

La gestirebbe una spa a maggioranza pubblica

Proposta una mensa nella zona industriale

LUGO - Una cucina centralizzata e una mensa interaziendale nella zona industriale della città. La proposta è stata presentata, nei giorni scorsi, alla commissione consiliare di primo dipartimento del Comune di Lugo. La struttura, che sarebbe gestita da una Spa a maggioranza pubblica, dovrebbe vedere il coinvolgimento dei Comuni di Lugo, Bagnacavallo e Fusignano, dell'Azienda Usl di Ravenna e di un privato, socio di minoranza, in grado di fornire capitali di investimento, conoscenza tecnica, capacità manageriali e gestionali. Il socio privato verrà individuato con una gara informale, nella quale saranno valutate l'offerta economica e, soprattutto, la capacità tecnica e professionale del soggetto. La cucina, che potrebbe

dare lavoro a circa trenta dipendenti, sarebbe in grado di produrre almeno quattromila pasti al giorno, con la possibilità di arrivare a seimila in poco tempo, mentre la mensa interaziendale potrebbe ospitare circa trecento persone nella fascia oraria di mezzogiorno.

La proposta nasce dalla necessità del Comune di Lugo e dell'Azienda Usl di Ravenna di intervenire nelle rispettive cucine centralizzate con consistenti opere di ristrutturazione e manutenzione. Attualmente i fabbisogni del Comune di Lugo sono soddisfatti dalla cucina

centralizzata, gestita insieme al Comune di Fusignano e da un'altra piccola cucina collocata a Voltana.

I pasti necessari all'Ausl vengono invece prodotti nella cucina posta nel presidio ospedaliero di Lugo che necessita, però, di consistenti opere di ristrutturazione. A tutto ciò va aggiunta la necessità di avere, nel territorio comunale, una mensa interaziendale. Infatti, dai dati raccolti dal servizio attività produttive emerge una realtà lavorativa, nei settori artigiano-industriale e terziario, piuttosto significativa, con un totale di

7745 addetti. "Tutte queste considerazioni - afferma Maurizio Tuveri, assessore all'organizzazione delle risorse del Comune di Lugo - hanno fatto maturare l'idea di andare alla realizzazione di un'unica cucina centralizzata in grado di fornire tutti i pasti necessari ai quattro enti, con annessa una mensa interaziendale. Viste le caratteristiche del servizio - continua l'assessore - si evidenzia la necessità di coinvolgere nell'operazione un socio privato in grado di far fronte all'investimento iniziale, circa cinque miliardi, e di fornire le capacità profes-

sionali e le conoscenze tecniche necessarie alla gestione di un servizio così peculiare".

Nell'ambito della gara per l'individuazione del socio di minoranza sarà anche chiesto un progetto di fattibilità del servizio. "La decisione definitiva sull'opportunità di realizzare o meno questa struttura - spiega ancora Tuveri - verrà presa solo allora: quando gli enti interessati avranno tutti gli elementi per valutare se l'operazione è effettivamente vantaggiosa. Con questa iniziativa, se andrà a buon fine potremo assicurare pasti di buona qualità a prezzo controllato, dare vita ad una significativa attività economica insediata nel territorio e offrire un servizio, come quello di mensa, di cui la nostra area industriale necessita".

CORRIERE 2/10

ALLE PESCHERIE In mostra le incisioni di Camorani

Rimarranno aperte fino al 5 ottobre le mostre allestite a Lugo nei locali delle Peschierie della Rocca e di Casa Rossini (via Rocca 14). Nelle Peschierie della Rocca sono esposte sessanta opere di Ezio Camorani, artista che si dedica da quasi 30 anni all'incisione, affiancandola alla pittura. "Soggetto, Natura, Oggetto" è il titolo della mostra. A Casa Rossini, con il titolo "Confronti", sono invece esposte le opere di due giovani artisti: Marilena Benini e Marco Guerra. Entrambe le mostre, organizzate dal Comune di Lugo (assessorato alla cultura) e curate da Aldo Savini, sono aperte tutti i giorni feriali dalle 16 alle 19, i festivi dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19 (lunedì chiuso).

