

Inaugurato il centro cottura realizzato dall'Amos a Saluzzo che impiega 24 persone

Una sola cucina per due ospedali

È stato inaugurato, alla presenza dell'assessore regionale alla Sanità, Luigi Genesis Icardi, il nuovo centro di cottura presso l'ospedale di Saluzzo realizzato dalla società Amos con l'obiettivo di dotare il territorio di una struttura efficiente e centralizzata, organizzata secondo i più moderni processi di conservazione e lavorazione delle derrate per la preparazione dei pasti a favore dell'ospedale di Saluzzo, Savigliano, della residenza Spada di Racconigi e delle comunità alloggio di Racconigi e Cussano.

Una gestione efficiente quindi e di primo livello del sistema produttivo, con contenimento dei costi unito al mantenimento di un alto livello di attenzione alla qualità.

«Si tratta di un'acquisizione importante che garantisce qualità ai servizi nel rispetto di degenti e dipendenti, con cibo a cinque stelle», afferma il direttore generale dell'Asl Cn1 Salvatore Brugaletta presente all'inaugurazione con il referente amministrativo Laura Carignano e il direttore sanitario Giuseppe Noto oltre al commissario straordinario per il Covid Giuseppe Guerra.

**700
mila pasti
all'anno**



L'assessore visita le cucine



C'era anche il sindaco Giulio Ambroggio

« Sono molto soddisfatto per quest'ultimo tassello di un percorso di razionalizzazione dei centri cottura iniziato qualche anno fa. Nei nostri 5 centri di cottura a Cuneo, Ceva, Saluzzo, Asti e Alessandria vengono prodotti circa 2,4 milioni di pasti l'anno», ha aggiunto Odone de Siebert, presidente del consiglio di amministrazione di Amos.

Il centro cottura di Saluzzo nasce grazie ad un lavoro di recupero e ristrutturazione e si sviluppa su 595 metri quadrati di area di produzione e 40 destinata agli spogliatoi. Con una capacità

produttiva di 700 mila pasti, inizialmente il centro ne produrrà circa 370 mila all'anno con 24 operatori impiegati (8 tra cuochi e aiuto, 4 autisti e 10 addetti al servizio mensa, un'impiegata e un responsabile del servizio), mentre i costi per la realizzazione dell'opera sono ammontati complessivamente a 736 mila euro (base d'asta 946 mila), di cui 225 mila per le attrezzature e 511 mila per lavori.

Soddisfatto anche il sindaco di Saluzzo Mauro Calderoni: «Oggi colgo un segnale importante nel processo di integrazione tra le strutture dell'area Nord dell'Asl, che ci permetterà di guardare a un futuro credibile e costruttivo. La coesione sociale

messa in campo richiede che si prosegua con la riqualificazione di altre parti dell'ospedale: ci sono i supporti finanziari per sveltire i tempi».

A chiudere, l'assessore regionale alla Sanità Luigi Icardi: «Ringrazio Amos per il progetto di ristorazione collettiva che a Saluzzo centra l'obiettivo di dotare i presidi ospedalieri di una struttura organizzata secondo i più moderni processi di conservazione e lavorazione delle derrate, efficiente e centralizzata. Credo sia molto importante il rapporto tra le attività della cucina e i prodotti agroalimentari del territorio, all'insegna della qualità e della convenienza a chilometro zero».