

COMUNICATO STAMPA

Zone Arancioni e cantieri. Enzo Tanino (Presidente di Confartigianato Piemonte Edilizia): “appello a nome del nostro mondo artigiano edile: lasciate che i nostri collaboratori possano ristorarsi con pasti adeguati”
170mila gli addetti del sistema casa impegnati in cantieri che lavorano in 39.800 imprese artigiane

Potenzialmente in Piemonte ogni giorno ci sono 170mila lavoratori di imprese artigiane del comparto casa (edilizia, manutenzione verde, installazione di impianti e serramentisti) che lavorano nei cantieri lontano dalla sede dell’impresa e da casa che hanno bisogno di un pasto adeguato, di potersi sedere e usufruire dei servizi.

Dal Piemonte artigiano parte un appello di **Giorgio Felici, Presidente di Confartigianato Imprese Piemonte**: “si conceda anche nelle Regioni arancioni, a bar, ristoranti, trattorie etc. la possibilità di fornire a pranzo pasti adeguati ai nostri lavoratori che ogni giorno operano nei cantieri, sempre garantendo le condizioni igieniche e di contrasto alla diffusione del Covid-19”.

“Stiamo assistendo – afferma **Enzo Tanino, Presidente di Confartigianato Piemonte Edilizia** – ad una richiesta che ci viene fatta da parte dei nostri collaboratori, ma questa necessità l’abbiamo anche noi titolari che ogni giorno andiamo con loro in cantiere. Il divieto di consumo sul posto per le trattorie, bar, ristoranti etc. previsto dall’entrata del Piemonte in zona arancione sta impattando negativamente sulla qualità della giornata lavorativa. Se per un breve periodo possiamo “tamponare” con panini preparati a casa, a lungo andare la situazione potrebbe diventare difficile. **Il problema non è banale ed interessa 170 mila addetti che operano nelle 39.800 imprese artigiane attive nei settori più coinvolti dai cantieri: quello edile, della manutenzione del verde, della installazione degli infissi e gli installatori di impianti**”.

“In cantieri di breve durata come i nostri diventa impossibile predisporre una zona riscaldata per il consumo del pasto in loco, con tutti i requisiti igienico sanitari, ma basti pensare anche ai restauri di chiese, ville storiche etc., anche lì diventa impensabile poterlo fare. Siamo ben consci – continua **Tanino** – che le attività delle mense e dei catering continuativi su base contrattuale sono consentite, ma per le attività come le nostre che prevedono lo spostamento da un cantiere all’altro ed il permanere per pochi giorni dei nostri collaboratori negli stessi cantieri, diventa pressoché impossibile organizzarsi in tal senso, diventa impossibile stipulare contratti con l’una o l’altra mensa non sapendo nemmeno per quanto tempo staremo in una zona rispetto ad un’altra, questa misura può andare bene per le imprese che hanno una sede fissa”.

Michela Frittola, ufficio stampa Confartigianato Piemonte tel. 331/9332430