

Limbiate, dalla riqualificazione di un'area comunale in disuso nasce un nuovo centro cottura sostenibile in grado di erogare oltre 3000 pasti al giorno

L'opera, frutto del partenariato pubblico-privato tra Sodexo Italia e il Comune di Limbiate, ha previsto la bonifica di una scuola dismessa di vecchia edilizia, in favore della riduzione dell'impatto ambientale e della valorizzazione del territorio

Limbiate (Mb), 16 Settembre 2023 – A Limbiate (Mb) nasce un nuovo centro cottura sostenibile capace di erogare oltre 3000 pasti al giorno a 17 scuole del comune. L'opera, frutto della riqualificazione di un'area comunale in disuso con all'interno una scuola di vecchia edilizia, è stata resa possibile grazie alla partnership positiva e consolidata tra il Comune e **Sodexo Italia**, azienda leader nei servizi di ristorazione e nei servizi di cura e manutenzione degli spazi.

La nuova struttura è stata inaugurata alla presenza del sindaco di Limbiate **Antonio Romeo** e del parroco **Don Gianluca Romanò**.

Il nuovo centro cottura di circa 800 m² è dotato di apparecchiature ed elettrodomestici di ultima generazione ad elevata efficienza energetica ed un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. Ha inoltre un rivestimento con isolamento di 15 cm contro la dispersione termica del calore e serramenti basso emissivi ad elevato potere termo fonoisolante.

Rispetto al vecchio centro cottura, utilizzato per 25 anni ma dalla capienza ormai limitata, il nuovo edificio sito in via Buozzi 29 ospita anche un ristorante da 50 posti aperto al pubblico, con parcheggio permeabile antistante che grazie a un vaso con capacità di circa 40 mila litri raccoglie l'acqua piovana all'interno di cisterne che gradualmente vanno a permeare il terreno senza intasare la fognatura pubblica. In più è stata creata una "fossa di separazione grassi" di circa 40 metri cubi di raccolta di acqua, che permette di trattare le acque prima di essere espulse.

Sempre in ottica di maggiore attenzione all'ambiente, Il nuovo centro cottura ospita il concept **Think Green** by Sodexo, che mira a trasformare i refettori delle scuole in ristoranti sostenibili attraverso menu stagionali e messaggi di sensibilizzazione rivolti all'utenza, ma anche attraverso la riqualificazione degli spazi, il contenimento dell'inquinamento acustico, il risparmio energetico e un minor consumo di acqua.

Oltre a 2 asili nido, 8 scuole d'infanzia e 7 scuole primarie, dal centro cottura saranno erogati anche i pasti a domicilio per gli anziani e per il centro diurno comunale.

*"Sono molto soddisfatto del lavoro svolto che rappresenta un ottimo esempio di ciò che può essere realizzato grazie al lavoro in sinergia tra pubblico e privato - commenta il sindaco **Antonio Romeo** -. Un importante traguardo per Limbiate che, grazie a quest'opera, raggiunge diversi obiettivi: avere un centro cottura adeguato alle esigenze del paese e progettato con un'attenzione particolare alla salvaguardia dell'ambiente, una sala self-service aperta al*

pubblico, la riqualificazione e la bonifica dall'amianto di un'area rimasta inutilizzata per diversi anni ed infine la possibilità, attesa da tempo, di ampliare la scuola primaria Gianni Rodari".

*"Siamo molto orgogliosi della realizzazione di quest'opera – dichiara **Augusto Pallavicini, Responsabile di Area Sodexo Italia** -. Il nostro obiettivo era quello di offrire un reale miglioramento del servizio di ristorazione per il Comune. Sodexo si è occupata di ogni fase del progetto, dallo studio di fattibilità al progetto esecutivo, dalla demolizione del vecchio edificio alla costruzione della nuova struttura, dal collaudo all'inaugurazione, nell'ottica di riqualificare e valorizzare uno spazio abbandonato, per offrire alla comunità un servizio innovativo, sicuro e sostenibile."*

A proposito di Sodexo

Il Gruppo Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Siamo presenti in 53 Paesi e i nostri 422.000 collaboratori servono 100 milioni di consumatori ogni giorno. Il Gruppo Sodexo si distingue per la sua indipendenza e per la partecipazione della famiglia fondatrice, per il suo modello di business sostenibile e per una gamma di attività che include la Ristorazione i Servizi di Facility management e le soluzioni di Benefit per i dipendenti. Questa offerta diversificata risponde alle sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo e contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo. Per noi, crescita e responsabilità sociale vanno di pari passo. La nostra ragion d'essere è quella di migliorare la vita quotidiana delle persone e creare una vita migliore per tutti.

Sodexo è presente negli indici azionari: CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE4Good e DJSI.

Cifre Chiave al 04 aprile 2023

- 21,1 miliardi di euro di ricavi consolidati nell'anno 2022
- 422.000 collaboratori (al 31 agosto 2022)
- 2° datore di lavoro privato francese nel mondo
- Presenti in 53 paesi
- 100 milioni di consumatori serviti quotidianamente
- 13,3 miliardi di euro di capitalizzazione azionaria (al 4 aprile 2023)

Sodexo in Italia

Presente in Italia sin dal 1974, grazie ai suoi 10.400 collaboratori e attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, food delivery aziendale, cura e trasformazione degli spazi, professional cleaning, facility management hard & soft e servizi educativi.

Website: it.sodexo.com

Vital spaces: it.sodexo.com/vital-spaces.html

In Italia Sodexo offre anche Servizi di Benefits and Rewards. Website: www.sodexo.it

Sodexo in Italia (dati al 31 agosto 2022):

- 10 400 collaboratori
- 380 000 consumatori ogni giorno
- 1 300 punti servizio

Servizi Benefits & Rewards

- 592 000 beneficiari
- 100 000 affiliati

Contacts

Media

Isaac Cozzi
+39 3938803139
isaac.cozzi@encantopr.it

Maria Starace
+39 3343782823
maria.starace@encantopr.it