

Il ristorante
Chef Express chiude il proprio locale a Termini e partecipa a un nuovo bistrot insieme con lo chef Colonna



I punti
La trasformazione e gli esuberi

1 I contratti
Grandi Stazioni, proprietaria delle mura disdetta i contratti d'affitto con Chef Express e avvia una ristrutturazione dell'intera area dello scalo ferroviario di Roma Termini. Chiudono almeno cinque locali

2 Il locale
Chef Express e lo chef Antonello Colonna hanno già in corso d'opera l'apertura di un bistrot in un'altra ala della stazione con l'ausilio di moderni totem che smisteranno le ordinazioni interamente digitalizzate



▲ Il tempio dell'hamburger
Anche McDonald's a Termini chiuderà i battenti insieme con altri cinque locali di ristorazione

3 I lavoratori
In tutto nel settore della ristorazione a Termini lavorano 300 persone, tra contratti part time e a tempo pieno con stipendi che si aggirano intorno ai 1.100 euro al mese. Solo Chef Express e McDonald's impiegano sul totale 230 lavoratori

4 Il confronto
Chef Express e sindacati proveranno a trovare una soluzione per ricollocare la gran parte dei lavoratori: nel nuovo bistrot e in altri punti vendita della catena, compreso quello previsto a Tiburtina

IL LAVORO

Termini, rivoluzione fast-food 300 a rischio e arrivano i robot

Grandi Stazioni disdetta le locazioni di Chef Express Chiude McDonald's

di Salvatore Giuffrida

Stazione Termini, ora di punta: i tornelli, le code, gli occhi al cartellone sperando che non ci siano ritardi. E i ristoranti per un pranzo veloce. I tavoli sono liberi ma al posto del cameriere c'è un totem che mostra il menù sullo schermo: basta digitare sulla figura del piatto desiderato, aspettare pochi minuti, il totem si accende e il piatto è pronto per essere ritirato in cucina. Non serve neanche passare in cassa, tutto è automatizzato.

Non è la scena di un libro di Isaac Asimov, ma ciò che succederà a dicembre quando il 20, cinque giorni prima di Natale, aprirà a Termini l'Openbistrò, di fronte al binario 25, la via Giolitti, da una sinergia tra lo

chef Antonello Colonna e il gruppo Cremonini.

E i camerieri in carne e ossa? Rischiano la "messa in mobilità", eufemismo per nascondere ciò che tutti temono: precariato e lettere di licenziamento. Non dipende né dallo chef Colonna né dal gruppo Cremonini, ma entro marzo 2020 chiuderà tutta l'ala della ristorazione della stazione Termini che affaccia su via Marsala: il contratto di affitto con Chef Express è scaduto nel 2018 e dopo la proroga di un anno fa, la società titolare, Grandi Stazioni, non lo rinnoverà.

A chiudere nei prossimi mesi saranno altri locali tra cui Mister Panino, Bar centrale, Pizzeria Rosso Sapone, Ristorante Gusto. Chiuderà anche il McDonald's: «Dipende dal contratto di locazione tra Chef Express e Grandi Stazioni», spiega Elena Schifino segretaria regionale di Filcams Cgil. Seguiranno lavori di riqualificazione e altri negozi di retail. In tutto, i locali che chiuderanno impiegano poco più di 300 lavoratori: che fine faranno? La risposta dovrebbe arrivare domani durante

la riunione tra i sindacati e il gruppo Cremonini. Che a Repubblica, in vista dell'incontro, fa sapere: «Stiamo lavorando a un risultato soddisfacente per tutti e per aprire un grande ristorante alla stazione Tiburtina che sarebbe una valvola di sfogo».

Fra i dipendenti la tensione è alta: pochi hanno voglia di parlare, tutti aspettano. Sanno che sono "lavoratori a perdere" che svolgono mansioni non qualificate: 700 euro per un part time e 1.100 per un full time, 8 ore al banco con la consapevolezza di poter aspirare a qualcosa di diverso: molti sono qualificati, conoscono diverse lingue.

Solo tra McDonald's e Chef Express, sono 230 i dipendenti coinvolti, che rischiano il precariato o in ultima analisi la lettera di licenziamento.

In questi giorni la Chef Express sta cercando una soluzione e dovrebbe portare a 40 la quota di lavoratori a rischio, mentre rimane da decifrare il futuro dei dipendenti McDonald's.

I sindacati vogliono la piena ricollocazione dei 230 ma sanno che il

nuovo locale che aprirà a Termini non potrà reimpiegarli: a servire i 180 posti a sedere ci saranno i robot totem che però, bisogna specificare, non sono collegati né pensati per sostituire i lavoratori a rischio: è piuttosto una questione di mercato, sempre più digitalizzato.

«Noi non siamo contro l'innovazione - spiega Elena Schifino - chiediamo che Grandi Stazioni sia parte attiva in questo confronto: sono loro a dare gli spazi e dentro questi spazi ci sono lavoratori in carne e ossa».

Ma all'orizzonte emerge anche il caso Autogrill: la concessione dei locali nella stazione scade nel 2020 e il futuro è ancora incerto. «A ottobre Autogrill ha chiuso un locale, i lavoratori sono stati ricollocati ma ora tutti i 200 dipendenti sono in solidarietà». Che anche in questo caso scade a marzo 2020. La partita inizia domani. «Ci auguriamo che Grandi Stazioni tenga conto dell'esuberato dichiarato da Chef Express - spiega Cristina Silvestri della Fisascat Cisl - e che trovi nuovi spazi per tutelare tutti i lavoratori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

Chef Colonna: "Gli automi non sostituiranno gli uomini"

Antonello Colonna, chef pluristellato e imprenditore, aprirà il 20 dicembre Openbistrò, in un locale Chef Express: a prendere gli ordini saranno robot totem.

Non toglieranno lavoro all'uomo?

«Non sono robot, non voglio sostituire l'uomo, io sono per l'intelligenza umana. I totem servono a evitare file: gli ospiti entrano, mangiano e vanno via. Tutto è addebitato sul cellulare. Ma l'uomo ci sarà».

Quanti dipendenti?

«Non meno di 25, tutti a tempo

indeterminato. Andranno in cucina, faranno assistenza e accoglienza. Ci saranno 180 posti a sedere».

E la figura del cameriere?

«Non c'è più da un bel po'. Il boom della cucina non c'è stato in sala, abbiamo masterclass di cucina ma ahimè non sulla sala e i ragazzi sono diventati portapiatti. È venuto meno il contatto col cliente, sporzionare un pesce davanti al tavolo: la parte più nobile. Rimane il sommelier».

Ma così la macchina non sostituisce l'uomo?

«No. Ci sarà un ritorno all'identità, io punto sul fattore umano».

► L'annuncio

I manifesti che annunciano l'apertura di Openbistrò all'interno della galleria della stazione Termini con il volto dello chef Antonello Colonna



L'automatismo prenderà piede ma fino a un certo punto: siamo ancora figli delle trattorie».

Questa tecnologia quindi non è una minaccia?

«No. Ma non dobbiamo fraintendere: la tecnologia permette rapidità e comodità ma non si deve scambiare con la materia prima. E non bisogna sempre etichettare. Io conosco due cucine: buona o cattiva. Molte cose non ci piacciono ma dobbiamo adeguarci al mercato senza concessioni al consumismo culinario». - sal. giuff.

© RIPRODUZIONE RISERVATA