



# RISTO3

46/208

marzo - aprile 2012

Periodico di informazione Aziendale

Spedizione in a.p. D.L. 353/2003 - Editore Risto3 s.c. - Registrazione Tribunale n. 1359 del 7/05/2008 - Direttore responsabile: Walter Liber  
Stampa "Grafiche Futura" S.R.L. Via della Cooperazione, Mattarello di Trento - periodicità mensile

## in-forma

### SOMMARIO

- I VALORI DI RISTO3
- VISITA DNV SA8000
- IL NOSTRO FUTURO DIPENDE DAL CLIENTE
- BENVENUTI AL RISTORANTE SELF GLENDA RINNOVATO!
- BACHECA DEGLI ANNUNCI

*Per te amore mio (Prevert)*  
Sono andato al mercato degli uccelli  
E ho comprato degli uccelli  
Per te  
amore mio  
Sono andato al mercato dei fiori  
E ho comprato dei fiori  
Per te  
amore mio  
Sono andato al mercato dei rottami  
E ho comprato catene  
Pesanti catene  
Per te  
amore mio  
Poi sono andato al mercato degli schiavi  
E ti ho cercata  
Ma senza trovarti  
amore mio.

# Festa delle Donne



# DA QUESTO NUMERO PROVIAMO AD ANALIZZARE ASSIEME QUELLI CHE SONO I VALORI DI RISTO 3

## 1. COLLABORAZIONE

In una cooperativa di produzione e lavoro nella quale tutti i soci sono impegnati a lavorare per ottenere i massimi risultati è chiaro che una delle parole chiave è collaborazione. Il concetto di collaborazione è insito nello stesso termine

cooperativa (società in cui si co-opera quindi si lavora assieme).

La forza di una cooperativa deriva quindi dal fatto che quelli che vi lavorano mettono assieme le loro forze, le loro intelligenze, le loro capacità.

**a) Tutti i collaboratori della Cooperativa sono parte di un gruppo in cui non è possibile agire in maniera individualistica.**

Ecco il primo concetto il gruppo: quella che noi giochiamo in Risto 3 non può diventare una partita con vinti e vincitori, noi gio-

chiamo assieme ed i risultati sono il frutto di una squadra di un impegno che non può rimanere individuale.

**b) Colui/colei che non riesce a fare gioco di squadra crea danno non solo alla società, ma anche a se stesso.**

Cosa succede se l'impegno diventa solo individuale?

Si perde, ma non si perde da soli, si mette in crisi l'intero gruppo e a questo punto il gruppo

deve imparare a difendersi. In prospettiva colui che rema contro deve o imparare a remare assieme agli altri o muoversi in un percorso individuale che lo porta inevitabilmente fuori dalla società.

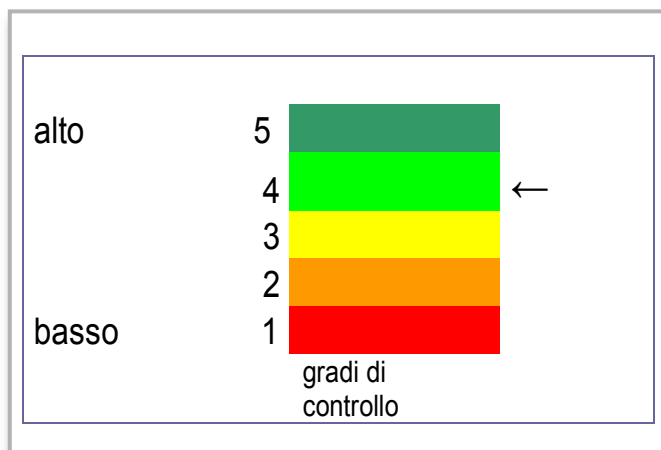
**c) Chi lavora con altri deve coordinarsi con i suoi colleghi al fine di condizionare in maniera positiva il lavoro di tutti.**

Il risultato di un coordinamento di gruppo porta ad un'elevazione del lavoro di gruppo e quindi a risultati molto positivi. Questa è l'arma in più che

le buone organizzazioni ed in particolare le buone cooperative hanno.

