

# RISTRUTTURAZIONE CENTRO CUCINA VIA QUARANTA, 41





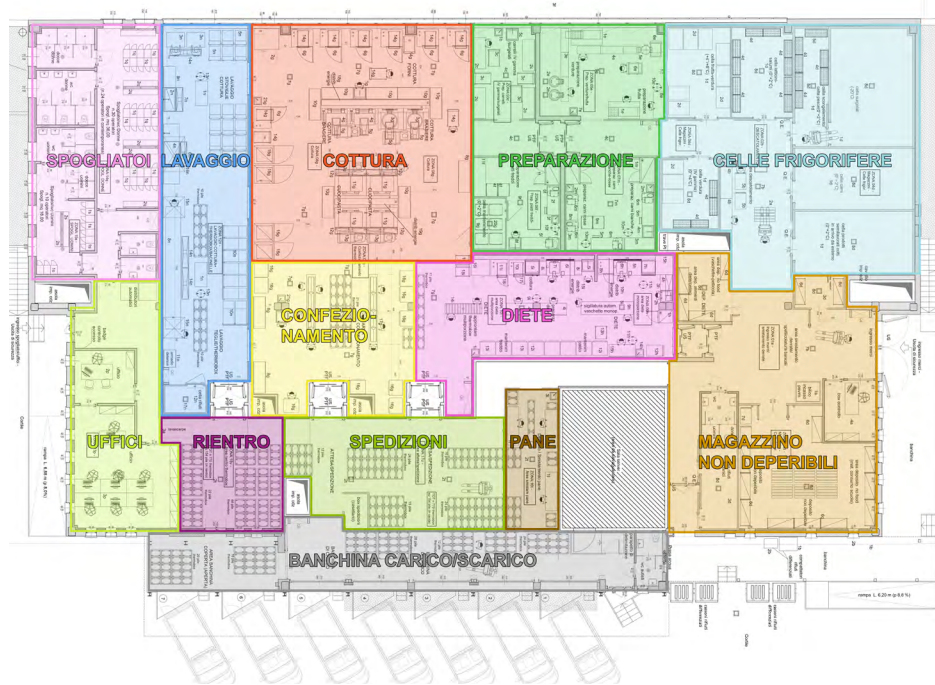
A maggio entrerà in cantiere l'importante progetto di ristrutturazione del Centro Cucina Quaranta, nell'omonima via al civico 41, che rivoluzionerà ed amplierà il già esistente centro di Milano Ristorazione. L'intera operazione garantirà un maggiore risparmio energetico e benessere ambientale, oltre che una migliore funzionalità e sostenibilità del sistema produttivo. L'assorbimento di spazi precedentemente destinati ad uso uffici, consentirà alla cucina di passare dagli attuali 950 m<sup>2</sup> a oltre 1.400 m<sup>2</sup>, con un incremento di quasi il 50% degli spazi utili dedicati. La disponibilità di quest'ultimi e la loro maggiore efficienza permetteranno al Centro Cucina Quaranta di produrre fino a 8.000 pasti al giorno rispetto ai 5.500 attuali (+45%), rendendolo il secondo centro per capacità produttiva dopo il Centro Sarmartini, con la possibilità di alleviare il carico produttivo degli altri centri cucina. Per la preparazione delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose) è ovviamente prevista un'area separata, dotata anche di un accesso indipendente al magazzino, in modo da evitare qualsiasi tipo di contaminazione.



La ristrutturazione porterà anche notevoli vantaggi ambientali ed economici: l'inquinamento sarà combattuto dalle pareti esterne, che saranno ricoperte di intonaco fotocatalitico, ossia in grado di catturare le particelle inquinanti e depurare l'aria. Inoltre, sulla copertura saranno installati dei pannelli fotovoltaici, che garantiranno parte dell'energia necessaria al funzionamento e ridurranno la dipendenza dalla fornitura esterna.



Anche l'ambiente di lavoro interno si gioverà dei benefici della ristrutturazione. I nuovi ambienti, lineari e organizzati, godranno di un'illuminazione omogenea e diffusa, garantita da lucernari presenti sul tetto e da nuovi apparecchi LED. Il microclima sarà controllato da un soffitto aspirante in acciaio, che permetterà un ricambio ed un controllo costante dell'aria in tutti gli ambienti della cucina. Consentirà inoltre di climatizzare tutti gli ambienti controllando al meglio l'umidità ed i vapori presenti nei locali cottura, assicurando una qualità diffusa dell'aria, con limitatissime correnti e rumorosità. La dotazione impiantistica interna sarà completa di sistemi di rivelazione gas, incendio e anti-intrusione.



Le varie aree del centro saranno separate e divise per funzione, disposte secondo il processo logico di produzione, evitando interferenze di percorso. L'ingresso prevede un'area accettazione e smistamento merci. A questa si connette un'ampia area di stoccaggio, con una parte a temperatura ambiente (per il materiale di consumo e gli alimenti non deperibili), sei celle frigorifere a temperatura positiva per le diverse tipologie di alimenti deperibili e una cella surgelati. Il cuore del centro sarà la grande zona cottura che si svilupperà su due isole centrali e una batteria di forni sulle pareti. Contigue all'area cottura sono l'area lavaggio, dotata di attrezzature ad elevata capacità, e l'area confezionamento che fa da congiunzione con la zona separata per la preparazione diete che ha anche un accesso indipendente alla zona stoccaggio. Dall'area confezionamento si raggiunge l'area spedizione che comprende anche l'area smistamento pane.



Naturale estensione dell'area confezionamento è la banchina di carico che sarà dotata di cinque ponti di carico a spina di pesce per i furgoni delle consegne, garantendo maggiore efficienza e rapidità di carico. Altri due ponti di carico, coperti da una tettoia a protezione da pioggia e sole, serviranno i furgoni di rientro per lo scarico dei thermobox; quest'area è direttamente collegata con la zona lavaggio. L'intera operazione garantirà un maggiore risparmio energetico e benessere ambientale.

