

# Pausa pranzo, **Geox** apre «Eating» A Montebelluna il ristorante aziendale

Quattro piani, 278 posti e nutrizionista. Moretti Polegato: «Miglioriamo»

## La novità

di **Gianni Favero**

**MONTEBELLUNA (TREVISO)** Chi lavora alla **Geox** di Montebelluna da oggi potrà decidere se consumare un pasto veloce, sedersi con più calma dietro ampie vetrate con vista sul Montello, magari approfittare della terrazza nella buona stagione o, addirittura, acquistare il pasto pronto da portarsi a casa.

Con 278 posti distribuiti su quattro piani ha aperto ieri «Eating», ristorante aziendale che va a riempire un vuoto nei servizi offerti nel quartier generale della Scarpa che respi-

ra, non essendo mai stata prevista prima una mensa interna forse contando sul fatto che la gran parte degli addetti abita nelle vicinanze. Nei fatti, però, anziché muovere l'automobile e rincasare, era diventato da alcuni anni piuttosto evidente il fenomeno dei dipendenti che risolvevano la pratica del pranzo riparando in qualche snack bar nelle vicinanze e così il patron, Mario Moretti Polegato, si è messo d'impegno progettando una soluzione di qualità ben oltre la media dei servizi interni alle fabbriche.

Per la qualità dei cibi serviti, innanzitutto. All'ingresso di Eating c'è un tabellone con la piramide alimentare che, per cominciare, ricorda l'importanza di una dieta equilibrata, mentre nello staff che gestisce la cucina è stato inserito un nutrizionista con lo scopo di calibrare le portate migliori a seconda del tipo di alimentazione abituale del consumatore. Tenendo conto, detta altri-

menti, di componenti quali gli apporti calorici e la presenza di eventuali sostanze che possano innescare reazioni allergiche. Non sorprende, perciò, se la scelta degli ingredienti è condotta fra prodotti rigorosamente a chilometro zero e possibilmente stagionali, anche in un'ottica di riduzione degli sprechi, e l'energia utilizzata per illuminare e purificare acqua ed aria è razionalizzata il più possibile grazie a soluzioni che sfruttano al massimo la luce naturale e le lampade a led.

L'approvvigionamento elettrico deriva in parte da un sistema di pannelli fotovoltaici e per il resto è acquistata da fornitori che la ottengono da fonti rinnovabili. Gli stessi materiali impiegati per la costruzione del ristorante, come colle, siliconi e pitture, sono a basso impatto ambientale e gli elementi edili sono realizzati, per quanto possibile, con materiali riciclati.

Per la climatizzazione interna e l'irrigazione del giardino circostante, infine, non sono mancate le opzioni di recupero termico e riuso di acqua piovana.

È la dimensione del benessere, al di là di tutto, che Moretti Polegato ha voluto sottolineare nella descrizione di Eating. «Se un paio di scarpe può migliorare la qualità della vita - ha detto -, un ambiente confortevole e sano che nelle pause pranzo favorisca anche la socialità non può che impiegarci il tempo lavorativo delle persone. Eating è la prosecuzione logica dell'asilo nido che ho voluto realizzare alcuni anni fa per rendere più serena la vita dei genitori che lavorano in **Geox**».

Il sindaco di Montebelluna, Marzio Favero, da parte sua ha apprezzato le linee «razionaliste e minimaliste» della struttura ricordando comunque che l'azienda si è già resa disponibile a sostenere progetti di interesse pubblico che ricadono sull'intera cittadinanza.

## Il taglio



● Ieri il taglio del nastro del nuovo ristorante interno di **Geox** (fotoservizio Balanza) voluto dal patron Mario Moretti Polegato per «migliorare la qualità della vita dei dipendenti a pranzo»

