

Il pranzo è servito anche in caso di blackout elettrico

A cura di:

Elisa Gherardi Responsabile progetto - Servizio Logistico Alberghiero
Alessandra Tagliavini Cucina - Servizio Logistico Alberghiero

Se dovesse ripetersi l'interruzione di energia elettrica, come avvenuto nella notte del 28 settembre 2003 dove per diverse ore, per fortuna di notte, la gran parte delle attrezzature di cucina sono rimaste senza corrente elettrica, non ci troverebbe impreparati. Con la collaborazione del Servizio Attività Tecniche e della ditta appaltatrice del lavaggio e distribuzione pasto abbiamo messo a punto una procedura per assicurare la fornitura del pasto anche con corrente elettrica ridotta al minimo.

1ª FASE:

si è effettuato la ricognizione delle fonti di energia che rimangono disponibili e si è individuato le modalità per garantire la continuità dell'erogazione e la ricognizione delle attrezzature comunque funzionanti. Sono state rese disponibili, senza soluzione di continuità il vapore, il gas metano da utilizzare al minimo per evitare inquinamenti e la corrente elettrica a basso consumo. (celle frigorifere, illuminazione).

2ª FASE:

è stato studiato un menù che si adatti alla gran parte dei pazienti sono stati individuati i quantitativi di derrate a scorta che devono essere costantemente mantenuti disponibili nel magazzino alimentare e loro gestione per evitare sprechi e le modalità di preparazione e confezionamento del pasto anche in assenza del nastro di confezionamento e della lavastoviglie.

MENU'

Si è studiato un menù che fosse adatto a gran parte dei pazienti e che potesse essere cucinato con il solo impiego del vapore e di corrente elettrica a basso consumo:

1° piatto minestrone, minestrina e verdure cotte.

2° secondo piatto formaggio morbido (ricotta/Filadelfia), formaggio semiduro (italico), prosciutto crudo

CONFEZIONAMENTO

Avverrà in stoviglie di plastica monouso con sigillatura dei contenitori dei brodi onde evitare travasi.

L'attività sarà svolta in collaborazione con l'impiego del personale di cucina e quello della ditta appaltatrice. I carrelli pronti saranno riscaldati con apposite prese poste in apposito ambiente attrezzato.

DIETE SPECIALI

La preparazione è garantita con l'impiego del gas metano.

VEICOLAMENTO dei carrelli alle U.O.

Sono stati individuati gli ascensori/montacarichi funzionanti a disposi-

zione del trasporto.

3ª FASE:

verifiche di fattibilità. In due successive occasioni si sono simulati gli effetti del black out. Il Servizio Attività Tecniche ha staccato la corrente ed avviato il generatore. Noi responsabili di cucina abbiamo messo in funzione le attrezzature, abbiamo verificato il funzionamento di quanto stabilito, abbiamo individuato anche soluzioni in caso di black out in corso di produzione in modo da riuscire ad affrontare la situazione se malauguratamente dovesse verificarsi.

La procedura che abbiamo approntato è consultabile in intranet nel sito del servizio Alberghiero.

