uno scenario globale caratterizzato da un elevato livello di concorrenza come quello attuale. Adottare un Sistema di Gestione per la Qualità significa darsi delle regole e studiare procedure che permettono di gestire nel modo più efficace le risorse aziendali strutturali,umane ed economiche, attraverso un'attenta attività di pianificazione e monitoraggio. Con la certificazione ISO9001, VI.CO.OK ha tracciato un modello di gestione per il miglioramento continuo attraverso una serie di fattori importanti, tra cui: l'orientamento al cliente e alla sua soddisfazione, il coinvolgimento del personale e la pianificazione di strategie basate sudati di fatto.

UNI EN ISO 45001:2018

Garantire un luogo di lavoro salubre e sicuro è un dovere che ogni datore di lavoro deve perseguire con serietà e impegno. Dotarsi di strumenti gestionali per prevenire e limitare i fattori di rischio vuol dire adempiere con responsabilità agli obblighi di legge in materia, tutelando i propri dipendenti dai possibili danni derivanti dallo svolgimento delle proprie mansioni. La tutela della salute e della sicurezza di dipendenti e collaboratori rientra a pieno titolo nella gestione generale di VI.CO.OK e comporta una serie di attività e procedure, che portino a un continuo miglioramento delle condizioni di lavoro. La certificazione ISO 45001:2018 definisce i requisiti di un Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e in base ai pericoli e ai rischi potenzialmente presenti sul posto di lavoro. Aver ottenuto la certificazione significa aver adottato una politica per la gestione della sicurezza che consenta di identificare i pericoli, valutare i rischi e individuare delle modalità di controllo, in stretta connessione alle prescrizioni legislative.

CERTIFICATO N.
1423

DIMITTO CERTIFICATION SERVICES

Si certifica che l'organizzazione | We hereby certify that the organization

Vicook

VI.CO.OK Srl

Via Mazzini, 23 - 24030 Ambivere (BG) - Italia

nelle seguenti unità operative | in the following operating units

Via Mazzini, 23 - 24030 Ambivere (BG) - Italia

ha attuato e mantiene un sistema di gestione conforme alla norma
has implemented and maintains a management system which complies following standards

ISO 45001:2018

per le seguenti attività | For the following activities

GESTIONE DI MENSE E DI LOCALI DI RISTORAZIONE.
EROGAZIONE DI SERVIZI DI CATERING.
PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI.
MANAGEMENT OF CANTEENS AND RESTAURANTS.
PROVISION OF CATERING SERVICES.
PREPARATION, TRANSPORT AND ADMINISTRATION OF MEALS.

SETTORE | CODE: IAF 30

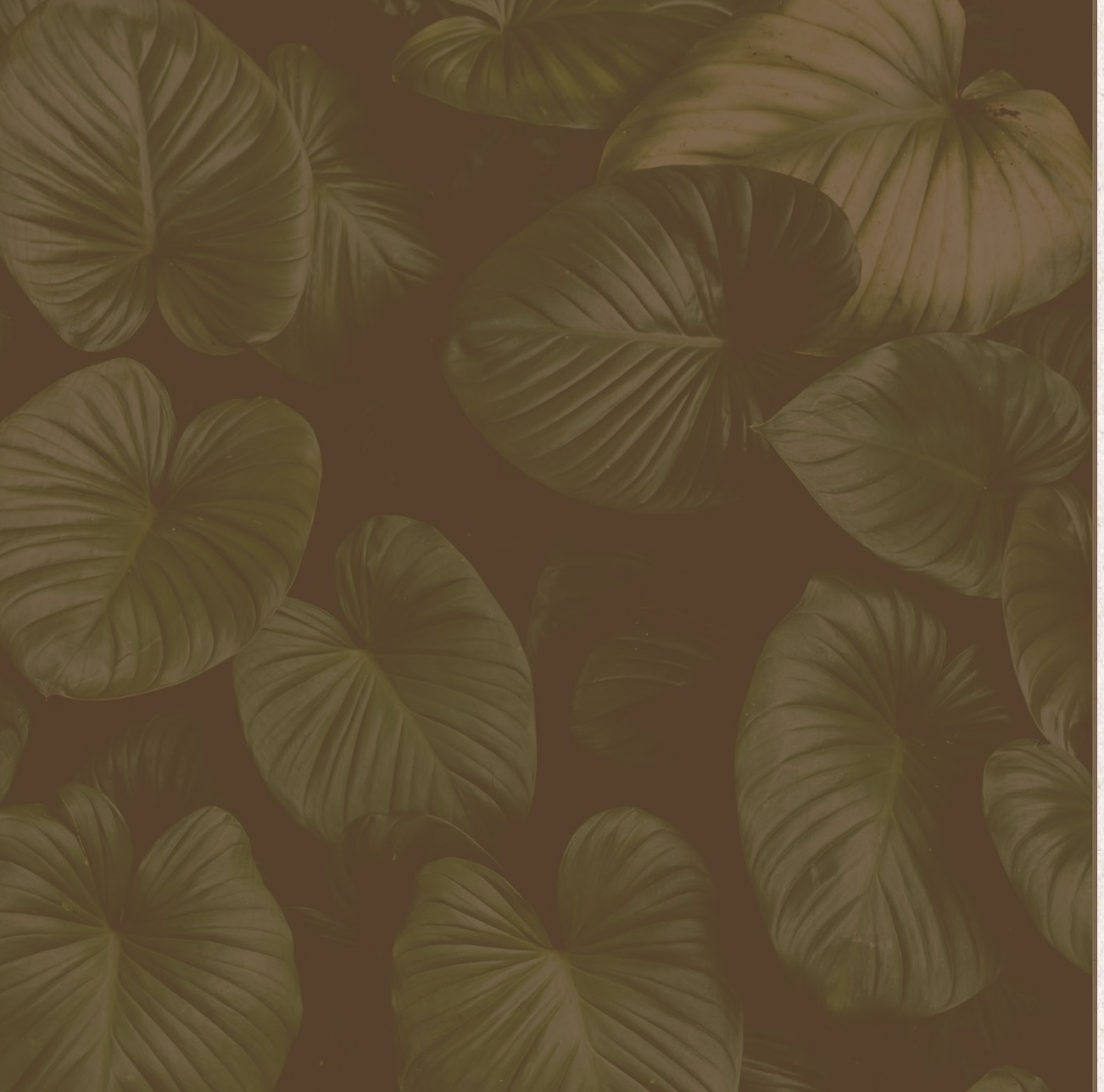
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento per la certificazione dei sistemi di gestione.
The use and the validity of the certificate shall comply the requirement of the rules for the certification of management systems.

DIMITTO s.r.l. Certification Services
Carvico (BG) - Via Mazzini, 13

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica.
Per informazioni sulla validità del certificato o su eventuali variazioni intervenute, visitare il sito www.dimitto.com o inviare richiesta a info@dimitto.com.
The validity of this certificate is subordinated to periodical audit.
For information on the validity of the certificate and any changes that have occurred, visit the website www.dimitto.com or send a request to info@dimitto.com.

Prima emissione | First issue
26/09/2014
Emissione corrente | Current issue
11/11/2020
Scadenza | Expiry date
25/09/2023

Vicook



VI.CO.OK S.r.l.
Via G. Mazzini, 23 Ambivere (BG)

Tel. (+39) 035 49 32 083
Fax. (+39) 035 49 32 928
info@vicook.it

www.vicook.it

Vicook