



VercelliOggi

il primo quotidiano on line della provincia di Vercelli



05 May 2016 | [Vai alla Prima Pagina](#)

[Regione Piemonte](#) |
 [Provincia di Vercelli](#) |
 [Vercelli Città](#) |
 [Bassa Vercellese](#) |
 [Saluggia e Livorno](#) |
 [Lungosesia Est](#) |
 [Lungosesia Ovest e Baraggia](#) |
 [Cigliano e Bo](#) |
 [Crescentinese](#) |
 [Palestro e Alta Lomellina](#) |
 [Borgomanero e dintorni](#)

CRONACA

POLITICA

AGENDA

LO SP

Enti Locali

Economia

Società e Costume

Salute & Persona

Pagine di Fede

Mondi Vitali

Eve

[PiemonteOggi.it](#)

[CasaleOggi.it](#)

[BiellaOggi.it](#)

<<

[Indietro](#)

22/05/2013 - **VERCELLI CITTÀ** - MONDI VITALI

VERCELLI – La ristorazione ospedaliera del terzo millennio: a Vercelli veicolati in legame “refrigerato” in carrelli di ultima generazione

Consiglia

Condividi

Tweet

[G+ Condividi](#)

E' stata presentata questa mattina la rivoluzione nell'ambito della ristorazione ospedaliera. “Cook and Chill” è la definizione che contraddistingue il procedimento attraverso la quale la qualità dei cibi serviti all'Ospedale Sant'Andrea di Vercelli e nei poli associati compirà dei sensibili passi avanti.

Il sistema Cook and Chill si affida agli ultimi ritrovati della tecnologia in ambito di cottura, gestione delle temperature e rigenerazione dei cibi preparati attraverso carrelli di ultima generazione, che garantiscono una salubrità del prodotto, un'ottimizzazione delle attrezzature e delle tempistiche di livello estremamente superiore rispetto alle precedenti risorse.

Un metodo di cottura innovativo e uno strumento di conservazione che si configura come ideale secondo quello che la Regione Piemonte ha definito nel documento “Proposte Operative per la ristorazione ospedaliera”, che prevede una grande quantità di linee guida che solo il Cook and Chill può garantire ed agevolare.



La pre

“Non era più accettabile una situazione in cui il personale ospedaliero impossibilitato per motivi logistici ad usufruire della mensa non godesse di un trattamento adeguato o che la qualità del cibo da noi prodotto risentisse dei tempi di trasporto e servizio. Grazie a queste nuove attrezzature possiamo garantire ai degenti e al personale prodotti di qualità e che rispondono al cento per cento ad ogni esigenza e normativa vigente.” - spiega il dottor **Federico Gallo**, direttore dell’Azienda Sanitaria Locale di Vercelli – *“Ma non ci siamo fermati ai carrelli, tutta la cucina interna dell’ospedale e le attrezzature sono state rimodernata secondo le più recenti tecnologie”*.

L’orgoglio nelle voci di chi ha compiuto questi passi era palpabile e motivato, infatti come spiega la dottoressa

Chiara Canton *“inizialmente le nostre scelte hanno suscitato un certo scetticismo, ma queste tecnologie rappresentano il futuro e noi siamo dei veri pionieri nell’ambito, visto che siamo la prima ASL in Piemonte a garantire un servizio del genere. Questo sistema, oltre a garantire una maggiore qualità, flessibilità logistica e sicurezza ai pasti dei degenti e del personale, rientra appieno nel nostro progetto di economia ed ecologia ed è il modo migliore per offrire un servizio alle nostre fondamentali esigenze di pasto inteso come parte integrante di una terapia”*. Ci spiega meglio il punto il dottor **Scipione Gatti**: *“dal punto di vista sanitario la proliferazione batterica compresa tra i dieci e i sessantacinque gradi viene ridotta al minimo grazie al repentino abbattimento della temperatura adottato grazie al sistema, grazie alle tecnologie di questi carrelli avremo costantemente sot importante”*.

Oltre a quanto già spiegato, sono stati due i punti fondamentali che hanno potuto portare innanzitutto la collaborazione tra Pubblica Amministrazione e organi Sindacali, che hanno fatto di quel personale che, come detto, essendo ancora occupato nelle proprie mansioni lavorati reparti. Fondamentale poi è stato l’apporto della Ditta Alessio spa, che in virtù della fiducia Sant’Andrea da ormai un decennio, ha permesso la ristrutturazione delle attrezzature senza contratto in essere. Dopo la presentazione del nuovo carrello ad opera di

Stefano Mercandino della Ditta Alessio spa il dottor Gallo ha potuto affermare: *“siamo in collaborazione, che ci permette di migliorare il servizio senza, in questi tempi, pesare ulteriormente sui bilanci”*.



Al termine della presentazione è stato offerto ai presenti un rinfresco preparato proprio e possiamo garantire, dopo aver tastato con mano la sua qualità, che la ristorazione ospedaliera è a un livello eccelso.



I nuovi carrelli



Stefano Mercandino



Claudia Taliano - Ufficio
Stampa ASL



Federico Gallo



Chiara Canton



Scipione Gatti



Antonino Linguanti -
Responsabile ditta Alessio

VercelliOggi.it - Network ©

Iscrizione R.O.C. n° 23836 - Data ultimo aggiornamento: 2 ottobre 2014 - **Direttore responsabile:** **PIEMONTE OGGI SRL** - P.I./C.F. 02547750022 - Via F. Petrarca 39 - Vercelli - Tel.

Mail: info@vercelliooggi.it - **Note Legali** - **Privacy**

Supporto tecnologico: **Etinet s.r.l** - 12038 Savigliano (CN) - www.etinet.it