

# Come funziona il nuovo centro cottura SIR



Il centro cottura SIR, che si sviluppa su una superficie di **500 mq**, dispone di aree estese che vengono giornalmente controllate e igienizzate, con zone di lavorazione e preparazione diversificate e numerose attrezzature specializzate.

Nel centro cottura SIR le materie prime, consegnate da fornitori certificati, vengono controllate e registrate, per poi essere manipolate e utilizzate per preparare i pasti che verranno trasportati in aziende o scuole.

Il nuovo centro di Gianico segue la logica del **TUTTO AVANTI**, vengono creati dei percorsi in modo tale che, dall'ingresso delle derrate alla fase di confezionamen-

to, si limiti in maniera significativa il pericolo di incroci e possibili contaminazioni nelle diverse fasi di lavorazione.

Lo spazio di 500 mq ospita **diverse zone di preparazione**:

- Preparazione piatti freddi
- Preparazione verdure
- Preparazione carne/pesce
- Preparazione diete speciali

I grandi spazi permettono l'utilizzo di grandi celle frigorifere, abbattitori, forni appositi, mantenitori e aree di stoccaggio degli alimenti che garantiscono il mantenimento della sensorialità



e gli elementi organoleptici delle pietanze.

Una volta preparati, i pasti vengono confezionati e consegnati in diverse modalità:

- in monoporzione con

piattini termosigillati.

- In pluriporzione con gastronorm in acciaio inox o termosigillati.

Inoltre SIR, sempre attenta alle tematiche ambientali, si impegna per un trasporto



**sostenibile e green.**

Tutto il processo produttivo nel centro cottura riceve attenti controlli in termini di **sicurezza alimentare**, sicurezza nutrizionale e adeguatezza delle derrate da parte di organismi di controllo quali ATS, NAS e MINISTERO DELL'AGRICOLTURA.

In aggiunta, avviene la ve-

rifica dell'efficacia delle procedure con campionature effettuate da un laboratorio accreditato.

SIR adotta un Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza dei lavoratori e la Sicurezza Alimentare conforme ai requisiti delle Norme Internazionali.