

Chef e dietiste: nuova mensa al San Matteo

La struttura serve
780 pasti per i dipendenti
e 1.370 per i degenti

PAVIA

In controtendenza con molti servizi e attività, in piena seconda ondata di Covid la mensa che serve 780 pasti per i dipendenti del San Matteo e 1.370 per i degenti, è stata completamente ristrutturata. Gli interventi, divisi in due fasi, una prima dalla metà di agosto a metà settembre e una seconda dal 21 settembre a fine ottobre quando i locali mensa sono stati chiusi per permettere il completamento dei lavori e il cambio degli arredi, hanno permesso di ricavare cinque aree (grill, pizza, piatti freddi, frutta e yogurt) e 402 posti a sedere solo 120 dei quali su

un'area di 1000 metri quadri ora possono essere occupati per le norme di contenimento del virus. I lavori sono stati realizzati dalla ditta Fabbro che nel 2018 si è aggiudicata l'appalto da 19.600 euro per 5 anni. «E' importante offrire il massimo benessere alle persone che lavorano - ha detto il presidente del San Matteo, Alessandro Venturi - e il Policlinico ha nei suoi dipendenti la risorsa più preziosa». Oltre a preparare le 680 colazioni per i degenti, a predisporre il menù pensano lo chef Cosimo Fonseca, Isabella Giovanna, tre dietiste, 7 o 8 cuochi

e 25-30 addetti generici.

Ampia la scelta quotidiana che prevede 4 primi, 4 secondi, 2 o 3 secondi. Dalle cucine che si trovano sotto il ristorante aziendale, i, escono i vassoi che un mezzo porta nei vari reparti. Ieri al San Matteo nell'area Covid erano 182 i pazienti ricoverati, di cui 46 in terapia intensiva, 11 in assistenza respiratoria, 125 in degenza ordinaria. Nelle ultime 24 ore ci sono stati 7 nuovi ricoveri, 11 pazienti dimessi e uno deceduto.

M.M.



Peso:17%