



Saint
ristorazione
caffetteria
italiana



ABCibo



SAINT è un'azienda che nasce a Roma nel 1999 dall'esperienza di dirigenti di aziende radicate nel territorio nazionale nel settore del ristoro. Leader nei servizi di ristorazione collettiva e catering, specializzata nella gestione di caffetterie e mense di tutte le tipologie, secondo la migliore tradizione italiana.



Mangiar bene è sicuramente sinonimo di qualità, per questo Saint assicura genuinità delle materie prime e personale specializzato, costantemente formato. A tutto ciò aggiungiamo varietà nella scelta e creatività nei menù proposti, assecondando anche le tendenze alimentari del momento.



La missione è quella di realizzare attività destinate ai clienti, facendo del binomio qualità-prezzo una garanzia di efficienza e gradimento. Qualunque sia il budget e il genere di utenza da soddisfare, con noi raggiungerete l'obiettivo a prezzi competitivi, dal privato alla pubblica amministrazione, dalla piccola alla grande azienda.



ABCibo, acronimo di Artigiani del Buon Cibo, è un brand creato da Saint e si rivolge prevalentemente alla ristorazione commerciale e multiaziendale, con l'obiettivo di privilegiare la cultura e la tradizione della cucina italiana e promuovere wellness, aspetti salutistici ed innovativi dei servizi di ristorazione.



ABCibo

L'offerta Saint è molteplice e può contare su una struttura organizzativa in grado di far fronte alle diverse esigenze manifestate dal mercato di riferimento. Questo ci consente di poter personalizzare le attività del servizio richiesto da ogni cliente:

- **Ristorazione collettiva**
- **Gestione ristoranti aziendali**
- **Caffetteria**
- **Catering e banqueting**
- **Supporto alla progettazione**
- **Allestimento per party**
- **Animazione per eventi**
- **Cake designer**
- **Video maker**
- **Distributori automatici**
- **Location**



Ristorazione collettiva

La pausa pranzo in azienda è per tutti un momento di relax, utile per recuperare le energie spese durante la mattina. Per questo è necessario ricreare in mensa un'atmosfera confortevole, simile a quella che ogni persona vive quando si trova a casa propria.

Il nostro impegno è evidente non solo sul fattore gastronomico, ma indirizziamo le nostre attenzioni anche verso i dettagli estetici ed ambientali, rendendoli a misura di consumatore.

I menu proposti da Saint sono equilibrati e nutrienti ed il successo riscontrato è frutto di una gestione improntata alla creatività e volta alla soddisfazione della clientela.



Gestione ristoranti aziendali

Saint è a completa disposizione per la gestione di ristoranti aziendali interni alla vostra struttura. Vi aiuterà a predisporre gli spazi adatti ad accogliere i vostri dipendenti, creando un ambiente rilassante e confortevole. Si occuperà della progettazione, del servizio e della preparazione dei piatti, concordando con la direzione i menù base e l'offerta di servizio da proporre.



Caffetteria

Che mondo sarebbe senza il caffè? Per i tantissimi italiani che lo consumano ogni giorno, sicuramente un mondo più triste. Il caffè è un compagno inseparabile in ogni giornata per milioni di persone. Per questo Saint si impegna ad onorare la tradizione fornendo la migliore qualità nella scelta delle miscele ed aggiungendo l'esperienza di personale altamente qualificato.



Catering E Banqueting

Creare eventi e ricevere gli ospiti è considerata un'arte e Saint risponde positivamente anche a questo genere di richiesta, privilegiando l'attenzione nel predisporre ogni dettaglio con l'armonia degli elementi che creano la magia dell'atmosfera ed il rito dell'incontro umano. L'esperienza dello staff Saint è a disposizione per organizzare in tutti i particolari l'evento presso la vostra Sede o in una delle nostre location.



Supporto alla progettazione

Un sapere specifico, maturato nel corso degli anni e sempre rivolto alle nuove tendenze tecnologiche, ci pone nella condizione di poter supportare i nostri clienti sia nella fase di progettazione sia in quella di ristrutturazione degli ambienti di lavoro. Coadiuvati da un team di professionisti, saremo in grado di fornire risposte alle esigenze più complesse: dallo studio della struttura alle procedure amministrative e normative, dalla ricerca dei fornitori alla scelta dei migliori prodotti alimentari.

