Addì 26 luglio 1995

TRA

FIAT SpA, assistita dall'Unione Industriale di Torino

E

FIM FIOM UILM nazionali e territoriali

facendo seguito a quanto convenuto nell'accordo del 22 dicembre 1994 e all'incontro del 15 marzo 1995 presso la sede dell'Unione Industriale di Torino in relazione al sistema di ristorazione aziendale precotto e surgelato monodose, si è convenuto quanto segue.

Fermo restando quanto definito negli accordi del 18 luglio 1988 e dell'8 febbraio 1990 in merito alla trasformazione del sistema di ristorazione aziendale, è stata esaminata e discussa l'opportunità di apportare una modifica dell'attuale sistema precotto surgelato monodose che tenga conto del progressivo avanzamento del programma di trasformazioni e della conseguente riduzione delle unità produttive interessate al sistema stesso, nonché dell'esigenza di miglioramento, assicurando la necessaria qualità del servizio e dei prodotti.

A questo proposito, sulla base dell'esame svolto in sede di Comitato di Coordinamento Centrale, è stato considerato un intervento migliorativo che sia coerente con il crescente interesse per i problemi dell'alimentazione, in relazione allo stato di salute e di benessere degli utenti del servizio e ai fattori di rischio presenti nell'alimentazione stessa.

Il sistema di ristorazione precotto e surgelato monodose, pur essendo in via di superamento definitivo a seguito del programma di trasformazione in atto, è

stato considerato particolarmente idoneo all'introduzione di un piano nutrizionale coerente con le esigenze sopra richiamate, considerate le sue caratteristiche di produzione e distribuzione dei pasti.

A tal fine si è convenuto di introdurre una nuova formulazione dei menu avvalendosi dell'analisi svolta dal Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica dell'Ospedale Maggiore S.Giovanni Battista di Torino, documentata dalla relazione tecnica che è stata illustrata nel corso dell'incontro.

Le analisi svolte hanno avuto ad oggetto i piatti presenti nella produzione surgelata e fresca gastronomica che fanno parte dell'attuale sistema di ristorazione. Ciò ha consentito di identificare in modo scientificamente valido le caratteristiche nutrizionali di ogni singolo piatto e di valutare gli effetti delle combinazioni dei vari piatti sotto il profilo calorico in modo coerente con i fabbisogni individuali e le esigenze di una corretta e consapevole alimentazione.

E' stato pertanto convenuto di modificare dal 1° ottobre 1995, considerati i tempi tecnici necessari alla predisposizione del nuovo menu, il sistema surgelato nelle unità produttive di FIAT AUTO, IVECO FIAT e TEKSID tuttora interessate al sistema di ristorazione surgelato, come segue:

- Tutti i piatti saranno accompagnati dall'indicazione del contenuto di calorie presenti in ciascuno di essi, contrassegnati da tre simboli utili a identificarne in modo immediato e semplice il livello calorico nel seguente modo:

  ▲ alto contenuto calorico
  ▨ medio contenuto calorico
  O basso contenuto calorico

- Il menu sarà sempre accompagnato da una tabella sinottica che consenta di individuare il valore calorico complessivo del pasto scelto dall'utente in base alle caratteristiche dei singoli piatti, che lo compongono.

- Il menu sarà articolato in due parti, una ad aggregazione libera e una a aggregazione vincolata, secondo lo schema allegato.

A) La prima parte del menu, che sarà composta dal Comitato di Coordinamento Centrale in base alla gradibilità dei singoli piatti e delle combinazioni degli stessi, sarà articolata in 7 piatti (2 primi surgelati, 3 secondi, di cui 1 surgelato, 1 formaggio fresco e 1 fresco gastronomico, e 2 contorni, di cui 1 surgelato e 1 fresco) liberamente aggregabili tra loro.

B) La seconda parte del menu sarà composta da due pasti completi dietetici composti dall'équipe tecnica che ha predisposto il progetto alimentare, e pertanto sarà vincolata nella composizione dei pasti, in considerazione delle seguenti esigenze:

- menu dietetico: per generiche esigenze di digeribilità e di peso
- menu ipocalorico: per specifiche esigenze cardiovascolari legate alla presenza di grassi e di colesterolo

- Il numero dei piatti presenti nel menu sarà quindi aumentato dagli attuali 11 a 13 e le possibilità di aggregazione passeranno da 17 a 20, considerate le possibili composizioni di pasti completi e di pasti ridotti, secondo lo schema riprodotto in allegato.

- In via sperimentale e con carattere di stagionalità che sarà oggetto di valutazione da parte del Comitato di Coordinamento Centrale, sarà introdotto un piatto unico di nuova formulazione. Inserito nel menu in aggiunta a quelli sopraddetti, esso dovrà essere configurato come pasto gastronomico fresco avente le caratteristiche nutrizionali di un pasto completo. In tale modo le possibilità di composizione dei pasti passerà a 21.

In considerazione della organicità del nuovo sistema di composizione dei menu le parti hanno ritenuto superata l'esigenza della presenza di più produttori dei piatti e di esposizione del marchio, che sarà evidenziato a parte.

