

Percorsi, igiene e protezioni per tutti: alla Carlsberg la sicurezza è un lavoro di gruppo

Pubblicato: Martedì 12 Maggio 2020



Nella “fabbrica della birra” la prevenzione inizia in portineria. Appena arrivati allo stabilimento Carlsberg di Induno Olona i visitatori, ma anche dipendenti e utenti esterni vengono accolti da un sorriso che traspare da una mascherina, un termometro per la misurazione della temperatura e un dispenser di gel disinfettante. Percorsi obbligati, segnalati con chiarezza, impediscono ai flussi in entrata e in uscita dall’azienda di incrociarsi, strisce gialle sul tracciato indicano anche visivamente le distanze di sicurezza da mantenere e cartelli posti nei punti chiave dei percorsi spiegano le norme per lasciare Covid-19 fuori dall’azienda e dalla propria vita.

Abbiamo chiesto a Carlsberg di illustrarci come è stata affrontata l’emergenza Covid in un’azienda internazionale che da sempre pone grande attenzione alla sicurezza del lavoro. «Mai come oggi, in un presente stravolto dagli eventi a causa della pandemia Covid-19, il tema della salute e sicurezza sul lavoro è stato così determinante – spiegano i vertici aziendali – La sua corretta applicazione è al centro di tutti i dibattiti dei leader mondiali come **punto fondamentale di una ripresa economica e sociale** che tutti auspichiamo. Lo sa bene Carlsberg Italia, filiale italiana del Gruppo Carlsberg che, facendo parte di quei settori autorizzati a proseguire la propria attività nell’ottica di garantire un approvvigionamento costante a tutti gli italiani, ha messo in atto sin dai primi giorni dell’emergenza tutte le disposizioni possibili per garantire la sicurezza dei propri collaboratori interni ed esterni».

«Abbiamo chiuso un solo giorno per una sanificazione totale – spiega **Manuela Mantovani**, da 10 anni

responsabile ambiente e sicurezza, che ci accoglie insieme a **Leone Di Stefano** del dipartimento Corporate Affairs e **Davide Bifulco**, responsabile della qualità – Dal 14 marzo, quando è stato emanato, abbiamo esaminato punto per punto il protocollo per la sicurezza del decreto ministeriale per trovare le modalità più corrette per il nostro sito produttivo».

Alcune disposizioni erano già state anticipate da qualche settimana: «Già nella settimana del 20 febbraio, quando è iniziato tutto con il primo caso all'ospedale di Codogno, erano stati anticipati alcuni provvedimenti in tema di fornitura di gel igienizzanti e dispositivi di protezione individuale come mascherine, occhiali e guanti – aggiunge Davide Bifulco – perché **nel settore alimentare l'attenzione alla sicurezza e alla qualità è sempre molto alta** e dunque è stato subito innalzato il livello della comunicazione dei comportamenti corretti da seguire in tema di igiene».

Da subito c'è stato il massimo sforzo per affrontare la questione del **distanziamento sociale** in una realtà che occupa **circa 80 dipendenti**, che lavorano a turni: «La parte più difficile, che è stata e continua ad essere verificata passo passo, coinvolgendo i lavoratori, i manager, tutti coloro che operano in azienda e correggendo laddove necessario le misure adottate», spiega la responsabile della sicurezza.

Il risultato è stato centrato: ad oggi nessuno dei dipendenti dello stabilimento è risultato contagiato e **il virus è rimasto fuori dall'azienda**.

Un lavoro che ha dovuto necessariamente coinvolgere tutta l'azienda: «Fin dall'inizio, **per chi poteva, è stato adottato lo smart working**, cosa che nel sito di Induno, che è prettamente produttivo, non poteva coinvolgere molti dipendenti. **Importante è stato il dialogo e il buon lavoro fatto con i rappresentanti sindacali**, con i quali tutto è stato concordato e viene verificato – aggiunge Davide Bifulco – La comunicazione è stata importantissima, e anche oggi **le informazioni vengono condivise anche con gruppi Whatsapp** a cui partecipano tutti i lavoratori. Abbiamo avuto anche molti momenti di confronto con la casa madre e con altre realtà produttive del gruppo, che conta stabilimenti in 50 paesi del mondo».

Centrale è stata la **riorganizzazione di turni e flussi delle persone** nello stabilimento, con l'istituzione di una pausa di 20 minuti tra un turno e l'altro, per evitare incroci superflui nelle aree comuni; inoltre, per garantire il distanziamento sociale, sono stati rivisti e adattati gli spazi comuni, dagli spogliatoi alla mensa, e i tempi e modi di utilizzo, così come sono state predisposte segnalazioni per mantenere posizioni correttamente distanziate nel corso delle riunioni di allineamento produttivo.

Esternamente è stata riorganizzata la logistica per tutelare autisti e corrieri durante i processi di scarico e carico merci, consentendo agli operatori di svolgerli senza entrare in contatto con il personale dell'azienda.

Infine si è pensato al negozio del birrifico, che ha **riaperto venerdì 8 maggio** dopo oltre due mesi di chiusura per l'emergenza Covid. Il nuovo shop, **inaugurato un anno fa**, con la sua forma circolare favorisce percorsi in sicurezza e dunque non è stato necessario introdurre particolari cambiamenti. «Per festeggiare la riapertura per tutto il mese di maggio sarà applicato lo sconto dipendenti del **20% a tutti i clienti**».

«Una riorganizzazione complessiva che ha costretto tutti a cambiare abitudini, a prestare più attenzione ai propri comportamenti e ad accrescere la consapevolezza del rischio e delle responsabilità individuali ma che non solo **non ha penalizzato il nostro lavoro**, anzi ha fatto aumentare i livelli di produttività e scendere quelli di assenteismo – conclude Manuela Mantovani – Lavorare tutti insieme con l'obiettivo comune della sicurezza ha avuto un riflesso positivo e ci ha confermato che **siamo una squadra unita** e che questa azienda rappresenta per noi lavoratori come per il territorio un valore importante».

Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it

