

Aprire a Gianico un nuovo centro cottura SIR

Il nuovo Centro Cottura di SIR Sistemi Italiani Ristorazione presso Gianico aprirà a Settembre.

Si sviluppa su una superficie di 500 mq perfettamente attrezzati, che forniranno occupazione e potranno produrre fino a 2.000 pasti al giorno.

“Questo progetto – le parole di Eugenio Chiesa, Direttore Generale di SIR – è caratterizzato da tecnologia all'avanguardia, risparmio energetico e sostenibilità ambientale.

La presenza di attrezzature e macchinari innovativi assicura delle tempistiche pun-



tuali e la conservazione della parte sensoriale organolettica”.

Questo nuovo centro cottura comprende un grande spazio con ambienti dedicati alle diverse lavorazioni che garantiscono sicurezza e permettono il controllo di tutti i processi produttivi.

Grazie all'ampio spazio lavorativo vengono creati e strutturati dei percorsi in modo tale che, dall'ingresso delle derrate alla fase di confezionamento, si limiti in maniera significativa il pericolo di in-



croci e possibili contaminazioni nelle diverse fasi di lavorazione.

Verranno utilizzate materie prime di qualità, prodotti biologici e di filiera corta, ma anche DOP e IGP.

Grazie a un personale professionale e qualificato i pasti verranno prodotti e trasportati in aziende, scuole e comunità.

La forza di SIR è data anche dall'organizzazione di una

struttura dinamica e capace di fornire pasti trasportati anche per piccole realtà.

SIR lavora nel campo della ristorazione collettiva dagli anni '70 e cerca costantemente di migliorare il suo servizio,

aiutando le persone a ricreare un ambiente familiare e ricco di gusto anche fuori casa.

Presente nel Nord- Ovest Italia con 5 centri cottura di proprietà e diversi centri operativi dislocati in Lombardia

Piemonte, SIR crede nella cultura italiana dell'alimentazione e dell'igiene.

L'evento di inaugurazione del nuovo centro cottura di Gianico è previsto per fine ottobre.