

C.O.B. Centro Ortofrutticolo Basili S.r.l., con sede direzionale ed operativa ad Albano Laziale (Pavona-Santa Palomba), opera da oltre ottant'anni nel settore della distribuzione di prodotti ortofrutticoli convenzionali e biologici provenienti da colture nazionali ed estere.

Indipendentemente dal grande sviluppo che abbiamo avuto, **rimaniamo una solida impresa a carattere familiare, seppur molto moderna, sviluppata e ricca di innovazione.**

La nostra avventura è la naturale evoluzione della storica Basili, che affonda le radici nel 1944. Dal 2003 ci siamo trasferiti nella nuova sede operativa, composta da un **edificio industriale di circa 1.200 mq, totalmente coibentato ed operante a temperatura controllata**, dotato di celle frigorifere (per garantire soglie più basse di temperatura) ed attrezzature specifiche, all'interno della quale le merci vengono movimentate, catalogate e controllate.

Questa lunghissima esperienza maturata nel settore dei prodotti ortofrutticoli, abbinata alla preparazione del personale operativo, ha portato questa realtà a crescere e ad ottenere risultati di prestigio in termini di qualità dei prodotti forniti e soprattutto di servizio prestato.

In questi decenni la nostra società si è evoluta ed innovata, anticipando i mutamenti del mercato attraverso un attento controllo della filiera e delle procedure di controllo della qualità (siamo **certificati da ECOGRUPPO ITALIA per la distribuzione di prodotti biologici e da INSPECT per ISO 9001:2015**).



Oggi **C.O.B. è tra le principali aziende del Lazio nel settore della distribuzione “di ultimo miglio” di prodotti ortofrutticoli BIOLOGICI E CONVENZIONALI**, con dipendenti capaci e fidelizzati, attrezzature efficienti ed un portafoglio molto ampio di clienti distribuiti nel centro Italia, che annovera alcune delle realtà più importanti del settore della ristorazione collettiva (***Pellegrini, Dussmann, Compass Group, Serenissima, Bioristoro, Althea, Gestione Servizi Integrati, Authentica, Itaca Ristorazione e Servizi, Bibos, Genesi Ristorazione, Euroristorazione.***).

L'alta penetrazione nel territorio garantisce, inoltre, una forte conoscenza delle necessità della grande e media impresa nella gestione di impianti di ristorazione collettiva aziendale, scolastica, religiosa, militare, sanitaria, aeroportuale, commerciale ed alberghiera, in quello che risulta essere un segmento di mercato estremamente complesso e diversificato.

Un segmento nel quale conta l'integrazione informatica (flussi EDI), il rispetto delle grammature (base del controllo del costo pasto) e l'attenzione maniacale alle esigenze di consegna e servizio.

Il nostro inserimento nel tessuto aziendale della ristorazione, unito alla conoscenza profonda dei prodotti commercializzati, ha come unico obiettivo quello di garantire un servizio di primaria qualità e la soluzione ad ogni necessità di approvvigionamento. La qualità è un punto di forza, tanto da essere scelti anche da realtà di prestigio assoluto come le *cucine degli chef stellati (Palazzo Fuggi)* che portano nel mondo l'arte culinaria italiana.

Nelle ultime due decadi si è registrato un grandioso incremento del **comparto biologico**, legato ai nuovi bandi di gara (caratterizzati da prodotti bio, IGP, DOP, a km zero) e soprattutto al **grande impatto dell'appalto delle Scuole di Roma Capitale**, nel quale da anni siamo protagonisti con vari lotti di fornitura. La disponibilità di qualsiasi prodotto (nel rispetto della stagionalità) ci permette di prestare un servizio sempre efficiente e di altissima qualità, anche in virtù dei controlli volti a garantirne la rintracciabilità, seguendo il prodotto dall'ordine del cliente fino alla consegna.

Il ns. magazzino operativo prepara gli ordinativi del cliente (picking) mediante moderni terminali RF, con rintracciabilità dei colli mediante bar code, in un ambiente all'avanguardia costituito da un'unica grande sala di lavorazione a temperatura controllata (12°C) mediante distribuzione d'aria a canali tessili.

La gestione e la direzione strategica sono nelle mani di due fratelli che hanno voluto cogliere la sfida che avevano lanciato le generazioni precedenti, con l'obiettivo ambizioso di tesoriare i consigli e l'esperienza, combinandoli con nuovi stimoli, entusiasmo ed un'importante politica di investimenti.

Per concludere questa lunga presentazione ci piace indicare due punti cardine che orientano il nostro lavoro: la grande attenzione prestata al fattore umano e quella rivolta all'ambiente.

Riguardo al primo aspetto, **la nostra impresa si basa su un codice etico molto attento e scrupoloso**, che non lascia spazio a forzature contrattuali, che privilegia la formazione dei collaboratori ed una loro stabilità e storicità nell'impresa. Siamo un'impresa aperta alla multiculturalità, che non accetta nessun compromesso sui diritti da tutelare, perché **siamo convinti che solo un lavoratore contento e tutelato, sicuro e motivato, ci possa aiutare a crescere.**

Nel 2026 abbiamo conseguito la certificazione più importante relativamente alla Responsabilità Sociale: la PAS 24000. Rappresenta il "timbro" sul rispetto della dignità umana, dei diritti dei lavoratori e sulla responsabilità etica e sociale dell'intera strategia aziendale.

La PAS 24000 è certificata da ICMQ S.p.A., ente accreditato e validato da Accredia.

Il secondo punto cardine è dato dalla **linea verde che abbiamo scelto come filosofia di crescita, intesa come attenzione all'ambiente.** Da anni abbiamo educato il nostro personale ad un attento utilizzo delle risorse riciclabili e, soprattutto, alla differenziazione dei rifiuti che, se separati in maniera attenta, diventano una vera e propria risorsa.

Il nostro fiore all'occhiello, nato da una brillante intuizione della fondatrice dell'impresa, è stato l'installazione nel 2010 di un importante impianto fotovoltaico da 100 KWh di potenza (la cui potenza sarà raddoppiata nel 2026!), che ci consente di essere indipendenti dal punto di vista energetico (oltre a fornire energia ad una parte del ns. territorio) e alimentare una grande struttura coibentata da 3.000 m³, così da poter lavorare sempre a temperatura controllata (12°C) **non interrompendo mai la catena del freddo**, senza immettere CO₂ nell'atmosfera... né tagliare alberi!





**Questa è la nostra storia. Il futuro lo scriviamo ogni giorno...
e ci piacerebbe farlo insieme!
Come referenza... ecco solo alcuni dei ns. attuali clienti...**



AUTHENTICA
la buona ristorazione

