



MENSA

INCONTRO DEL 10 LUGLIO

Il 10 Luglio u.s. si è svolto l'incontro tra la Direzione del Servizio Immobili **richiesto dalla nostra Organizzazione Sindacale in tema di servizi di ristorazione aziendale.**

Ad inizio incontro il Capo del Servizio, al fine di dare risposta alla **nostra richiesta di apertura di un secondo bar a palazzo Koch**, ci ha informati che è in via di definizione un progetto di spostamento delle cucine al piano 2S e in quell'ambito si cercherà di individuare un idoneo locale per l'eventuale apertura di un secondo bar che risulta necessario.

L'incontro, da noi richiesto con nota del 26 Giugno ha permesso di svolgere un **attento esame e una prima attività di monitoraggio del servizio a soli quattro mesi dalla partenza del nuovo contratto** e di rappresentare le molte segnalazioni che sono pervenute alle nostre Rappresentanze Sindacali nel periodo.

Una delle prime criticità da noi evidenziate ha riguardato le **quantità** delle pietanze che, seppur in linea con lo spirito di attenzione alla salute del personale che ha ispirato quel contratto e la stesura del relativo capitolato, appaiono esageratamente esigue. Le valutazioni sulla **qualità** degli alimenti risultano, invece, positive con un evidente miglioramento rispetto alla passata gestione. Il Servizio Immobili si impegna a ricercare soluzioni, in accordo con la Pellegrini per incrementare le porzioni, in particolar modo quelle dei piatti sostitutivi che risultano essere spesso le più insoddisfacenti.

Per i c.d. "**cestini**" il problema potrebbe trovare soluzione con la prossima introduzione dei box preporzionati che guiderebbero forzatamente l'operatore nella distribuzione dei quantitativi, idem per le insalatone per le quali saranno sostituiti gli attuali contenitori con **recipienti di maggiori dimensioni.**

Per quanto riguarda i **piatti unici** il Servizio Immobili, concordando con le critiche da noi mosse circa l'inadeguatezza degli stessi, sta già provvedendo affinché vengano resi idonei alla loro finalità, e cioè quella di poter rappresentare un pasto che contenga tutti i nutrienti, o eliminati dall'offerta giornaliera.

La stessa disponibilità a una risoluzione è stata mostrata anche per le difficoltà legate alla **presenza esclusiva di sale iodato** (non idoneo per chi soffre di tiroide), problema da noi sollevato e del quale il Servizio si sta già occupando in questi giorni tramite la distribuzione di sale nelle diverse mense dell'area romana.

Sulla famigerata **sparizione di verdure** dalle mense per un paio di giorni, che ha costituito un problema rilevante per molte colleghe e colleghi (soprattutto se vegetariani/vegani), formalizzato alla Banca con nostra lettera del 18 giugno us, il Servizio Immobili ci ha informati che le derrate avevano subito un ritardo nella consegna e questo non avrebbe permesso lo svolgimento completo dei regolari controlli e operazioni di pulizia per cui si è ritenuto di impedirne la distribuzione.

La Falbi, concordando con la scelta effettuata, ha però sollecitato il Servizio ad attivarsi, in questi casi, per una celere e puntuale informativa al Personale.

E' indispensabile una maggiore attenzione alla **comunicazione** che risulta spesso carente o disorganica.

Si è poi discusso sulla **distribuzione esclusiva di acqua** presso le mense, rimostranza rappresentataci da un gran numero di colleghe e colleghi. Anche questa restrizione deriva da una maggiore attenzione al benessere fisico dei lavoratori che induce a seguire una dieta priva di bevande gasate e dolcificate, cosa che ci appare decisamente esagerata e che ci induce a reiterare la richiesta di reinserimento, magari in modo saltuario, di bevande diverse dall'acqua. Il Servizio Immobili ha rimarcato che alcune scelte sono state effettuate in base alle segnalazioni dei colleghi pervenute tramite il questionario somministrato che ha visto il 65% di adesioni e una richiesta quasi unanime di introduzione di una dieta light.

Inoltre, il Capo del Servizio ci informa che a breve, in ottemperanza al progetto di abolizione dell'uso della plastica, le bottigliette d'acqua saranno sostituite dagli erogatori automatici.

Abbiamo sollecitato una maggiore attenzione all'approvvigionamento delle dispensatrici automatiche che spesso rimangono sfornite per più giorni.

L'incontro si è svolto in un clima collaborativo e di ascolto reciproco che non può che giovare al miglioramento di un servizio di fondamentale importanza per il Personale.

Continueremo a monitorare il servizio di ristorazione con l'attenzione che sempre e da sempre ci contraddistingue al fine di garantire la salute e il benessere di tutti i Colleghi.

Roma, 12 luglio 2019.

LE RAPPRESENTANZE LOCALI FALBI
DELL'AREA ROMANA