

Studiare l'impresa, l'impresa di studiare

L'iniziativa promossa dall'Unione Industriali

Gli studenti del «Duca di Buonvicino» in visita alla sede dell'Ep in via Terracina a Fuorigrotta

Ristorazione collettiva, la soluzione è la qualità

Scuola e lavoro

Beatrice Ruocco

Certificazioni di qualità, sicurezza nutrizionale, conservazione degli alimenti, igiene personale. Giuseppe Esposito, direttore commerciale della Ep, azienda leader della ristorazione collettiva, parte da questi importanti aspetti per la preparazione dei pasti nell'accogliere gli studenti dell'istituto professionale «Duca di Buonvicino» nella sede dell'azienda in via Terracina. Enrica Castaldi, responsabile qualità, si sofferma sulla HACCP, uno strumento di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto per valutare e stimare pericolo e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari. Viene mostrato ai ragazzi un video sulle varie fasi di preparazione dei pasti: «È fondamentale la sicurezza igienica dei prodotti per evitare rischi come, ad esempio, le contaminazioni biologiche o chimiche - spiega Enrica Castaldi - Gli alimenti vanno manipolati con grande cura e con attenzione all'igiene personale, occorre sempre utilizzare mascherine e guanti per evitare ogni forma di inquinamento».



Il dato
Ogni giorno preparati ottomila pasti con cucina attenta alla nutrizione

Le varie materie prime divise per categoria e alle pareti una lunga serie di celle frigo ognuna con un alimento diverso: pesce, formaggi, salumi, latte e derivati, carne. In un anno la Ep acquista oltre 200 tonnellate di pasta, 400 di pomodori pelati, 1.000 di frutta, 200 di carne. Enrica Castaldi mostra ai ragazzi l'indicatore della temperatura del frigo, sempre sotto controllo e visibile attraverso un display esterno collegato ai computer dove i dati sono registrati. Tutti i lotti alimentari sono sempre schedati e nu-



La visita Gli studenti dell'istituto alberghiero «Duca di Buonvicino» in visita all'area produttiva dell'azienda Ep, in via Terracina a Fuorigrotta. La ditta è specializzata nella produzione di pranzi e cene per la ristorazione collettiva. NEWFOTOSUD, ANTONIO DI LAURENZIO



L'ambiente Intesa ecologica con Renault

Al termine della visita aziendale Giuseppe Esposito, mostrando agli studenti alcuni nuovi furgoni, spiega: «Entro il mese di maggio 5.600 pasti al giorno verranno distribuiti in 72 scuole con 30 veicoli elettrici modello Kangoo della Renault, con un notevole vantaggio in termini ambientali, grazie ad un'intesa siglata con la casa automobilistica francese».

merati, una rintracciabilità necessaria in caso di allerta sanitaria. «Un piccolo errore di un singolo può causare problemi per migliaia di persone - aggiunge Enrica Castaldi - Occorre, dunque, grande attenzione e cautela nella manipolazione dei prodotti. Basti pensare che l'azienda in un anno provvede alla distribuzione di oltre 18 milioni di pietanze e 4 milioni di buoni pasto in Italia».

Gli studenti entrano nelle cucine, dove vengono preparati, tra pranzo e

cena, nella sola struttura di via Terracina 8 mila pasti al giorno. Si osserva l'intero ciclo produttivo: dalle sale di prelievo dei prodotti, alle due cucine una dedicata per le pietanze con regime dietetico terapeutico, l'altra per quelle normali. L'azienda provvede alla preparazione di diolotto tipi diversi di diete speciali molto richieste soprattutto in ambito ospedaliero dove la Ep offre anche un servizio di prenotazione e distribuzione dei pasti di tipo alberghiero utilizzando carrelli di ulti-

ma generazione: a +65 gradi per le pietanze da servire calde ed al massimo di 10 gradi per le fredde. Si passa poi nel reparto invaschettamento ed etichettatura dei vassoietti in alluminio termosigillati, con lembo di chiusura che rende visibile un eventuale tentativo di apertura. Infine i pasti confezionati vengono, attraverso un montacarichi, sistemati sugli automezzi per il trasporto nelle differenti destinazioni: scuole, ospedali, imprese, università.

L'annuncio

Ci saranno contratti a tempo determinato per tre studenti

«La nostra azienda assumerà tre studenti con un contratto a tempo determinato». Bastano queste poche parole di Giuseppe Esposito, direttore commerciale della Ep, ad illuminare i volti dei ragazzi dell'istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera «Duca di Buonvicino». Increduli chiedono spiegazioni sull'impegno preso dall'imprenditore che chiarisce subito come verranno individuati i fortunati: «Chiederò al dirigente scolastico della vostra scuola di fornirmi i nomi dei tre studenti. Il primo dovrà essere individuato tra i più meritevoli per impegno e profitto, il secondo tra chi ha conseguito voti scolastici nella sufficienza, l'ultimo verrà selezionato tra coloro che hanno scarsi risultati. Perché non è detto che chi non si impegna a scuola non possa poi lavorare in un'azienda di ristorazione collettiva con impegno e passione».

Giuseppe Esposito aggiunge che chi vorrà potrà avere l'opportunità di sottoporsi alla «prova d'arte», una sorta di esame che consiste nella preparazione di una pietanza e di inviare il proprio curriculum. «La nostra è un'azienda in crescita - sottolinea Esposito - abbiamo bisogno di giovani seri e impegnati ma soprattutto spinti da una forte passione per questo tipo di lavoro. Stiamo gettando le basi per aprire nuovi punti di ristorazione collettiva all'estero in particolare negli Emirati Arabi».

La nuova sfida per l'azienda è a Dubai dove la Ep realizzerà nuovi centri con servizi di progettazione delle strutture, dalla scelta delle attrezzature fino alla gestione di tutta la catena di ristorazione. Giuseppe Esposito, infine, consiglia agli studenti di cominciare a lavorare, a fare esperienze in pub, bar, ristoranti per acquisire quella dimestichezza necessaria nel settore: «Se avete l'opportunità andate all'estero, anche per perfezionare le lingue, è utile, ad esempio, lavorare sulle navi di crociera. Sono tutte esperienze formative necessarie per acquisire quelle competenze fondamentali da spendere poi nel mondo del lavoro».

bea. ruo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

