

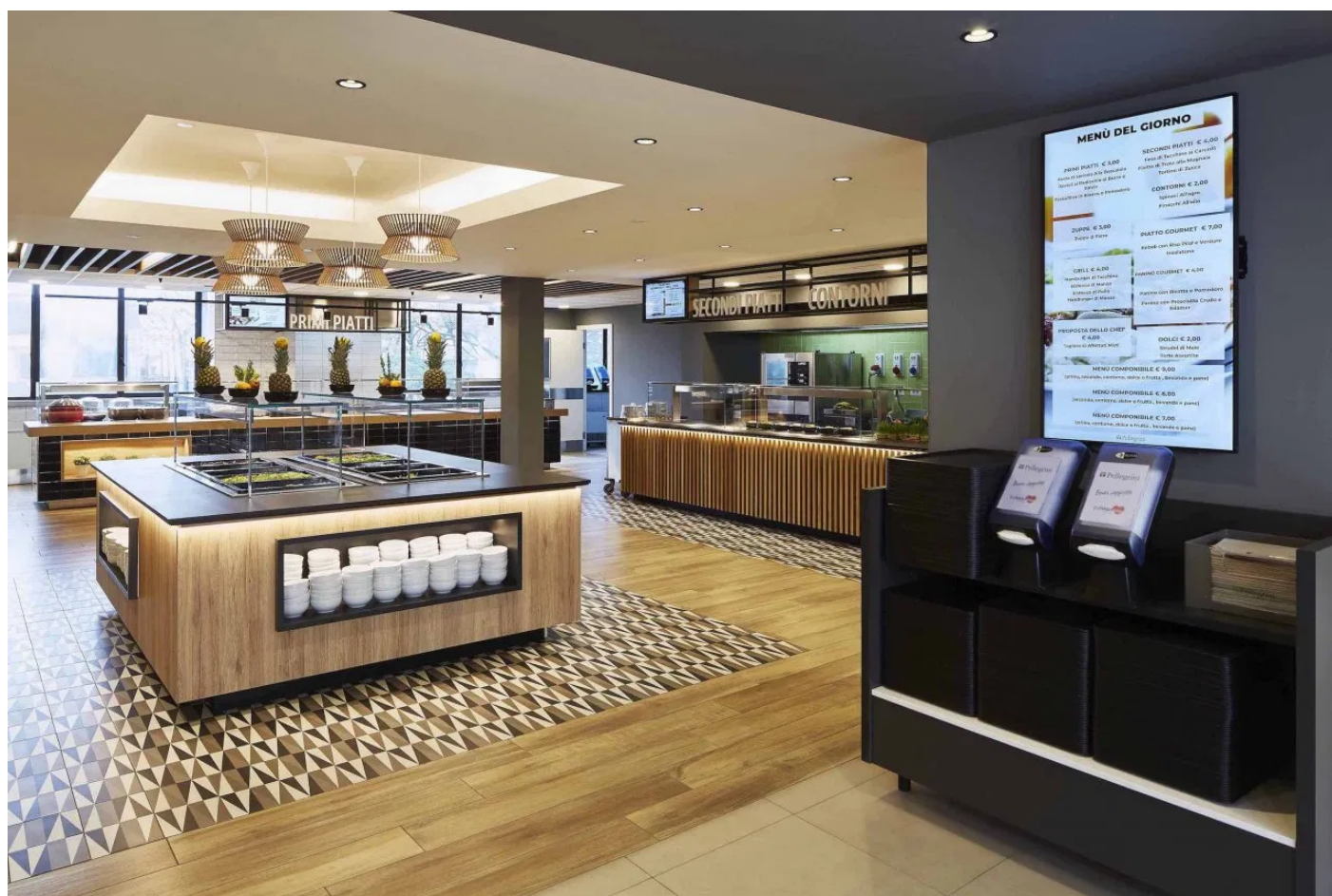
Cultura

Il Covid lavoro?



di Roberto Magro

Come mangeremo in ufficio a partire da oggi? Ce lo spiega una delle più grandi aziende italiane che si occupa di ristorazione collettiva, che introduce il Covid-manager



Il 4 maggio segna la prima riapertura programmata del sistema produttivo italiano, la cosiddetta Fase due del lockdown causato dall'emergenza coronavirus. Per i lavoratori di aziende più strutturate la ripresa dell'attività comporta anche il ritorno ai ristoranti aziendali, le mense appunto. Più in generale, è il grande settore della ristorazione collettiva che si rimette in moto, quel

settore che quotidianamente coinvolge centinaia di migliaia di persone: studenti e impiegati, operai e dirigenti, comunità religiose, settore pubblico e privato.

