

## **Ristorazione collettiva, Uiltucs: «Rilanciare la contrattazione integrativa. Coinvolti 2500 lavoratori»**

«La ristorazione collettiva ha bisogno di un rilancio della contrattazione integrativa territoriale. La valorizzazione della filiera locale non passa soltanto dai prodotti, ma soprattutto dal riconoscimento della fatica quotidiana di lavoratrici e lavoratori, cui vanno garantiti stipendi e monte ore minimi adeguati. Cosa che oggi non avviene». Questo l'appello che il segretario di Uiltucs Trentino-Alto Adige, Vassilios Bassios, e il funzionario sindacale Michele Bellino rivolgono alle categorie datoriali del settore.

Di recente si è appreso di una nuova sperimentazione che partirà nel Comune di Trento e porterà alla creazione di menù interamente composti da prodotti locali, coinvolgendo 7 aziende agricole fornitrici per un totale di 2.400 pasti a km zero ogni giorno.

Il sindacato ritiene l'iniziativa apprezzabile, ma sottolinea come la sostenibilità debba guardare anche al lato economico e sociale oltre che a quello ambientale. Non ci si può limitare agli ingredienti che vengono messi nel piatto: bisogna guardare anche, e soprattutto, alla dignità di chi i pasti li prepara e li serve. Non ci si può fregiare della filiera corta se questa viene costruita scaricando i costi sulle spalle degli oltre 2.500 lavoratori che la sorreggono.

«Le retribuzioni sono inadeguate – affermano i sindacalisti – attualmente nelle mense scolastiche è applicato un contratto collettivo del 1989, che riconosce 35,11 euro in più rispetto alla paga base. Una cifra assolutamente insufficiente, che rende imprescindibile e prioritario lavorare a un incremento, tenendo conto dell'inflazione e del contesto lavorativo attuale. Dall'altra parte, le ore di lavoro settimanali nelle mense del territorio sono molto basse e spesso il monte ore risulta inferiore ai minimi garantiti dal contratto collettivo nazionale».

A questo aspetto si aggiunge quello del lavoro sommerso: «Lavoratrici e lavoratori lamentano un alto numero di ore lavorate che sfuggono alla retribuzione. Questo fenomeno va contrastato: tutte le attività che rientrano nello svolgimento del servizio o che a esso sono necessarie devono trovare il giusto riconoscimento in busta paga e in termini di orario».

Uiltucs invita quindi le categorie datoriali a una riflessione che, partendo dalle scuole, investa anche altri ambiti della ristorazione collettiva: «La questione non riguarda soltanto le mense scolastiche, ma anche le committenze pubbliche di altra natura, così come quelle private. Tutti devono assumersi la responsabilità dell'impatto economico e sociale dei servizi affidati. Un appalto non può essere valutato solo sulla base del costo del pasto, della qualità del cibo e della sostenibilità ambientale. È necessario considerare anche le condizioni in cui versa il personale, tanto dal punto di vista dei salari quanto da quello dell'organizzazione del servizio. Partendo da questi stimoli, auspichiamo che si possa aprire una nuova stagione di contrattazione».