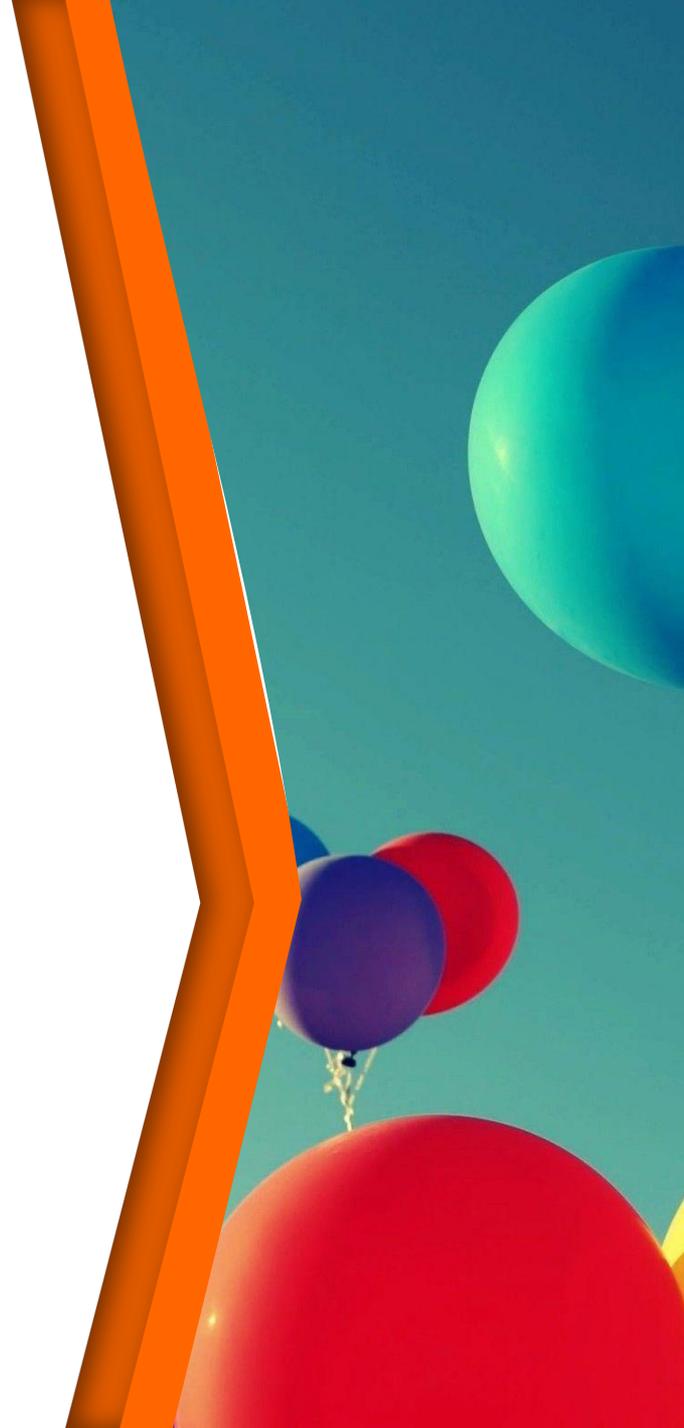


Allestimento per party

Pensare, ideare, creare ed organizzare un evento sono la nostra vocazione e la nostra passione. Aiutarti a realizzare il tuo evento è la nostra missione, in collaborazione con partner qualificati.

Animazione per eventi

Ci occupiamo di tutte le attività di animazione per privati e per aziende, utilizzando palloni elio, colonne di palloncini, musica, testimonial e tanto altro. La nostra struttura è in grado di organizzare ogni tipo di evento selezionando lo staff appropriato in relazione alla tipologia dell'evento e tutte le attività di supporto necessarie.



Cake designer

Creiamo torte artistiche, uniche e personalizzate, che riflettono i desideri, i sogni ed i gusti di chi le riceve, appagando allo stesso tempo lo sguardo ed il gusto.

Chef a domicilio

Se avete in programma una cena con ospiti importanti e volete stupirli, affidatevi alla professionalità dei nostri chef, che mette a vostra disposizione cuochi e camerieri a domicilio per occuparsi della preparazione dei piatti e del servizio. In questo modo potrete contare sulla professionalità del personale e sulla perfetta riuscita del vostro evento.