## LA COLLABORAZIONE E' QUINDI LA STRADA MAESTRA PER UN PERCORSO DI CRESCITA COLLETTIVA

## VITA DI COOPERATIVA

**ESITO POSITIVO VISITA CERTIFICATIVA DNV- SA8000**

Come ormai molti di voi sapranno, ogni sei mesi DNV effettua una visita presso le nostre strutture, variando ogni volta la zona degli accertamenti per poter confermarci o meno la certificazione SA8000 (nella figura il grado di giudizio espresso nell'ultima visita di febbraio 2012). In queste visite, cosa differente dalla altre certificazioni, è che sono i lavoratori/lavoratrici sono i protagonisti del lavoro di verifica degli ispettori.

Questi ultimi verificano direttamente con i lavoratori, con fare cordiale ma molto puntuale, senza intermediari della società, se e come vengono rispettati i diritti e la salute dei lavoratori partendo dalla programmazione fatte dalla Direzione.

Vi evidenziamo brevemente come gli 8 punti della norma sono riletti da Risto 3:

- 1) La legge italiana proibisce il lavoro minorile e prevede limitazioni per tutelare la salute fisica e mentale dei giovani lavoratori. Risto 3 non supporta il lavoro minorile come dichiarato nella politica di responsabilità sociale.
- 2) La politica di Risto 3 proibisce il lavoro obbligato. In considerazione che talune forme di lavoro obbligato possono prendere l'avvio da prestiti concessi dall'azienda ai lavoratori, sono state stabilite regole interne per limitare la quota di prestito al 70% del TFR.
- 3) I rischi alla salute e sicurezza presenti sui luoghi di lavoro sono di varia natura e principal-

mente collegati alla preparazione pasti ed attività correlate. La puntuale applicazione delle procedure è resa difficile dalla numerosità dei siti operativi (circa 240) e dalla loro dislocazione sul territorio. Risto 3 dimostra tuttavia un elevato impegno sui temi della salute e sicurezza ben documentato dal numero di ore dedicate alla formazione specifica del personale.

- 4) La libertà di associazione è un diritto noto in Italia è garantito dalla presenza delle OOSS. Le OOSS sono ben rappresentate in Risto 3 (percentuale di sindacalizzazione 43%) e nessun elemento di limitazione alla libertà di associazione è emerso dalle interviste ai lavoratori ed ai rappresentanti sindacali.
- 5) Le lavoratrici sono in maggioranza in Risto 3 (92%), la nazionalità è prevalentemente italiana ma una percentuale consistente proviene da paesi dell'Est Europa. La politica di Responsabilità Sociale e l'impegno della direzione garantiscono un impegno fattivo contro ogni forma di discriminazione.
- 6) Il ricorso alle pratiche disciplinari è limitato al richiamo scritto, le cause sono prevalentemente quelle del non rispetto delle procedure di sicurezza alimentare.
- 7) La settimana standard è di 40 ore, molti lavoratori sono a part-time. Il lavoro straordinario è molto limitato e non incentivato. I carichi di lavoro sono riportati come ben distribuiti.
- 8) Le retribuzioni sono superiori al media locale locale e pagate regolarmente, le buste paga sono chiaramente leggibili, sono disponibili opuscoli esplicativi e l'ufficio personale è facilmente contattabile.

Vi ricordiamo che potete contattare le rappresentanti SA800 Rossana Dulcamara e Manuela Lazzeri per evidenziare disagi che vi possano capitare nel vostro lavoro.

VITA DI COOPERATIVA

## BENVENUTI AL RISTORANTE SELF "GLENDA" A TRENTO

I lavori di ammodernamento, del ristorante, eseguiti nel periodo delle feste natalizie per alleggerire i disagi alla clientela, sono stati eseguiti dopo un'attenta valutazione tecnico economica e commerciale, arricchita anche dai consigli della clientela che con appositi questionari aveva sottolineato e richiesto apprezzabili particolarità.

