



Progetto Carrelli



Santa Giulia e Chiara
KORIAN

a partire dall'1 ottobre 2019

nella nostra Residenza
utilizzeremo

un nuovo carrello

per garantire
una sempre
maggiore sicurezza
alimentare e
rispetto per sapore
e aspetto
delle pietanze



LA QUALITÀ DELLA CONSERVAZIONE

I nostri nuovi carrelli sono paragonabili al forno ventilato delle nostre case. I pasti vengono posizionati in contenitori alimentari simili a teglie, subito dopo la loro preparazione, e trasportati a temperature molto basse per permettere una migliore conservazione. Inseriti nei nuovi carrelli i pasti vengono riportati alla giusta temperatura e consegnati ai nostri ospiti.

LA QUALITÀ DEL CIBO

L'utilizzo di questo carrello garantisce al meglio il mantenimento del livello di apporto nutrizionale delle pietanze, le più varie. La scelta dei menù pertanto può variare maggiormente: pasta corta e lunga, bistecche macinate, gratin, impastanti, etc.

Altri vantaggi sono la praticità nell'utilizzo e una sonda per la verifica delle temperature. Inoltre il nostro nuovo carrello è più sicuro per l'assenza di acqua calda. Viene migliorato anche l'aspetto estetico-funzionale, con un ampio ripiano per la preparazione del piatto.

Un'innovazione tecnologica in grado di mantenere i nostri menù ad alto livello bloccandone la cottura al momento del porzionamento nel piatto.