

Il nuovo anno scolastico 2023-2024 inizia con il nuovo Centro Cottura SIR

Le scuole sono iniziate e il nuovo Centro Cottura di SIR presso Gianico è già operativo.

Costa Volpino, Pisogne, Pianico, Sovere, Endine, Tavernola Bergamasca, Breno e Monasterolo del Castello sono gli istituti scolastici dei comuni che ricevono i pasti prodotti dal nuovo Centro Cottura SIR.

L'azienda bergamasca di Ristorazione Collettiva, che opera da più di 40 anni tra Lombardia e Piemonte, si impegna a tutelare la sicurezza nutrizionale dei pasti serviti nella ristorazione scolastica, oltre a quella aziendale e socio-sanitaria, elaborando diete speciali e personalizzate.

Seppur operando in vari settori, per SIR la refezione scolastica è essenziale, oltre ad un'alimentazione di qualità, per l'azienda è necessario "educare" i soggetti in età evolutiva ad una corretta alimentazione, essendo questo fattore determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dall'infanzia e nelle fasi successive della vita.

Il nuovo Centro Cottura di Gianico presenta attrezzature innovative, personale qualificato e spazi estesi grazie ai quali è in grado di produrre fino a 2000 pasti al giorno con una selezione delle materie prime di stagione e da filiera controllata, assicurando la dovuta varietà e il corretto fabbisogno energetico anche per i più piccoli, così da permettere loro il corretto svolgimento delle impegnative attività giornaliere.

Per SIR la sicurezza igie-



nica degli alimenti erogati in ristorazione collettiva significa sicurezza igienica di tutte le fasi successive alla produzione primaria.

Queste fasi consistono nella: conservazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

Il centro cottura riceve continui esami e valutazioni che gli elementi applicabili del sistema di autocontrollo

siano adeguati, correttamente documentati ed efficacemente implementati in accordo con i requisiti specificati nel piano di autocontrollo HACCP e nel Manuale Qualità ISO 9001:2015.

Lo spazio del nuovo Centro Cottura segue la logica del TUTTO AVANTI vengono creati dei percorsi in modo tale che, dall'ingresso delle derrate alla fase di

confezionamento, si limiti in maniera significativa il pericolo di incroci e possibili contaminazioni nelle diverse fasi di lavorazione, rendendo la produzione ancora più sicura.

SIR Sistemi Italiani Ristorazione adotta un Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza dei lavoratori e la Sicurezza Alimentare conforme ai requi-



siti delle Norme Internazionali UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI ISO 45001:2018, UNI EN ISO 22000:2018 e UNI EN ISO 22005:2008.

L'inaugurazione del nuo-

vo Centro Cottura di Gianico sarà il 21 Ottobre 2023, per l'occasione si avrà la possibilità di visitare il Centro Cottura e partecipare ad interventi mirati da parte del personale specializzato SIR.