



Comunicato Stampa

Certificazione Iso 9001 al centro cottura comunale

Il centro cottura comunale, gestito dalla società **Noviservizi** s.r.l., ha ottenuto la **certificazione Iso 9001:2000**. Si tratta di un riconoscimento importante e di prestigio, ottenuto grazie a un costante lavoro di perfezionamento dell'intero processo produttivo. I controlli necessari al rilascio della certificazione sono molto precisi e accurati, in quanto gli standard richiesti dall'Iso 9001 non riguardano solamente i prodotti, ma l'intera gestione che deve esprimere sistemi di qualità particolarmente elevati.

Il centro cottura comunale, recentemente rinnovato, produce in media **5800 pasti alla settimana**, oltre 1150 al giorno, che vengono forniti ai bambini e ai ragazzi delle scuole materne, elementari e medie e alla mensa dei dipendenti comunali. Il cibo è di ottimo livello qualitativo ed organolettico, conforme ai più moderni parametri nutrizionali e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario: tutti i prodotti ortofrutticoli provengono da coltivazioni biologiche mentre le carni bovine sono di capi di razza piemontese certificata e quelle avicole e suine sono di alta qualità e di provenienza nazionale.

Tra le ultime innovazioni introdotte, rientra la progressiva sostituzione del materiale in plastica "usa e getta" con posate e stoviglie lavabili. Questo accorgimento, oltre a consentire in futuro un risparmio dal punto di vista economico, rappresenta un'azione significativa dal punto di vista ambientale. Attualmente, infatti, ogni settimana si evita di conferire in discarica **oltre 7 mila "pezzi" in plastica non riciclabili**.

La società comunale Noviservizi è particolarmente soddisfatta del risultato raggiunto e coglie l'occasione per ringraziare tutti gli operatori del centro cottura e la società **Alessio** s.p.a. che collabora nell'erogazione del servizio.

dal Palazzo Comunale, 10 dicembre 2007

L'Ufficio Stampa