

★ Una gran confusione quella che affrontano i carabinieri con i pasti, con le mense, con quelle con il catering ★ Si, confusione perché dalle ultime assegnazioni temporanee dei bandi di gara non riusciranno più a fruire dei pasti caldi la sera ★ Non è solo questo, ma anche la fruizione degli stessi pasti ha visto un evidente calo di qualità e disponibilità pietanze ★ Una situazione molto complessa e molto “particolare” ★ In realtà, chi ha provveduto a fare la sua parte doveva prevedere che potesse esserci il rischio di creare un disagio forte alla vita di caserma in relazione alla fruizione dei pasti nelle mense a gestione catering ★ I carabinieri, e non solo, si domandano come mai ci si possa trovare in questa condizione di minore funzionalità delle mense con catering considerando che chi ha partecipato alla realizzazione di un capitolato tecnico non può non conoscere come funziona l’Arma dei Carabinieri ★ L’assegnazione a lotti sul territorio nazionale ha visto la necessità di andare al ribasso dei costi già esistenti nel bando nazionale che vi era da diversi anni ★ Ma l’errore probabilmente parte da lontano, parte da quando si doveva decidere dall’inizio di avere più lotti e riuscire nell’obiettivo di dare servizi e funzionalità ai catering per le mense ★ L’aver accentrato un’assegnazione a livello nazionale per poi, solo molto dopo, riportare a una suddivisione in lotti oggi ci porta ad avere catering che ci servono il piatto da riscaldare alla sera e una diminuzione evidente di servizio e qualità ★ Intanto il problema resta con un cambio importante delle abitudini e della funzionalità del servizio mensa ★ Cio’ vale per i grandi reparti, dove si è potuto passare a servizio catering, ma non dobbiamo dimenticare, poi, 28.000 carabinieri che, nelle caserme organizzano la mensa con 2,50 euro per singola fruizione pasto ★ Queste sono le nostre Stazioni Carabinieri ★ Su questo ritengo che ci sarà un intervento per portare questo importo ad una più adeguata cifra ★ Certo non è semplice poter trovare un’unica soluzione per la fruizione dei pasti, se con gestione diretta o con catering, ne tantomeno con la gestione cosiddetta “mista” ★ Non si può fare una proposta unica per tutti, impensabile, ma è necessario fare delle valutazioni importanti per le singole nostre realtà lavorative, se ...le si conosce davvero ★ Su questa storia io ho una visione molto critica e drastica, ma bisogna essere costruttivi e, in questo momento, propositivi mettendo in condizione chi deve decidere, di prendere in mano la situazione e affrontare direttamente questa criticità, occupandosene superando gli ostacoli che vengono da lontano ★ Anche se non è semplice spiegare ai colleghi quello che è successo con questa gestione, come non è semplice accettare che chi ha operato lo ha fatto molto male e non certo per la funzionalità dell’amministrazione ★ La confusione... si, può servire a qualcuno ma non a noi che siamo carabinieri ★ Ora...siamo avanti...insieme, per andare OLTRE ★

