

## In Fvg arriva “Dining”, il self-service dei piatti pronti

La novità, introdotta nelle prime aziende della regione nel maggio 2017, è stata un successo



30 maggio 2017

CDA porta in Friuli Venezia Giulia “Dining”, il self-service dei piatti pronti, sfiziosi e di qualità, da prenotare e ritirare comodamente al distributore automatico: pennette all’amatriciana, filetto di maiale al pepe verde e carciofi trifolati sono solo degli esempi gourmet che si possono trovare nella nuova mensa automatica. Le proposte, tra primi e secondi piatti e contorni, sono una ventina, impossibile non accontentare tutti i palati. La novità, introdotta nelle prime aziende della regione nel maggio 2017, è stata un successo.

C'erano una volta i distributori automatici in cui ci si trovava per la pausa caffè. Oggi, grazie ad aziende innovative come CDA, la pausa caffè è sempre più sofisticata, sicura e varia, sino a diventare una vera e propria pausa pranzo. Dining fornisce i piatti pronti che hanno bisogno di essere passati in padella o scaldati nel forno a microonde 2 minuti. Nel caso di consumi importanti, le aziende saranno omaggiate del forno a microonde dalla stessa CDA.

“Dobbiamo sempre più tenere conto che lo stile di vita è cambiato e i pasti fuori casa sono all’ordine del giorno - afferma Fabrizio Cattelan, ceo dell’azienda. Il distributore automatico è da sempre uno strumento di vendita, forse è sempre stata la nostra categoria a influenzare negativamente la proposta in precedenza e a non sfruttare le sue potenzialità. Oggi grazie a Dining siamo in grado di dare una risposta buona e sana per chi pranza fuori casa, per chi lavora a turni, la notte, e anche per chi vuole ordinare un piatto speciale e conveniente da gustare a casa.” A partire dagli snack, si mangia sempre meglio grazie alla qualità e alla varietà degli alimenti.

I pasti prenotati alla mensa automatica Dining rimangono disponibili sino alla mezzanotte del giorno dopo, e se non consumati durante la giornata possono essere portati a casa e diventare una gustosa cena già pronta. Inoltre, grazie alla prenotazione si eviteranno gli sprechi: la macchina sarà caricata con i pasti effettivamente riservati. Il prezzo? Competitivo, paragonabile ad un panino al bar: 3,90 euro a piatto.

CDA – nota per la stampa

L'azienda friulana nata nel 1976 di proprietà della famiglia Cattelan, ha chiuso il 2016 con un fatturato di 9 milioni di euro, 68 dipendenti, 48 automezzi, 4.200 distributori automatici. Valori etici ispirano l'operato aziendale. Ad esempio, la "wellness division" è attiva per diffondere un messaggio mirato a un consumo di alimenti di qualità (+22% negli ultimi 5 anni nel consumo degli alimenti "green" e "bio") secondo il sistema di valutazione chiamato "impronta nutrizionale", ispirato alle linee guida statali e coniato proprio da CDA, che gli è valso nel 2013 il Sodalitas Award. CDA comunica le proprie scelte attraverso l'Associazione Animaimpresa, il Bilancio Sociale ed il Report di Sostenibilità, redatto secondo le linee guida GRI. Infine, oltre agli investimenti dedicati allo sviluppo di nuove tecnologie - come le card personali al posto delle chiavette per la pausa e le app per pagare con lo smartphone - da sempre CDA investe in responsabilità sociale d'impresa; gli utili dell'azienda in occasione del traguardo dei 40 anni, sono stati in parte divisi con il personale.