

Se pone a disposición la unidad de producción central del estadio del club rojiblanco con capacidad para 50.000 menús diarios

Díaz Ayuso anuncia un convenio con el Atlético de Madrid para usar la cocina del Wanda Metropolitano y ofrecer menús a familias vulnerables

- La presidenta madrileña visita las instalaciones y agradece la solidaridad del deporte madrileño
- La cocina central estará disponible para los restauradores y empresarios que quieran colaborar con el Gobierno regional
- Se han recibido desde que comenzó la crisis más de 1.800 ofrecimientos por parte de entidades y particulares

20 de abril de 2020.- La presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha anunciado hoy la firma de un convenio con el Atlético de Madrid para poder usar las cocinas del estadio Wanda Metropolitano y ofrecer alimentación diaria a las familias más vulnerables. La unidad central de producción tiene más de mil metros cuadrados y puede facilitar la elaboración de 1.000 a 50.000 menús cada día.

Díaz Ayuso ha visitado hoy las instalaciones, acompañada del consejero de Vivienda y Administración Local, David Pérez, de la consejera de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad, Paloma Martín, y del presidente del club rojiblanco, Enrique Cerezo, que la semana pasada ofreció las cocinas del estadio, en el marco de las donaciones y ofrecimientos que está recibiendo el Gobierno regional durante la evolución del coronavirus.

La presidenta ha adelantado este acuerdo que pasa por que el Atlético de Madrid ceda las instalaciones de cocina del estadio Wanda Metropolitano para que empresas de restauración puedan ayudar a la Comunidad de Madrid “a fabricar menús para que las familias más vulnerables tengan la mejor alimentación a su disposición” gracias a estos sistemas de cámaras frigoríficas y hornos.

“Todos aquellos restauradores o personas que se dediquen a temas de alimentación, que sepan que esto está abierto y con ellos podemos buscar una solución excepcional”, ha dicho la presidenta. El club deportivo cede,

además de las instalaciones, su personal, “cocineros de primera”, ha añadido Díaz Ayuso, que ha agradecido la solidaridad del deporte madrileño.

La jefa del Ejecutivo madrileño ha indicado también que “es digno de admiración” la disposición del Atlético de Madrid a la hora de ceder sus instalaciones y ha reconocido su entrega y sacrificio así como su forma de afrontar siempre cada batalla”. “Están siempre en los momentos alegres pero también en las situaciones complicadas”, ha apostillado.

CAPACIDAD DE HASTA 50.000 MENÚS DIARIOS

La unidad central de producción del estadio dispone de 1.000 metros cuadrados y está dotada de la más alta tecnología en equipamiento. Las instalaciones tienen 22 hornos de gran capacidad industrial y una zona de abatimiento que permite, cuando se termina de cocinar la comida, pasar a enfriar la misma rápidamente con todas las garantías de salubridad.

Esta instalación está pensada en la línea fría, es decir, se cocina en caliente tanto en horno como en planchas o freidoras, y los alimentos que son susceptibles de ser congelados, se guardan sin aditivos ni conservantes y se envasan al vacío. Este mecanismo permite mover grandes volúmenes de alimentación. El estadio cuenta en total con siete cocinas y están abastecidas por los almacenes de 3.800 metros cúbicos, con zonas de seco y frío.

La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Inspección y Ordenación Sanitaria, está coordinando todas las donaciones y ofrecimientos por parte de entidades y particulares que está recibiendo la Comunidad de Madrid desde que se inició la crisis del COVID-19. Hasta el momento, se han alcanzado 1.855 ofrecimientos relacionados con todo tipo de áreas, desde material sanitario a infraestructuras. En alimentación, han colaborado más de cien entidades.