

**IL PERSONALE AUMENTA ED I SERVIZI VANNO IN CRISI!**

La recente assunzione al MAECI del consistente gruppo dei nuovi colleghi rappresenta per la nostra Amministrazione e per noi tutti una preziosa opportunità. Potenziamento del personale, maggiore razionalizzazione degli uffici e dei carichi di lavoro, divenuti ormai insostenibili sia al Ministero che soprattutto all'estero, non sono che alcuni dei benefici che i nuovi assunti porteranno.

Tuttavia, nonostante l'Amministrazione avesse da tempo contezza delle nuove assunzioni, sembrerebbe che la stessa si sia trovata impreparata ad assorbire un numero così consistente di colleghi.

Seguendo il principio di un andamento inversamente proporzionale, a fronte di un aumento di personale assistiamo ad un decremento della qualità dei servizi offerti all’interno della Farnesina. Parliamo in particolar modo dei servizi di ristorazione, ovvero della mensa e dei bar. Sappiamo che l’Ufficio competente, fino a un mese fa anche con poco personale, ha fatto e fa molto per migliorare la qualità del servizio, ma sicuramente l’impatto numerico del nuovo personale non è stato oggetto di un’attenta programmazione da parte dell’Amministrazione.

Da più parti ci viene segnalato un peggioramento della qualità dei cibi serviti a mensa che costringono i colleghi a lasciarli nel piatto, con un conseguente ed inutile spreco di cibo o nel peggiore dei casi, anche se speriamo rimanga remoto, il rischio di sentirsi male.

A tal proposito abbiamo ricevuto proprio in questi giorni alcune lamentele da parte di colleghi che si sono visti servire, dopo Pasqua, del pesce di una qualità talmente bassa che l'unica possibilità è stata quella di desistere dal mangiarlo.

Per non parlare poi delle lunghissime file a serpentina, in quanto l’utenza è ormai di gran lunga maggiore rispetto alla capienza degli spazi dedicati alla mensa; lunghe attese che, oltre a creare un disagio, fanno perdere tempo rispetto agli impegni lavorativi… Quando poi non avviene che una volta terminato il giro delle pietanze ci si ritrova con il vassoio pieno in mano, all’interno della sala mensa, in attesa di un posto libero dove sedersi.

Siamo fortunatamente lontani dalle restrizioni COVID, che imponevano un adeguato distanziamento sociale, ma l’attuale eccessivo afflusso, in rapporto all’area mensa, rischia di compromettere la funzionalità ottimale del servizio di ristorazione, sia dal punto di vista strutturale che igienico-sanitario.

Tutto ciò sta portando molti colleghi a rinunciare ad un servizio fondamentale come la ristorazione, per il quale le alternative rimangono il panino al bar (ma anche qui le file e l’affluenza stanno diventando preoccupanti) o portarsi il pasto da casa.

Ricordiamo a tutti che è utile indirizzare le segnalazioni sulla qualità del cibo ed eventuali altri disservizi, oltre che ai sindacati, via mail alla dgai.06, per attivare un intervento tempestivo.

La nostra denuncia vuole essere quindi un punto di partenza per un confronto con l’Amministrazione che saprà sicuramente trovare, anche se purtroppo in ritardo, soluzioni adeguate a un servizio a cui nessuno di noi vuole rinunciare.

Roma, 18 aprile 2023

