

Monoporzioni, cibo sottovuoto, app per evitare la coda: il futuro delle mense

Camst, 12.000 dipendenti di cui 8.000 ora con ammortizzatori sociali, fornisce pasti a scuole, aziende e ospedali: "I centri estivi dei ragazzi saranno la prova generale per settembre"



Pollo, broccoli e patate in un contenitore monouso (@123RF)

ELISABETTA PAGANI

PUBBLICATO IL 08 Maggio 2020



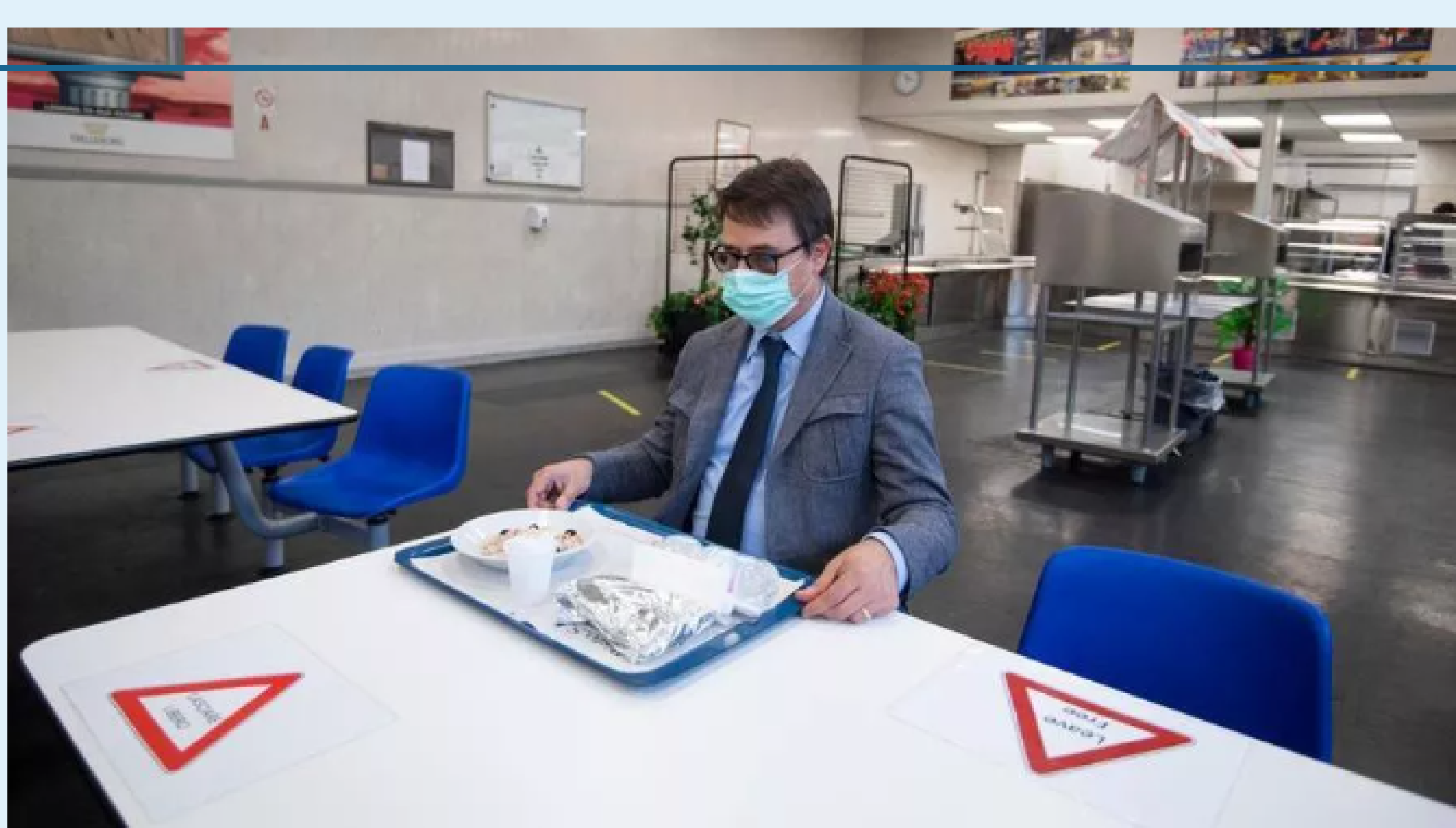
I ristoranti sono ancora chiusi, ma le mense cominciano a riaprire e a progettare il **futuro dei pasti in orario di studio/lavoro**. Se infatti quelle di ospedali e rsa non hanno mai chiuso, quelle aziendali ripartono con la fase 2 e quelle scolastiche pianificano soluzioni per settembre. Perché anche andare in mensa non è né sarà più lo stesso.



Una mensa universitaria affollata: una situazione che per un bel po' di tempo non vedremo più (@LaPresse)

Il buffet con i contenitori da cui servirsi in autonomia per comporre il piatto non si vedrà quasi più, al suo posto ci saranno più facilmente **pasti monoporzione in vaschette termosigillate**. Le file saranno da evitare a lungo, così come la condivisione dei tavoli. E allora per assicurare il minor contatto umano possibile e diluire i flussi di persone arrivano app per calibrare i tempi e piatti monoporzione, ossia già assemblati con i vari cibi e poi sigillati per il singolo cliente. Magari con cottura sottovuoto e confezionamento in atmosfera protettiva.

