

Da lunedì cucina gestita dal Gruppo Fabbro Spa di Nova Milanese

Al Policlinico è cambiato il servizio ristorazione

Trasferiti ad altri servizi i dipendenti addetti al vitto. Cosa varierà per pazienti, dipendenti ed "esterni". Le nuove tariffe. Intervista al direttore amministrativo del Policlinico S. Matteo, Roberto Pinardi

DI MIRKO CONFALONIERA

Da lunedì la mensa ospedaliera del Policlinico San Matteo è passata ufficialmente nelle mani della Gruppo Fabbro S.p.A. di Nova Milanese (con diverse sedi in Italia ed una a Casablanca in Marocco. Un gruppo nato nel 1999 dall'iniziativa dei fratelli Fabbro, che oggi conta un fatturato di quasi 100 milioni di euro), che si occuperà per i prossimi anni della ristorazione per ricoverati, dipendenti, tirocinanti, studenti ed esterni all'interno della storica mensa accanto al Padiglione Forlanini. Sono stati già riassegnati, tramite avvisi di mobilità interna, i 37 dipendenti afferenti al servizio di ristorazione della fondazione. Centro unico ricezione merci, servizio trasporto sanitari, magazzini della Farmacia, fattorinaggio, portinerie e area C.U.P. alcune delle destinazioni assegnate. Restano, per ora, esclusi da nuova destinazione la restante ventina di dipendenti ancora in carico al San Matteo, ma tutt'oggi sospesi per le note vicende giudiziarie legate ai furti nelle cucine, che nel febbraio del 2016 videro indagati 34 dipendenti (fra cui 13 arresti). La notizia dell'appalto esterno del servizio di ristorazione ha suscitato plausi e clamori fra gli oltre 3000 lavoratori dell'ospedale più grande e importante della nostra provincia. Per una valutazione del nuovo servizio abbiamo intervistato Roberto Pinardi, direttore amministrativo del San Matteo dal gennaio 2016. Ci accoglie cordialmente in una stanza chiara, luminosa e piena di finestre e di giganteschi quadri appesi alle pareti. "Il San Matteo insieme a un altro paio di ospedali era rimasto fra gli ultimi in tutta la Lombardia ad avere ancora un servizio di ristorazione interna - attacca Pinardi - Ormai da più di vent'anni questi servizi vengono esternalizzati da tutti gli enti ospedalieri: ristorazione, lavanderia, pulizia, ecc. Inoltre, la società ARCA - che è la 'Consip regionale' - nel 2016 ha concluso la gara per esternalizzare questi servizi, verso la quale noi siamo stati

costretti ad aderire". **Cosa cambierà a livello di qualità della ristorazione (soprattutto verso i degenti) e di costi per il nostro ospedale?**

"Noi ci auguriamo che la qualità aumenti, anche perché il vecchio servizio interno soprattutto nell'ultimo anno e mezzo era notevolmente scaduto. Questo stato in cui versava è stata anche la conseguenza dell'indagine giudiziaria del 2016. A livello di costi, invece, per la Fondazione saranno un po' in aumento, perché abbiamo fatto la scelta - purtroppo alcuni sindacati se ne sono dimenticati - di mantenere i nostri dipendenti all'interno di un rapporto di diritto pubblico. Cosa, che non era assolutamente scontata".

Invece, cambierà qualcosa in termini di prezzi per gli utenti, non solo i dipendenti ma anche altre tipologie quali studenti, tirocinanti, esterni?

"Per tutti i dipendenti il prezzo sarà sempre lo stesso perché è un prezzo contrattuale. Per i restanti utenti saranno mantenute le stesse tariffe che c'erano prima". **La FIALS ha espresso critiche verso questa esternalizzazione.**

"Non ci sarà nessun lavoratore di serie A o di serie B, nel senso che in mensa ci saranno solo lavoratori della Gruppo Fabbro, che sarà libera di assumere i nostri interinali. Parliamo di lavoratori a tutti gli effetti di una società privata, come per altro all'interno del San Matteo ce ne sono già diverse altre che hanno in gestione servizi in appalto, e che hanno operai con un contratto diverso dal nostro. Per quanto riguarda i nostri dipendenti spostati in altri reparti, io stesso l'anno scorso ho tenuto un'assemblea con questi lavoratori, dove hanno partecipato anche le forze sindacali, e tutti i dipendenti della mensa avevano chiesto di essere assegnati altrove il più presto possibile.

