

Milano Ristorazione rafforza il suo impegno per la sostenibilità con un nuovo obiettivo strategico: **elettrificare l'intera flotta di veicoli destinati al trasporto dei pasti scolastici entro il 2030**. Un impegno sfidante preso con il Comune di Milano nell'ambito del nuovo Contratto di Servizio e del Climate City Contract che la città ha presentato per aderire alla Missione lanciata nel 2020 dalla Commissione Europea "100 climate-neutral and smart cities by 2030".

Un traguardo importante sarà raggiunto già nel 2026, quando **l'80% dei mezzi sarà elettrico**, contribuendo alla riduzione delle emissioni e al miglioramento della qualità dell'aria cittadina. Ogni giorno, **121 veicoli** partono dai **24 centri cucina centralizzati e dalle 79 cucine nido**, consegnando oltre 80.000 pasti sani ed equilibrati a bambini e ragazzi di nidi, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. Da gennaio 2025, **15 nuovi mezzi elettrici** sono entrati in servizio nell'Area C, sostituendo quelli a combustione. Entro il 2026, saranno introdotti **altri 81 veicoli a zero emissioni**. Una volta raggiunta l'elettrificazione totale della flotta, si raggiungerà una riduzione di **232 tonnellate di CO₂ all'anno**.

*L'efficientamento della flotta dei veicoli del trasporto pasti è un'ottima notizia, che dà concretezza ed evidenza all'impegno per la sostenibilità che il Comune di Milano ha previsto nel Piano Aria Clima e che coinvolge anche le società partecipate - sottolinea la **Vicesindaco e Assessora all'Istruzione con delega alla Food Policy, Anna Scavuzzo** - La transizione verso la logistica elettrica rafforza il percorso intrapreso da Milano Ristorazione, affiancandosi agli interventi nei nuovi centri cottura, nelle riqualificazioni dei refettori, nella scelta dei materiali, nell'impegno per il recupero delle eccedenze alimentari e nei progetti educativi di Food Policy. Milano Ristorazione si conferma un'azienda pubblica capace di investire in tecnologia con la responsabilità sociale di chi coniuga sostenibilità e innovazione.*

Inoltre, le aziende selezionate, lavoreranno con Milano Ristorazione per studiare soluzioni di micro-logistica ciclabile ancora più sostenibili per il trasporto dei pasti provenienti dalle 80 cucine interne agli asili nido, tramite l'utilizzo di cargo-bike.

Questa operazione ha dimostrato un'attenzione alla sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale: le aziende che si sono aggiudicate il bando pubblico concluso nel mese di dicembre hanno garantito il **riassorbimento del personale uscente** e, per la maggior parte, ha offerto agli autisti un **contratto di maggior favore**.

"L'elettrificazione della flotta è un passo importante verso un servizio più sostenibile che consente di attuare l'impegno assunto nell'attuazione degli indirizzi della food policy di

Milano - ha dichiarato **Davide Vincenzo Dell'Acqua, Presidente di Milano Ristorazione** -. *Ridurre l'impatto ambientale dei trasporti significa migliorare la qualità della vita in città e offrire ai più piccoli un ambiente più sano. Questo progetto si inserisce in un percorso più ampio di innovazione e responsabilità*".

Parallelamente, infatti, sono diversi gli ambiti in cui Milano Ristorazione sta investendo per migliorare efficienza e sostenibilità. Ne sono esempi il **potenziamento degli impianti fotovoltaici** oppure l'**efficientamento delle strutture**: recentemente è stata completata la ristrutturazione del centro cucina **Giusti**, mentre sono in corso i lavori realizzati dal Comune tramite un contributo PNRR presso il centro cottura **Anselmo da Baggio**. Inoltre, sempre tramite un altro importante contributo PNRR è in fase di realizzazione un **nuovo centro cucina all'interno del Mercato Agroalimentare Sogemi**, che ospiterà anche la **sede** della Società, con uffici moderni e un **magazzino centrale più efficiente**.

Ma l'attenzione alla sostenibilità riguarda anche la selezione delle materie prime, con una preferenza per **prodotti biologici, a filiera corta e a km zero, oltre a DOP e IGP**, e una valorizzazione crescente degli alimenti di origine vegetale. Anche i fornitori vengono scelti secondo criteri rigorosi, privilegiando chi utilizza **pratiche sostenibili, veicoli ecologici, imballaggi biodegradabili** e possiede **certificazioni ambientali**.

Attraverso questi interventi, Milano Ristorazione conferma il suo impegno per un modello di ristorazione collettiva innovativo e sostenibile, attento alla qualità del servizio e all'impatto ambientale.

© riproduzione riservata pubblicato il 25 / 02 / 2025