«Usavamo già l'**atmosfera modificata o protettiva** (atm/atp) e il sottovuoto ma ora aumenteremo i numeri» spiega Danilo Villa, direttore generale di Camst, che opera nella ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera e commerciale. La prima è una tecnologia di confezionamento dei prodotti che, grazie alla sostituzione dell'aria con una miscela di azoto e anidride carbonica, permette di aumentare il periodo di conservazione del cibo. Il secondo è una **tecnica usata dagli chef** che permette la cottura dei cibi in specifici sacchetti a temperature inferiori rispetto a quelle della cottura tradizionale. «Soluzioni importanti in emergenza coronavirus» continua Villa, perché riducono il contatto del personale con il cibo e danno la possibilità di mangiarlo non sul momento.



I cartelli sui tavoli della mensa di un'azienda indicano la distanza da mantenere (@Claudio Peri/Ansa)

Per chi sceglierà di andare in mensa si dovranno prevedere distanziamento sociale e **ingressi e uscite distinti**. Per chi rimarrà alla sua scrivania consegne a domicilio. «Il tema è la riprogettazione della mensa perché continui a essere un luogo gradevole. Ma anche flessibilità, e quindi formule nuove per i clienti» sottolinea il direttore generale di Camst, che conta 12.000 dipendenti di cui 8.000 stanno usufruendo di varie forme di ammortizzatori sociali (soprattutto il Fis, Fondo d'integrazione salariale).

«Abbiamo progettato e messo a disposizione **due app**. La prima, "Camst4you", permette di prenotare il pasto (inteso come combinazione di piatti o lunch box) e poi andare a ritirarlo in mensa o farselo recapitare. La seconda è "CoD@Casa" e, sulla falsariga delle app nate in questo periodo per **monitorare la fila al supermercato**, consente di prenotare in anticipo l'accesso al ristorante aziendale aspettando il proprio turno nella propria postazione ed evitando così attese in coda e assembramenti».



Una mensa scolastica

Nel settore della ristorazione collettiva (che ha circa **100.000 addetti in tutta Italia** ora in gran parte senza lavoro per il coronavirus) le scuole occupano una fetta importante. Per Camst ma anche per Dussmann. Entrambi i gruppi in questo periodo hanno lanciato un servizio per fornire **ricette per i bambini a casa** da scuola: il primo con il progetto "Camst è di casa" realizzato dai suoi nutrizionisti, il secondo con video in cui a cucinare sono proprio le cuoche delle mense scolastiche. «Per molti bambini - osserva Danilo Villa - il pranzo a scuola è l'unico pasto completo e salutare. Sarà fondamentale ripartire e si dovrebbe fare dai **centri estivi**. Molte aziende rimaste chiuse non faranno ferie durante l'estate. E allora gli enti pubblici dovrebbero sostenere le famiglie creando campi per i bambini tutta l'estate. Sarà una prova generale per settembre, per non trovarci impreparati».

E come saranno le mense una volta riaperte le scuole? «Si faranno i turni e nel futuro vedo sempre più monoporzioni, sia per la sicurezza alimentare sia per meglio gestire i flussi di studenti. Bisognerà ripensare l'intero modello - conclude Villa - Immagino che in tempo ci saranno meno cuochi in congedo e più **cucine esterne che prepareranno il cibo e lo porteranno in monoporzioni**. Ma questo non significa che la mensa si trasformerà in fast food. Le tecnologie di oggi ci permettono di fare piatti salutari e gustosi anche se non cucinati interamente sul momento».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

MENSE SCOLASTICHE MENSE AZIENDALI CORONAVIRUS MONOPORZIONE

Ciao TrueRP (Logout)

+ Segui le risposte ai miei commenti



Scrivi un commento

0 comment

ISCRIVITI RSS

PRIMO PIANO

- Libia, residenza ambasciatore italiano sotto il fuoco di Haftar
- Nel pronto soccorso di Bergamo sparite le barelle nei corridoi: "Ma non ci libereremo del virus"
- L'azienda fallita, poi la pandemia. "Da mesi viviamo in un limbo"

ECONOMIA E FINANZA

- Gli Usa pensano a riaprire il dialogo con Huawei sul 5G
- «I nemici della ripresa? Banche e politica peggio dei criminali». Ma le mafie battono tutti
- Mutui, già 3 milioni le famiglie che hanno sospeso la rata (o ci stanno provando)

LETTERE E IDEE

- La Guerra Fredda punto.com
- Le sirene degli aiuti di Stato
- Un'altra spallata al premier

SPORT

- Un'App per i giovani cestisti al tempo del Covid
- Galliani: "Baresi, 60 anni del nostro totem. Insegnava il fuorigioco agli arbitri"
- Ibrahimovic resta in Svezia: sempre più lontano dal Milan

EDIZIONI LOCALI

- La prof psicologa: "La scrittura è terapeutica, ma potete anche telefonarmi"
- All'ospedale "Parini" di Aosta prevista la sperimentazione della cura con il plasma dei guariti da Covid
- Gli agricoltori adottano il circo bloccato da marzo a Bellinzago

STAMPA PLUS

- Vercelli, il talento letterario di Primo Levi debuttò sul settimanale del Pci
- Cuneo, nei disegni di Leonardo i paesaggi della bargiolina
- Il Piemonte omaggia undici eroi della Resistenza senz'armi

FIRME

- Quei vecchi iris da giardino, caso di vegetale resilienza
- La parola alla difesa
- Popolare Bari, cessione dei crediti deteriorati e taglio del 40% dei costi