

SANITA': NUOVA MENSA "MODELLO ALBERGO" ALL'OSPEDALE DI SULMONA

15 Aprile 2017



SULMONA - Vassoi personalizzati per ciascun paziente, carrelli speciali per mantenere costante la temperatura dei cibi, colazione con tazze di ceramica, menu in funzione della malattia di ognuno.

Sono alcuni dei servizi assicurati nella nuova mensa dell'ospedale di Sulmona (L'Aquila), inaugurata oggi.

Tra le novità figurano anche portate vegetariane e per le diverse etnie, alimenti trasportati con mezzi elettrici nell'ottica anti-inquinamento.

La mensa viene gestito dalla società Ep, con sede legale a Roma, che si è aggiudicata l'appalto per 3 milioni e mezzo di euro per un periodo di sette anni.

Il servizio mensa introduce un'impostazione di natura alberghiera, assicura una nota dell'azienda.

Oggi, all'inaugurazione, erano presenti, tra gli altri, il manager della Asl, Rinaldo Tordera, affiancato dal direttore sanitario di presidio, Tonio Di Biase, il sindaco di Sulmona, Anna Maria Casini, l'assessore regionale Andrea Gerosolimo e, per la nuova società di gestione del servizio, il funzionario commerciale Rocco Ruggiero e il capo area Agostino Cascone.

La Ep, da oltre 40 anni nel settore con attività in varie regioni d'Italia, prepara i cibi nei locali della propria cucina, a Pratola Peligna (L'Aquila), e li trasporta all'ospedale di Sulmona dove, grazie ad accorgimenti e moderni strumenti operativi, serve i pasti garantendone al meglio le qualità organolettiche.

Vengono utilizzati, in particolare, i cosiddetti carrelli Burlodge che consentono di conservare su valori costanti e controllati la temperatura del cibo fino al letto del paziente.

Peraltro a breve è previsto, per prendere le prenotazioni delle portate, l'utilizzo di palmari che consentiranno di immettere le indicazioni direttamente nel sistema informatico della società, in modo veloce e sicuro.

La cucina si trova a Pratola Peligna (L'Aquila), locali con una superficie di circa 300 metri quadrati e dotati di apparecchiature all'avanguardia.

Il trasporto verrà effettuato con mezzi elettrici, in linea con la 'filosofia' finalizzata a ridurre le emissioni tossiche nell'ambiente.

Ogni giorno la Ep preparerà 360 pasti tra colazione, pranzo e cena.

Saranno 13 i dipendenti impegnati a garantire nel migliore dei modi la preparazione e la distribuzione dei pasti.

“L’avvio del nuovo servizio mensa segna un innalzamento della qualità della ristorazione grazie all’organizzazione e alla cura dei dettagli nonché alla predisposizione di diete ad hoc a seconda delle esigenze dei pazienti”, ha commentato Tordera.

Ampia soddisfazione è stata espressa dal sindaco di Sulmona, Casini, per il nuovo corso della ristorazione ospedaliera di Sulmona, nel segno del progressivo potenziamento dei servizi del presidio.