Al fine di migliorare la gamma dei piatti attualmente esistenti si è convenuto sulla opportunità di introdurre nuovi piatti freschi gastronomici e di razionalizzare la gamma dei piatti surgelati in considerazione delle esigenze degli utenti e della gradibilità dei piatti stessi.

Il Comitato di Coordinamento Centrale sarà la sede in cui avverranno le nuove presentazioni, compresa quella dei piatti unici gastronomici.

Restano immutati i compiti del CCC e dei Comitati Ambiente, definiti negli accordi del 2 marzo 1976 e del 5 giugno 1979, con l'unica eccezione della modalità di composizione dei menu dietetici mirati, predisposti dall'équipe tecnica in base alle esigenze nutrizionali sopra descritte.

Ferma restando la struttura del menu in relazione al numero massimo di piatti presenti e di combinazioni possibili, le parti hanno convenuto che per il periodo compreso tra il 1° ottobre e il 31 dicembre 1995 sia effettuato un monitoraggio dei consumi dei pasti per

valutare il gradimento del nuovo menu e, in particolare, dei secondi piatti del menu libero secondo l'articolazione sopra prevista (1 surgelato, 1 formaggio e 1 fresco-gastronomico).

E' previsto un incontro di verifica entro il mese di gennaio 1996 per valutare i risultati del monitoraggio e considerare, nel rispetto della struttura generale sopra definita, eventuali adeguamenti.

ALLEGATO

Schema di composizione generale del menu del giorno

area a libera aggregazione dei piatti			*menu mirati e vincolati*	
PRIMI	**SECONDI**	**CONTORNI**	**Menu Dietetico**	**Menu Ipocalorico**
1 *surgelato*	1 *surgelato*	1 *surgelato*	1 *surgelato*	2 *surgelato*
2 *surgelato*	2 *fresco formaggio*	2 *fresco*	2 *surgelato / fresco*	2 *surgelato / fresco*
	3 *fresco gastronomico*		3 *surgelato / fresco*	3 *surgelato / fresco*

- PIATTO UNICO *fresco (stagionale)*

<u>Aggregazioni possibili</u>:

- *pasti completi* 12 a libera aggregazione + 2 dietetici mirati = 14
- *pasti ridotti* 6 a libera aggregazione = 6
- *pasto completo* 1 piatto unico stagionale = 1

totale *20/1*

Menù della Settimana dal al Impianto di

Menù a dieta	Menù Generale												Dietetico	Ipocalorico
PIATTI	1-5-10	1-6-10	1-7-10	1-5-11	1-6-11	1-7-11	2-5-10	2-6-10	2-7-10	2-5-11	2-6-11	2-7-11	3-8-12	4-9-13
TIPO PASTI	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P
VASSOIO	BIANCO	BLU	GIALLO	MARRON	VERDE	ROSSO	BEIGE	VIOLA	BIANCO ARANCIO	BLU ARANCIO	GIALLO ARANCIO	MARRON ARANCIO	VERDE SENAPE	ROSSO SENAPE
RIDOTTI CON TOVAGLIA	5-10 VERDE	6-10 VERDE	7-10 VERDE	5-11 VERDE	6-11 VERDE	7-11 VERDE								

LUNEDI'	1 ▲ 2 ▨	5 ○ 6 ▨ 7 ▨	10 ▨ 11 ▲	3 8 12	4 9 13
MARTEDI'	1 ▲ 2 ▨	5 ▨ 6 ▲ 7 ▲	10 ▲ 11 ○	3 8 12	4 9 13
MERCOLEDI'	1 ▲ 2 ○	5 ▨ 6 ▲ 7 ○	10 ▲ 11 ○	3 8 12	4 9 13
GIOVEDI'	1 ▲ 2 ○	5 ▲ 6 ▨ 7 ▲	10 ○ 11 ▲	3 8 12	4 9 13
VENERDI'	1 ▲ 2 ○	5 ▲ 6 ▨ 7 ▲	10 ▲ 11 ○	3 8 12	4 9 13

*****	14 ▲	14	
*****	14 ▨	U	GRIGIO

LEGENDA
In funzione della categoria del piatto:
○ basso contenuto calorico
▨ medio contenuto calorico
▲ alto contenuto calorico

Addì 26 luglio 1995

Verbale di riunione

Nel corso dell'incontro tenutosi in data odierna tra FIAT SPA, assistita dall'Unione Industriale di Torino, e le Organizzazioni sindacali FIM FIOM UILM, é stata avanzata la richiesta di procedere a una revisione della composizione del cestino per il terzo turno, attualmente previsto da specifici accordi in unità produttive di alcuni settori.

Considerata la specificità dei singoli accordi e la mancanza di una formulazione unitaria del cestino per il terzo turno, FIAT SpA ha dichiarato la propria disponibilità a promuovere entro il mese di settembre incontri di settore per l'esame, laddove é previsto il cestino per il terzo turno, di possibili variazioni dell'attuale composizione dello stesso.