Come sarà la nuova pausa pranzo per chi torna al lavoro? Ce lo siamo chiesto e abbiamo rigirato la domanda con le più grandi aziende italiane che si occupa di ristorazione collettiva, il [Gruppo Pellegrini](#).

Il 4 maggio data strategica, come riassumono già le prime parole di [Roberto Rasia dal Polo, Direttore Comunicazione di Pellegrini spa](#), che definisce questa giornata un vero «D-day». Il Gruppo Pellegrini è un'azienda che da 55 anni fornisce servizi alle imprese. Il suo fondatore, Ernesto Pellegrini, è ancora oggi al comando e, oltrè presidente dell'Inter, ha anche promosso progetti sociali attraverso la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS; cc solidale Ruben che ogni sera offre a centinaia di persone in difficoltà un pasto al prezzo simbolico di un euro. U non lo è solo attraverso i numeri del bilancio.

Oggi la vice presidenza è nelle mani di Valentina Pellegrini, figlia del fondatore; rimangono intatte le solide radici consapevolezza di una responsabilità sociale, legata proprio al core business del gruppo: nutrire chi lavora. Se in all'espansione del Gruppo Pellegrini possono colpire (oltre 9000 dipendenti, 600 le mense attive, clienti con no Mondadori, Mediaset, e un giro d'affari di 634 milioni di euro) è notevole che tra i loro clienti ci siano aziende c esempio che da oltre 40 anni affidano a Pellegrini la gestione delle proprie mense; pensate all'idea di restare fec ristorante per decenni, la fidelizzazione a tavola non è una forma qualunque di fiducia.

[Con Roberto Rasia parliamo della inevitabile riorganizzazione delle attività legate alla pausa pranzo che, assieme aspetti della quotidianità di chi dovrà tornare al lavoro, ad esempio i trasporti, verrà completamente rivista. Se in difficile prevedere come andrà la Fase due, per una mensa forse è un po' più facile, ci racconta Rasia, perché i n dimensione aziendale, bene o male sono noti in partenza. Non per questo il compito è semplice, le realtà gestite hanno un'estrema varietà, dall'acciaieria pesante all'azienda di moda. Il fermo totale Pellegrini l'ha avuto, comp sul settore delle mense scolastiche, che assieme al settore pubblico formano il 10% del totale mense gestite. Il restante 90% è rappresentato dal settore privato, aziende che in alcuni casi hanno continuato a lavorare.](#)

E qui si è dovuto correre ai ripari fin da subito, impostando nuovi modi di operare in sicurezza: «Abbiamo dovuti soli, poi ci siamo messi intorno a un tavolo, abbiamo coinvolto il virologo Roberto Burioni, una società di consulenza Healthcare, che ha supportato anche altre grandi aziende in questo settore), e siamo arrivati a un protocollo della collettiva firmato e validato da Burioni stesso.» Questo nuovo protocollo di riapertura sicura, frutto del lavoro in competenze tecniche e validato scientificamente nei contenuti, è [la notizia che Roberto Rasia rivela a Gastronon](#) subito voluto conoscere i dettagli del documento, costato due settimane di lavoro per la messa a punto. Il punto di riferimento è stato ciò che già prevede la legge, a partire dal distanziamento «Voglio chiamarlo fisico precisa Rasia «noi siamo per l'avvicinamento sociale. Quando si va a mangiare deve essere un momento di relax mascherina la utilizzeranno i nostri addetti ma non posso mangiare con la mascherina. E quindi, oltre al distanzamento dispongono i tavoli a scacchiera. I tavoli si 'toccano' solo con lo spigolo, distanziando quello spigolo di un metro questo l'impatto visivo delle nuove mense di Pellegrini.

