



Presentazione della società

C.A.T. è presente nel mercato Piemontese da oltre 40 anni e annovera tra i suoi stimati Clienti, gruppi industriali, imprese internazionali oltre a istituzioni pubbliche, società di medie e piccole dimensioni per un totale di oltre 500 aziende. Ogni giorno oltre 40.000 persone si avvalgono dei nostri distributori i quali per essere approvvigionati e mantenuti efficienti, necessitano da parte del personale addetto al rifornimento e del personale tecnico, di una percorrenza annua dei nostri mezzi di oltre 500.000 km. La nostra organizzazione si avvale delle più moderne attrezzature esistenti sul mercato e si completa con un sistema informativo appositamente realizzato per garantire la migliore flessibilità al servizio di ristoro. I prodotti, di altissima qualità, sono scelti nella gamma offerta da primari fornitori a livello nazionale, ed in possesso di certificazioni e tracciabilità come previsto dalle normative vigenti. Il nostro personale, tutto dipendente, ottempera a tutte le vigenti disposizioni in materia di igiene e tutela alimentare.



Rifornimento distributori automatici

I distributori vengono riforniti dai nostri addetti sempre a pieno carico e con frequenza dettata dai consumatori. I prodotti inseriti nel singolo distributore vengono memorizzati nel palmare in dotazione. Tutti i dati giornalieri vengono poi scaricati nel sistema di gestione aziendale, questo ci permette di sapere quali e quanti prodotti abbiamo inserito ed in quali distributori. La mole di dati oltre ad avere una chiara funzione fiscale, ha utilità di tracciabilità del prodotto in una eventuale emergenza.

Pulizia e sanificazione

Gli addetti al caricamento effettuano ad ogni ricarica del distributore di bevande calde, le operazioni di pulizia previste:

- pulizia circuiti interni con acqua attraverso il comando predisposto sul distributore;
- pulizia con acqua e carta della carrozzeria interna del distributore, della campana bicchieri, dei contenitori polveri, del gruppo caffè, del vano di erogazione e della vaschetta raccogli gocce;
- pulizia con acqua corrente delle parti smontabili del distributore: scivolo bicchieri, scodellini, mixer, i quali sono poi asciugati con carta usa e getta;
- svuotamento dei fondi liquidi e solidi;
- nei periodi estivi si aggiunge nella vaschetta dei fondi liquidi, una apposita cialda antifermentativa;
- pulizia con detergente per alimenti della carrozzeria esterna.

Le operazioni di pulizia sono registrate dagli addetti nell'apposito campo del modulo "pianificazione giornaliera" M02 ISTR.03 Evitiamo di sanificare con soluzioni cloro detergenti le parti a contatto con gli alimenti: tubi di erogazione, ugelli, mixer, coppette ecc. ma preferiamo quando necessario sostituire tutti i componenti con materiale nuovo.



Modalità assistenza tecnica e formazione

Grazie all'abilità e all'elevato numero dei tecnici, i nostri interventi sono effettuati entro 2 ore dalla richiesta nel 96% dei casi. I nostri tecnici (tutti dipendenti) sanno cosa devono fare, questo anche grazie ai corsi di formazione riguardanti: sanificazione, sicurezza alimentare e assistenza tecnica. Estrema importanza viene data alla manutenzione preventiva, oltre che per evitare fermi macchina, per mantenere ottimale la qualità delle bevande. Tutti i distributori di bevande calde sono dotati di cartuccia filtrante dell'acqua in ingresso, per evitare che impurità e odori eventualmente presenti nelle tubature arrivino al distributore. La sostituzione delle cartucce è gestita da apposito software che allarma i tecnici in merito all'approssimarsi dell'operazione. Siamo inoltre completamente autonomi nella soluzione dei guasti, basti pensare che abbiamo il frigorista interno. Riteniamo questo un argomento fondamentale, in quanto la nostra procedura di intervento, quando si guasta un gruppo refrigerante (circa un centinaio per anno) prevede il ripristino delle apparecchiature senza rilascio volontario di gas nell'ambiente, in quanto si dispone di macchinario per il recupero, la pulizia e il riutilizzo del gas.



Il mondo in una macchina

La tradizione e l'innovazione, il cibo alto e lo street food, la conoscenza e la forma si incontrano nel processo più d'avanguardia che ci sia per arrivare a milioni di persone: la distribuzione automatica sposa la qualità e insieme incontrano il mondo e per il mondo sviluppano un progetto che rivoluziona il concetto di consumo. H24 come vuoi, con chi vuoi e quello che vuoi, con i prodotti del nostro territorio e dei presidi slow food, senza limiti ma con coerenza, all'insegna di un percorso educativo per un consumo consapevole e sostenibile.

