

"Qualità? L'ultima delle preoccupazioni"

Intervista ad un dipendente dell'azienda che gestisce la mensa di Piazza Puntoni. Dal cibo "triste" ad un piatto troppo abbondante...

"Se mangiando il cibo della mensa gli studenti non hanno problemi di stomaco è solo grazie alla coscienza dei lavoratori, che nonostante tutto tengono ancora duro. Ma non credo che potrà essere così ancora per molto". Basterebbero queste prime affermazioni di Michele (nome di fantasia, N.d.R.), dipendente Concerta, per comprendere in cosa si traduce l'esternalizzazione della mensa universitaria da parte dell'Alma Mater. È chiaro infatti che la Concerta, media impresa bolognese seconda nel settore solo al colosso CAMST, gestisce il servizio esclusivamente in base al proprio tornaconto a scapito delle esigenze degli studenti.

"L'azienda - spiega Michele - punta tutto sulla pubblicità esasperata e l'immagine, non sulla qualità del prodotto. Tanto per fare un esempio, spende migliaia e migliaia di euro all'anno per l'affitto di un tram d'epoca arrivato dagli Stati Uniti solo per poterlo esporre nel parcheggio di una mensa fuori Bologna!". In Piazza Puntoni, è chiaro, le cose non vanno diversamente visto che "anche lì si vedono contraddizioni gigantesche. Con l'ultima ristrutturazione hanno voluto schermi al plasma, abbonamento a Sky e arredamenti 'di classe' utili solo ad arricchire ditte e architetti, mentre fuori a causa dei posti limitati i ragazzi devono stare in coda come vere e proprie mandrie". A proposito di spazio, basterebbe utilizzare quello della Scuderia di Piazza Verdi, di proprietà dell'Università, ma anche quei locali "sono ormai in mano ai privati, ed è molto probabile che la Concerta abbia interessi in gioco anche lì".

La qualità dei pasti, di conseguenza, sembra essere per i dirigenti l'ultima delle preoccupazioni. "In poche parole serviamo cibo standardizzato, uniforme, direi triste - conferma sconsolato Michele - fornendo le stesse cose ad asili, scuole, luoghi di lavoro, ospedali. Le cucine sono piccole e insufficienti, ed è difficile lavorare come si dovrebbe. Sulle forniture dei prodotti, poi, neanche noi sappiamo bene cosa usiamo. Arrivano surgelati e da tutto il

mondo, senza un percorso trasparente che ne attesti la provenienza e spesso senza certificati che ad esempio assicurino sulla non presenza di O.G.M. Come dicevo prima, se la qualità finale è ancora accettabile lo si deve solo alla dignità dei lavoratori e all'autocontrollo esercitato da quelli più responsabili". Peccato però che la professionalità dietro ai fornelli sia sempre più in diminuzione visto che "con le paghe misere della Concerta è difficile reperire forza lavoro qualificata e ci si accontenta sempre più di personale meno esperto a cui far cucinare piatti facili e veloci, con largo uso di prodotti precotti e semilavorati. Con tutta la nostra buona volontà, te ne accorgi se mangi della pasta dopo un po' che è uscita dalle cucine! E non c'è dubbio che, in base a quanto la Concerta spende per prodotti e dipendenti, dietro ai 5,80 euro che gli studenti pagano per un pasto c'è un margine di guadagno spaventoso".

Eppure buona parte degli utenti sembra accontentarsi. "Perché si gioca sul fatto che operai, impiegati o studenti sono costretti a pranzare di corsa - secondo l'esperienza di Michele - e non hanno il tempo di badare a cosa mangiano. Dalle scuole, invece, grazie all'attenzione di insegnanti e genitori sono arrivate molte lamentele. E sapete come ha risposto la Concerta? Mettendo ai dipendenti una pressione ancora maggiore, dicendogli che bisogna fare di più e ancora di più! Per andare dietro alle esigenze del mercato, dicono. Altro che assumere altri lavoratori, come dovrebbero... Anche perché non si saprebbe dove metterli, visto che gli spazi sono già ridotti al minimo. Ma questo per i capi non è un problema, tanto hanno le carte in regola. Come funzionano in realtà controlli e certificazioni, però, non è certo un mistero".

In pratica, se gli utenti non sono tutelati le cose per i dipendenti non vanno certo meglio. Michele commenta che "prima la concerta trattava meglio i propri lavoratori, ed ancora oggi il livello di precarietà è tutto sommato limitato. Ma non reggerà per molto, perché le

politiche adottate dalla CAMST stanno condizionando fortemente le scelte delle aziende più piccole come la nostra. Già adesso, ad esempio, alcuni di noi hanno sì contratti a tempo indeterminato, ma lo strumento di ricatto è garantito dalla clausola contrattuale che permette trasferimenti anche da un giorno all'altro, e così il rischio di mobbing è altissimo. Per quanto la Concerta voglia darsi una facciata di grande famiglia, la nostra è una situazione dura". Sfruttamento in piena crescita, quindi a partire da "salari bassissimi, con dipendenti qualificati come me che prendono meno della metà di quanto potrebbero valere sul mercato del lavoro. La Concerta ci risponde in continuazione che c'è crisi, ma in realtà sono in piena espansione grazie alle privatizzazioni che le hanno aperto davanti un mercato vastissimo ed utili eccezionali, negati ai lavoratori". Le giuste motivazioni per mobilitarsi contro la dirigenza pare proprio che non manchino, ma ora come ora questo sembra un orizzonte lontano. "Da un lato molti lavoratori sono poco disposti ad una lotta comune - confessa Michele - anche perché ammansiti da premi di produzione dai criteri poco chiari che hanno sostituito i vecchi regali fuori busta, in nero. Dall'altro lato, i sindacati di settore che ci rappresentano, o meglio dovrebbero rappresentarci, si limitano ad avanzare richieste a dir poco timide, operando in una strana connivenza dovuta evidentemente ai vecchi intrecci con la lega delle cooperative, a sua volta connessa alle aziende più influenti".

In conclusione, un piccolo aneddoto personale che però la dice lunga sintetizzando perfettamente l'intreccio di alti profitti privati, scarsa qualità del servizio e precarietà rivelato da Michele. "Un giorno quasi in chiusura mi capitò di servire qualche patata arrosto in più ad un ragazzo perché il contorno da lui richiesto era terminato. Morale della favola, nel giro di qualche minuto mi ritrovai nell'ufficio del direttore per un richiamo ufficiale". Detto questo...