



## COMUNICATO STAMPA

### **Monza. Inaugurato il nuovo Centro Cottura Comunale**

*Una struttura innovativa e sostenibile a supporto delle mense scolastiche cittadine*

Monza, 15 aprile 2026 – **È stato inaugurato oggi il nuovo Centro Cottura Comunale, in via Silva 36.** Il Sindaco **Paolo Pilotto**, accompagnato dall'Amministratore Delegato di Sodexo Italia SpA, **Enrico Bartoli**, e dai tecnici comunali e aziendali, ha preso parte alla **visita guidata** della struttura, presentata anche ai Dirigenti scolastici e a una rappresentanza di alunni provenienti dalla vicina scuola secondaria di primo grado B. Zucchi.

Il nuovo Centro Cottura rappresenta un elemento centrale nella riorganizzazione del sistema di produzione dei pasti cittadini destinati alle scuole e alle realtà socio-educative della città. La struttura consente di mantenere **l'intera produzione all'interno del territorio comunale**, garantendo così una migliore qualità e gradibilità delle preparazioni.

#### **La struttura.**

Il Centro Cottura si sviluppa su una superficie di **460 metri quadrati** con una **capacità produttiva giornaliera di circa 2.000 pasti**. La struttura nasce dall'ampliamento della piccola cucina già presente nel Centro Diurno Disabili, dal recupero dell'adiacente area a rustico e di aree vicine precedentemente adibite a deposito, consentendo da un lato di potenziare la capacità produttiva del sito e dall'altro di riqualificare l'intero edificio. La sua realizzazione è avvenuta in un anno, per un costo complessivo di 1.450.000 euro.

#### **I numeri.**

Il nuovo impianto, dal 20 aprile, servirà complessivamente **16 plessi**:

- 1 scuola dell'infanzia
- 6 scuole primarie
- 7 scuole secondarie di primo grado
- 2 centri diurni disabili

per **un totale di circa 2.000 utenti**, coprendo quasi il **30% dei pasti distribuiti quotidianamente** nelle mense scolastiche di Monza; la restante quota fruisce di una cucina in loco o di altri piccoli centri cottura più vicini. Saranno impiegate **24 figure professionali** tra cuochi, addetti mensa, magazzinieri e autisti.

#### **Innovazione e sostenibilità**

La nuova struttura è progettata secondo elevati standard di efficienza, sicurezza e sostenibilità, integrando **attrezzature tecnologicamente avanzate ad alta efficienza** e dotate di sistemi di controllo automatico. Le brasiere multifunzione a pressione di Electrolux Professional, infatti, consentono una significativa riduzione dei consumi energetici e dei tempi di cottura, contribuendo al contempo a esaltare colori e sapori delle preparazioni. Una rigorosa attenzione è stata inoltre dedicata alla qualità dei processi produttivi, con l'obiettivo di garantire **flussi di lavoro fluidi e massima sicurezza operativa** all'interno della struttura. A completamento del progetto, oltre alle brasiere, sono state installate anche soluzioni quali cuocipasta automatici e forni a convezione e vapore.

Un sistema di controllo e monitoraggio da remoto consente di verificare in tempo reale i consumi energetici e la funzionalità delle apparecchiature. Per un migliore comfort dei locali e un maggiore benessere per i lavoratori, particolarmente efficienti risultano il controsoffitto aspirante e l'impianto di climatizzazione che utilizza gas ecologici e a basso consumo energetico.

### **Sicurezza alimentare**

A garanzia della massima qualità igienica e organolettica dei pasti, e con un'attenzione particolare alla sicurezza alimentare, gli spazi sono stati suddivisi in aree dedicate per la lavorazione e conservazione di ciascuna materia prima, ed è stata creata una cucina destinata unicamente alla preparazione delle diete speciali.

Gli alimenti vengono trasportati in contenitori isotermitici a bordo di **automezzi coibentati totalmente elettrici**, secondo un Piano trasporti che **ottimizza i tempi di percorrenza, riduce l'impatto ambientale** e garantisce la consegna nei tempi necessari al mantenimento delle caratteristiche dei pasti.

### **Un luogo aperto e condiviso**

Il nuovo Centro Cottura è anche uno **spazio aperto a beneficio della comunità scolastica**, per raccontare come nasce il pasto quotidiano dei ragazzi e rendere ancora più trasparente il servizio.

### **I prossimi appuntamenti del Centro cottura:**

- Maggio
  - o **Apertura** per le famiglie destinatarie del servizio: Visite guidate su prenotazione.
- Da settembre
  - o **Iniziative laboratoriali ed esperienziali** per bambini e genitori.

*“Si tratta di un importante investimento all'insegna della qualità del servizio e del benessere dei nostri studenti, oltre a quello dei lavoratori che quotidianamente si occupano di preparare e distribuire i pasti – spiega il Sindaco **Paolo Pilotto** – Migliorare ed innovare, da questo punto di vista, è un segnale importante del modo in cui ci prendiamo cura della nostra comunità”.*

*“L'inaugurazione di questo nuovo centro cottura è per noi motivo di orgoglio e di soddisfazione – aggiunge **Enrico Bartoli**, Amministratore Delegato di Sodexo Italia - Siamo contenti di poter essere al fianco di un'amministrazione comunale impegnata quotidianamente sui temi della sostenibilità e della promozione di un'alimentazione buona e sana.”*