Qualità dei distributori e dei prodotti

I distributori che utilizziamo sono di marchio NECTA, sono affidabili, efficienti e flessibili, tanto che in base alla nostra esperienza, li consideriamo i migliori prodotti di vending (nelle loro singole categorie) nel mondo. I distributori sono in possesso di tutte le certificazioni necessarie. Sono inoltre dotati di sistemi per il massimo risparmio di energia (Energy saving, illuminazione a led, ecc.). I prodotti utilizzati sono delle migliori marche nazionali ed in alcuni casi internazionali. Solo per citarne alcuni: Lavazza, Vergnano, Deorsola, Ristora, Hag, San Pellegrino, Coca Cola, Ferrero, Bauli, Motta, Barilla, , Perfetti, San Benedetto, Valmora, Saiwa, Kellogg's, Yoga, Santal, ecc.



Certificazione UNI EN ISO 9001:2008

Nel 1998 CAT sensibile alle continue esigenze migliorative dei servizi offerti al Cliente, ha varato il piano d'azione avente l'obiettivo di portare l'azienda alla certificazione del sistema qualità secondo la norma UNI EN ISO 9002:1994. Nel 2002 la direzione ha posto in obiettivo la migrazione del sistema alla norma UNI EN ISO 9001:2000, ottenendo la certificazione nel primo quadrimestre 2003. Il manuale Qualità è voluto dalla direzione quale strumento Aziendale che consenta a tutte le risorse umane di comprendere, attuare e sostenere i principi, gli impegni e gli obiettivi stabiliti dalla politica della qualità.

HACCP Igiene dei prodotti alimentari

Il manuale della Qualità di CAT ha come punto di riferimento le Norme ISO 9000 ed è stato redatto in linea con la Norma UNI EN ISO 9001:2008 integrato con i requisiti delle normative riguardanti la "igiene dei prodotti alimentari", in quanto CAT opera con i criteri di Gestione Qualità dall'acquisto dei prodotti dai fornitori, alla erogazione del servizio ai propri Clienti.

Etichettatura

Normato dal D.Lgs. 181/03 ogni distributore è dotato di etichette riportanti gli ingredienti delle varie polveri (latte, cioccolato, ecc.), i relativi produttori, il luogo di produzione, esattamente come da etichetta della confezione originaria. Sono indicati gli allergeni diretti e indiretti. Inoltre è indicato il nome del gestore, la ragione sociale, l'indirizzo e il recapito telefonico.



CERTIFICATE OF REGISTRATION

This is to certify that

C.A.T. S.R.L.

Via Caduti sul Lavoro, 6 | 10043 ORBASSANO (TO) Italy

operates a

Quality Management System

which complies with the requirements of

ISO 9001:2008

for the following scope of registration

**Provision of management and technical assistance services for automatic vending machines of hot and cold beverages, snacks and stuffed bakery products. Marketing of food products for vending sector.
Assembly and packaging stuffed bakery products.
Erogazione di servizi di gestione ed assistenza tecnica di distributori automatici di bevande calde, fredde, snack e prodotti da forno farciti. Commercializzazione di prodotti alimentari per il settore vending.
Assemblaggio e confezionamento prodotti da forno farciti.**

with the exclusions declared in the Quality Manual of the Organization.

Certificate No.: SGQ 323/D

Original Certification Date: 14/04/2000

Current Certification Date: 14/04/2015

Issue Date: 14/04/2015

Certificate Expiry Date: 14/04/2018

Chris Jouppi
President,
QMI-SAI Canada Limited

Samer Chaouk
Head of Policy, Risk and Certification



ISO 9001
Quality



Registered by:
SAI Global Certification Services Pty Ltd, 296 Sussex Street, Sydney NSW 2000 Australia with QMI-SAI Canada Limited, 20 Carbon Court,
Suite 200, Toronto, Ontario M9W 7H9 Canada (SAI GLOBAL). This registration is subject to the SAI Global Terms and Conditions for Certification.
While all due care and skill was exercised in carrying out this assessment, SAI Global accepts responsibility only for proven negligence. This
certificate remains the property of SAI Global and must be returned to them upon request.

