

01/10 – Point sur le passage à l’inox dans la restauration collective de la Ville

Après le remplacement de la vaisselle en plastique réutilisable fin 2018, les restaurants scolaires et les centres de loisirs de Saint-Nazaire sont passés à l’inox depuis la rentrée de septembre pour conditionner et réchauffer les plats. Cette évolution a nécessité plus de 1,3 million d’euros d’investissements et l’adaptation des équipements de la restauration collective.

L’Unité de production alimentaire mutualisée de Saint-Nazaire (UPAM), qui prépare jusqu’à 6 200 repas par jour, s’est notamment dotée d’une nouvelle ligne de conditionnement spécifique pour les bacs en inox.

Afin de vous présenter ces évolutions, les adaptations et organisation mises en place, Céline Paillard, adjointe en charge des ressources humaines et de la logistique, vous convie à un point presse qui se déroulera le :

Jeudi 1^{er} octobre à 14h
À l’UPAM de Saint-Nazaire
14, chemin de Coulvé – Saint-Nazaire
plateforme logistique de Coulvé

Merci de bien vouloir nous confirmer votre participation.

Nous restons disponibles pour tout complément d’information.

CONTACT

Ville de Saint-Nazaire — Service presse
presse@saintnazaire.fr