



COMUNE DI SESTRI LEVANTE

Città Metropolitana di GENOVA

COMUNICATO STAMPA

**SESTRI LEVANTE. REFEZIONE SCOLASTICA: SABATO 21 SETTEMBRE
L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO CENTRO COTTURA DI VIA LOMBARDIA**



È fissata per sabato 21 settembre 2019 alle 10:30 l'inaugurazione dei nuovi spazi, ampliati e rinnovati, del centro cottura della mensa comunale di via Lombardia che si occupa del servizio di refezione scolastica.

Il progetto di ristrutturazione rientra nell'ambito dell'appalto del servizio di refezione affidato nel 2018 alla società mista pubblico/privato Stella Polare insieme alla gestione della Residenza Protetta Le Due Palme e della Farmacia Comunale.

Stella Polare, attraverso il socio CIR Food aveva presentato, in sede di offerta di gara, un progetto di rinnovamento del centro cottura che si trova all'interno del plesso scolastico Giovanni XXIII di via Lombardia, con l'obiettivo di rendere più funzionale la distribuzione logistica degli spazi interni della cucina e riqualificando gli spazi destinati allo stoccaggio merci e ai locali spogliatoio dei dipendenti.

Il progetto di riqualificazione dello spazio cottura della mensa scolastica comunale si è basato su alcuni capisaldi necessari per rendere più funzionale l'organizzazione del lavoro e più aderente alle norme igieniche e di sicurezza alimentare il processo di lavorazione delle merci. In sintesi, le migliorie sono le seguenti:

- * Rispetto dei flussi delle merci , senza interferenze;
- * Riqualificazione della vecchia zona dedicata alla mensa dei dipendenti comunali, destinata ad accogliere un'area di preparazione verdure, un magazzino ed una zona dove installare le celle frigorifere;
- * Separazione della zona lavaggio da quella di cottura, con eliminazione della promiscuità;



COMUNE DI SESTRI LEVANTE

Città Metropolitana di GENOVA

- * Integrazione e sostituzione di attrezzature obsolete con altre di nuova generazione;
- * Revisione totale degli impianti.

L'investimento complessivo è pari a 150.000 euro.

La mensa comunale di Sestri Levante, da sempre fiore all'occhiello dell'Amministrazione Comunale, nel tempo si è caratterizzata per una offerta di grande qualità, garantita attraverso l'utilizzo di materie prime provenienti da produttori locali, come l'olio proveniente dai frantoi locali e utilizzato per il condimento a crudo della pasta, formaggi e yogurt della Val di Vara, prodotti biologici ma anche rivolgendo una particolare attenzione ai temi sociali e ambientali, scegliendo, per esempio, di utilizzare stoviglie lavabili, a partire dalle brocche per l'acqua, o prodotti provenienti dal commercio equo e solidale.

Il percorso della mensa, inoltre, è sempre stato condotto insieme alla scuola, con un continuo scambio collaborativo con insegnanti e personale scolastico ma anche con i genitori attraverso strumenti partecipativi come la commissione mensa e il progetto "genitori a mensa", che permettere a mamme e papà di provare in prima persona l'organizzazione e la qualità del servizio.

"La cucina di Via Lombardia produce ogni anno una media di 115.000 pasti, puntando alla qualità delle materie prime con inserimento di prodotti biologici, a km. Zero e della tradizione - commentano la sindaca Ghio e l'Assessore Pinasco - Il nuovo centro cottura rappresenta un ulteriore miglioramento buon andamento del servizio e della qualità dei pasti."

Sestri Levante, 20 settembre 2019

