

**POT & PAN
FOODSERVICE S.A.**
Λίγα λόγια για εμάς



Σχολικά γεύματα και εμπειρία

ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ❑ Συμμετέχουμε στο Πρόγραμμα Σχολικών γευμάτων απο το 2018
- ❑ Σιτίζουμε καθημερινά πάνω απο 15.000 μαθητές για περίπου 158 μέρες το Σχολικό έτος
- ❑ Διανέμουμε σε 120 Σχολικές μονάδες καθημερινά γεύματα σε διάφορους νομούς , όπως Αττική , Φθιώτιδα , Βοιωτίας , Εύβοια
- ❑ Έχουμε παράξει και διανήμει πάνω απο 15.484.000 εκατομμύρια σχολικά γεύματα ΧΩΡΙΣ ΚΑΝΕΝΑ αποδεδειγμένο περιστατικό που θα έθετε σε κίνδυνο την υγεία των μαθητών (όπως τροφική δηλητηρίαση).
- ❑ Έχουμε συστήσει ειδικά τμήματα ελέγχου Ποιότητας ειδικά για τα Σχολικά Γεύματα.
- ❑ Διαρκώς επαγρυπνούμε και αντιδράμε άμεσα και συνεχίζουμε να βελτιστοποιούμε τις υπηρεσίες μας.



Ποιοί είμαστε

Οι Άνθρωποι μας είναι το ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα.

Στην ΠΟΤ & ΠΑΝ Α.Ε. ενημερώνουμε το προσωπικό μας για όλες τις τελευταίες εξελίξεις στον τομέα μας.

Ενθαρρύνουμε και επενδύουμε συνεχώς στα talέντα των ανθρώπων μας, παρέχοντας ευκαιρίες εκπαίδευσης σε θέματα υγιεινής και ποιοτικού ελέγχου καθώς και σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.

Αυτό είναι το κλειδί για τις μακροπρόθεσμες, **αποτελεσματικές σχέσεις μας με όλους τους πελάτες μας.**



Η καλύτερη ομάδα στον τομέα της εστίασης

240 εργαζόμενοι υψηλής εξειδίκευσης
Με επικεφαλής μια έμπειρη ομάδα διαχείρισης

- **CEO / PRESIDENT, κ. Ιωάννης Τουτζιαρίδης**
20+ χρόνια στη Διεθνή Επιχείρηση & Βιομηχανία Τροφίμων.
- **MANAGING DIRECTOR, κ. Μπινιάρης Κωνσταντίνος**
15+ χρόνια στον Τραπεζικό Τομέα. Εμπειρογνώμονας Επενδύσεων & Αναδιάρθρωσης.
- **FACTORY MANAGER, κ. Τσιγαρίδας Γεώργιος**
30+ χρόνια εμπειρίας Industrial Catering ΗΠΑ & Ευρώπη
- **CFO, κα Δερεκλή Μαρία**
15+ χρόνια σε Πολυεθνικές και Εισηγμένες εταιρείες Πιστοποιημένο ACCA.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- ❑ Η ΠΟΤ & ΠΑΝ Α.Ε. είναι μια **οικογενειακή επιχείρηση** με πάθος για το φαγητό.
- ❑ Ξεκινήσαμε ως μια εταιρεία γκουρμέ τροφοδοσίας, εφαρμόζοντας βιοτεχνικές αξίες στα γεύματα.
- ❑ Το 2001 **επενδύσαμε** περισσότερα από €5.000.000,00 για να χτίσουμε μια υπερσύγχρονη εγκατάσταση 3.160 τ.μ., με δυνατότητα παραγωγής άνω των 60.000 γευμάτων ημερησίως. Η μονάδα παραγωγής μας βρίσκεται σε **στρατηγική τοποθεσία** 70 χιλιόμετρα βόρεια της Αθήνας, στην καρδιά του μεσογειακού μικροκλίματος του νησιού της Εύβοιας, περιτριγυρισμένη από λόφους, κοντινή θάλασσα.

