Torino, 19 dicembre 1989

VERBALE DEI LAVORI
DELLA COMMISSIONE PARITETICA MENSA

In riferimento a quanto stabilito dall'accordo 18/7/1988 in ordine all'esigenza del superamento dell'attuale sistema di ristorazione aziendale, è stata costituita una Commissione Paritetica Mensa che, iniziando i propri lavori a partire dal mese di ottobre 1988, ha innanzitutto provveduto ad effettuare un'ampia analisi di vari sistemi di ristorazione aziendale realizzati in Italia ed all'estero.
In particolare, l'analisi è stata condotta in riferimento ai diversi sistemi di preparazione e di distribuzione dei cibi (sistema precotto multidose surgelato e fresco, mensa fresca e sistema misto).

E' stata inoltre effettuata un'attenta disamina delle modalità tecnico organizzative, dei vincoli tecnici, dei costi e tempi di realizzazione impiantistica (che si intendono confermati) in riferimento alle unità aziendali individuate come aree di sperimentazione dal già citato accordo 18/7/88 e dal successivo verbale di riunione del 26/10/1988.

Esaurita quindi tale fase propedeutica, la Commissione ha ritenuto di introdurre il sistema di mensa fresca tradizionale negli stabilimenti di:

- Fiat Auto: Rivalta e Termoli
- Teksid: Carmagnola Ghisa
- Fiat Aviazione: Via Nizza
- Carrelli Elevatori: Bari

Per quanto riguarda la sede Isvor, in relazione ai vincoli tecnico-logistici emersi, si è ritenuto di introdurre un sistema misto, che prevede la coesistenza di piatti freschi caldi, di precotti surgelati e di piatti freschi freddi.

<u>In ordine agli aspetti tecnico-organizzativi</u> collegati ai nuovi sistemi di ristorazione e connessi a tutte le aree sperimentali sopra indicate:

- Dopo una dettagliata analisi logistico-organizzativa del servizio (affluenza dei lavoratori in rapporto all'ubicazione dei ristoranti) la Commissione ha riconfermato la validità dell'accordo 3/7/1978 in relazione alla durata della pausa mensa retribuita, che si riconferma di 30 minuti primi per i lavoratori interessati dall'accordo citato.
- La Commissione ha altresì confermato la possibilità che il servizio mensa venga articolato su più turni in rapporto alle situazioni tecnico-produttive-organizzative e per garantire ai lavoratori un livello di servizio costante.
- E' stata confermata la prassi della prenotazione individuale del pasto all'inizio di ciascun turno di lavoro. Negli stabilimenti di Rivalta e Termoli, dopo un primo periodo di avviamento, si è

inoltre stabilito di sperimentare un nuovo sistema di prenotazione individuale attraverso un'apposita procedura informatica.

- Ciascun commensale avrà la possibilità di comporre il proprio pasto utilizzando più alternative, avendo quotidianamente a disposizione 3 primi, 3 secondi e 2 contorni. Un pasto completo sarà costituito da:
  . 1 primo piatto
  . 1 secondo piatto
  . contorno
  . frutta
  . pane.

  I pasti ridotti saranno composti come quelli completi con esclusione del primo piatto.

<u>In ordine al lay-out</u>, la Commissione, tenuto conto delle esigenze dei lavoratori nonchè dei vincoli organizzativi, ha provveduto ad individuare l'ubicazione ottimale delle sale ristorante e delle zone di cottura dei primi piatti ove previste.

Per quanto riguarda la dislocazione delle cucine, sono state valutate positivamente le proposte avanzate dall'azienda.

La Commissione ha altresì ritenuto idonee, per tipologia e qualità, le apparecchiature tecniche, gli arredi e le stoviglie proposti dall'azienda.

<u>Per quanto concerne l'espletamento del servizio</u> (ferme restando le specificità Isvor) la preparazione dei cibi, in considerazione dello stato attuale degli impianti e dell'articolazione del servizio, avverrà, per ogni unità produttiva, in un'unica cucina, con successivo trasferimento dei cibi stessi alle sale ristorante. Il trasporto sarà realizzato utilizzando appositi contenitori termici.

Ove previsto (Rivalta e Termoli) la cottura dei primi piatti avverrà in zone apposite, attigue ai locali ristorante.

Nelle sale ristorante la distribuzione delle vivande avverrà attraverso un sistema meccanizzato di scorrimento, o attraverso un più tradizionale sistema di self-service (Carrelli Elevatori).

Ciascun commensale dovrà prelevare dagli appositi punti di distribuzione il pane, le stoviglie ed il vassoio che, al termine della refezione, dovrà essere deposto sugli appositi nastri trasportatori.

La Commissione ha valutato positivamente la proposta dell'azienda di coinvolgere (in via sperimentale negli stabilimenti di Rivalta e Termoli) esperti dietologi nella composizione dei menu, anche allo scopo di diffondere una corretta informazione/educazione alimentare.

Affinchè il personale aziendale preposto alle attività di controllo del nuovo sistema di mensa fresca risulti in possesso delle conoscenze più avanzate in ordine all'espletamento di tale ruolo, l'Azienda ha provveduto a predisporre un apposito intervento formativo attraverso il Centro Professionale Alberghiero di Ivrea.
Tale iniziativa interesserà, in via sperimentale, il personale Fiat Auto preposto al controllo delle attività di ristorazione negli stabilimenti di Rivalta e Termoli.
Su richiesta delle Organizzazioni Sindacali presenti in Commissione, la partecipazione ai corsi suddetti potrà interessare anche i Rappresentanti Sindacali Aziendali o Esperti ex accordo 5/8/1971 che, nei termini e secondo le modalità da individuare

successivamente, parteciperanno -congiuntamente all'Azienda- alle attività di controllo del nuovo sistema di ristorazione.

Per presa visione i membri della Commissione Paritetica Mense.