



## **PRESENTAZIONE**

Fondata nel 1973, l'Angem rappresenta il settore sia a livello nazionale che a livello europeo. Fa parte della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) che aderisce alla Confederazione Italiana del Commercio del Turismo e dei Servizi (CONFCOMMERCIO).

All'Angem aderiscono le imprese più significative che operano sul territorio nazionale.

### **L'Angem in cifre:**

Addetti complessivi (al 31.12.2004): 32.500  
Fatturato globale (mln di €): 1.500,00

### **I settori in cui operano le Aziende associate sono:**

- Scuole
- Ospedali
- Cliniche
- Case di riposo
- Industria, Commercio, Servizi
- Forze Armate e Corpi Militarizzati
- Case albergo
- Catering aeroportuale
- Campi di lavoro
- Piattaforme petrolifere

E' membro fondatore (1990) della Federazione Europea della Ristorazione Collettiva (FERCO). Autonomamente e in collaborazione con FERCO, Angem realizza manuali di corretta prassi igienica e manuali di formazione sull'igiene.

Nel corso degli anni Angem ha prodotto, o collaborato con altre Istituzioni per la realizzazione delle seguenti pubblicazioni:

**ABC dell'igiene** - Edizioni Angemservizi S.r.l. - Milano 1991

**Il controllo qualità nella ristorazione collettiva** - Edizioni Angemservizi S.r.l. - Milano 1994

**Nozioni di igiene per gli addetti al servizio di ristorazione collettiva** - Edizioni Angemservizi S.r.l. - Milano 1994

**Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva** - Angem pubblicato da UNI Ente Nazionale Italiano di Unificazione - Milano 1998

**Obiettivo Qualità Ristorazione collettiva Tavola rotonda Il valore della qualità e l'evoluzione dei criteri delle gare d'appalto "Quaderno 1"** - Gruppo di lavoro costituito dalle 10 principali aziende del settore Milano 1999 (versione disponibile in Pdf, [clicca qui per scaricare il file Quaderno.pdf 650Kb](#)).

Se siete interessati alle nostre pubblicazioni inviate una e-mail [info@angem.it](mailto:info@angem.it) e sarete contattati al più presto