

Del Monte, un centro cottura realizzato da Nilma

Un centro di cottura per servire 56 scuole del comune di Lucca. Un impianto con una potenzialità di 5000 pasti che, attualmente, ne sforna circa 4000 essendo nella prima fase di attività improntata esclusivamente sulla ristorazione scolastica. Nella mensa centralizzata, realizzata dall'associazione temporanea di imprese che ha come capogruppo la ditta lucchese Del Monte, ha operato per la costruzione e la messa a punto dell'impianto la società Nilma spa di Parma, forte della sua accentuata specializzazione ed esperienza nella fornitura di soluzioni adeguate alle richieste più esigenti in fatto di ristorazione collettiva, vale a dire maggiori standard qualitativi in termini igienici, nutrizionali e organolettici, aumento della produttività e diminuzione di costi gestionali e di manodopera, riduzione dei consumi e razionalizzazione dell'operatività e dell'ambiente di lavoro.

Con questi criteri è stata appunto organizzata a San Filippo, in provincia di Lucca, la cucina centralizzata più grande ed innovativa della zona la cui piena attività è coincisa con l'inizio dell'anno scolastico a settembre scorso, con la produzione di cibi per scuole per l'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie, ma che, in prospettiva, potrà funzionare come mensa aziendale anche per altri enti e privati per gli altri 1000 pasti disponibili.

Abbiamo incontrato presso il centro di cottura Del Monte, Silvia Quilici, responsabile dell'ufficio tecnico e coordinatrice dei vari ispettori e dei controlli, insieme ad Alberto Nobili, uno dei tre titolari di Nilma. "Siamo un'azienda locale medio-piccola che, grazie alla gestione per i prossimi nove anni di questo nuovo centro di cottura, sta ponendo le basi per sviluppare ulteriormente l'attività con prospettive future di ampliamento - ci dice Silvia Quilici -. Ci occupiamo di ristorazione a 360 gradi e siamo in grado di fornire dal pasto pronto confezionato in monoporzionatura, per l'azienda che ha 5-6 dipendenti, alla gestione integrata: fornitura di pasti prodotti da un nostro centro di cottura, veicolati, rigenerati e finiti sul punto di distribuzione oppure produzione e distribuzione in loco".

Il centro di cottura è stato progettato con una visione d'avanguardia che ha previsto una struttura dove non ci sia un ritorno del prodotto, con le varie zone di stoccaggio differenziate in base alla tipologia di alimenti e in corrispondenza delle rispettive zone di lavorazione, con un'area centrale di cottura e una particolare riservata alla preparazione delle diete senza glutine. "Questa è una necessità che abbiamo ormai da diversi anni, visto che i bambini celiaci stanno aumentando. La nostra Amministrazione presta a questa problematica un'attenzione particolare e richiede di man-

tenere le stesse preparazioni in menù. Ecco perché abbiamo deciso di realizzare una zona della cucina esclusivamente dedicata a questi pasti, dove si opera in completa autonomia e dalla quale esce il pasto già confezionato, per assicurare che non ci sia alcuna possibilità di contaminazione. Altre diete ci sono richieste per motivi religiosi o personali, come le diete vegetariane, vegan o per intolleranze alimentari a determinati prodotti, oppure per bambini portatori di particolari handicap: in questo caso si tratta di diete personalizzate ognuna delle quali è memorizzata in una scheda".

Oltre il 90% delle materie prime, ad esclusione del pesce e di pochi altri articoli in deroga, è biologico, fattore che comporta una gestione abbastanza particolare.

Tutte le preparazioni vengono realizzate nella giornata di consumo senza alcun tipo di precottura.

Le cotture sono fatte prevalentemente al forno, a vapore, per lessatura, senza soffritti, per garantire una cucina abbastanza leggera e adatta alla tipologia di utenza.



Tutti questi aspetti sono stati tenuti in debita considerazione da Nilma nella progettazione dell'impianto la cui realizzazione è stata rapidissima: dall'approvazione definitiva del progetto sono stati "concessi" solo 300 giorni per portare il tutto al pieno regime operativo che è coinciso con l'inizio della scuola nel mese di settembre. L'operatività è partita dall'estate 2009 e, in controtendenza rispet-

to alla normalità, ha visto la fase realizzativa svilupparsi durante l'inverno, periodo in cui le opere edili sono sempre più penalizzate. Nilma ha previsto le macchine di cottura quali: cuocipasta, forni a vapore, brasieri con mescolatore e pentole automatiche tutte con funzionamento a vapore per un miglior rendimento termico, una maggiore funzionalità ed una buona durata nel tempo, vale a dire i 9 anni previsti dall'appalto.

L'Amministrazione ha fornito l'area e tutte le linee-guida alle quali le aziende in gara si sono dovute attenere. "La Del Monte è, probabilmente, partita con un lieve vantaggio, dato dalla gestione dei 4 centri di cottura dell'appalto precedente. Conoscendo le criticità del servizio, siamo riusciti a formulare un'offerta, sia progettuale che di gestione del servizio, ritagliata sulle esigenze del Comune che, con noi, dialoga con un interlocutore unico per tutto il processo: dall'acquisto delle derrate alla lavorazione, dalla produzione al trasporto, dalla distribuzione alla pulizia e sanificazione delle scuole e dell'impianto. La nostra è una gestione diretta anche per quanto riguarda la formazione del personale".

