

Ecco la nuova mensa del Gaslini: aperta anche ai familiari dei piccoli pazienti

di **Redazione**

09 Marzo 2017 - 14:20



Genova. Inaugurata la nuova mensa dell'Istituto Giannina Gaslini nell'edificio realizzato tra i padiglioni 16 e 17, al piano galleria.

La nuova mensa, che si presenta come un elegante e ampio ristorante, occupa una superficie di circa 750 mq, dispone di 280 posti a sedere, 120 in più rispetto alla capienza precedente, con servizi e "cafeteria", per un valore complessivo dell'intervento di 1,5 milioni.

Un passo avanti importante per rendere più confortevole la fruizione dei pasti per i numerosi lavoratori dell'Istituto e delle famiglie, che ogni giorno frequentano il Gaslini. La distribuzione è resa più lineare grazie al posizionamento dei banconi - paralleli al locale cucina - e ad una più corretta "filiera" di distribuzione dai piatti caldi, crudites free service fino alle vetrine dessert e insalate, oltre ad un banco specifico per le pizze.

Nell'ottica di rendere l'Ospedale Gaslini sempre più aperto, solidale, accogliente, sicuro e fruibile per la tutta la famiglia del bambino, che vi accede per visite giornaliere, ma spesso vive in ospedale, insieme ad un genitore - quasi sempre la mamma- per lunghi mesi di ricovero, la nuova mensa è da oggi aperta ai genitori e ai fratelli del bambino ricoverato. L'ingresso è infatti consentito, oltre agli operatori e agli ospiti, anche alle persone in assistenza ai degenti, con eventuali minori al seguito non ricoverati, a fronte del costo di € 5.43 per pasto completo.

Un ulteriore importante novità riguarda la nuova apertura serale, predisposta per venire

incontro alle esigenze delle famiglie dei bambini degenti: il Servizio Mensa sarà attivo tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì nell'orario 12.00 - 14.30 e anche dalle ore 19.00 alle 20.30.

Il Servizio Mensa è gestito da CIR food, capogruppo di un'Associazione Temporanea d'Impresa con CAMST, che si è aggiudicata la gestione per i prossimi 9 anni del servizio ristorazione all'interno dell'Ospedale Pediatrico Gaslini. CIR food si occupa della preparazione e della somministrazione di oltre 600 pasti al giorno mediante vassoio personalizzato per i piccoli degenti e le loro famiglie e della gestione del ristorante aziendale di 280 posti sia a pranzo che a cena. CAMST si occupa di gestire i 3 bar e le diverse postazioni di vending machine dislocate nella struttura ospedaliera.