Noi, si ricordi, abbiamo mantenuto tutti i posti di lavoro. Ci sono reparti come il CURM (centro unico ricezione merce) o il servizio trasporti interni che sono molto critici e che in un'ottica molto futura saranno esternalizzati, però al momento manteniamo la gestione diretta utilizzando i nostri dipendenti. Il prossimo passaggio forse sarà la lavanderia (c'è già una gara ARCA). Tutti i servizi non sanitari o strettamente amministrativi vanno verso l'esternalizzazione: portierato, vigilanza, centralini, ecc".

Un'ultima domanda: ci tracci un bilancio della sua esperienza al Policlinico San Matteo.

"E' stato molto faticoso. Noi abbiamo trovato al nostro arrivo il famoso deficit di 46 milioni di euro e una annessa situazione totalmente disastrosa. Con fatica siamo riusciti a mettere a posto i conti: ci sono voluti oltre due anni e il fondamentale contributo della Regione. Nel frattempo abbiamo acquisito finanziamenti, stanno partendo numerosi appalti, ma il San Matteo rimane vecchio come organizzazione. C'è ancora molto da lavorare per svecchiare questa struttura che purtroppo è rimasta ferma a oltre venti anni fa, rispetto ad altre strutture pubbliche".



La mensa del Policlinico



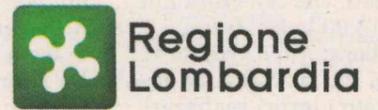
Roberto Pinardi

TARIFFE MENSA POLICLINICO

- € 1,03: - personale dipendente
- personale universitario convenzionato
- studenti corsi di laurea convenzionati (es.: infermiere professionale, tecnico radiologia, ortottista, tecnico laboratorio, ostetrica, dietista)
- titolari di contratti libero professionali
- personale interinale
- € 3,00: - specializzandi universitari in convenzione
- titolari di borse di studio ospedaliere
- studenti Erasmus.
- € 7,00: personale dipendente ASST di Pavia, in convenzione;
- € 8,00: personale dipendente Fondazione CNAO;
- € 10,00: lavoratori Ditte fornitrici, preventivamente autorizzati.



COMUNE DI PAVIA
Assessorato Pari Opportunità e Politiche Temporal



CORSO GRATUITO DI ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA

IMPARIAMO L'@BC

SEI UN PRINCIPIANTE NEL CAMPO DELL'INFORMATICA? TI PIACEREBBE IMPARARE AD UTILIZZARE I SERVIZI ONLINE OFFERTI DAL COMUNE DI PAVIA? VORRESTI IMPARARE AD UTILIZZARE TABLET E PC MA NON HAI CHI TI POSSA AIUTARE?

4 corsi da 10 lezioni PER CITTADINI E CITTADINE OVER 65

1 corso da 10 lezioni PER DONNE OVER 50

1 corso da 10 lezioni PER CITTADINE/I STRANIERE/I

MASSIMO 20 POSTI PER CORSO
ISCRIZIONI APERTE FINO AD ESAURIMENTO POSTI

INFO E PRENOTAZIONI 0382.399203 O UFFICIOTEMPI@COMUNE.PV.IT

OVER 65

- GRUPPO 1 - tutti i lunedì dal 10 settembre dalle 15 alle 17 presso APOLF
- GRUPPO 2 - tutti i mercoledì dal 12 settembre dalle 15 alle 17 presso APOLF
- GRUPPO 3 - tutti i giovedì dal 13 settembre dalle 16 alle 18 presso COMUNE DI PAVIA
- GRUPPO 6 - tutti i sabato dal 15 settembre dalle 9.30 alle 11.30 presso COMUNE DI PAVIA

STRANIERE/I

diventa anche tu
CITTADINO DIGITALE

APOLF via San Giovanni Bosco 23

