

AL POLICLINICO

«In mensa usiamo derrate da capitolato»

— PAVIA —

UN'INDAGINE strutturata e approfondita per valutare la soddisfazione dei pazienti in merito al vitto ospedaliero. Sarà effettuata nei prossimi giorni secondo parametri scientifici e decisi anche dai vertici aziendali. «Attualmente - ha detto William Fabro, amministratore delegato dell'azienda leader nel settore della ristorazione collettiva che ha 2000 dipendenti e un fatturato di circa 100 milioni - abbiamo 5 dipendenti del Policlinico a fare da ispettori. Impieghiamo derrate alimentari conformi

a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, prodotti a km 0 e i salumi vengono affettati freschi perché quelli già imbustati sono di qualità inferiore». Da quando Fabro si occupa del servizio, oltre ad aver mantenuto i 40 dipendenti, ha cambiato i carrelli vetusti e effettuato un investimento in modo da portare in tutto l'ospedale cibi alle giuste temperature. «La mensa è da rifare - ha aggiunto Fabro - e la rifaremo. Per il momento per migliorare il servizio abbiamo una nuova cucina e, per pensare all'ambiente, vogliamo eliminare tutta la plastica». «La situazione attuale del servizio ristorazione è migliorabile e da migliorare, in primis per i pazienti - hanno aggiunto Riccardo Caccialanza, direttore della struttura di dietetica e nutri-

zione clinica del San Matteo e la coordinatrice Elisabetta Montagna -. Il rinnovamento della ristorazione ospedaliera è un'occasione importante per il San Matteo: un'alimentazione di qualità può contribuire alla cura precoce e alla prevenzione della malnutrizione, che riguarda oltre il 30% dei ricoverati. Monitoreremo da vicino quindi i lavori di rinnovamento delle attrezzature e dei locali della cucina, per garantire una qualità ottimale dei pasti serviti». **M.M.**



Peso: 15%