

DOPO LA RISTRUTTURAZIONE

Nove chef, duemila pasti Inaugurata la mensa da 400 posti al S. Matteo

Donatella Zorzetto / PAVIA

La nuova mensa-ristorante aziendale del San Matteo apre ufficialmente le porte ai dipendenti. Inaugurata ieri dai vertici del policlinico - il presidente Alessandro Venturi, il direttore generale Carlo Nicora e il direttore amministrativo Vincenzo Petronella - insieme ai rappresentanti della "Fabbro" di Nova Milanese, impresa che nel 2018 ha vinto l'appalto da 19 milioni e 600 mila euro per la ristrutturazione dei locali e la gestione del servizio, «la mensa rinnovata si presenta in questo periodo d'emergenza Covid-19 perfettamente at-

trezzata per ricevere i dipendenti a tavola e offrire un servizio a prova di sicurezza ai pazienti dell'ospedale». L'ha spiegato Nicora, aggiungendo: «Strutture moderne su mille metri quadri, spazi adeguati al flusso di fruitori, miglioramento del servizio e la realizzazione delle nuove isole di distribuzione dei pasti: sono i punti cardine di questa ristrutturazione». I numeri li hanno illustrati i vertici dell'azienda: «I posti a sedere previsti in seguito alla ristrutturazione sono 402. Attualmente, per il rispetto delle norme previste per il contenimento della diffusione del Covid-19, ridotti a 120. Sono circa 2.200 i pasti preparati ogni giorno dallo staff di 60 dipendenti, guidati dallo chef executive e direttore di riferimento

Cosimo Fonseca, affiancato da 8 cuochi e 3 dietiste: circa 780 per i dipendenti e 1.370 (pranzi e cene) per i degenti, a cui si aggiungono 680 colazioni, sempre per i ricoverati.

«I lavori di ristrutturazione dei locali si sono svolti in due fasi - ha spiegato Petronella -. Nella prima, tra agosto e settembre scorsi, gli interventi hanno interessato l'area delle nuove isole di distribuzione dei pasti; nella seconda fase, dal 21 settembre fino a fine ottobre, i locali mensa sono stati chiusi per permettere il completamento della ristrutturazione e il cambio degli arredi». Operazione a cui ha partecipato lo staff tecnico del San Matteo: Olivia Piccinini, direttore del Provveditorato, insieme ai

suoi collaboratori Stefano Figini, Daniela Valeriani e Maria Zagarella; l'ingegnere Rossella Del Bò, direttore dell'Ufficio tecnico, insieme all'ingegnere Riccardo Boerci e ai collaboratori; Elisabetta Montagna, dietista, coordinatore dell'Unità Dietetica e Nutrizione clinica.

«Ringrazio lo staff e l'azienda - ha detto Venturi -. L'inaugurazione di questa mensa rappresenta un ulteriore passo avanti nella strategia del San Matteo di garantire benessere ai propri lavoratori. La bellezza del luogo, oltre al cibo, sono elementi importanti di pausa e condivisione». —



Alcuni dei banchi self service della nuova mensa



Peso: 27%