Per quanto riguarda l'accesso in sala, importanti i cambiamenti previsti: «È chiaro che dove prima entravano mille persone stanno trecento. Con i nostri esperti di ristorazione, i nostri direttori, ci siamo chiesti: cosa facciamo degli altri? Ecco la seconda novità: una piattaforma digitale, via App telefonica o web, su cui è possibile, entro le 11 di mattina, il pasto, così non devo andare in mensa a fare la coda». Si evitano assembramenti, si scaglionano gli accessi, e sofferenza in anticipo quante persone arrivano e cosa mangiano, diventa così tutto più semplice e più rapido. Nessuna modifica prevista per i menu proposti. Se siamo tutti irriducibili del pranzo fissato alle ore 13, dovremo adattarci a spostare la pausa in alcuni giorni, naturalmente gli ingressi verranno distribuiti su fasce orarie differenti e con la possibilità di scegliere prima i piatti dal menu del giorno. Lo sforzo è stato anche quello di standardizzare le soluzioni, un protocollo applicabile a tutte le aziende clienti di Pellegrini, non senza qualche piccolo aggiustamento in corso d'opera: per le aziende che non hanno voluto le indicazioni con adesivi per terra si è pensato a dei totem, roll-up verticali che svolgono comunque la stessa funzione, ci racconta Rasia. Una volta entrati in mensa, alcune azioni quotidiane subiranno degli aggiustamenti col nuovo protocollo. Un paio di esempi in dettaglio? L'"isola dei condimenti" per insalate, abolita a favore di condimenti mono dosi. Oppure ancora le posate, che non saranno più liberamente prelevate da un cesto, come prima, le troveremo imbustate, consegnate singolarmente e prima ancora sanificate.

Sull'annosa questione dei divisori in plexiglass l'idea è di evitarli, dove possibile. Prosegue Rasia: «Lì dove il cliente lo vuole gli mettiamo le paratie, fatto salvo il metro e mezzo di distanza tra le persone; mediamente la disposizione al tavolo sarà un posto sì e due no. Ogni volta che una persona si alza è inoltre previsto l'intervento di un addetto che va a disinfettare il posto». E per chi avrà dubbi o domande, verrà introdotta un nuovo riferimento: «Sarà creata una figura professionale - ci spiega Rasia - in più, lanciamo un messaggio forte in un momento di licenziamenti: i 'Covid Manager', da noi formati, i gestori della mensa da un punto di vista Covid. Figure che hanno anche una preparazione scientifica grazie ai corsi tenuti dal Professor Burioni. Il Professore, oltre al protocollo, contribuisce al progetto con la formazione che è durata fino a domenica 3 maggio e con l'assistenza nei prossimi mesi». Al di là degli scenari ipotizzabili, esiste di fatto un discreto margine di imprevedibilità nel quotidiano, la presenza nel tempo di una figura competente come il noto virologo rappresenta un valido supporto, da interpellare per trovare soluzioni agli ostacoli di percorso. «Il Covid Manager per il cliente e per i nostri addetti è il punto di riferimento per domande, azioni o decisioni che si dovessero presentare da quando una persona entra in mensa a quando esce. Il distanziamento sarà messo in essere anche in cucina, anche se non è facile; abbiamo la fortuna di avere spazi ampi, cucine industriali, da questo punto di vista siamo più sereni. Però mascherina per tutti e spogliatoio e luoghi per i lavoratori sanificati due volte al giorno. Vogliamo mettere in sicurezza i nostri dipendenti e mettere in sicurezza di conseguenza le 200.000 persone che ogni giorno mangiano Pellegrini. Una responsabilità che ci deriva dall'impatto sociale di dar da mangiare quotidianamente a una città grande quasi come Bari. Molte cose poi sono di buon senso e le facevamo già prima».

Pellegrini, ad esempio, da anni ha puntato sui ticket pasto elettronici, creando una card utilizzabile sui normali POS dei circuiti bancari «invece di esigere un hardware, una macchinetta a sé, abbiamo fatto un accordo con i sistemi interbancari e abbiamo chiesto che il nostro buono pasto elettronico, la Pellegrini Card, venisse accettato. Adesso la nuova frontiera è la App telefonica, attiva da un anno e che sta andando bene. Ormai solo il 20% dei buoni pasto è rimasto cartaceo». Una misura che si rivela utile per il pagamento anche in questa fase di limitazione dei contatti e dello scambio di denaro contante. Perché - in fondo - anche Rasia vuole che cambi il meno possibile, almeno in termini di empatia e piacevolezza del momento: «Vorremmo che la pausa rimanesse un momento di benessere in sicurezza, e ce la metteremo tutta, speriamo che lo sia e che le persone continuino volentieri a mangiare con noi».

Condividi:



LEGGI ANCHE

Smartfeed | ▶



Cinema, disco, sala giochi: nel tuo soggiorno. Scopri tutte le nostre soluzioni su IKEA.it

Ikea



Troppi utenti non conoscono questo trucco (fallo oggi)

Security Savers Online