Εγκαταστάσεις αιχμής

2001: Μονάδα Παραγωγής Αυλίδας

- ❑ 60.000 γεύματα καθημερινά.
- ❑ 17.500 σαλάτες καθημερινά.

➔ 87.000
γεύματα/ημέρα

2019: Μονάδα Παραγωγής Περιστερίου.

- ❑ 5.000 γεύματα καθημερινά
- ❑ 6.000 σαλάτες καθημερινά
- ❑ 6.000 σάντουιτς καθημερινά

➔ 6.000 Σάντουιτς/μέρα & 5.000
Σαλάτες/μέρα

2023: Εκσυγχρονισμός Μονάδας Παραγωγής Αυλίδας. 3.5-5.0 million Euro

- ❑ Υπερσύγχρονος εξοπλισμός & μηχανήματα



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Συνεχής βελτίωση

- ❑ Εστιάζουμε στο να είμαστε μία από τις καλύτερες εταιρείες Catering.
- ❑ Προσπαθούμε να βρούμε **ποιοτικές πρώτες ύλες** για να προσφέρουμε στους πελάτες μας σταθερά εξαιρετική γεύση.
- ❑ Δεσμευόμαστε να παρέχουμε στους ανθρώπους μας ένα **βέλτιστο περιβάλλον υποδειγματικής εταιρικής κουλτούρας**, ενθαρρύνοντας το σεβασμό τόσο μεταξύ των συναδέλφων όσο και προς τους προμηθευτές, τους εξωτερικούς συνεργάτες και τους πελάτες.
- ❑ Απώτερος στόχος μας παραμένει να είμαστε μια υγιής, κερδοφόρα επιχείρηση, **ώστε να αμείβουμε σωστά το προσωπικό μας, να πραγματοποιούμε επωφελείς επενδύσεις** και να ικανοποιούμε τους μετόχους μας.
- ❑ Η **βιώσιμη ανάπτυξη** σε όλες τις δραστηριότητές μας αποτελεί βασική πτυχή για εμάς.
- ❑ Προσφέρουμε **πίσω στην κοινωνία** μέσω των πολυάριθμων έργων εταιρικής υπευθυνότητας.



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

Από τον **Αύγουστο του 2023** η εταιρεία υλοποιεί ,στην παραγωγική μονάδα της Αυλίδας, ένα επενδυτικό πρόγραμμα 3.5-5.0 εκατ. ευρώ για τον πλήρη εκσυγχρονισμό της έχοντας ως γνώμονα την ασφάλεια των προϊόντων, την αποδοτικότητα, την συνετή χρήση των διαθέσιμων πόρων (ενέργειας, νερού) αλλά και την **εφαρμογή τεχνολογιών Industry 4.0**.

Συγκεκριμένα έχουμε υλοποιήσει ή υλοποιούμε τις κάτωθι παρεμβάσεις:

- ❑ Προμήθεια και εγκατάσταση **εξειδικευμένου λογισμικού παρακολούθησης θερμοκρασιών** σε όλους τους χώρους και τα μηχανήματα της μονάδας παραγωγής (ψυγεία α υλών, φούρνοι, βραστήρες κ.α). Το λογισμικό παρακολουθεί και καταγράφει τις παραμέτρους λειτουργίας αδιαλείπτως (24/7) και ενημερώνει τα αρμόδια τμήματα για αποκλίσεις (λ.χ πτώση θερμοκρασίας ψυγείων συντήρησης λαχανικών).
- ❑ Καθολική αναβάθμιση του ψυκτικού συγκροτήματος της μονάδας παραγωγής. Πρόκειται για την πλέον δαπανηρή προσθήκη που επιτρέπει την αδιάλειπτη **παροχή επαρκούς ψύξης σε όλους τους χώρους συντήρησης α υλών**. Το ψυκτικό σύστημα της εταιρείας παρακολουθείται από ειδικό λογισμικό και αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα της μονάδας παραγωγής σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα.
- ❑ Προμήθεια και εγκατάσταση **νεών αυτόματων βραστήρων** του Ιταλικού οίκου FIREX με λειτουργία ατμού που επιτυγχάνει καλύτερο έλεγχο της θερμοκρασίας, υψηλότερη ποιότητα τελικού προϊόντος και καθιστά εφικτή την Just In Time παραγωγή.



ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Η δέσμευση της POT & Pan να διατηρεί τα **υψηλότερα πρότυπα ποιότητας.**
- Οι λειτουργίες μας είναι πλήρως πιστοποιημένες, ακολουθώντας **αυστηρά πρότυπα ασφαλείας HACCP.**
- Η εστίαση της εταιρείας στο συνδυασμό της ποιότητας με την τεχνολογία έχει οδηγήσει στη χρήση διαφόρων καινοτόμων μεθόδων συσκευασίας και συντήρησης τροφίμων που διατηρούν τη φυσική ποιότητα και ακεραιότητα των προϊόντων καθώς και εξασφαλίζουν ένα σταθερό επίπεδο ποιότητας, γεύσης και ασφάλειας τροφίμων.



Υγιεινή Παραγωγή Τροφίμων στα υψηλότερα πρότυπα

TÜV HELLAS
TÜV NORD GROUP

CERTIFICATE

Food safety management systems as per
ELOT EN ISO 22000 : 2018
Requirements for any organization in the food chain
In accordance with TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. procedures, it is hereby certified that

POT & PAN FOOD SERVICE S.A.
70th km. National Road Athens - Lamia
320 11 Avlida
Hellas

potpan
FOOD MASTERS

Category
E: Catering

with the site according to the annex and the subcertificate applies a management system in line with the above standard for the following scope

- Production (Cutting, Mixing, Heat Treatment, Portioning, Cooling, Freezing), Packaging and Distribution of Ready to Eat Food under Refrigeration, Freezing and Hot Ready to Eat Food
- Processing (Sorting, Washing, Cutting, Portioning), Packaging and Distribution of Fruits, Vegetables and Salads
- Catering Services (Production and Services of Ready to Eat Food in Customers Premises, Waiter Services)

Storage and Distribution of the above

- Receiving, Storage, Trading and Distribution (including Packaging / Repackaging in Packages) of Refrigerated, Freezing and Dry Preserved Foods
- Canteen Operation and Provision of related Catering Services

Certificate Registration No. 049 08 0163
Audit Report No. HI-0385/2020

Valid from 2021-01-26
Valid until 2023-10-23
Initial certification 2008

3kalaia

TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. Certification Body
Athens, 2021-01-26

This certification was conducted in accordance with the TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. auditing and certification procedures and is subject to regular surveillance audits.

TÜV NORD

CERTIFICATE

according IFS Food
Issue 6.1, November 2017
and other associated normative documents
Herewith the certification body TÜV NORD CERT being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

POT AND PAN FOOD SERVICE S.A.
70th km National Road Athens - Lamia
320 11 Avlida
Greece
COID: 35517

potpan
FOOD MASTERS

product scope
7. Combined Products

technology scopes
D, E, F

for the range of application
Production (Cutting, Mixing, Cooking, Chilling, Freezing) and Packaging (including MAP) of Ready-to-Eat-Meals (Chilled, Frozen and Cook-and Serve) in Plastic Trays, Plastic Containers and Plastic Bags.

fulfills the demands on the
Higher Level
with a score of **95.96%**

Date of audit: 2020-12-07 to 2020-12-09
Audit Report No. GR-1273/2020
Certificate Registration No. 44 272 117434

Validity date: 2022-01-22
Date of next audit from 2021-10-03 to 2021-12-12

3kalaia

Certification Body
at TÜV NORD CERT GmbH
Athens, 2021-02-01

This certification was conducted in accordance with the TÜV NORD CERT auditing and certification procedures and is subject to regular re-certification audits.