Mensa interaziendale Un progetto a Lugo

Luca. Nei giorni scorsi è stata presentata alla commissione consiliare di Primo dipartimento del Comune di Lugo, la proposta riguardante la realizzazione di una cucina centralizzata e di una mensa interaziendale nella zona industriale della città. Tale struttura, che sarebbe gestita da una Spa a maggioranza pubblica, coinvolgerebbe i Comuni di Lugo, Bagnacavallo e Fusignano, l'Azienda Usl di Ravenna ed un privato che sarà individuato tramite una gara informale, in cui saranno valutate l'offerta economica ed in particolare la capacità tecnica e professionale del soggetto. La proposta di una cucina centralizzata e di una mensa interaziendale nasce dalla necessità del Comune di Lugo e dell'A-

zienda Usl di Ravenna di consistenti opere di ristrutturazione e di manutenzione nelle rispettive cucine centralizzate. A tutto ciò va aggiunta la necessità di avere una mensa interaziendale nel lughese. Con l'attuazione di tale proposta la cucina centralizzata, che potrebbe offrire lavoro a circa 30 dipendenti, sarebbe in grado di produrre almeno 4000 pasti al giorno, con la possibilità di arrivare a 6000 in poco tempo: mentre la mensa interaziendale potrebbe ospitare circa 300 persone nella fascia oraria di mezzogiorno. In sintesi, con tale iniziativa si potrà dare vita ad una significativa attività economica offrendo al tempo stesso un servizio mensa di buona qualità.

Luca
Mestri
Comuni

PROGETTO DEL COMUNE DI LUGO E AUSL Un'unica cucina capace di seimila pasti al giorno

CADUINO

Una cucina centralizzata in grado di produrre almeno quattromila pasti al giorno, con la possibilità di arrivare a seimila in poco tempo, e una mensa interaziendale che potrà ospitare circa 300 persone nella fascia oraria di mezzogiorno. Il tutto gestito da una Spa, a maggioranza pubblica, che occuperà circa 30 persone, e che dovrebbe vedere il coinvolgimento dei Comuni di Lugo, Bagnacavallo e Fusignano, dell'Azienda Usl di Ravenna e di un privato, socio di minoranza, in grado di fornire capitali di investimento, conoscenza tecnica, capacità manageriali e gestionali. Socio da individuare attraverso una gara informale, nella quale saranno valutate l'offerta economica e, soprattutto, la capacità tecnica e professionale del soggetto. Sono questi, in sintesi, i contenuti principali della proposta che è stata illustrata nei giorni scorsi alla commissione consiliare di 1° dipartimento del Comune di Lugo. La proposta nasce dalla necessità del Comune di Lugo e dell'Ausl di Ravenna di intervenire nelle rispettive cucine centralizzate con consistenti opere di ristrutturazione e manutenzione. Interventi riguardanti l'adeguamento delle strutture e degli impianti e l'ampliamento degli spazi.

Attualmente i fabbisogni del Comune di Lugo sono soddisfatti dalla cucina centralizzata, gestita insieme al Comune di Fusignano, e da un'altra piccola cucina collocata a Voltana. I pasti necessari all'Ausl vengono invece prodotti dalla cucina posta nel presidio ospedaliero di Lugo che necessita però di consistenti opere di ri-

Il progetto coinvolge le amministrazioni di Bagnacavallo e Fusignano. Annessa alla struttura è prevista una mensa interaziendale per trecento persone

strutturazione e che comunque dovrebbe essere spostata in un altro edificio per far fronte alla carenza di spazi all'interno dell'Ospedale stesso.

A tutto ciò va aggiunta la necessità di avere, nel territorio del Comune di Lugo, una mensa interaziendale. Infatti, dai dati raccolti dal servizio attività produttive emerge una realtà lavorativa, nei settori artigiano-industriale e terziario, piuttosto significativa, con un totale di 7.745 addetti.

«Tutte queste considerazioni — afferma Maurizio Tuveri, assessore all'organizzazione delle risorse del Comune di Lugo — hanno fatto maturare

l'idea di andare alla realizzazione di un'unica cucina centralizzata in grado di fornire i pasti necessari ai quattro enti, con annessa una mensa interaziendale. Viste le caratteristiche del servizio che presenta da un lato connotazioni squisitamente imprenditoriali, e, dall'altro, peculiarità tali da richiedere specifiche competenze tecniche gestionali per mantenere la qualità del prodotto offerto — continua l'assessore — si evidenzia la necessità di coinvolgere nell'operazione un socio privato in grado di far fronte all'investimento iniziale, circa cinque miliardi, e di fornire le capacità professionali e le conoscenze tecniche necessarie alla gestione di un servizio così peculiare».

Come ci si muoverà quindi nelle prossime settimane? «Dato che le amministrazioni interessate non dispongono di personale con la professionalità e le conoscenze tecniche necessarie per realizzare il progetto — spiega Tuveri — nell'ambito della gara per l'individuazione del socio di minoranza verrà chiesto anche il progetto di fattibilità del servizio. La decisione definitiva sull'opportunità di realizzare o meno questa struttura verrà presa solo allora: quando gli enti interessati avranno tutti gli elementi per valutare se l'operazione è effettivamente vantaggiosa. Con questa iniziativa, se andrà a buon fine — conclude l'assessore — potremo assicurare pasti di buona qualità a prezzo controllato, dare vita ad una significativa attività economica insediata nel territorio e offrire un servizio, come quello di mensa, di cui la nostra area industriale necessita».