

Camst rinuncia ai dividendi di Seribo a patto che partano immediatamente gli investimenti nelle cucine

Le problematiche relative alle condizioni dei Centri Produzione Pasti sono note da tempo all'Amministrazione.

Bologna, 15/05/2014

Camst, in qualità di socio di minoranza di Seribo, propone al Comune la non distribuzione dei dividendi sugli utili di Seribo, a condizione che venga dato immediatamente il via agli investimenti necessari per la realizzazione dei Centri di Produzione Pasti.

"Questi investimenti - ha dichiarato il Segretario Generale di Camst Marco Minella - sono assolutamente necessari e prioritari per poter garantire a tutti gli alunni delle scuole bolognesi un servizio di refezione scolastica moderno, di qualità e con un'ampia offerta gastronomica. Come abbiamo già avuto modo di dire nonostante le ripetute e documentabili sollecitazioni, la realizzazione del piano industriale del 2008 è fermo per cause non imputabili a Seribo. Grazie a questi nuovi centri di produzione si sarebbe potuto già da tempo migliorare il livello dell'offerta".

In particolare, in diverse comunicazioni, il Presidente di Seribo, nominato dal Comune, ha messo a conoscenza l'Amministrazione Comunale della situazione di difficoltà creatasi a causa della mancata realizzazione del piano industriale del 2008. In una di queste, datata 14/10/2011 (oggetto "piano industriale di SERIBO e rischi sul Centro Pasti Erbosa") e indirizzata al Sindaco Virginio Merola vengono ricostruite le vicende successive all'approvazione del Piano Industriale di SERIBO (2008), che prevedeva la realizzazione di tre nuovi centri di preparazione pasti in sostituzione di quelli esistenti, "perché ormai inadeguati e obsoleti". Come riportato nella comunicazione, "tenendo conto dell'urgenza, e che il Comune doveva fornire l'edificio al grezzo, si individuò un'area al CAAB immediatamente disponibile e si decise che il nuovo Centro, lì realizzato, avrebbe sostituito quello ubicato al Fossolo; contemporaneamente ci si impegnò per far sì che nel Settembre 2011 fosse funzionante il secondo centro in costruzione di Erbosa".

A tal fine, venne individuata un'area al Lazzaretto adatta allo scopo (Delibera del Commissario Cancellieri del maggio 2011).

"A questo punto – continua la missiva - abbiamo iniziato una serie di incontri con vari Dirigenti del Comune ed è emerso che il Socio di maggioranza, dati i drastici tagli operati dal Governo con le ultime manovre finanziarie, non aveva le risorse necessarie (€1.800.000) per costruire l'edificio al grezzo, così come previsto nella Delibera del Consiglio Comunale del 2008".

Tenendo conto di questa nuova situazione, SERIBO propose al Comune di provvedere essa stessa anche alla costruzione del grezzo. L'ipotesi venne presentata in una riunione tenuta nel mese di Giugno 2011 con alcuni Dirigenti del Comune: se fosse stata accolta, si sarebbe potuto ipotizzare l'apertura del Centro Erbosa nel Settembre 2013. *"Da parte dei rappresentanti del Comune presenti si disse che non era possibile derogare da quanto previsto nella Delibera del 2008, da allora non abbiamo ricevuto nessuna notizia".*

Nella comunicazione, inoltre, vengono evidenziate le condizioni del Centro di Produzione Pasti Erbosa. *"Trattasi di un edificio costruito 35 anni or sono, utilizzando come base progettuale il Centro di Preparazione Pasti realizzato nel Quartiere Barca tra gli anni 50/60. Pertanto la sua vera età, sotto il profilo della concezione produttiva, è di oltre 50 anni: mezzo secolo. Questo centro confezionava e serviva circa il 50% dei pasti in meno rispetto ad oggi, con una complessità in termini di esigenze da soddisfare assolutamente non paragonabili a quelle odiernne".*

Per meglio comprendere l'urgenza e la complessità, si prenda come esempio la produzione delle diete speciali dovute a allergie, intolleranze e motivi etico religiosi. All'epoca della costruzione della cucina, le diete si traducevano in un piatto riso o pasta in bianco e si confezionavano solo quando i ragazzi avevano disturbi gastrintestinali.

Oggi, presso il Centro Erbosa, le diete sono circa 900 al giorno (sui 4500 pasti confezionati) articolate in 101 menu diversi, realizzate in uno spazio dedicato di poco meno di venti metri quadri. Come evidenziato nella comunicazione del 2011, “*si tratta di una situazione che non può reggere a lungo, anzi è assai prevedibile che possa esplodere impedendoci di garantire la refezione ad un terzo della Città*”. Nella comunicazione, inoltre, viene espressa preoccupazione sulle condizioni tecniche del Centro: “*abbiamo un centro più che obsoleto senza nessuna possibilità di modifica, le stesse manutenzioni risultano complicate, le condizioni di lavoro difficili, nessuna possibilità di intervenire sulle produzioni, un rischio di black-out continuo*”.

La lettera si conclude sottolineando che “*è assai banale ricordare che dal Centro Erbosa non riusciremo mai a realizzare quelli che sono gli obiettivi di SERIBO, approvati dal Consiglio Comunale, che fanno dell'ampliamento dell'offerta gastronomica, della valorizzazione della stagionalità, della riscoperta delle tradizioni territoriali un valore assoluto*”.

Ufficio Stampa

Mattia Grillini
Tel. 051/2107594 – 329/3263128
mattia.grillini@camst.it
www.camst.it