**ENTRATA.** L'entrata al self molto spaziosa, luminosa e attraente, dallo stile moderno e pulito accoglie il cliente con una grande zona fry-top a doppia griglia, subito dopo i secondi piatti ben disposti e visibili. La produzione dei primi piatti in un apposito spazio proprio davanti al cliente permette la cottura diretta dei diversi tipi di pasta e zuppe.

**ZONA CENTRALE.** Una importante zona centrale per le verdure collegata ad una innovativa vetrina aperta sui due frontali contiene dessert di diverse tipologie.

La predisposizione della parte finale, prima della sala, dedicata al pagamento, permette, con l'ausilio di tre casse, una gestione di controllo molto veloce e poco impattante per i clienti.

**ILLUMINAZIONE.** Importante è stata la scelta dell'impianto di illuminazione con lampade a led per gli ambienti sala, zona self, servizi e spogliatoi, considerando il risparmio di energia impiegata con l'ottenimento di un comfort visivo di alto livello. Il risparmio annuale in kWh con questa soluzione, rispetto alle tradizionali lampade a risparmio energetico, si può stimare in almeno 2050,1 kWh traducibili anche in oltre 1,07 tonnellate di CO2.

**INSONORIZZAZIONE ACUSTICA.** Particolare attenzione è stata posta nella scelta di speciali materiali insonorizzanti utilizzati a rivestire le pareti ed i soffitti, il risultato, oltre le aspettative, anche per la parte acustica, pensiamo di avere fatto la differenza (ascoltare per credere).

**TRATTAMENTO ARIA.** Il rifacimento completo dell'impianto di trattamento aria in tutta la struttura ma specialmente nei locali quali lavaggio e cucina porterà sicuramente confort alle ns. colleghe/i.

**PRODUZIONE FREDDO/CALORE.** La produzione del freddo per le celle frigorifere, i frigoriferi della cucina, i banchi frigo, le vetrine del self è gestita da una unica grande, nuova stazione modulante con evidenti vantaggi di consumo e di funzionamento, rumorosità all'interno dei locali, inoltre la stazione produce calore ed è collegata all'impianto dell'acqua sanitaria calda.

**NO BOTTIGLIE PLASTICA.** Nella zona centrale della sala un funzionale distributore self di bibite, acqua naturale, fresca, addizionata, microfiltrata, permette ai clienti la libertà di gestire la scelta e la quantità delle bevande. Per tutti, ambiente compreso, un grande risparmio di consumo di bottiglie, di trasporti, spazi di immagazzinamento, fatica nelle movimentazioni.

**SELF CAFE'.** Due macchine automatiche permettono al cliente la produzione del caffè preferito, ristretto lungo, orzo, macchiato, cappuccino, (il latte rigorosamente fresco e trentino), il servizio è già molto apprezzato dalla clientela.

Risto3 ha fatto un buon lavoro unito ad un grande sforzo economico, auspichiamo che la clientela dia riscontro positivo e che il locale riprenda il lavoro del passato.

Ora l'impegno importante passa alle nsostre colleghe/i che potranno così trasmettere al cliente la soddisfazione, pensiamo anche felicità, di lavorare in un buon locale aiutati dall'ambiente e dalle attrezzature nuove messe a disposizione.

Auguriamo tutti buon Lavoro.

*Franco Anesi*



VITA DI COOPERATIVA



# Cosa c'è di Nuovo

**Veloci**

- **tavoli puliti subito**  
voi riordinate i vassoi e noi vi assicuriamo tavoli sempre puliti
- **3 casse meglio di 2**  
più tempo a disposizione per la vostra pausa

**Facile**

- **un listino semplice**  
1 solo prezzo x i primi, uno x i secondi, uno x i contorni, uno x i dolci
- **contorni single**  
secondi separati dai contorni, a scelta tra crudi e cotti