TÜV NORD CERT GmbH
Langemarckstrasse 20
45141 Essen
www.tuev-nord-cert.com



TÜV HELLAS S.A., 282, Messogeion Ave., 155 62 Cholongos, Athens, Greece



ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

- Η περιβαλλοντική βιωσιμότητα είναι υψίστης σημασίας για εμάς.
- Οι εγκαταστάσεις μας βρίσκονται σε ένα σημείο χωρίς ρύπανση μακριά από κοντινές βιομηχανικές εγκαταστάσεις.
- Εφαρμόζουμε αυστηρούς κανονισμούς διαχείρισης αποβλήτων.
- Χρησιμοποιούμε μόνο ανακυκλώσιμες & μινιμαλιστικές φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες.
- Μπορούμε να εγγυηθούμε ότι η λειτουργία μας είναι από τις πιο φιλικές προς το περιβάλλον καθώς είμαστε διαπιστευμένοι με το πρότυπο ISO 14001:2015 που διασφαλίζει τη βιωσιμότητα των λειτουργιών μας.

Η Προστασία του Περιβάλλοντος ως βασική μας πρωτοβουλία



TÜV HELLAS
TÜV NORD GROUP

CERTIFICATE

Management system as per
ISO 14001 : 2015
Environmental Management Systems - Requirements with guidance for use
In accordance with TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. procedures, it is hereby certified that

POT & PAN FOODSERVICE S.A.
70th Km. National Road Athens - Lamia
320 11 Avlida
Hellas



applies a management system in line with the above standard for the following scope

- Production and Distribution of Chilled, Frozen and Hot Ready to Eat Food
- Processing, Packaging and Distribution of Fruits, Vegetables and Salads
- Catering Services (Production and Serving of Ready to Eat Food in Customer's Premises, Waiter Services)
- Receiving, Storage, Trade and Distribution (including Packaging / Repackaging) of Freeze, Frozen and Ambient Temperature Foods

Certificate Registration No. 042 15 0033
Audit Report No. EM-0341/2018

Valid from 2018-10-02
Valid until 2021-10-01
Initial certification 2015

Σκαλαβ

TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. Certification Body

Athens, 2019-03-20

This certification was conducted in accordance with the TÜV HELLAS (TÜV NORD) S.A. auditing and certification procedures and is subject to regular surveillance audits.



TÜV HELLAS S.A. 282, Mesogeion Ave., 155 62 Cholargos, Athens, Greece

potpan
20
ΧΡΟΝΙΑ/YEARS
ΗΘΟΣ • ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΑΞΙΟΠΙΣΤΙΑ

ΟΙ ΧΡΥΣΟΙ
ΠΡΟΤΑΓΟΝΙΣΤΕΣ
THE AWARDS 2019-2020
GREEK
BUSINESS
CHAMPION
ΠΟΤ & ΠΑΝ
ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΕ



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

- Η εφαρμογή συστημάτων σε κάθε λειτουργία μας βοηθά να μεγιστοποιήσουμε την αποτελεσματικότητα και την **ποιότητα των παραδοτέων και των υπηρεσιών μας**. Η παρακολούθηση και ο έλεγχος είναι εξασφαλισμένοι σε όλα τα στάδια της παραγωγής.
- Εφαρμογή **πρωτοποριακών, βιώσιμων και βιοδιασπώμενων συσκευασιών** (η FAERCH θεωρείται LEADER στη βιώσιμη συσκευασία: Χαρτί & νέα σειρά καινοτόμων ανακυκλωμένων υλικών)
- Εφαρμογή τεχνολογίας αιχμής **Food Tracking Technology** (πρωτοβουλία χρηματοδοτούμενη από την ΕΕ) με χρήση Blockchain σε συνεργασία με το **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**.



