**La cura della persona e dell'ambiente di lavoro come opportunità di crescita per le organizzazioni**

BenEssere Organizzativo

HOME | LA CASA EDITRICE | IL PROGETTO | CONTATTI

25 NOVEMBRE 2015 | BENESSEREORG | WELFARE AZIENDALE

# Alle origini del welfare aziendale: una mostra sulla pausa pranzo

Giovanni Scansani , ISEC , mensa aziendale , Sesto San Giovanni , welfare aziendale

***di Giovanni Scansani***

In principio ci fu la *schiscèta* che l'operaio portava con sé da casa e che consumava in maniera frugale tra le macchine del suo reparto, in condizioni igieniche precarie, senza potersi lavare le mani e finendo per condire il pasto anche con l'olio lubrificante di cui era sporco. Poi, con l'avvento del fascismo e delle finalità di organizzazione e di controllo delle masse, anche la ristorazione in azienda divenne una fase del processo produttivo, coerente con l'attenzione

Cerca ...

Cura della persona

Welfare Aziendale

Politiche retributive

Gestione delle diversità

Csr e sostenibilità

Cambiamento organizzativo

all'igiene e all'apporto calorico che il pasto doveva assicurare nell'ottica del mantenimento di prefissati livelli di produttività. È l'avvento della mensa, tra le prime grandi conquiste del lavoro e del welfare aziendale che, originariamente, grazie al paternalismo (o alla lungimiranza) di alcuni grandi imprenditori (e poi, più diffusamente, soprattutto negli anni tra le due guerre mondiali), veniva sviluppandosi in Italia unitamente a una serie di iniziative che avevano portato alla nazionalizzazione della classe operaia e della popolazione (si pensi all'O.N.D., all'O.N.B. e all'O.N.M.I. che resterà in attività sino al 1975).

1

Di queste fasi della storia delle imprese, della vita di fabbrica e di una delle conquiste principali del welfare aziendale ha dato conto una bella mostra fotografica organizzata dall'ISEC (Istituto per la

Ambiente di lavoro

Seguici su Linkedin

Segui 5.765

ambiente di lavoro benefit benessere benessere organizzativo cambiamento organizzativo case history change management conciliazione vita.lavoro cura differenze diversity management Edenred engagement Este Eudaimon flessibilità flexible benefit formazione Gi Group Giovanni Scansani Great Place To Work intervista Jobs Act lavoro agile milano motivazione Muoversi pdf performance Plantronics politiche retributive produttività

Storia dell'Età Contemporanea) negli spazi di Villa Mylius a Sesto San Giovanni, città simbolo delle lotte operaie. L'iniziativa, frutto di un'attenta ricerca effettuata in archivi aziendali e sindacali, ha raccolto un interessante catalogo di immagini che dai primi anni del '900 giunge quasi sino ai giorni nostri, offrendoci un'idea esaustiva del processo di sviluppo dell'organizzazione di una fase della giornata di lavoro (la "pausa pranzo" che è poi anche il titolo della mostra) che, al di là della mera funzione alimentare, ha via via ricoperto nel tempo anche funzioni diverse (tra le quali quella di essere l'unica occasione di comunicazione sindacale all'intera massa operaia raccolta in mense le cui immagini sono impressionati per l'immensità degli spazi e la numerosità, davvero a perdita d'occhio, delle persone presenti).

Durante la guerra la mensa finirà per essere un benefit (diremmo noi oggi) di particolare importanza perché, in una fase di razionamento e poi di scarsità crescente di alcune delle principali derrate alimentari (salvo svenarsi alla "borsa nera"), chi poteva disporre di un lavoro in fabbrica e in uno stabilimento dotato di mensa si vedeva assicurato (almeno) un pasto quotidiano con un sufficiente apporto calorico.

risorse umane Smart working spazi di lavoro spazio ufficio stress lavoro correlato telelavoro video welfare welfare aziendale Welfare Company Wellfeel worklife balance work life balance

2

Negli anni ‘50 del secolo scorso la mensa è ormai un servizio che non viene più messo in discussione nell’ambito del (ri)nascente welfare aziendale (una mensa è presente in almeno il 70% degli stabilimenti dell’epoca). Dagli anni ‘60 diventerà un servizio oggetto di una sua specifica industrializzazione con l’avvento delle società specializzate nella ristorazione collettiva alle quali saranno appaltati i servizi di quella che, ormai, nessuno più chiama “mensa”, ma semmai “ristorante aziendale” nel quale, pur con i limiti del luogo e del momento in cui si consuma il pasto, vengono spesso riprodotte modalità di offerta tipiche della ristorazione tradizionale (esistono oggi realtà con “linee” pizzeria, o griffate con i marchi più noti della ristorazione commerciale, ma anche complesse offerte di ristorazione

biologica, etnica e in grado di soddisfare le più diverse esigenze dietetiche). Chissà se nell'epoca dei successi televisivi dei vari *MasterChef* e delle *Prove del Cuoco* il prossimo step della "pausa pranzo" non sia quello di dare le "stelle" anche ai cuochi aziendali.

3

PRECEDENTE SUCCESSIVO

## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

NOME *

EMAIL *

SITO WEB

PUBBLICA IL COMMENTO

www.benessereorg.it è il prodotto editoriale web della casa editrice ESTE dedicato ai diversi aspetti che caratterizzano il tema del benessere organizzativo e ai positivi effetti che genera all'interno delle organizzazioni. Uno strumento utile per chi in azienda decide le strategie di crescita e sviluppo, passando per l'organizzazione del lavoro delle risorse umane.

Cookie Policy | Privacy Policy

© 2018 ESTE Srl - Via A. Vassallo, 31 - Milano - TEL: 02 91 43 44 00 - FAX: 02 91 43 44 24 - info@este.it - P.I. 00729910158

Web Engineering & Design
SERNICOLALABS

Questo sito fa uso di cookie per migliorare l'esperienza di navigazione degli utenti e per raccogliere informazioni sull'utilizzo del sito stesso. Ho capito Leggi di più