

La Filctem CGIL di stabilimento ha raccolto le segnalazioni dei colleghi, oltre che Solvay anche Arkema e Cofely, ed ha elaborato un insieme di proposte di miglioramento del servizio mensa trasportati, fermo restando le richieste in merito di salubrità, igiene, microclima, confort di tutti i locali dove si consumano cibi e bevande.

Si richiede il ritorno alla scelta dei piatti come prima del 5 maggio rafforzando numericamente il personale dell'azienda di ristorazione in modo che possano svolgere il loro compito serenamente e senza incorrere in errori.

In alternativa:

- Tutti i menù devono prevedere sia verdura che frutta per bilanciare l'apporto di carboidrati.
- In tutti i menù ci devono essere bicchieri, tovaglioli, tovaglette e posate (in metallo per il menù pizza).
- Le bevande in lattina devono essere da 33 cl.
- Il menù tradizionale deve essere composto con criterio, per evitare di proporre, come accaduto, la caprese con contorno di pomodori.
- Inserire un menù "atleta" con minimo apporto di carboidrati privilegiando le proteine.
- I menù light dovrebbero essere due: uno composto da pasta in bianco, busta di parmigiano, prosciutto cotto, verdura, frutta e bevanda; l'altro (vegetariano) composto da riso in bianco, busta di parmigiano, formaggio (tipo un certosino o due philadelphia), verdura, frutta e bevanda.
- Inserire un menù per intolleranti la cui composizione va stabilita con il medico competente di stabilimento.
- Eliminare il menù "take away" sostituendolo con menù panino.
- Il menù panino sarà previsto anche al terzo turno, previa prenotazione e al costo di un buono mensa.
- Prevedere anche per i trasportati (light e tradizionale) la scelta fra pane comune e pane integrale.
- Ampliare di almeno 30 minuti il tempo concesso ai reparti per la prenotazione.

- **Il capoturno non deve essere ritenuto responsabile dei piatti in ceramica.**
- **I piatti in ceramica vanno trattati e trasportati osservando scrupolosamente le regole di igiene.**
- **Ripristinare per il reparto Compounding i vassoi riscaldabili.**
- **Tutte le salette mensa devono essere dotate di forni a microonde adeguati alle dimensioni dei piatti pizza.**
- **PREVEDERE AL PIU' PRESTO (SETTEMBRE) UN NUOVO SONDAGGIO SUL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.**

Riassunto dei menù proposti:

- **Menù pizza: come attuale, aumentare la quantità della frutta.**
- **Menù panino: come attuale, aggiungere verdura fresca, all'interno del panino o a parte, aumentare la quantità della frutta.**
- **Menù light A: pasta in bianco, busta di parmigiano, prosciutto cotto, due pacchetti di cracker, verdura, yogurt, frutta e bevanda.**
- **Menù light B (vegetariano): riso in bianco, busta di parmigiano, formaggio (un certosino o due philadelphia), due pacchetti di cracker, verdura, frutta e bevanda.**
- **Menù tradizionale: come attuale, aggiungere busta di parmigiano e frutta.**
- **Menù atleta: bistecca di tacchino ai ferri, insalata, grissini o cracker, yogurt, frutta e bevanda.**
- **Menù intolleranti: secondo prescrizione Medico Competente.**

Naturalmente si tratta di una situazione in continua evoluzione e ogni giorno possono arrivare nuove indicazioni dai fruitori dei pasti trasportati.

Spinetta Marengo, 20 maggio 2014