

Dopo otto anni di cantiere è partito il nuovo centro pasti: cucinerà fino a 8mila piatti per le mense scolastiche

La struttura sorge in zona Bertalia-Lazzaretto, ottimizzata dal punto di vista energetico e igienico. Serve già 59 istituti della città

REDAZIONE



QUI PER ISCRIVERSI AL CANALE
WHATSAPP DI BOLOGNATODAY

Taglio del nastro per il nuovo centro di produzione pasti Terracini, che a pieno regime produrrà oltre 8mila pasti giornalieri per le mense delle scuole bolognesi. Dopo otto anni dall'inizio dei lavori - il cantiere è stato aperto nel 2016 ma si era poi interrotto per due anni per problemi dell'impresa -, la struttura è entrata in

funzione il 3 aprile in via Alberto Manzi 15, zona Bertalia-Lazzaretto. Attualmente serve 59 scuole dei quartieri Porto-Saragozza, Borgo-Reno e Santo Stefano e la sua realizzazione è stata finanziata con circa 9,2 milioni di euro.

Il nuovo centro pasti Terracini in zona Bertalia-Lazzaretto

Il funzionamento

Il nuovo edificio occupa una superficie di circa 1800 metri quadrati. Al piano terra è ospitata la zona produttiva dedicata alla cottura e alle diete speciali, con reception e uffici del personale amministrativo e delle dietiste, mentre al primo piano sono collocati gli spogliatoi per il personale con accessi distinti pulito-sporco, una sala mensa per i dipendenti, una saletta riunioni e una zona destinata ai corsi formativi che si affaccia sul piano terra.

Aree verdi e parcheggio esterno

L'edificio è stato realizzato in buona parte con tecnologie "a secco" ad alto contenuto di prefabbricazione. Per il solaio e il rivestimento esterno sono stati scelti materiali in grado di garantire l'isolamento termico mentre la pavimentazione dell'area produttiva è stata realizzata con piastrelle in gres tecnico ad alto spessore ad azione antibatterica. Nelle aree esterne sono ricavati i parcheggi a raso per il personale, le aree di sosta, carico e scarico dei fornitori, l'isola ecologica e un'area appositamente dedicata al lavaggio dei furgoni. Sono state inoltre realizzate aree verdi (per un totale di 1200 mq circa) che vengono irrigate grazie al recupero delle acque piovane.

Scuole, dopo otto anni si alzano le tariffe per le mense

Ottimizzato dal punto di vista energetico e igienico

L'inaugurazione si è tenuta con il sindaco Matteo Lepore, gli assessori alla Scuola e ai Lavori Pubblici Daniele Ara e Simone Borsari, la presidente del quartiere Navile Federi Mazzoni e il vicepresidente di Camst Mattia Grillini. L'edificio è ottimizzato dal punto di vista energetico e ambientale: L'impianto di estrazione della zona cucina e diete speciali è altamente innovativo ed è composto da un controsoffitto aspirante in cupolini di alluminio esteso a tutta la superficie, che permette di estrarre l'aria esausta dalla cucina, recuperando il calore in uno scambiatore ad alta efficienza. La cucina centralizzata è stata progettata per garantire le migliori condizioni igieniche per la lavorazione degli alimenti congiuntamente alle migliori caratteristiche di salubrità e benessere per gli addetti e con la massima attenzione agli aspetti ambientali.

Sostituisce il vecchio centro di Casteldebole

Il complesso, inoltre, contribuisce inoltre alla produzione di energia grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico, sulla copertura dell'edificio, per una potenza di picco di oltre 90 kW. Tutti gli impianti del centro sono gestiti e controllati da un sistema che regola e controlla in automatico le temperature, l'umidità e le portate d'aria negli ambienti serviti, nonché gli orari di accensione delle centrali stesse ed il corretto funzionamento delle celle frigorifere. Ad oggi il nuovo Centro pasti sostituisce quello di Casteldebole, dimensionato su 6 mila pasti, nell'organizzazione del servizio che prevede complessivamente la produzione dei 20 mila pasti giornalieri della refezione scolastica bolognese in 3 centri di proprietà comunale.