Καινοτόμες Υπηρεσίες



ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Καινοτόμες Υπηρεσίες

- Εφαρμογή πρωτοποριακών, βιώσιμων και βιοδιασπώμενων συσκευασιών (η FAERCH θεωρείται LEADER στη βιώσιμη συσκευασία νέα σειρά καινοτόμων ανακυκλωμένων υλικών)



R & D & ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συνεργασία με διάσημους σεφ

- ❑ Κορυφαίοι Έλληνες Σεφ σχεδιάζουν και αναπτύσσουν προϊόντα και μενού σε στενή συνεργασία με την ομάδα R&D, υπό την επίβλεψη του Factory Manager Γιώργου Τσιγαρίδα (Executive Chef σε εστιατόριο Michelin 2 αστέρων στη Νέα Υόρκη).
- ❑ Οι μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket μας εμπιστεύονται την παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων γευμάτων, υπό την επίβλεψη έμπειρων σεφ και μαγειρικών ομάδων, που υπογράφουν τα προϊόντα, τα οποία διανέμουν καθημερινά στους πελάτες τους.
- ❑ Ακόμη, συνεργαζόμαστε με μεγάλους ξενοδοχειακούς ομίλους αναλαμβάνοντας την παραγωγή γνήσιων ελληνικών γευμάτων, εμπλουτίζοντας κατά αυτόν τον τρόπο το μπουφέ τους και προωθώντας παράλληλα την ελληνική μαγειρική κουλτούρα.
- ❑ Τέλος, διατηρούμε επί πολλά έτη αποκλειστικές συνεργασίες με πασίγνωστες στο ευρύ κοινό αλυσίδες καταστημάτων, οι οποίες μας έχουν εμπιστευθεί την παραγωγή προϊόντων, γνωρίζοντας την ικανότητά μας να ικανοποιούμε στο μέγιστο ακόμη και τους πιο απαιτητικούς μας πελάτες αφού διασφαλίζουμε τη σταθερά υψηλή ποιότητα των εξατομικευμένων συνταγών τους.



Κοινωνική Ευθύνη

Στηρίζουμε έμπρακτα την Κοινότητα και τους ανθρώπους μας

□ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ:

Υπερσύγχρονη εγκατάσταση
επεξεργασίας αποβλήτων
Φιλική προς το περιβάλλον
συσκευασία

□ HR:

Ευχάριστο περιβάλλον εργασίας
Χωρίς διακρίσεις

□ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ:

Στρατηγικές συνεργασίες με **τοπικούς παραγωγούς**
Ενδυνάμωση της **τοπικής οικονομικής ανάπτυξης**



ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΘΝΙΚΟ ΝΗΠΙΟΤΡΟΦΕΙΟ

Δωρεά φρέσκων φρούτων και λαχανικών για όλο το χρόνο



Δωρεά 30.000 γευμάτων

Δωρεά 20.500 γευμάτων



Μπορούμε
Καμία μερίδα φαγητού χαμένη

Δωρεά 20.500 γευμάτων

Δωρεά 5.000 γευμάτων



ΙΕΡΑ ΑΡΧΙΕΠΙΣΚΟΠΗ
ΑΘΗΝΩΝ

Δωρεά 2.500 γευμάτων

Δωρεά 6.500 γευμάτων



Δωρεά 5.500 γευμάτων



Πελάτες

Καταξιωμένοι Πελάτες Δημόσιου & Ιδιωτικού Τομέα



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
&
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ



hotelBrain™ | Group



Προμηθευτές- Συνεργάτες

Πρώτα η ποιότητα

Νωπά
Πουλερικά

Κρέατα-Νωπά



Νωπά
Ψαριών

Ψάρια-Προϊόντα



Γαλακτοκομείο



Προμηθευτές- Συνεργάτες

Πρώτα η ποιότητα



ΕΛΛΑΤ'Σ



Unilever



...γεύσου το ταλέντο της!

Γρηγόρης



Nestlé

Good food, Good life



ΜΥΛΟΙ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ



Ευχαριστούμε