**Libero**

- **bevande a volontà**  
paghi un fisso e puoi prendere tutte le bevande analcoliche che vuoi
- **caffè point**  
scopri l'angolo del caffè self, ti conviene... solo 70 cent
- **frutta di tutti i colori**  
fai il pieno di vitamine con tanta frutta a pezzettoni e yogurt

**Fresco**

- **piatti freddi pronti**  
più veloci e sempre diversi ogni giorno
- **cucina in diretta**  
gusta con gli occhi il tuo piatto preparato al momento

Ortelli, anni Ristorò dal 2001




VITA DI COOPERATIVA

## CHE NE SARA' DI NOI ? CHIEDETELO AI VOSTRI CLIENTI



“Il 2011 è stato un anno di cacca e il 2012 sarà ancor peggio”. Scusandosi preventivamente per il gergo, Pietro Malaspina, Presidente del consiglio nazionale dei Centri commerciali, ha voluto concludere così i saluti finali dell'affollato cena natalizia. Malaspina dà l'impressione di essere persona mansueta, avveduta e compassata, oltre che attenta e competente. Quindi la chiarezza con cui si è espresso ha fatto correre un brivido lungo la schiena di molti. Stessa musica per quanto riguarda il dicembre horribilis degli aeroporti( vistoso calo di passeggeri) ecc. ecc.ecc.

Ora si sta nel guado. I più avveduti e forti hanno costruito trincee più o meno infallibili, i più esposti e incapaci stanno camminando sull'orlo del baratro.

Di consigli su come fare a resistere e rimontare ne girano parecchi, riportati da autorevoli pensatori o da esperti dell'ultima ora.

Nel piccolo, da osservatori attenti, una proposta l'avanziamo anche noi: occorre mettere il Cliente al centro. Immedesimandoci nelle sue esigenze, aspettative e possibilità

Per ascoltarlo, aiutarlo, sostenerlo, incuriosirlo, accontentarlo, servirlo e convincerlo . magari con un bel sorriso sulle labbra.

Il cliente è il Re e tutti dipendiamo da lui.”

(Tratto da Retail Food- gennaio /febbraio 2012)



## VITA DI COOPERATIVA

**BACHECA**

Cerco in **affitto appartamento** due camere da letto e possibilità di mantenere animali domestici (ho un cane abituato in appartamento). Indicativamente in un raggio di max 10 Km da Trento.  
Contattare **Maja (ufficio sicurezza alimentare) 348/8918474**



Affitto casa per vacanze in Sardegna – San Teodoro (Olbia).

Disponibilità di affitto dal 1 luglio al 8 agosto- Casa per vacanze, posti letto 7, (piano terra stanza matrimoniale + divano letto di emergenza, piano superiore 3 posti letto, bagno ristrutturato 2011, 100 m. distanza dal mare).

Rivolgersi a **Marco Manfrini (Party) (320/2896661)**

**BENVENUTO AL NUOVO DIETISTA ANDREA MAINO**

Ciao sono Andrea Maino, nato nel 1977 ad Arco dove vivo con la mia famiglia. Da quasi dieci anni lavoro in vari ambiti nel settore dell'alimentazione e della ristorazione in seguito alla mia professione di dietista. Mi sono laureato presso l'Università di Ferrara e dopo alcune esperienze lavorative dentro e fuori regione, da anni mi occupo di educazione alimentare presso diversi istituti scolastici del territorio.

Con l'auspicio di affrontare al meglio questa interessante opportunità lavorativa, vi saluto tutti.