Videomaker

I nostri videomaker sono in grado di tradurre in forma e musica i momenti salienti delle feste e degli eventi. Il vecchio "filmino" lascia il posto ad un concetto moderno di storia, videoclip, un vissuto con scenografia, musica e traduzione simultanea. Attimi indelebili da rivedere e rivivere con piacere.



Distributori automatici

Ci occupiamo della distribuzione automatica di caffè, bevande, snack e cibi freschi, attraverso la collaborazione di primarie aziende nazionali, progettando appositi spazi "rest-room".

Location

Offriamo la possibilità di usufruire di una struttura inserita nel contesto del Parco del fiume Tevere per eventi orientati ad adulti e bambini nelle giornate di sabato e domenica, dove realizzare feste a tema, compleanni, plaid party e molto altro, a contatto con la natura e con i nostri simpatici animali.



MATERIE PRIME A KM ZERO

I prodotti che scegliamo provengono esclusivamente da fornitori di qualità e sono selezionati ed acquistati in sintonia con l'andamento del mercato, per proporre cibi sempre freschi e stagionali come alimenti biologici, km zero ed in linea con la tradizione della cultura gastronomica italiana. Ciò garantisce la qualità degli alimenti, un notevole risparmio energetico ed un minor impatto ambientale.



LA PINSA, UN OCCHIO ALLA TRADIZIONE DELLA ROMA ANTICA

Saint offre la possibilità di gustare la squisita Pinsa preparata al momento. Si tratta di un piatto risalente ai tempi dell'Antica Roma imperiale che veniva preparata dai contadini e ottenuta attraverso la macinazione di cereali quali miglio, orzo, avena e farro, cui si aggiungevano acqua, sale e talvolta erbe. Lievitata 48-72 ore, è un prodotto altamente digeribile e sostituisce un buon pasto.



IL PERSONALE

La nostra cultura del servizio, l'attenzione alle esigenze del cliente, la cura dei particolari, la flessibilità delle risposte passano attraverso il nostro personale, che quotidianamente si relaziona con il cliente e contribuisce a costruire l'immagine aziendale.

Per tale motivo selezioniamo il personale in modo attento ed accurato, individuando come requisiti necessari la professionalità, le capacità relazionali e la flessibilità caratteriale. I nostri operatori saranno sensibili, attenti, propositivi, capaci di anticipare le esigenze dell'utenza, ascoltando in modo aperto e disponibile gli eventuali interventi volti al miglioramento del servizio.



CERTIFICAZIONI

Saint considera una priorità la qualità dei prodotti e dei servizi. Per questo si è impegnata nello sviluppo del know-how e delle competenze nel settore della ristorazione, raggiungendo risultati importanti e ottenendo certificazioni e riconoscimenti.

Affidandovi a Saint sarete sicuri di gustare pietanze preparate secondo tutte le normative vigenti, a base di prodotti sicuri e certificati.

Saint è certificata ISO 9001:2008 - 14001:2004

In fase di ottenimento:

OHSAS 18001:2007 – 22000, con il prestigioso ente di certificazione TÜV Austria



LE NOSTRE SEDI

- **ABCibo Ristorante aziendale e bar**
Via Carlo Veneziani 58, Zona Parco de Medici
- **ABCibo Ristorante aziendale e bar**
Viale Luca Gaurico 9-11, Zona Laurentina
- **ABCibo Ristorante aziendale e bar**
Via delle Arti 101, Fiumicino
- **Slow Bar Centrale**
Via Enrico Cammarota, Aeroporto di Fiumicino
- **Slow Bar Rampa**
Bar interno alle piste, Aeroporto di Fiumicino
- **Il Ninfeo Ristorante e bar**
presso il Grand Hotel delle Terme di Stigliano,
Via Bagni di Stigliano 2, Canale Monterano
- **Mensa CEI Conferenza Episcopale Italiana**
Via Aurelia 796, Zona Aurelio
- **Slow Bar BAT British American Tobacco**
Via Amsterdam 145-147, Roma
- **Slow Bar Mensa multiaziendale**
Via Vittorini 127, Roma



I NOSTRI CONTATTI

Sito web

www.saintristorazione.it

E-mail

direzioneoperativa@saintristorazione.com

direzionecommerciale@saintristorazione.com

Telefono

06-45552562

345-1076582

338-3697699

