VareseNews

La mensa delle scuole sarà gestita dal “ristorante” di Expo

Pubblicato: Martedì 17 Febbraio 2015

Un centro cottura completamente nuovo in grado di preparare fino a 700 pasti al giorno in modo ecologico e rispettoso dell’ambiente. **Una grande novità che ha rivoluzionato le cucine delle scuole Orrù di Fagnano Olona** da quando nel 2014 il servizio di ristorazione è stato affidato alla CIR Food, un colosso della ristorazione da oltre 70 milioni di pasti all’anno che gestirà anche 20 tra bar e ristoranti all’interno del polo dell’Expo di Milano.

La società ha infatti ha portato a termine un impegnativo intervento di adeguamento dei locali cucina accompagnata anche da una nuovissima linea di distribuzione nel plesso Rodari. La ristrutturazione del centro cottura ha riguardato la sostituzione della maggior parte delle attrezzature, con un conseguente ampliamento e una razionalizzazione degli spazi disponibili. È stato finalmente ricavato anche un grande spazio dedicato al lavaggio delle stoviglie, **che permetterà l’utilizzo di piatti in ceramica ed una drastica riduzione di spreco di materiale plastico.**

La capacità del centro è tale da spingere l’amministrazione a cercare nelle città vicine scuole e amministrazioni interessate ad usufruire del servizio che, nel frattempo, tutta la città potrà *assaggiare* sabato 21 febbraio. In occasione della presentazione delle nuove cucine, infatti, **la CIR Food ha organizzato un rinfresco per tutti i cittadini che saranno interessati.** L’appuntamento è a partire dalle 11.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it