

VERBALE INCONTRO 10 FEBBRAIO 2014: RISULTATI SURVEY MENSA

In data 10 febbraio 2014 la Direzione Solvay Specialty Polymers ha presentato i risultati del questionario di valutazione della ristorazione aziendale alle R.S.U. dello stabilimento di Spinetta Marengo (Mauro Gambetta, Alessandro Fantato) e ai Segretari Provinciali di categoria (Franco Armosino, i).

Sono state ribadite e condivise le premesse che hanno guidato la realizzazione del survey:

- Il servizio di ristorazione aziendale è parte integrante del modello di Welfare dello Stabilimento di Spinetta e, in quanto benefit, deve essere valutato e monitorato.
- Il servizio di ristorazione aziendale coinvolge 305 turnisti Solvay che usufruiscono del servizio veicolato, cui si aggiungono 50 turnisti di Arkema e Cofely non coinvolti nel sondaggio (in tutto circa 3.500 pasti veicolati al mese).
- Il servizio di ristorazione aziendale coinvolge 290 giornalieri Solvay che usufruiscono della mensa centrale, cui si aggiungono 30 giornalieri di Arkema e Cofely non coinvolti nel sondaggio e 100 dipendenti di imprese esterne (circa 11.000 pasti al mese).
- La Società, prima di procedere alla riqualificazione delle attrezzature di cucina a beneficio del servizio veicolato e di quello disponibile presso la mensa centrale, ha avviato un ampio piano di riqualificazione dei Refettori di reparto (con un investimento di circa € 120.000), raccogliendo e mettendo in atto una serie di suggerimenti raccolti dai lavoratori interessati (turnisti) durante l'implementazione del Manufacturing Excellence Projcet (OEE) avviato nel 2011.
- La Società, una volta completate le attività di intervento nei refettori di reparto, ha quindi proceduto al progetto di sostituzione delle attrezzature di cucina come sopradescritte e di interventi di riqualificazione della mensa centrale.

Sono stati ribaditi e condivisi gli obiettivi del survey:

- Comprendere il livello di gradimento dei 'turnisti' Solvay sul Servizio Veicolato
- Comprendere il livello di gradimento dei 'giornalieri' Solvay sul servizio erogato in Mensa Centrale
- Attivare un piano di azioni condiviso per affrontare le criticità emerse
- Consolidare i risultati positivi sino ad ora raggiunti
- Individuare i K.P.I. mensa per ripetere il survey ad intervalli regolari



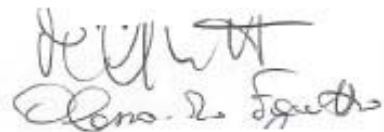
A fronte dei risultati presentati, dai quali si evince la necessità di attuare un piano di miglioramento del servizio così detto veicolato, è stato individuato un piano di azioni condiviso per apportare con tempestività i correttivi ritenuti necessari:

- Incontro Solvay (buyer) e (Direzione) 12/02/2014 ✓
- Incontro Solvay (buyer) e (Direzione) 13/02/2014 ✓
- Presentazione risultati alla commissione mensa 14/02/2014 ✓
- Incontro Solvay, Pellegrini, RSU e Commissione Mensa presso il Centro Logistico di Peschiera Borromeo per analizzare le principali criticità e individuare un piano di azioni immediato per il servizio veicolato 11/04/2014 ✓
- Incontro Commissione Mensa con per definire la logistica delle consegne dei pasti veicolati (orari e modalità) 15/04/2014
- Comunicazione ai reparti dei risultati e delle azioni di miglioramento a cura dell'azienda entro 30/04/2014
- Attivazione interventi nei refettori Compounding, Algofrene/Fluoro e Algoflon 2 entro 31/07/2014
- Attivazione nuovo servizio veicolato e nuovo sistema di prenotazione 05/05/2014
- Attivazione nuova survey entro 30/11/2014

La Società e le OO.SS. si impegnano nel portare avanti il suddetto piano di azioni secondo le tempistiche programmate e, a conclusione dello stesso, ad incontrarsi per analizzare i risultati conseguiti.

Per l'Azienda

Per le Rappresentanze Sindacali





Addendum al verbale del 10/02/2014

Nell'incontro dell'11 aprile 2014 le RSU, la Commissione Mensa, l'Azienda e Pellegrini hanno definito i menù che caratterizzeranno il servizio veicolato a partire dal 5 maggio 2014.

Menù **PIZZA**: pizza intera + frutta + yogurt + bevanda

La pizza sarà consegnata con uno specifico piatto di ceramica per consentire la riattivazione.

Visto il valore del piatto, eventuali ammanchi saranno addebitati agli utilizzatori.

Menù **PANINO (6gg.)/FOCACCINA (7gg.)**: a settimane alterne 1 panino tipo ciabatta con prosciutto crudo e formaggio + 1 pacchetto di patatine + frutta + dolce confezionato + bustina maionese e ketchup + bevanda

Oppure 2 focaccine prosciutto cotto e formaggio + 1 pacchetto di patatine + frutta + dolce confezionato + bustina maionese e ketchup + bevanda

Menù **LIGHT**: riso in bianco con bustina di parmigiano + cotoletta di pollo al forno + yogurt + 2 pacchetti di cracker

Menù **TRADIZIONALE**: 1 primo del giorno + 1 secondo del giorno + 1 contorno del giorno + pane + bevanda incluso kebab (1 volta al mese) / regionale (1 volta al mese)

Menù **TAKE AWAY**: 1 scatoletta tonno 120 gr. + 1 pacchetto di patatine 25 gr. + 1 budino + 4 pacchetti di cracker + 1 bevanda

Utilizzare un doppio sistema per ricordare ai colleghi le modalità per una corretta riattivazione dei vari piatti proposti: istruzioni operative appese nelle salette ristoro e sfruttare la disponibilità di Pellegrini che, a rotazione tra le squadre e in un tempo ragionevole, si fermerà in un refettorio di reparto per coinvolgere tutti nell'informazione specifica delle procedure più corrette da seguire.

Per l'Azienda

Per le Rappresentanze Sindacali

Assente D'Amico

Pellegrini