

La nuova gestione del servizio vista dai sindacati è finora positiva

Mensa del Policlinico, le reazioni dei sindacati

DI MIRKO CONFALONIERA

La nuova gestione della mensa interna al Policlinico San Matteo, passata al Gruppo Fabbro Spa di Nova Milanese, nato nel 1999 e che dal 2003 al 2017 è passato da un fatturato di meno di 5 milioni di euro a 90 milioni di euro, ha suscitato diverse reazioni favorevoli all'iniziativa, ma anche alcune contrarie. Ricordiamo che prima la mensa era gestita da dipendenti del Policlinico San Matteo. Esclusivamente addetti alle cucine. Di questi, 37 sono stati destinati ad altre mansioni, mentre una ventina, sospesi per le note vicende giudiziarie legate ai furti nelle cucine, non sono ancora stati riallocati. Sul cambio della gestione del servizio mensa abbiamo tastato il polso ad alcuni esponenti sindacali. Andrea Boggiani, segretario aziendale FIALS, ha ribadito la posizione critica del suo sindacato: "L'appalto del servizio di ristorazione è una sconfitta per tutti: per il San Matteo, per il mondo del lavoro e per la Provincia". **Perché?** "Perché è l'inizio di un sistema di esternalizzazione che creerà del precariato all'interno del nostro ospedale, e una suddivisione fra lavoratori di serie A e lavoratori di serie B. Il reddito di questi nuovi

operai non sarà dato da contratti di lavoro nazionali, bensì da contratti di categorie che non garantiranno per essi un adeguato tenore di vita. Ci sarà una spaccatura fra coloro che sono dipendenti del San Matteo e coloro che sono esterni: ci saranno, perciò, lavoratori che lavoreranno a fianco l'uno con l'altro, i primi con un contratto pubblico e gli altri invece no. Purtroppo questo è solo l'inizio di un vasto processo in cui il San Matteo sarà investito ancora più massicciamente. Verrà tenuta in considerazione l'assistenza, mentre tutto il resto sarà delegato a ditte che non sono parte diretta della nostra Fondazione, soprattutto alla voce salari e stipendi". **Con questa esternalizzazione cambierà qualcosa per i dipendenti pubblici che usufruiscono quotidianamente della mensa?** "La Gruppo Fabbro - continua Boggiani - è subentrata in toto al vecchio servizio di ristorazione, quindi noi manterremo il nostro costo del pasto che resterà 1 euro - prezzo che viene deciso a livello regionale, ma che per la Regione Lombardia costa 7 euro per ogni dipendente che resta in servizio". **Questo processo sarà davvero irreversibile?** "Per come si è evoluto direi di sì. E' stata una politica voluta e mirata, parti-

ta con intenzioni e criteri stabiliti a tavolino: noi che siamo dipendenti, utenti e sindacalisti ci siamo ritrovati ad essere travolti da decisioni altrui prese in altre sedi". **Però, tutti i dipendenti del servizio ristorazione sono stati riassegnati a nuove unità operative e hanno mantenuto il loro posto di lavoro...** "La dislocazione era un atto dovuto, perché non potevano lasciare a casa nessuno. E' chiaro, tuttavia, che per l'ennesima volta si è andati a intervenire sulla parte debole dell'ingragnaggio. Provate a pensare a persone di 60 anni, con comprovate limitazioni, che hanno lavorato in cucina per una vita e che ora si trovano a lavorare in un magazzino o in un ufficio informazione. Per loro è un cambio di rotta che procurerà instabilità personale, perché si troveranno in difficoltà a dover apprendere e addentrarsi in nuovi sistemi di lavoro". Si pone in una via di mezzo, invece, il parere della UIL. Ce ne parla Marco Grignani: "Noi sindacalmente siamo contrari al concetto di esternalizzazione, perché si perdono sempre delle forze di lavoro importanti. Tuttavia, abbiamo avuto la certezza che i nostri dipendenti sarebbero rimasti e abbiamo avuto anche la notizia che pure i ragazzi assunti dall'agenzia interinale so-



Le cucine del Policlinico



Andrea Boggiani (Fials)



Marco Grignani (Uil)

no stati confermati. Bisogna ammettere che la cucina ospedaliera versava in uno stato con molti problemi e macchinari vecchi. L'appalto servirà quindi a far sì che di tutti questi problemi se ne farà carico la nuova ditta. La nostra perplessità riguarda, semmai, la qualità erogata. Speriamo che sia per i dgenti che per il personale interno la qualità del servizio non peggiori". Di tutt'altro parere, infine, la posizione della CISL; Marco Viganò commenta così: "Il pensiero della CISL è un pensiero completamente diverso. Noi non siamo

contrari alle esternalizzazioni, l'importante è che arrivino ditte esperte e che migliorino i servizi. Perciò, noi siamo completamente in sintonia con l'appalto della cucina. La CISL difende tutti i lavoratori, sia i dipendenti del San Matteo che quelli esterni. Voglio sottolineare che con questa esternalizzazione si sono creati nuovi posti di lavoro in mensa, mentre quelli che sono stati spostati sono andati a rafforzare uffici e reparti dove c'erano situazioni di criticità. Il nostro sindacato spera soltanto che la mensa possa essere usu-

fruita anche dai visitatori (come accade in altri enti ospedalieri) e soprattutto che in futuro sia data la possibilità di accedervi a tutti quegli operatori che lavorano sui tre turni (secondo quanto prevede il Contratto Nazionale di Lavoro). Sicuramente per ora si è fatto un grosso passo in avanti, perché la Gruppo Fabbro si è accollata anche l'onere di riparare macchinari o intervenire su guasti e criticità varie, mentre prima queste spese gravavano sulla nostra Fondazione. E comunque noi riteniamo che non si può esprimere un giudizio dopo l'apertura di soli pochi giorni; una valutazione si potrà fare solo in futuro, lasciando lavorare questa ditta in tranquillità". **C'è qualcos'altro che vuole aggiungere?** "Sì - dice Viganò - che a giorni ci sarà un'altra sfida importante tra il sindacato e l'amministrazione, perché si andrà a discutere della piattaforma aziendale del San Matteo, che io, come sindacalista della CISL, non reputo una cosa "mia" o "nostra", bensì patrimonio di tutto il territorio nazionale".