

IL SETTIMANALE

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE
DELLA PROVINCIA DI PAVIA

ANNO V > N° 228
GIOVEDÌ 08.09.2011

I Aut. Trib. di Pavia n° 661 del 18/10/2006 | Iscrizione R.O.C. n. 15879 | Editore: Fabrizio Raffinelli | Direttore Responsabile: Antonio Azzolini | Direzione, redazione, amministrazione: Pavia - via Moruzzi, 2/d - Tel. 0382.539786 | Pubblicità: PubbliPavese srl - via Moruzzi, 2/d - 27100 Pavia - Tel. 0382.539786 - Fax 0382.462122 e.mail: info@pubbliPavese.it | Impaginazione: www.paolasermani.it | Foto: www.nazmphoto.com | Stampa: FDA (Borgosatollo BS) | I.P. ALLEGATI

SAN MATTEO 30 CHIEF PER MENU D'AUTORE

Il Settimanale Pavese è andato a vedere come lavora la mensa interna del Policlinico di Pavia e ha scoperto che nel 2010 sono state preparate oltre 812 mila pasti

PAGINA 4

"IL SETTIMANALE PAVESE" È ANDATO A VEDERE COME SI MANGIA AL POLICLINICO E COME LAVORA LA MENSA INTERNA. IL COSTO DI UN PASTO È DI 7 EURO

SAN MATTEO, 60 OPERATORI IN CUCINA HANNO SFORNATO OLTRE 812 MILA PASTI

NEL 2010 UTILIZZATI 90 MILA CHILI DI CARNE 130 MILA DI FRUTTA, 26 MILA DI PESCE E QUASI 60 MILA DI PANE

Come mangiano i degenti, i medici, gli infermieri e i dipendenti del Policlinico San Matteo? Il Settimanale pavese è andato a vedere come opera l'Economato, cioè chi fa gli acquisti delle derrate alimentari e come si svolgono i lavori in cucina e quante persone vi operano. Abbiamo scoperto che, durante l'anno scorso, i pasti sfornati sono stati esattamente 812.849.

Una cifra che somma quelli destinati al servizio mensa (oltre 270mila), ai degenti (circa 530mila) e ai congressi (1100). Ogni pasto costa 7 euro (3 per gli alimenti e i restanti per altre spese tra cui la manodopera). Ai dipendenti una consumazione costa 1,03 euro, ai borsisti e laureandi 3 euro, mentre ai dipendenti di ditte esterne e del Cnao il pasto costa 10 euro.

Quest'anno la quantità di pasti prodotta sarà più o meno pari a quella dell'anno passato, visti il numero dei pazienti (2000) e il numero di pasti giornalieri erogati (3000).



"La ristorazione non è esterna" conferma il Coordinatore dell'area economica del Policlinico, la dottoressa Adele Archili "Le derrate vengono acquistate e i pasti vengono cucinati all'interno della nostra struttura". Una eccezione nel

panorama nazionale. La cucina va di pari passo con le esigenze dei pazienti. Tra pranzo e cena, sono un centinaio i pasti dietetici. Dagli ipocalorici, a quelli per lo svezzamento post-operatorio, passando dalle diete per celiaci, insufficienza renale,



allergie e così via. "Quello per i pasti dietetici è un servizio a parte, al quale lavorano due cuochi" spiega lo chef Raffaele Matta "Al servizio mensa lavorano, in tutto trenta cuochi, a cui si aggiungono più di venti operatori tecnici e sette dietiste.

Durante l'arco della giornata, i turni prevedono che due cuochi si occupino dei primi piatti, tre ai secondi, uno o due per macelleria e uno per i contorni". Alla mattina, il confezionamento comincia verso le 8 e alle 11,30 partono i carrelli per la distribu-

zione. I carrelli, che possono portare dai 20 ai 30 pasti, sono 50 e girano per l'intero ospedale. Il menù prevede una scelta tra quattro primi, sei secondi, tre contorni più la frutta. Per la pediatria vengono preparate anche la pizza e le patate al forno. Il pane, il latte fresco e le altre derrate arrivano, a scadenze regolari, anche giornalieri, da fuori Pavia. Dati alla mano, nel 2010 sono stati utilizzati oltre 30mila kg di verdure fresche, 130mila di frutta, oltre 26mila di pesce, quasi 60mila di pane, 90mila di carne, oltre 15mila di salumi e 116mila di verdura surgelata. Di fronte ad una tale mole di confezionamenti, viene naturale domandarsi come vengano smaltiti i pasti in esubero. "Prima non vi era alcuna regolamentazione a riguardo" conclude la dottoressa Archili "Ora, da circa un anno e mezzo, sono le due onlus pavesi "Casa del giovane" e "Camelot" a ritirare l'eccesso e distribuirlo secondo le loro esigenze".

> T.M.