



TIBURTINA

Dopo Cracco, come mangeremo ?...

Nella giornata di giovedì 28 settembre, le scriventi OO.SS. si sono incontrate con l'Azienda nell'ottica di proseguire il confronto sulle principali criticità; nello specifico si è parlato prioritariamente del servizio di ristorazione aziendale. Erano presenti oltre a Relazioni Industriali, il referente della ristorazione aziendale e il responsabile della gestione operativa e controlli di qualità. Questi ultimi hanno illustrato le modalità di selezione che hanno portato alla scelta della società Elior spa.

Durante il confronto le scriventi OO.SS. hanno rappresentato le seguenti criticità:

- **Informativa:** manca l'indicazione delle calorie, della grammatura prevista dal capitolato e della composizione degli ingredienti, per rispondere a eventuali problemi di intolleranza/allergia dei colleghi.
Risposta: l'azienda si è impegnata a dare corretta informazione che le OO.SS. richiedono in tempi brevi;
- **Rigidità dell'offerta:** pur essendo presenti ben 5 linee, esse risultano rigide nella scelta sia da un punto di vista del prodotto che da un punto di vista quantitativo (ad es. impossibilità di seguire una dieta light senza "saltare" da una linea all'altra)
Risposta: in merito alla rigidità al momento non ci hanno fornito risposta; d'altra parte, su ogni linea sarà attivata la disponibilità di primi piatti in bianco.
- **Qualità prodotto:** abbiamo rappresentato il disagio diffuso relativo alla qualità del contenuto dei piatti offerti
Risposta: L'azienda ci ha informato che viene effettuato, dalla società FSH, un controllo periodico di tipo biologico, di stoccaggio, di cottura e somministrazione. Le OO.SS. hanno chiesto di essere informati dei risultati della prossima verifica.

A fronte di dati aziendali che evidenziano un utilizzo elevato del servizio di ristorazione, rispetto al quale, viceversa, le OO.SS. continuano a raccogliere numerose lamentele da parte dei colleghi, **è stato chiesto all'azienda l'avvio di una "survey"** che raccolga le valutazioni delle colleghe e colleghi tutti, fruitori o meno, al fine di individuare interventi migliorativi. L'azienda si è dimostrata disponibile ad accogliere il suggerimento. Invitiamo fin da ora a partecipare a tale prossima iniziativa, che auspichiamo fornisca risposte utili all'individuazione delle aree di criticità e di miglioramento.

A margine dell'incontro l'azienda ci ha informato che è stato chiesto al Comune di realizzare parcheggi per motorini sui marciapiedi di Via Camesena, in modo da aumentare l'offerta ed evitare multe e che si sta valutando la richiesta delle OO.SS. di aprire un accesso pedonale con badge anche sulla suddetta strada.

Siamo stati nuovamente sollecitati a rispettare le normative in tema di utilizzo spazi esterni da parte dei colleghi fumatori, evitando comportamenti che potrebbero portare a eventuali sanzioni disciplinari.

Il successivo incontro si terrà nel mese di novembre per affrontare i temi di sicurezza e salubrità del sito.

Abbiamo chiesto all'azienda un diverso posizionamento delle bacheche sindacali, un accesso più immediato a garanzia di un maggiore pluralismo informativo