

## **Verbale Riunione Commissione Mensa del 15/09/2014**

Alle 8:30 ci siamo riuniti con il responsabile Lindoor per parlare del Menù invernale. Abbiamo proposto delle modifiche che verranno sottoposte da Lindoor al Responsabile di Esecuzione ENEA per concordare il Menù definitivo che pubblicheremo sul sito, e che partirà da lunedì della settimana prossima (22 settembre). Abbiamo chiesto più varietà nelle verdure, e più verdure di stagione. Inoltre abbiamo richiesto quantità idonee per il piatto unico. Su questo Lindoor dovrà ripensarlo in funzione dell'inverno, per vedere come proporre un piatto caldo.

Abbiamo posto di nuovo il problema dei colleghi con patologie, in particolare i celiaci, e Lindoor ha riproposto per loro, visto il loro numero esiguo e le difficoltà organizzative maggiori del nuovo capitolato, di telefonare la mattina e segnalare le pietanze che si vuole consumare. Sarà più semplice farlo una volta che avremo pubblicato il Menù.

Su segnalazione di colleghi abbiamo domandato la composizione di alcuni secondi piatti, come le spinacine, e ci è stato ribadito che sul menù giornaliero è sempre specificata. Comunque sia, queste preparazioni contengono tutte la carne e non sono prodotti commerciali ma vengono fatte la mattina stessa dal personale della cucina.

Abbiamo posto il problema del rispetto delle temperature: a volte anche i secondi cucinati sono freddi. Ci è stato spiegato che vengono cucinati la mattina, tenuti in frigorifero e poi riscaldati al momento di portarli in linea. Sarà vigilato di più il mantenimento della giusta temperatura.

Si è di nuovo segnalata la qualità scadente del pane, e scarsa pulizia di bicchieri e piatti. Su quest'ultimo punto ci è stato detto che i bicchieri vengono lavati in una piccola lavastoviglie a parte, mai insieme a piatti e posate, e che le incrostazioni sono solo calcaree, e che sarà cura del personale procedere a pulizia straordinaria. Anche i piatti ne avrebbe bisogno, perché sono tutti macchiati, e Lindoor procederà anche in questo senso.

Viene fatto presente dal responsabile Lindoor che il montacarichi è ad oggi ancora rotto, creando notevoli difficoltà per il trasferimento delle merci dai magazzini al bar (a tal riguardo va sollecitato il responsabile enea a prendere atto e ripararlo).

Abbiamo visto alcune fatture delle verdure e frutta freschi, mostrateci per giustificare il ricorso a verdure surgelate. I prezzi ci sembrano alti, quasi equivalenti ad una spesa al dettaglio di tipo familiare. Insistiamo nel suggerire scelte di acquisti a km-zero di frutta e verdura, che oltre a migliorare la qualità possono anche abbassare i costi del pasto.

E' stato infine fatto presente che alcuni colleghi chiedono il latte parzialmente scremato e qualcosa di alternativo al latte vaccino per il cappuccino al bar. Lindoor valuterà di sperimentarne l'acquisto e provare a proporli.

La commissione decide di chiedere a RSU una riunione con il Direttore di Centro per fare il punto su alcune problematiche irrisolte da troppo tempo, come ad esempio beverini rotti, montacarichi rotto, e difficile interazione con il responsabile di esecuzione.

Maria Lelli (RSU), Germana Mercante (RSU), Sandro Orsini (RSU), Alessandra Pasquo