A proposito di sicurezza alimentare, inoltre, ci viene precisato che un punto di particolare focalizzazione è la sicurezza igienica e la salubrità del pasto, sia nella fase progettuale che in quella di gestione: "La nostra provenienza deriva dal settore della pulizia quindi abbiamo

una preparazione specifica sull'argomento che, ovviamente, gestiamo tutto internamente. Siamo certificati ISO per la qualità, quindi anche la selezione dei fornitori viene fatta in base al nostro sistema interno: operiamo con fornitori storici che vengono monitorati continuamente e con nuovi fornitori che integrano i precedenti anche in base ai nuovi progetti. Le scelte seguono dei requisiti standard e, generalmente nel mese di agosto, stipuliamo i contratti di fornitura sia per le scuole che per l'area aziendale, stabilendo i requisiti delle merci. Trattando per la gran parte prodotti biologici abbiamo la necessità di avere garanzia di loro reperibilità e rispondenza ai requisiti richiesti: chiediamo una dichiarazione in ogni documento di trasporto attestante che la merce consegnata effettivamente è da coltura biologica e risponde alle richieste di capitolato ed al contratto sottoscritto. Ovviamente, facciamo le nostre verifiche a campione oltre a chiedere periodicamente al fornitore le analisi sui lotti e sulle forniture specifiche. Abbiamo un laboratorio con una biologa che effettua regolarmente verifiche quali tamponi ambientali sia a noi che ai fornitori, controllo delle derrate, controllo del pasto prodotto, con verifiche analitiche fatte sia sul prodotto cotto che sulla materia prima".

Il nuovo centro di cottura sembra però essere un punto di partenza anziché un traguardo d'arrivo: un obiettivo ambizioso per il 2011, infatti, è quello di ottenere la certificazione di qualità riguardante l'impianto che avrà un impatto in termini di sicurezza e garanzia molto positivo con l'utenza e con la Asl. "Per questa certificazione dovremo coinvolgere l'azienda fornitrice Nilma. Attualmente vengono fatti controlli nella nostra struttura per una media, in nove mesi di attività, di quattro volte da parte della Asl (due preventive e due a sorpresa) e un paio di volte da parte dei NAS. Ovviamente per realizzare questo impianto ci siamo rivolti ad aziende con una credibilità acquisita, che hanno già collaborato con noi e che ci danno fiducia, non tanto dal punto di vista economico, ma principalmente sotto il profilo qualitativo". Non solo la certificazione è stata programmata per il futuro ma anche un ampliamento ed



una diversificazione del centro in base alle tre tipologie di utenza: scuole per l'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie. Inoltre da quest'anno il comune di Lucca ha aderito a un progetto EU per cui in alcune scuole pilota verranno inseriti dei prodotti tipici locali, con un'ulteriore differenziazione del menù che darà rilievo anche al territorio ed ai suoi prodotti.

"La nostra filosofia è quella di gestire un servizio nella sua complessità, non tanto di fornire solo dei prodotti - sottolinea Silvia Quilici -. E ci proponiamo in questo modo anche alla ristorazione aziendale, altro ramo della nostra attività dove cerchiamo sempre di dare un'impronta personale, avvicinando le mense aziendali al concetto di ristoranti aziendali. Ovviamente dobbiamo far riferimento ad un sistema di controllo diretto e di presenza costante con ispettori dedicati. Organizziamo i menù internamente, li proponiamo al cliente e, in base agli standard, alle grammature e alle ricette base, li portiamo a tutte le mense. Non solo, oltre alla produzione di pasti, sviluppiamo anche un servizio di collaborazione, ristrutturazione e progettazione di cucine occupandoci del layout e del restyling dei locali di cucina e mensa. Anche in questo ambito cerchiamo di dare sempre la nostra impronta: siamo molto soddisfatti quando i nostri clienti utilizzano questi locali per accogliere i loro clienti più importanti, indicando la loro mensa con orgoglio in quanto fattore di qualità". ■

Forni misti e forno a vapore in pressione - zona cottura



NILMA, GLI SPECIALISTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Nilma occupa una posizione leader nella produzione di impianti e attrezzature per la ristorazione collettiva.

Fin dalla sua nascita nel 1960, l'azienda ha posto come base nella progettazione e realizzazione di ciascuna delle sue macchine e dei suoi impianti, i criteri legati alla qualità del servizio e al contenimento dei costi. Le soluzioni proposte dall'azienda sono capaci non solo di integrarsi perfettamente anche in strutture preesistenti, ma soprattutto di bilanciare elevati standard qualitativi, igienici e nutrizionali con le esigenze della moderna ristorazione collettiva che punta ad alta produttività, consumi ridotti, operatività e ambiente razionale di lavoro, impiego ridotto e più qualificato del personale.

L'azienda, con sede a Parma, si focalizza particolarmente sulla ricerca tecnologica per offrire al mondo della ristorazione soluzioni adeguate e sempre più all'avanguardia, sviluppando su precise direttrici tutta l'esperienza tecnica acquisita nel settore degli impianti per l'industria alimentare. Tutto ciò si concretizza in una tecnologia che, proprio perché nata da una profonda esperienza nell'industria alimentare, si fonda innanzitutto sulla conoscenza del prodotto da trattare, sulle sue caratteristiche, sulle problematiche che pone.

Nel caso specifico del centro cottura di Lucca, Nilma si è occupata della progettazione, della fornitura, dell'installazione delle macchine fino all'avviamento degli impianti "chiavi in mano". Le tecnologie impiegate per lo stoccaggio, la preparazione, la cottura, il porzionamento e il confezionamento dei cibi spiccano per la loro innovatività e per riuscire a soddisfare le richieste dei clienti più esigenti e le strette normative di sicurezza ed igieniche attualmente in vigore.

Cuocipasta automatici e brasiera con mescolatore - zona cottura

