Egalité, pane per le maestranze del nuovo ospedale Fiera Milano

egalite-pane-7c32bca1

Égalité scende in campo per dare il suo aiuto nell'emergenza **coronavirus**, contribuendo con il proprio prodotto icona: il **pane**. Tutti i giorni la boulangerie di via Melzo 22 donerà **pani e baguette per i servizi di ristorazione che Carlo Cracco con la brigata del suo ristorante In Galleria sta preparando per le persone che lavorano 24 otre su 24 alla costruzione del nuovo ospedale Fiera Milan**o.

Dall'inizio del cantiere lo chef stellato provvede a cucinare oltre 300 pasti al giorno su tre turni per gli addetti ai lavori. Égalité si è offerta per coprire tutto il fabbisogno di pane e si è resa disponibile a **portare avanti il contributo anche quando l'ospedale sarà terminato e la struttura funzionante**. I pasti, come prevedono le norme di questa emergenza sanitaria, vengono consumati a distanza di sicurezza e senza un luogo mensa.

L'ospedale Fiera Milano

Collocato all'interno dei padiglioni 1 e 2 del Portello, nell'area della vecchia fiera di Milano, la struttura ospiterà **circa 300 posti letto con rianimazione, terapia intensiva e fasi successive di cura**. Il nuovo ospedale, che si sviluppa su un'area di 25mila metri quadrati dislocati su due piani, sarà dedicato esclusivamente a ospitare pazienti affetti da coronavirus: un vero e proprio grande centro dotato di tutte le più moderne attrezzature d'emergenza e diagnostiche per far fronte all'emergenza.

I servizi di asporto e la prenotazione

Aperta anche in queste settimane per garantire il servizio essenziale di **produzione e vendita da asporto dei prodotti da forno**, la boulangerie effettua i seguenti orari: dal martedì al sabato dalle 8.00 alle 18.00 e domenica dalle 8.00 alle 13.00. Gli ordini possono essere fatti anche telefonicamente allo 02-83482318 o via mail a info@egalitemilano.it. Il cliente troverà, all'orario di ritiro indicato, la sua

ordinazione direttamente all’ingresso del locale.

Un accorgimento per ridurre le occasioni di contatto con lo staff, che si aggiunge alle molteplici misure igieniche adottate: i prodotti sono realizzati in un ambiente sicuro, rispettando le distanze di sicurezza e igienizzando continuamente le superfici.