Rational nella ristorazione ospedaliera

dussmann-1f57cd22

Nell’immaginario collettivo la ristorazione ospedaliera è spesso associata a pietanze poco gustose ed attraenti, con colori e sapori poco invitanti e facili da dimenticare. Questa associazione è però ormai un retaggio del passato. Oggi la ristorazione ospedaliera sta cambiando e sempre di più si contraddistingue per il suo servizio poliedrico e per la sua capacità di offrire un grande varietà di menù per rispondere alle diverse esigenze dei pazienti e naturalmente del personale ospedaliero, ai quali è dedicato un vero e proprio ristorante Self-Service dove possono soddisfare ogni giorno i loro gusti alimentari

Da quanto è organizzata da Dussmann Service S.r.l., la ristorazione dell’ospedale Manzoni di Lecco è un esempio d’eccellenza, ed offre una dimostrazione pratica di come sia possibile svoltare pagina anche in questo importante settore che ci coinvolge un po’ tutti. Dussmann Service S.r.l. da molti anni è impegnata nella preparazione e somministrazione di pasti presso alcuni importanti ospedali Italiani; al Manzoni di Lecco, suo fiore all’occhiello, è presente dal 2014.

“In un ospedale i menù sono spesso dettati dal capitolato e dalle indicazioni dei dietologi che confezionato la scelta delle pietanze e le tipologie di cotture in base alle esigenze dei ricoverati. Questo non preclude però la possibilità di servire dei pasti saporiti, sani e buoni. Infatti la buona riuscita delle pietanze dipende molto anche dalle cotture. Per il 90% delle nostre cotture facciamo affidamento su RATIONAL. Nelle nostre cucine abbiamo tre SelfCookingCenter® 201 che utilizziamo per la produzione quotidiana dei pasti delle degenze, un SelfCookingCenter® 61 utilizzato per produrre le diete speciali e un SelfCookingCenter® 101, dedicato al self-service per i dipendenti.” Racconta Paolo Paolillo, Executive Chef Dussmann per il centro cottura dell’Ospedale di Lecco.

L’Ospedale produce circa 1700 pasti al giorno, per questo è richiesta una grande flessibilità e la sicurezza di poter sempre contare sull’attrezzatura di cucina.

“Per assicurarci che il nostro servizio sia sempre di alto livello ci sottoponiamo ad audit interni, in cui sono gli stessi pazienti ed il personale ospedaliero a valutare le pietanze che serviamo.

Siamo soddisfatti di poter dire che la valutazione è molto buona, sopra l’80% di gradimento.”

Un processo di valutazione e miglioramento constante permette a Dussmann Service S.r.l. di rispondere prontamente alle esigenze dei clienti, ma anche la tecnologia gioca un ruolo fondamentale: “L’utilizzo della tecnologia RATIONAL ci permette di organizzare la cucina nel modo più efficiente possibile, infatti, la grande varietà di processi di cottura offerti ci permette di ridurre la mole di lavoro per concentrarci su altri aspetti della lavorazione dei prodotti.

Altro grande punto a favore è l’uniformità di cottura, il SelfCookingCenter®, infatti, ci permette di offrire una qualità costante delle pietanze. Infine, la semplicità d’uso lo rende accessibile anche al personale non specializzato, molto comune nelle cucine ospedaliere.” Conferma lo Chef.

Una collaborazione di successo tra le due aziende, con l’obiettivo di abbattere i pregiudizi legati alla ristorazione ospedaliera e renderla invece un esempio di funzionalità ed eccellenza.

Contatto:

RATIONAL Italia S.r.l., Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE)

Tel. 041 8629050 – 041 5951909

Fax 041 8629051

E-mail s.bastianello@rational-online.com

www.rational-online.com