



No a pasti take-away consumati davanti al pc: in Probios il benessere passa anche da una corretta alimentazione durante la pausa pranzo

La mensa aziendale di Probios mette a disposizione dei propri dipendenti menù biologici selezionati dalla nutrizionista Benedetta Belli che rinnova la preziosa collaborazione

Probios nasce nella convinzione che vendere prodotti biologici non sia soltanto motivo di business, ma favorisca comportamenti che contribuiscono a rendere il nostro mondo migliore. Con alle spalle 40 anni di esperienza nel settore, l'azienda toscana propone un'offerta varia, affiancando alla ricerca e selezione delle materie prime biologiche di alta qualità anche l'attenzione all'equilibrio delle ricette, per garantire ai propri consumatori prodotti bilanciati, senza trascurare il gusto.

In linea con questi principi e valori, che sin dalle origini orientano le scelte aziendali, Probios ha messo a disposizione dei propri dipendenti la competenza della nutrizionista Benedetta Belli nell'elaborazione di menù biologici, equilibrati e gustosi da consumare nella mensa aziendale.

“Siamo da sempre promotori di temi come il benessere alimentare e i corretti stili di vita e condividerli dall'interno, prendendoci cura di quanti contribuiscono a renderci un'azienda di successo, è per noi un passaggio naturale. E siccome un'alimentazione consapevole comincia proprio dalla pausa pranzo, è necessario porre attenzione ai pasti dei nostri collaboratori” afferma Renato Calabrese, Direttore Generale di Probios.

La mensa aziendale Probios, inaugurata ormai da circa 3 anni, propone ai dipendenti un menù biologico elaborato dalle sapienti mani di una cuoca che, attenta alle necessità di tutti propone anche varianti senza glutine e vegan per coloro che hanno diverse esigenze alimentari. Grazie alla rinnovata collaborazione con la Dott.ssa Belli, l'azienda ha voluto alzare ulteriormente l'asticella del servizio messo a disposizione dei propri dipendenti e contribuire al welfare aziendale prendendosi cura dell'equilibrio dei pasti organizzati da una professionista dell'alimentazione.

La mensa è un servizio che contribuisce a rendere migliore e più rilassato l'ambiente lavorativo, valorizzando la componente tempo oltre che quella umana. Inoltre poter mangiare pietanze a base di alimenti biologici, con menù pensati esclusivamente per l'equilibrio e il benessere, in luoghi e con tempi adeguati, è un grande beneficio per la vita lavorativa dei dipendenti.

Avanti quindi pasti gustosi, biologici, vegetariani, ipocalorici, che consentano a tutti di trascorrere la pausa pranzo in modo appagante e salutare.

La nutrizionista di Probios ha preparato infatti un menù per tutti i pasti del mese rigorosamente biologici e vegetariani a base di verdura e frutta di stagione, cereali e pasta integrali e proteine di varia origine.



"La collaborazione con lo staff della mensa Probios è nata da una forte esigenza dell'Azienda: portare a tavola le corrette abitudini alimentari nel rispetto della Natura, in questo caso partendo dall'interno dando "il buon esempio". Il mio intervento ha l'obiettivo di facilitare l'adozione delle migliori abitudini per la promozione della salute, del rendimento e della prevenzione di patologie cronico-degenerative di tutto lo staff Probios, dal momento che l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. L'Azienda mi ha commissionato la redazione di un menù di impronta vegetariana nel rispetto della propria Mission, con grande soddisfazione di tutti, dipendenti e professionista compresi" Benedetta Belli, nutrizionista.

Probios: con oltre 40 anni di storia, è leader nel settore dell'alimentazione biologica. Commercializza con successo oltre 1000 prodotti biologici di cui 400 senza glutine, di questi 140 mutuabili dal Sistema Sanitario Nazionale. Sono invece oltre 140 i prodotti senza latte, e tanti altri per specifiche esigenze alimentari. Probios esporta in 48 differenti paesi in Europa e nel mondo. Il suo successo è frutto della trasparenza e tracciabilità di tutti i suoi prodotti; i suoi partner eseguono un'accurata selezione dei metodi di coltivazione delle materie prime. La mission è quella di trasmettere ai consumatori finali l'importanza della scelta alimentare come azione concreta per il miglioramento della salute e dell'ambiente.