

## SAN MATTEO, LA MENSA DI FABBRO «PASTI BIOLOGICI, ZERO PLASTICA»

GHEZZI / PAG. 15



LA SVOLTA ALL'OSPEDALE

# Appalto mensa al San Matteo Fabbro assume tutti gli addetti

Gli ex lavoratori delle coop assorbiti dalla ditta milanese, poi 15 nuove assunzioni  
L'amministratore delegato: «Pasti bio, filiera corta e obiettivo "zero plastica"»

**Anna Ghezzi** / PAVIA

Niente più lavoratori "in affitto" nella mensa del **San Matteo**. La ditta che ha vinto l'appalto da 23 milioni, la lombarda Fabbro, li ha assorbiti tutti e ha assunto altri 15 professionisti tra cuochi, dietiste e operatori per il servizio di cucina per personale e pazienti al policlinico. «Abbiamo assunto tutti i lavoratori delle tre coop che gravitavano intorno alla mensa del **San Matteo**, una ventina, con lo stesso salario e lo stesso monte ore - spiega l'amministratore delegato William Fabbro che, con il fratello Massimiliano, ha fondato l'azienda a Nova Milanese nel 1999 - È la nostra prassi. È abbiamo assunto anche nuovo personale, 15 operatori del territorio».

### L'AZIENDA

Il gruppo Fabbro ha 700 dipendenti solo in Lombardia e gestisce la mensa al San Carlo, al Buzzi, al Bassini, per fare qualche esempio, il bar dell'Istituto tumori, del Pio albergo Trivulzio, dell'Ospedale di Rho. Si occupa di pulizie al San Raffaele e al Galeazzi.

«Con i nostri servizi siamo presenti in metà della sanità in Lombardia - spiega Fabbro, precedentemente manager di una multinazionale - Abbiamo vinto la fase preliminare della gara regionale Arca per la ristorazione per tutti gli ospedali in Lombardia, poi ogni amministrazione può scegliere tra i partecipanti alla gara con una gara specifica. Noi siamo stati premiati per la scelta di privilegiare prodotti bio, filiera corta e l'attenzione a una sana e corretta alimentazione in un settore, la ristorazione in sanità, in cui l'impostazione era anni Settanta: tanti grassi, piatti elaborati, primo, secondo e con-

torno, poca attenzione per le scelte alimentari». «Al San Carlo con il nostro ingresso hanno risparmiato il 30% dei costi di ristorazione», spiega Fabbro.

### BIO, ECOLOGICO ED EFFICIENTE

Il policlinico paga circa 5 euro a pasto, 2 euro in meno della media lombarda. «Abbiamo già introdotto innovazioni - racconta Fabbro - per ridurre plastica e imballaggi. No a confezioni monouso o monopor-

zione, noi prendiamo il prosciutto intero e lo affettiamo al momento, che garantisce un prodotto più buono e meno imballaggi. Abbiamo installato erogatori di bevande per ridurre le bottigliette. Inserito nei menù prodotti lombardi e bio, menù più articolati per i dipendenti, specifici per intolleranze e scelte alimentari, e con le dietiste, che andranno anche a spiegare ai pazienti il perché di alcuni menù richiesti dal medico, organizzeremo corsi per aiutarli a mangiare più sano».

Una delle cose più evidenti è l'aumento della scelta per i pazienti: non si rischiano più sprechi? «No - spiega Fabbro - i nostri sono menù intelligenti, con meno condimenti e piatti meno elaborati, quindi flessibili. In più noi siamo specialisti in cucina espressa, la cucina lavora a flusso continuo, le prenotazioni arrivano il giorno prima col palmare: ovviamente siamo attenti a evitare sprechi perché questi riducono i nostri margini. In ogni caso attiveremo accordi per distribuire i pasti confezionati e non somministrati ad enti benefici del territorio». —



Da sinistra i fratelli William e Massimiliano Fabbro, fondatori del gruppo che oggi ha 2mila dipendenti

