

# VareseNews

## A pranzo in ufficio: come gestire i pasti senza mense

Pubblicato: Venerdì 30 Ottobre 2020



**Sono numerosi i luoghi di lavoro in cui mense e opzioni similari non sono oggi completamente disponibili.** La situazione sanitaria odierna ha costretto alcuni locali a rinunciare al servizio dei pasti; stiamo parlando di mense, bar e ristoranti. Certo, non è sempre così, **alcune realtà sono riuscite ad attivare tutti i necessari protocolli di sicurezza.**

### La situazione

Anche se numerose mense e locali con **proposte per il pranzo sono attivi ormai da mesi**, non tutti vi trovano posto, o decidono di consumare il loro pasto come facevano un tempo. A causa della pandemia da coronavirus le linee guida dal punto di vista sanitario, per quanto riguarda la somministrazione di pasti, sono molto cambiate. In alcuni locali il numero di posti disponibili è diminuito drasticamente, oppure si è costretti a turni, cui non tutti i lavoratori sono in grado di adeguarsi. Sono quindi numerosi coloro che **decidono di portarsi il pranzo da casa**, in modo da non doversi trovare a cercare un locale in cui potersi fermare. Nessuno mette in dubbio che ristoranti, bar e mense oggi attivi offrono la massima sicurezza dal punto di vista sanitario. Portarsi il pranzo da casa è una questione spesso correlata alla difficoltà di pranzare a specifici orari o nel trovare posto nei locali in cui si andava fino a inizio 2020. C'è poi anche chi sta cercando di limitare al minimo i contatti con soggetti estranei, quindi **preferisce comunque rimanere in ufficio per il pranzo.**

### Come portare il pranzo in ufficio

Le questioni che riguardano portare con sé il proprio pranzo da casa riguardano essenzialmente la temperatura dei piatti. Per **la conservazione la problematica è minore**, anche perché gran parte degli

uffici offre ai propri dipendenti un frigorifero, dove riporre il cibo o le bevande in modo che si mantengano privi da contaminazioni. Anche il trasporto è una questione importante: contenitori non ermetici possono far uscire gocce del contenuto, che andranno poi a sporcare ovunque. Avere un buon pranzo da consumare in ufficio, o anche in macchina, in qualsiasi situazione e in qualsiasi stagione è possibile utilizzare dei portavivande, oppure si può pensare agli **scaldavivande e kit porta pranzo elettrici**. In commercio se ne trovano di diverse dimensioni e tipologie, da scegliere a seconda delle personali esigenze.

### Diversi tipi di portavivande

Il portavivande **classico** è un contenitore ermetico, in materiale facilmente lavabile e con coperchi che impedisce ai liquidi all'interno di uscire in qualsiasi modo. Alcuni modelli sono muniti anche di comparti interni, che permettono di portare al lavoro anche più di un piatto per il pranzo. Sono disponibili anche portavivande termici: consentono di mantenere per varie ore la temperatura del pasto, che andrà quindi riscaldato prima di uscire di casa. Ci sono poi dei veri e propri scaldavivande: piccoli elettrodomestici che conservano un pasto e permettono di scaldarlo, utilizzando una minima quantità di energia elettrica. I **modelli più evoluti conservano il calore passivamente**, in quanto particolarmente ben isolati, ma permettono anche di riscaldare ulteriormente il cibo al loro interno.

### Opzioni aggiuntive

Chiaramente la gamma di scaldavivande e portavivande oggi disponibile in commercio è molto ampia. Troviamo anche scaldavivande elettrici con contenitori interni estraibili in metallo: la massima igiene e praticità in ogni situazione. Così come scaldavivande con pratica borsa, che consente di trasportarli anche sui mezzi pubblici senza doversi preoccupare di nulla.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it