

LA CONCILIAZIONE CERTIFICATA

Welfare aziendale e solidarietà grazie al modello Trento

FRANCESCO DAL MAS

Serenissima Ristorazione è un gruppo leader nel settore della ristorazione commerciale e collettiva con una produzione di 50 milioni di pasti l'anno e 9.500 dipendenti fra l'Italia e l'estero. Centinaia di appalti e gli addetti corrono il rischio di una frantumazione degli orari. L'azienda ha scelto di attuare il 'Family Audit', il marchio della Provincia Autonoma di Trento che permette di adottare politiche di gestione del personale orientate al proprio benessere e a quello della famiglia.

«Abbiamo così deciso di sperimentare una nuova modalità di progettazione degli appalti per bilanciare l'orario di lavoro dei nostri collaboratori - spiega la responsabile marketing Elisa Riccobene -.

Gli orari, di solito molto spezzettati, vengono organizzati in modo da tenere presenti le esigenze del collaboratore. È solo un esempio di queste buone pratiche. I risultati si vedono: in termini di soddisfazione dell'interessato e di fidelizzazione all'azienda». Un altro esempio? Più ricorso alle videoconferenze piuttosto che alle trasferte, per semplificare la vita

degli addetti e, contestualmente, l'organizzazione aziendale. Tra ispettori, coordinatori e responsabili di area si sta sviluppando quella che viene chiamata una 'comunità di pratiche'. Molto apprezzate sono le opportunità offerte dal welfare aziendale, a cominciare dai servizi sanitari. Gradito pure il servizio di compilazione 730 per dipendenti in alcuni territori. Nel piano rientra anche l'impegno a contenere gli sprechi alimentari e contestualmente a garantire il servizio di pasti solidali, per quelle realtà che poi li destinano ai poveri e alle famiglie bisognose come Caritas e Banco alimentare. «Il nostro Family Audit permette di gestire cambiamenti interni all'organizzazione con un percorso strutturato, che promuove le diverse componenti aziendali e la cultura della conciliazione tra vita e lavoro. Nell'attuazione - conferma Riccobene - stiamo notando effetti positivi sul clima organizzativo, sulla motivazione e sulla soddisfazione dei lavoratori. La qualità delle prestazioni è aumentata, così come la produttività e il know-how aziendale. Si è rafforzata infine l'identità dell'organizzazione, con un maggior benessere di ogni dipendente». Sul fronte della sostenibilità ambientale 'Serenissima Ristorazione' ha ottenuto da CSQA, la nuova certificazione Systematic Approach che valida l'intero sistema di gestione della Carbon Footprint (CFP) di prodotto. È un importante risultato che permette alla società vicentina di calcolare l'impatto ambientale durante le fasi produttive.

«L'attuazione del Family Audit e la certificazione Carbon Footprint Systematic Approach rientrano nel nostro piano di sviluppo di lungo periodo che intende creare un ambiente di lavoro sempre più sicuro per i dipendenti e sempre più attento all'ambiente - sottolinea il CFO Tommaso Putin -. In un periodo complesso e in evoluzione come quello che stiamo vivendo è fondamentale cercare di garantire, ove possibile, un'attività lavorativa flessibile grazie anche all'utilizzo di nuove tecnologie che



Avvenire

permettono di svolgere numerose attività anche a distanza».

RIPRODUZIONE RISERVATA.