

RISTORAZIONE: COSA CAMBIA



In data 24 gennaio si è tenuto un incontro con la Direzione BPI (Masi/Bonacchi) che nella prima parte della riunione ha avuto per tema la Ristorazione.

In base al rinnovo anticipato del contratto stipulato con il gestore della mensa – società Pellegrini - dal 5.2.18 ci saranno le seguenti novità:

aumento di n. 60 posti a sedere – innovazione nei sistemi di pagamento (le nuove tessere potranno essere utilizzate anche per i distributori automatici) – possibilità di utilizzare delle App – introduzione di totem per ricaricare le nuove tessere – possibilità di conoscere in anticipo il menù e, più avanti, anche la possibilità di prenotazione del pasto – monitor in mensa con proposta dei piatti del giorno – introduzione di piatti “etnici”, di un grill più arricchito e di piatti a base di alimenti di qualità migliore – rivitalizzazione del Bar, che prenderà i connotati del Bar Bistrot - modifica del format del menù e relativi nuovi prezzi (vedi sotto i dettagli di questi ultimi due punti):

BAR	MENU' MENSA*
<p>Orario di apertura dalle 7.30 alle 17.00. Sarà un vero e proprio bar bistrot con offerta di colazione, piatti freddi, tramezzini, bibite, cicche/caramelle ecc... a prezzi calmierati. La zona bar sarà attrezzata con tavolini.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piatto tris (o piatto combinato) contenente un quantitativo corrispondente al 75% degli attuali primi piatti, 50% dei secondi e 50% dei contorni - € 5.55 2. Pasto completo € 6.50 3. Menu primo piatto + contorno € 4.95 4. Menu secondo piatto + contorno € 5.40 5. Menu special o gourmet € 7.00 <p>(*pane/frutta/dessert/bevande comprese)</p>

Queste novità ovviamente riguardano anche le altre piazze (Aldobrandeschi, Napoli ecc...)

Come avrete notato, a fronte delle suddette novità/innovazioni, ci sarà un aumento dei prezzi che a nostro avviso poteva essere introdotto in modo graduale nel tempo. A tal proposito vogliamo precisare che i costi del restyling del locale mensa (già avvenuto) nonché di quelli relativi al bar e a tutti i cambiamenti che avverranno saranno a carico di Pellegrini che però “in cambio” ha contrattato l’aumento dei prezzi rimodulati come già detto. La Banca, come ci è stato chiarito, non contribuisce neanche con quote pasto. Tali prezzi, essendo già contrattualizzati, non erano oggetto di trattativa. Per contro avremo un miglioramento della qualità totale del servizio di ristorazione ivi compreso un bar degno di questo nome (aperto dalle 7.30 alle 17.00).

Abbiamo fatto notare le criticità dovute all’alta affluenza di colleghi in concomitanza dei corsi di formazione che, come saprete, ora si svolgono in Deruta e non più in Roggia Scagna. Su questo punto abbiamo raccomandato l’Azienda di informare Pellegrini relativamente alle giornate e al numero di persone coinvolte (precisiamo che il numero medio di pasti consumati al giorno è di circa 480).

Per quanto riguarda le zone da adibire e attrezzare per la consumazione dei propri pasti, l’Azienda sta individuando dove collocarle. Non pretendiamo certo gli standard di Tiburtina... (vedi foto a lato), ma auspichiamo che ciò avvenga in tempi brevi. Nel frattempo abbiamo chiesto alla banca di raccomandare a Pellegrini maggior elasticità nei confronti di chi utilizza la mensa per il consumo del proprio pasto. Come avrete notato su alcuni piani dei due palazzi sono stati già posizionati, su suggerimento del Direttore Gpac, dei frigoriferi nella zona ristoro a disposizione dei colleghi.

