



## Verbale di incontro

Data di incontro: 20/10/2022

Nome degli invitati	Iniziali	Presente	Ruolo
		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Grandi Pino	GP	<input checked="" type="checkbox"/>	Responsabile del Servizio
Iacoella Sabrina	IS	<input checked="" type="checkbox"/>	Responsabile di Esecuzione del contratto ENEA
Andreocci Leila	AL	<input checked="" type="checkbox"/>	commissione mensa
Fedele Pasquale	FP	<input checked="" type="checkbox"/>	commissione mensa
Grilli Maria Luisa	GM	<input checked="" type="checkbox"/>	commissione mensa
Martini Fabrizio	MF	<input checked="" type="checkbox"/>	commissione mensa
Tedeschi Davide	TD	<input checked="" type="checkbox"/>	commissione mensa

### Argomenti esposti:

- Un lettore POS in più in cassa;
- Apertura della seconda fila il venerdì;
- Possibile ulteriore scelta di primo piatto
- Equilibrio carboidrati/proteine nel menù
- Riassetamento dei distributori del caffè negli edifici e messa in funzione di quello in atrio mensa (almeno distribuzione caffè)
- Mantenimento temperatura dei pasti
- "Poke" farlo rientrare come pietanza del menù (es. poke=secondo+contorno+1 frutto)

### Estratto dell'incontro

Il sopralluogo della mensa è iniziato alle 9:40 con la presentazione della nuova commissione mensa e in presenza del Sig. Grandi Pino, responsabile del Servizio e la Sig.ra Iacoella Sabrina, Responsabile di esecuzione del contratto ENEA.

La commissione mensa richiede di installare un altro POS in cassa al fine di facilitare lo scorrimento della fila e velocizzare i pagamenti. Mentre stiamo facendo sopralluogo ci viene comunicato che il POS è stato appena installato.

Sono stati esposti i seguenti problemi:

- il venerdì dove i tempi di accesso alla mensa si prolungano molto oltre i 20 minuti, creando notevoli disagi e scoramento nei dipendenti; tale problema è dovuta ad una sola linea funzionante. La C.M. chiede che venga riaperta un'altra fila almeno fino alle 13:00. Tale proposta è stata accettata dal sig. Grandi con la condizione di non variare il numero di operatori, pertanto le due linee saranno servite solo da un operatore.

- manutenzione e rifornimento dei distributori di caffè (inserendo ,su richiesta dei dipendenti, cornetti, crostatine), in particolare sono stati segnalati i distributori automatici presenti negli edifici:

- T-4 che presenta necessità di manutenzione all'interno
- F-67 dove il distributore appare danneggiato nella parte anteriore in plastica (con foto allegate)
- F17 è stato disattivato per l'erogazione di bevande calde, ed è al momento in funzione solo per la distribuzione di acqua e merendine; il distributore perde continuamente acqua con notevoli lamentele da parte dei dipendenti e degli addetti alle pulizie.

E' stato anche richiesto il ripristino del distributore nell'atrio mensa.

Tali problematiche sui distributori automatici saranno parte di una nota della CM che sarà inoltrata via email alla Responsabile di Esecuzione.

E' stata inoltre richiesta un'attenzione maggiore sia sul mantenimento della temperatura dei pasti, che a volte giungono quasi freddi ai dipendenti, che sulla cottura (soprattutto sulla cottura delle patate che diverse volte risultano essere crude all'interno), inoltre si è chiesta anche una maggiore variazione di condimenti.

E' stato chiesto di far rientrare il "poke" come una pietanza del menù, ad es. al posto della pietanza "insalatona". Su tale proposta il Sig. Grandi proverà a venire incontro a tale esigenza.

E' stato altresì chiesto un maggiore equilibrio carboidrati/proteine nel menù giornaliero.

A tal fine si richiede di variare il menù e ci si accorda con GP che stilerà un menù settimanale in vigore dalla seconda settimana di Novembre da integrare/modificare con la commissione mensa.

L'incontro si è concluso alle 10:50 circa.