

# Gemos, centro cottura da 6000 pasti al giorno



Si prepara a fornire 6000 pasti al giorno il nuovo centro cottura «XXV Aprile», inaugurato sabato 4 settembre da Gemos a Cadriano (Bo).

La cucina di ultima generazione fornirà pasti destinati a scuole, aziende e strutture sanitarie del comprensorio.

Il progetto doveva vedere la luce già nel 2019, ma aveva subito un arresto dovuto all'emergenza Covid: «Per un certo periodo le maestranze non hanno potuto lavorare a causa delle restrizioni - racconta Riccardo Piva, responsabile Gemos della filiale Emilia -. Inoltre c'è stata, da parte di Gemos, l'esigenza di capire cosa sarebbe successo al settore della refezione scolastica, in che tempi e in che modalità sarebbe ripartito. Una volta chiarita la situazione, a febbraio 2021, i lavori sono ripresi per

concludersi il 30 giugno».

L'investimento nel nuovo centro cottura risponde all'obiettivo, da parte della cooperativa faentina di ristorazione, di sviluppare maggiormente i propri servizi in Emilia e zone circostanti; un percorso iniziato da diverso tempo e che il 1° gennaio 2020 ha portato alla fusione per incorporazione della società emiliana Avendo.

«Sul territorio bolognese Gemos aveva già rilevato da Avendo due cucine più piccole, in zona aeroporto e San Lazzaro - precisa Piva -. Il nuovo centro cottura ci permette di centralizzare e potenziare questi servizi, con la conseguente chiusura delle due vecchie strutture: una è avvenuta il 31 agosto, l'altra è in programma per il 31 dicembre. Il personale (30 persone in tutto) verrà assorbito nel centro

cottura di Cadriano, garantendo continuità occupazionale». Cadriano è una frazione del comune di Granarolo dell'Emilia e il centro cottura XXV Aprile si trova in una zona strategica: vicino alla tangenziale e al centro di Bologna, risulta anche ben posizionato rispetto al ferrarese.

A crescere non sono solo i numeri, ma anche la qualità del servizio: «Il centro cottura XXV Aprile può utilizzare tecnologie di ultima generazione, come la cottura sottovuoto e i confezionamenti in atmosfera modificata (Atm) - spiega Piva -. È anche presente un reparto ad hoc, separato dal resto della cucina, per soddisfare ogni esigenza alimentare nel rispetto di diete specifiche, intolleranze e allergie».