 **SAI GLOBAL**
INFORM. INSPIRE. IMPROVE.



I distributori automatici

Per quanto riguarda i distributori di bevande calde il top è il modello Canto dual cup della Necta, in grado di erogare 2 miscele di caffè. Inoltre le bevande vengono erogate in 2 differenti formati di bicchiere. Le bevande corte (espresso, lungo, macchiato, ecc.) nel bicchierino da 80 ml., le altre bevande nel bicchiere da 160 ml. Questo comporta un grosso vantaggio per quanto riguarda l'aspetto visivo delle bevande. I marchi da noi proposti sono: caffè base Deorsola o i caffè top Lavazza pronto crema, Vergnano, Biologico, solubili Ristora, decaffeinato Hag. I sistemi di pagamento possono essere a chiave elettronica o badge ricaricabile con moneta e banconote. Per quanto riguarda le macchine per snack, panini, tramezzini, succhi ecc. proponiamo il mod. Samba top della Necta. Questo distributore oltre ad essere dotato di ascensore per accompagnare integri i prodotti al vano di uscita, è in linea con le esigenze di risparmio energetico (illuminazione a Led). Naturalmente il gas refrigerante è considerato del tipo ecologico. La gestione di più temperature ci permette di vendere sia prodotti confezionati, sia prodotti freschi, quali panini, tramezzini, brioches fresche, ecc. Il distributore è dotato di monitor per dare una completa e corretta informazione al cliente, in merito a ingredienti, provenienza, se indicato per utenti celiaci, ecc. Questo lo riteniamo molto importante perché diamo modo al cliente di conoscere prima dell'acquisto tutte le caratteristiche del prodotto. In merito alle bevande fredde i distributori proposti sono i Dysis della Necta, con illuminazione a Led e gas ecologico.



Tecnologia

Anche nel nostro settore la tecnologia ci propone continuamente nuove soluzioni. Noi abbiamo deciso di adottarne molte di queste. In punti particolari proponiamo un distributore di bevande calde con schermo TOUCH. Questo oltre a dare tutte le informazioni sul prodotto scelto (ingredienti, marca, quantità, ecc.) può essere modificato dall'utente e tradurre in 6 lingue, può alla pressione di apposita icona far abbassare tutti i comandi per essere tutto raggiungibile da un cliente su sedia a rotelle. Può trasmettere messaggi Aziendali e mille altre cose. Utilizziamo un badge per la vendita dei prodotti che oltre ad essere di prossimità possiamo personalizzare a piacere dell'Azienda che ci ospita. Utilizziamo la telemetria per la raccolta dei dati in tempo reale. Dalla nostra sede possiamo sapere quando e quanto sono da rifornire i distributori, possiamo resettare molti tipi di guasti, possiamo riprogrammare il distributore, insomma abbiamo la possibilità di gestire in modo estremamente accurato il servizio. Alcune aziende hanno ambienti decisamente accoglienti e quindi necessitano di inserire i distributori in un'area che meglio si adegui allo spazio circostante. Per questo siamo disponibili a proporre delle soluzioni di arredo che possano coniugare l'estetica e la praticità.



Laboratorio preparazione panini e dolci freschi

Spinti dalla costante voglia di innovazione, nel 2014 abbiamo approntato un laboratorio per la preparazione di panini freschi e dolciaria fresca. L'altissima tecnologia delle attrezzature e i sofisticati sistemi di controllo ci permettono di affermare senza alcun dubbio che il nostro è uno dei migliori laboratori di preparazione panini freschi per il vending, presenti sul territorio nazionale. Fondamentale importanza è stata data alla scelta dei prodotti. Per questo ci avvaliamo della costante collaborazione di uno specialista in scienze dell'alimentazione. Egli sposando alcune linee guida dell'azienda: prodotti del territorio, il più possibile a km. 0, assoluta conoscenza delle provenienze e delle lavorazioni dei prodotti, ha scelto una serie di fornitori, che riteniamo di primissimo piano.



I nostri prodotti freschi

I nostri panini vengono inseriti nei distributori tutti i giorni lavorativi e gli eventuali avanzi del giorno prima vengono ritirati e attraverso un circuito sociale, e distribuiti gratuitamente a persone indigenti. La nostra sensibilità per la cura dell'ambiente ci ha fatto ricercare nuove soluzioni, inerenti naturalmente alla distribuzione automatica. Per diminuire fortemente l'impatto ambientale proponiamo alcune soluzioni tra cui l'utilizzo di bicchieri e di palette in legno di faggio totalmente riciclabili. Questi materiali sono rifiuti compostabili. Nel caso invece si vogliono usare i bicchieri in polistirolo, si possono inserire dei compattatori che diminuiscono il volume del rifiuto fino all'80%. Questi compattatori esistono anche per sminuzzare le bottiglie di PET e quindi ridurre fortemente il volume e anche per schiacciare le lattine di alluminio. Tutti i distributori che utilizziamo sono in classe energetica A e A+. Sono dotati di luci a LED e di software Energy Saving per un consumo energetico controllato. I gruppi refrigeranti dei distributori dotati di gruppo frigo utilizzano compressori con gas ecologico.

CATV 
professionisti del vending

www.catvending.com