

Corsico, Vivenda e Comune aprono le porte del centro cottura: “Così prepariamo i pasti ai vostri figli”

Sabato 17 settembre la Vivenda Spa, in accordo con il Comune, ospiterà le famiglie che usufruiscono del servizio mensa: mostrare il funzionamento del centro e la qualità dei piatti è lo scopo della nuova iniziativa

Corsico (16 settembre 2022) - Conoscere il funzionamento di un centro cottura e testare la qualità delle preparazioni servite dalla Vivenda Spa. Nasce con questi due obiettivi l'iniziativa “Open Day – Centro cottura aperto” promossa dall'azienda del Gruppo La Cascina Cooperativa in collaborazione con il Comune di Corsico.

All'interno del centro cottura, dove ogni giorno vengono preparate migliaia di pasti per le scuole materne e primarie, saranno ospitate dalla mattina alcune famiglie.

A loro lo staff della Vivenda, che per l'occasione sarà composto dal personale dell'ufficio qualità, dal direttore di impianto, dalla dietista e dai responsabili del servizio, mostrerà ogni fase del flusso produttivo, dallo stoccaggio delle derrate alimentari fino alla zona di carico, passando per la cucina, cuore del centro cottura, e per le aree riservate alle diete speciali.

“L'Open Day al centro cottura – dichiara l'assessora alla qualità della ristorazione collettiva del Comune di Corsico, Angela Crisafulli – sarà una valida occasione per le famiglie per conoscere il servizio e assaggiare alcuni piatti del menu scolastico. Spero che questo evento, che fa della trasparenza il suo ingrediente principale, possa tranquillizzare i genitori, per i quali il momento della mensa è spesso fonte di preoccupazione e ansia. Abbiamo infatti voluto aprire il centro pasti alle famiglie – conclude l'assessora Crisafulli – per permettere loro di vedere da vicino come vengono preparati i pasti per i nostri bambini, e per mostrare la professionalità e la competenza degli operatori e delle operatrici e il grande impegno che Vivenda si assume ogni giorno nel fornire un servizio di ristorazione scolastica di qualità”.

Alla fine della visita i cuochi della Vivenda Spa allietteranno i palati degli ospiti preparando finger food, panini e tramezzini oltre a piatti che, regolarmente, vengono serviti a mensa come pasta al ragù e frittatine. Ad accompagnare il pranzo acqua, succhi di frutta e bevande.

“Abbiamo deciso di organizzare un Open Day nel centro cottura di Corsico – spiega Enzo Dimatteo, direttore di produzione Lombardia per la Cascina Cooperativa – per far toccare con mano la professionalità ed esperienza dei nostri cuochi. Ma non solo: perché da una parte vogliamo spiegare alle famiglie la complessità di protocolli e procedure in tema di sicurezza alimentare, adottati dalla Vivenda per evitare le ‘non conformità’, dall'altra la cura e l'attenzione nella preparazione dei pasti, risaltate anche nel confezionamento delle diete speciali. Infine è per noi un'ulteriore occasione di come la Vivenda interpreti il servizio: trasparente e costantemente teso al dialogo con famiglie e commissione mensa”.

Ufficio stampa Comune di Corsico