*Andrea*



# I COMPLEANNI DEL MESE

TEDESCHI ROSANNA	22-3	COBBE SILVANA	29-3	FERRARI MILENA	12-4
PIFFER CHIARA	22-3	MIMIOLA ROSANNA	29-3	DI RIENZO MARIA SUSI	12-4
TURRINI MICHELA	22-3	FALL NDAYE KHOUDIA	30-3	DACI AIDA	12-4
RODELLA ANGELO	22-3	GALVAGNI MARIA	31-3	BALDO SIMONETTA	12-4
MONTANARO FRANCO	22-3	FERRETTI VILMA	1-4	FURLINI GIULIANA	13-4
D'ELIA MARIA	23-3	PETERLINI ALESSANDRA	1-4	REGOLINI RITA	13-4
SALTORI CINZIA	23-3	SIMONETTI GENNARO	1-4	ZAMPI ALESSANDRA	14-4
ROVIGO FIORELLA	24-3	TAMANINI ROBERTA	2-4	ANDREATTA ROBERTA	14-4
PISONI LORENA	24-3	PELLEGRINI FIORELLA	2-4	DORIGONI NADIA	15-4
CORSO ISMAELE ANTONIO	24-3	GIULIANI MARIALUISA	2-4	PEDRINOLLI BARBARA	15-4
TOMIO PAOLA	24-3	LONER NADIA	3-4	CAPPELLETTI GEMA	16-4
SANTAGIULIANA BUSELLATO CAMILLA	25-3	BENONI LUCIA	3-4	TASIN ROBERTA	17-4
ZAMPIERO LAURA	25-3	RAVANELLI ELGA	4-4	SCALVINI SONIA	18-4
GUSMEROTTI MARIA ALESSANDRA	26-3	TEREZIU RREZEARTA	5-4	RUSSO TERESA	18-4
TIMIS IOANA DORINA	26-3	COSTA SERGIO	6-4	MIOLI ELENA	18-4
ECCHER SIMONETTA	26-3	BOSELLI ARIANNA	6-4	BEBER ELISABETTA	20-4
POVINELLI VERONICA	26-3	BRUNIALTI FABIANA	6-4	PIFFER MARIANGELA	20-4
TURRI GIUSEPPINA	26-3	ANNARUMMA MADDALENA	6-4	GAMBERONI MONICA	20-4
FORMOLO IOLANDA	27-3	VANTINI STEFANIA	6-4	GOBBETT GIOVANNA	20-4
DIVINA DANIELA	27-3	CURATOLA GIADA	6-4		
COSER MARISA	27-3	ROSA MANOLA	7-4		
SANNICOLO' RENATA	27-3	MOSER RINA	7-4		
REGINA MARIANGELA	27-3	ALOVISI ANNAROSA	7-4		
GUETTI CHIARA	27-3	SANTORO SANDRO	7-4		
MICHELON BARBARA	28-3	PINTARELLI MARTA	9-4		
FASANELLI CLAUDIA	28-3	ZANETTI ANTONELLA	10-4		
PLOTEGHER OMBRETTA	28-3	MAZZALAI ROBERTA	10-4		
LORENZI CRISTINA	28-3	BERLOFFA MARIA	11-4		
BOTTAZZI GIACOMO	28-3	MANFRINI MARCO	11-4		
EGBON ENOGIOMWAN	29-3	BRUGNA ESTER	11-4		



## Arrivi



COORDINATORE	COGNOME E NOME
TRENTI MARIAGRAZIA	Coordinatrice Bassetti
TOMYSEK MAGDALENA EWA	Coordinatrice Bassetti
BELTRAMI MARIA GRAZIA	Coordinatore Camertoni
PERRI IRMA	Coordinatore Camertoni
COLOMBO ROSANGELA	Coordinatrice Caumo
BALDO FRANCA	Coordinatore Pacher
TATEO ELENA	Coordinatore Pacher
CASETT ANGELITA	Coordinatrice Cristelli
DALLAPE' NICOLE	Coordinatrice Cristelli
COLONNA GIOVANNELLA	Coordinatrice Cristelli
TERLETSKYI OLEG	Responsabile Fiorini
PINTARELLI MARTA	Coordinatrice Girardi
CARLIN KATIA	Coordinatrice Girardi
ADAMI MARIA ROSA	Coordinatrice Girardi

Il socio Antonacci Ferdinando comunica la nascita dei gemelli nati il 7 febbraio 2012: Alessio 3 kg e Veronica 2,5 kg



*Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa*