

Vengono preparati quasi 2.200 pasti al giorno: 1.370 per i pazienti, 780 destinati al personale

San Matteo, la mensa ristrutturata diventa un “ristorante aziendale”

Un “ristorante aziendale”. Così Alessandro Venturi e Carlo Nicora, presidente e direttore generale della Fondazione **Policlinico San Matteo**, hanno definito la mensa dell'ospedale che nelle scorse settimane ha riaperto dopo l'intervento di ristrutturazione effettuato per migliorare il servizio. Il taglio del nastro si è svolto venerdì 11 dicembre. I lavori sono stati realizzati dalla ditta Fabbro di Nova Milanese (Milano), che nel 2018 si era aggiudicata l'appalto quinquennale, con gara regionale, del valore di 19 milioni e 600mila euro. Nella prima fase dei lavori (nel mese di agosto e sino a metà settembre), gli interventi hanno interessato l'area delle nuove isole di distribuzione dei pa-

sti: la mensa è rimasta aperta con il mantenimento di 120 posti a sedere. Durante la seconda fase, dal 21 settembre al 31 ottobre, i locali sono stati chiusi per permettere il completamento della ristrutturazione e il cambio degli arredi. Nel periodo di chiusura è stata utilizzata l'applicazione “Mensa web” che ha consentito ai dipendenti del San Matteo la prenotazione dei pasti. Nella mensa rinnovata grazie al restauro sono state collocate cinque aree tematiche in cui ognuno può comporre il proprio menù: self tradizionale; grill; pizza; piatti freddi; frutta e yogurt. I posti a sedere nella mensa del **Policlinico** in seguito alla ristrutturazione sono 402: attualmente, per il

rispetto delle norme anti-Covid, ne sono utilizzati 120. Ogni giorno il personale della ditta vincitrice dell'appalto (che si occupa anche del servizio cucina) prepara poco meno di 2.200 pasti: 1.370 per i degenti (pranzo e cena) e 780 per i dipendenti. Inoltre vengono anche preparate circa 680 colazioni per i pazienti. Per il San Matteo i lavori alla mensa sono stati seguiti: dalla dottoressa Olivia Piccinini, direttore del Provveditorato, insieme ai suoi collaboratori Stefano Figini, Daniela Valeriani e Maria Zagarella; dall'ing. Rossella Del Bò, direttore dell'Ufficio Tecnico, insieme all'ing. Riccardo Boerci e ai loro collaboratori; dalla dottoressa Elisabetta Montagna, dietista,

coordinatrice dell'Unità Dietetica e Nutrizione Clinica. “Siamo soddisfatti per come si presenta oggi la mensa – ha sottolineato il direttore generale Nicora –: è un luogo moderno e confortevole, dove i nostri dipendenti possono godersi una meritata pausa pranzo nel corso della loro giornata di lavoro come sempre ricca di impegni al servizio dei pazienti. E, naturalmente, resta di fondamentale importanza la preparazione dei cibi, di elevata qualità, destinati ai degenti”. “La mensa è diventata un ‘ristorante aziendale’ per garantire il giusto benessere del nostro personale”, ha aggiunto il presidente Venturi.

(A.Re.)



Il taglio del nastro per la mensa del San Matteo dopo la ristrutturazione



Peso:34%