



Relazione organizzazione servizio ristorante aziendale Ist zooprofilattico Brescia durante gli interventi di ristrutturazione dei locali cucina e sala pranzo.

Con l'avvio dell'intervento di ristrutturazione previsto per il giorno 28 luglio e della durata prevista di 6 settimane sarà garantito il regolare servizio mensa.

I pasti verranno preparati presso la ns. cucina di Botticino in legame fresco-caldo e tutte le pietanze saranno preparate in giornata. Vista la tipologia di utenti della vs. realtà non si ritiene indicato prevedere una prenotazione nominativa ma si propone di mantenere un servizio come l'attuale con scelta libera.

Per garantire la massima scelta gastronomica agli utenti di tutti i turni si propone di adottare un menu così strutturato

- **Primi piatti:** N° 2 piatti del giorno (1 piatto caldo+1 piatto freddo)
N°2 alternative (pasta pomodoro o ragù+ pasta all'olio)
- **Secondi piatti:** N° 2 piatti del giorno (1 piatto caldo+1 piatto freddo)
N°1 insalatona del giorno
N°2 alternative (1 salume + 1 formaggio)
- **Contorni:** N° 1 contorni caldi
N°2 contorni freddi del giorno

Per quanto riguarda frutta si garantirà la scelta di 2 tipologie di frutta al giorno e le attuali alternative. Durante questo periodo le caratteristiche merceologiche dei prodotti potranno subire delle modifiche legate alla produzione e diponibilità

Non avendo possibilità di utilizzare le attrezzature di lavaggio il servizio verrà effettuato con materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri) i vassoi verranno mantenuti in servizio gli attuali che verranno sanificati manualmente al termine del servizio con detergente disinfettante.

Durante la prima fase della ristrutturazione, se verrà confermato il corretto funzionamento della lavastoviglie/lavabicchieri presente in struttura ed attualmente non utilizzata, si potranno utilizzare le posate in materiale durevole.



Vista la criticità di questo tipo di servizio si chiede che per tutta la durata della ristrutturazione siano sospesi o limitati al massimo i servizi con lunch-box o richieste particolari.

Si potranno garantire servizi lunch-box per gli utenti della zona infetta previa prenotazione settimanale nominativa.

Per quanto riguarda le diete sanitarie si richiede di avere la prenotazione nominativa settimanale per permettere alla cucina di preparare i singoli piatti dietetici.

La prenotazione dovrà essere effettuata via mail alla ns. cucina di Botticino CP.Leonessa@cirfood.com entro il venerdì della settimana precedente.

CIRFOOD s.c.
Area Lombardia
Piazza Adriano Olivetti 3 - 20139 Milano

Sede Legale
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
info@cirfood.com • www.cirfood.com
Cod. Fisc. e P.IVA 00464110352 - Registro imprese di Reggio Emilia n° 00464110352 - REA RE 132738
CIRFOOD s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985
Sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO