



SULMONA: RISTORAZIONE ALBERGHIERA NELLA MENSA DELL'OSPEDALE

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 del paziente, portate vegetariane e per le diverse etnie, alimenti trasportati con mezzi elettrici nell'ottica anti-inquinamento.

Sono alcuni dei punti qualificanti del nuovo servizio mensa dell'ospedale di Sulmona (L'Aquila) che da oggi, sabato 15 aprile, viene gestito dalla società EP, con sede legale a Roma, che si è aggiudicata l'appalto per 3 milioni e mezzo di euro.

Il servizio mensa del presidio peligno compie così un salto di qualità e introduce un'impostazione di natura alberghiera.

Questa mattina, 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**.

L'attività di ristorazione ospedaliera, finora gestita da un'altra impresa con procedura provvisoria, da oggi fa capo alla EP, che si è aggiudicata la gara con procedure d'appalto europee per un periodo di 7 anni.

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, 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. L'altra novità che contraddistingue la nuova gestione è che gli alimenti vengono distribuiti tramite vassoi personalizzati, con menu a scelta 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.

Il trasporto del cibo all'ospedale, dalla cucina di Pratola Peligna (locali con una superficie di circa 300 metri quadrati e dotati di apparecchiature all'avanguardia) 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, serviti con piatti in polycarbonato (plastica dura con speciale materiale lavabile) e tazze in ceramica per bevande come latte e tè.

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

"L'avvio del nuovo servizio mensa", ha detto il manager Tordera, "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".

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.