

Lecce, il coronavirus non ferma le mense universitarie

LECCE – Il servizio di ristorazione nelle tre residenze universitarie di Lecce gestite da Ladisa prosegue in totale sicurezza e con la massima attenzione alla qualità, nonostante l'emergenza Covid-19. Lo ha garantito l'azienda, tra le più quotate nella ristorazione collettiva in Italia, nell'incontro odierno con i dirigenti dell'Agenzia regionale per il diritto allo studio universitario e le associazioni studentesche.

Una riunione di coordinamento tenutasi alla vigilia dell'emanazione delle nuove misure del governo per frenare la pandemia. L'incontro è stato preceduto, ieri, da un sopralluogo dell'Adisu nei tre plessi durante il quale gli ispettori hanno potuto verificare la qualità del servizio erogato. L'incontro di questa mattina è servito anche per valutare la possibilità di organizzare pasti veicolati, cioè in modalità catering, per gli studenti che alloggiano alla casa Paster Bonus ed eventuali modifiche del menu, considerando le richieste delle associazioni studentesche. Tra le decisioni confermate oggi da Ladisa srl e Adisu anche la riapertura, sin da questa sera, 3 novembre, del servizio di mensa serale in via Lombardia a Lecce, come già preventivato dalla scorsa settimana.

In questo periodo d'incertezze, Ladisa si adegua giorno dopo giorno alle norme che cambiano con l'obiettivo di garantire un servizio sicuro e di qualità agli studenti che, seppur in numero esiguo, stanno continuando a frequentare le mense. E infatti, quello di Ladisa per gli studenti universitari a Lecce è un impegno che va avanti dal 2015, che è continuato incessantemente anche nei mesi di lockdown per gli studenti che erano rimasti a Lecce, e che proseguirà per i prossimi sei anni, alla luce della recente aggiudicazione del nuovo appalto Adisu da parte della Ladisa.

“Siamo in continuo contatto con l’Adisu – spiega Cesare Pinto, responsabile Sud Italia di Ladisa srl – e in questi mesi difficili abbiamo lavorato incessantemente per garantire una refezione sicura e di qualità agli ospiti delle tre residenze, nel rispetto delle prescrizioni sanitarie. Di concerto con l’Agenzia, già negli scorsi mesi abbiamo studiato delle soluzioni alternative adeguandoci alle strutture che ospitano le mense. Abbiamo ridotto il numero degli studenti seduti in mensa contemporaneamente (a 28 in via Adriatica e 24 in via Lombardia) e portato da 3 a 2 scelte in menù, in modo da garantire il distanziamento anti contagio, ridurre i tempi di attesa per usufruire del pasto e velocizzare il ricambio. L’applicazione del protocollo Covid ha portato dei disagi, ma il dialogo con la rappresentanza studentesca è costante e cerchiamo di andare incontro alle comprensibili esigenze di tutti. Il menù offerto è ricco di prodotti bio e abbiamo sempre garantito, anche in questi mesi difficili, la possibilità di adeguare il pasto a eventuali intolleranze o allergie”.

L’azienda

Ladisa srl, da 20 anni leader nel settore della ristorazione collettiva, è parte integrante del Gruppo Finlad. L’impresa impiega 3.800 dipendenti diretti e 1.600 indiretti e dispone di 18 impianti di lavorazione in tutta Italia per una capacità produttiva di 35 milioni di pasti annui (con l’80% di referenze Bio, Dop e Igp) serviti a oltre 1.000 strutture. Ha conseguito 18 certificazioni di qualità tra cui la ISO 22005:2007 per la Tracciabilità della filiera produttiva e la ISO 14046:2015 WFP per la Water footprint (Impronta idrica). Fra i principali clienti di Ladisa figurano i ministeri degli Esteri, della Difesa e dei Trasporti, comuni capoluogo come Roma, Torino, Genova e Bari, l’Università la Sapienza di Roma, il Politecnico di Bari, l’Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia (Ingv) oltre a grandi aziende come Rai, Mahle e Sogei.