



Trasporti

Bread and roses



Nazionale, 15/09/2015

“**L'alimentazione** consiste nell'assunzione da parte di un organismo, degli alimenti indispensabili al suo metabolismo e alle sue funzioni vitali quotidiane e prende in considerazione tutte le trasformazioni fisiche, chimiche e fisico-chimiche che i nutrienti assunti subiscono”.

Questa e' la definizione presa da “Wikipedia” della parola alimentazione. E' molto probabile però, che il sito risulti tra la lista di quelli bloccati negli uffici di coloro che si occupano dei nostri pasti di bordo. Evitando di rimarcare il concetto dell'importanza di una **corretta alimentazione sul posto di lavoro**, desideriamo invece porre l'accento sul problema a quella parte di manager di questa compagnia che ha sponsorizzato entusiasticamente il “nuovo che avanza” su tanti fronti, facendo diventare il CBC una sorta di centro estetico, mettendoci al collo una cravatta stile venditore di enciclopedie, inventando servizi di bordo nuovi e di dubbia efficacia. L'unica cosa che non sono riusciti a cambiare (semmai a peggiorare) e' la qualità della vita della nostra categoria: **HOTEL** (e ne abbiamo già parlato)

ed i **NOSTRI PASTI.**

Mentre sul lungo raggio l'alimentazione e' vincolata all'esuberanza ed alla fantasia del singolo che tira fuori a bordo delle buste della spesa marchiate discount (per i meno abbienti), o della boutique ecologico/vegana (per i più ricchi), riuscendo ad alimentarsi almeno 12hr, sul medio raggio e sulle tratte operate dai colleghi Cityliner, la situazione è al limite della follia... Pasti per il pranzo imbarcati alle 6 della mattina, equipaggi che girano per l'aeroporto con le scatole di cartone sotto il braccio (che di fatto hanno sostituito il compianto cappello), insalate con funghi transgenici di dimensioni della casa del grande puffo, pane stantio infornato quando ancora andavamo all'Isola del Sale.... Non si riesce più a capire perché per i voli di medio raggio schedulati prima delle 10 di mattina non sia possibile avere i pasti caldi, mentre per il lungo raggio ciò è possibile. Non è pensabile non avere la possibilità di trasportare il pasto caldo da un aeromobile all'altro, basterebbe imbarcare i pasti in contenitori sigillati e/o in una sorta di cestino, non certo nelle attuali scatole di cartone. La quantità è insufficiente e non bilanciata: per 11 ore e 59 minuti di servizio vengono imbarcati, prima delle h10:00 le seguenti "derrate": 1 panino farcito, 1 insalata, 1 yogurt, 1 barretta di cioccolata, 1 frutto, 1 panino secco e/o 2 gallette di riso. **Non è pensabile garantire un' alimentazione adeguata al lavoro in questa maniera!** il cibo ci spetta solo se si lavora ALMENO 6hr. Ne lavori 5? Ti mangi un poggiatesta nuovo. Ne lavori 11? Ti mangi il rossetto rosso!!!

In un ristorante a 5 stelle, i dipendenti mangiano almeno ad una qualità 3 stelle. Noi "compagnia a 5 stelle", mangiamo male e soprattutto poco!!!!

Forse, e diciamo forse, e' ora che la categoria alzi la voce e dica:

QUESTA ROBA MANGIATEVELA VOI!!!

Fiumicino, 15 Settembre 2015 RSA AA/VV ALITALIA SAI

USB Lavoro Privato