

Mantenimiento

Pedro Valero: “Todos estamos en el mismo barco y ayudando conseguiremos muchísimas cosas”



Pedro Valero, Mantenimiento.

Pedro Valero es un veterano de Mater. Empezó en 2001 en la organización y desde hace 15 años está en Mantenimiento. Hace poco más de un mes Pedro nos dijo se que se marchaba... Pero fue una falsa alarma. Afortunadamente lo tenemos entre nosotros empapándonos de esperanza: “Todos estamos en el mismo barco y ayudando conseguiremos muchísimas cosas, como por ejemplo, vencer esta situación que parece irreal”.

“Desde mantenimiento seguimos al pie del cañón para que las instalaciones no sufran y todo funcione correctamente”, nos cuenta. No estoy solo, añade, “todo el trabajo lo realizamos Isidro, Tini y yo”.

¿Y cuál es este trabajo del que nos habla?

“Hemos habilitado aulas de la zona de Educación para transformarlas en habitaciones individuales para los chicos y chicas”. Explica que este nuevo espacio cuenta con dos zonas diferenciadas, una para los que están aislados por Covid-19 y otra para los chicos y chicas que no están afectados por el virus pero deben guardar cuarentena, con esta disposición se pretende minimizar el riesgo de contagio y salvaguardar la salud de residentes y profesionales.

“Nuestro día a día es proveer de material, adaptar las zonas a la nueva situación y ayudar en todo lo posible a nuestros compañeros y compañeras... ¡Y sobre todo a los chicos!”, añade.



Isidro, Tini y Pedro equipados con sus EPIs.

Centro Mater Misericordiae

Sobre los Equipos de Protección Individuales (EPI) y otros materiales tan necesarios estos días Pedro incide en que han contado con ellos desde el primer día, además, “a día de hoy se ha mejorado el material para poder proteger al personal y usuarios”.



Los hijos de Pedro envían fuerzas al personal.

También hemos querido conocer qué tal el confinamiento en casa, donde cada día su familia le espera. “Hemos convertido nuestro hogar en un colegio, en un gimnasio y hasta en una sala de juegos para que nuestros hijos lo lleven lo mejor posible”. Pedro nunca

pierde el optimismo que le caracteriza: “De esto sacaremos muchas cosas positivas, como que somos felices con menos cosas, y que vamos a tener más respeto por los demás”.

Cocina

Xisca Fiol (Xi-iiss): “Preparamos recetas ricas y de calidad porque queremos mejorar la estancia de usuarios y personal de Residencia”

Trabaja en nuestras cocinas desde junio de 2019 y ya está totalmente integrada. Prefiere que le llamen Xi-iiss, así es como se siente más cómoda. Normalmente la encontramos en Isla, también frecuenta el Puig de Santa Magdalena, pero estos días las circunstancias la han enviado a Mater. Comparte trabajo con Xavier Pampín aunque entre fogones solo coinciden algunos días. Empieza explicando que la primera semana fue la más difícil: “Nueva cocina, nuevos proveedores... Pero bueno, lo hacemos lo mejor que podemos en todo momento y ahora ya estamos adaptados”.



Xisca Fiol (Xi-iiss), en la cocina de Mater.

Centro Mater Misericordiae

Xisca y Xavi cocinan para todas las personas que están en la Residencia: usuarios y trabajadores. De 8.30 de la mañana a 16 horas preparan las comidas y cenas de cada día. “Comida no ha faltado en ningún momento... Algún ingrediente sí, pero hemos podido adaptar la receta sin problema”.

Le preguntamos qué le motiva a realizar su trabajo y nos cuenta que su objetivo es “cocinar recetas de calidad y que estén ricas, para que usuarios y monitores disfruten, y así su estancia sea un poco mejor”.

Concluye explicando que en la cocina las medidas de higiene y seguridad siempre están presentes pero que ahora lleva más cuidado con “los lavados de manos, el uso del desinfectante o la limpieza del uniforme de trabajo”, “también desinfectamos cuidadosamente todos los utensilios que han sido utilizados en la Residencia”, añade.