



RISTO3

72/235

maggio - giugno 2014
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: Giuliano Beltrami
Stampa "Grafiche Futura" s.r.l. - Via della Cooperazione, Mattarello di Trento - periodicità mensile

in-forma

SOMMARIO

VITA DI COOPERATIVA

- ASSEMBLEA 2014
- ELEZIONE RLS

LA COOPERAZIONE E RISTO 3

- ORGANIZZAZIONE: VERTICALE ED ORIZZONTALE

AMARCORD

- RICORDO GITA DEL 1999

AREA SOCIALE

- INAUGURAZIONE VAL

RAPPORTI ESTERNI

- TROFEO MINIBASKET RISTO 3

DALL'INTERNO

- INTERVISTA AD ALFONSO

DALLA STRUTTURA CENTRALE

- UFFICIO DIETETICA
- UFFICIO PERSONALE

UNA NUOVA PENSIONATA

- ARRIVEDERCI GIOVANNA

ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO

ASSEMBLEA DI BILANCIO 2014

Dopo essere passato al vaglio del CDA, dei Revisori Contabili e del Collegio Sindacale il Bilancio dell'anno 2013 è stato anticipato ai soci nelle pre-assemblee dei giorni 5, 6 e 7 maggio.

Sabato 17 maggio l'Assemblea dei Soci lo esaminerà per l'approvazione. In quella occasione verrà rinnovato il CdA che provvederà immediatamente

alla nomina del/della Presidente ed alle conferme o meno del direttore generale e delle deleghe da dare allo stesso e al/alla presidente.

In seguito il CdA deciderà se procedere o meno alla conferma del Direttore Generale e alle deleghe da dare allo stesso ed al/alla Presidente. Entro i primi di giugno si dovrebbe entrare nella piena operatività.

**RICORDIAMO A TUTTI I SOCI LA FONDAMENTALE
IMPORTANZA DELLA PARTECIPAZIONE ALL'ASSEMBLEA**

ELETTI I NUOVI RLS

Grande soddisfazione all'interno della cooperativa per l'elezione dei nuovi Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.

Il primo dato estremamente significativo è stato quello dei votanti.

Le schede arrivate (le urne erano stracolme) sono state 778. Di queste una era bianca, quattro sono state annullate in quanto contenevano più di sei preferenze e tredici non sono state accettate in quanto

erano schede fotocopiate. Siamo certi che non c'era nessuna volontà di alterare il voto e che probabilmente le schede erano giunte da posti lontani. Abbiamo però ritenuto opportuno annullarle per una questione di serietà e comunque non avrebbero variato il risultato del voto.

Le schede quindi ritenute valide sono state 760 ed il risultato ha portato all'elezione dei seguenti collaboratori e collaboratrici di Risto 3:

• **ZONA DI TRENTO**

Baldessari Alessandro, Benedetti Antonella, Biasioli Emanuela, Casagrande Marcello, Casagrande Martino e Gazzini Marco;

• **ZONA DI ROVERETO**

Boninsegna Gabriele, Giuffrida Maria Patrizia e Simonetti Gennaro;

• **ZONA DELLA VALSUGANA**

Lazzeri Emanuela;

• **ZONA DEL BASSO SARCA**

Dulcamara Rossana;

• **ZONA DELLE GIUDICARIE**

Baldessari Wilma e Collini Romina;

• **ZONA DELLA ROTALIANA**

Boz Livia;

• **ZONA DI FIEMME**

Cavada Gianluca.

Nonostante le normative prevedessero solamente sei eletti, abbiamo valutato di estendere gli eletti sino a 15 persone in modo da rappresentare adeguata-

mente tutte le zone. Dopo l'Assemblea e la nomina del CdA, con la presa d'atto delle votazioni, i nuovi RLS saranno pienamente legittimati ed operativi.

ORGANIZZAZIONE VERTICALE ED ORIZZONTALE

In economia aziendale il termine organizzazione ha almeno tre significati:

- **il processo attraverso il quale l'insieme di persone che, con il loro lavoro, partecipano direttamente allo svolgimento dell'attività dell'azienda viene strutturato secondo i principi di divisione del lavoro e coordinamento, sicché tale insieme acquisisce una struttura e diventa un sistema;**
- **la funzione aziendale che svolge detto processo;**
- **il risultato di detto processo. In questo senso il termine organizzazione può essere considerato sinonimo di azienda (il termine "organizzazione" è particolarmente usato nella letteratura aziendalistica di area anglosassone, laddove nella tradizione italiana si preferisce "azienda").**

Se una certa attività viene delegata gerarchicamente da una funzione superiore ad una inferiore si parla di organizzazione verticale. Invece se un certo compito viene delegato ad una funzione di staff si parla di organizzazione orizzontale.

Anche nell'ambito della divisione del lavoro e della specializzazione si parla di specializzazione verticale od orizzontale.

Nella cooperativa proprio per i concetti di autogestione più volte toccati si deve dare priorità il più possibile all'organizzazione orizzontale.

La qualità di un'applicazione dipende da specifiche priorità organizzative.

Un buon progetto deve essere il più affidabile, efficiente e manutentabile possibile, oltre ad essere poco costoso.

Un brutto progetto può essere rigido (quindi difficile da modificare), fragile (potrebbe rompersi inaspettatamente ogni qual volta si porta un cambiamento) tanto che alle volte è meglio procedere ad una sostituzione (meno costosa) che ad una manutenzione, immobile (difficile da riutilizzare).

L'ECONOMIA AZIENDALE deve essere

Efficiente:

quando utilizza in maniera economica le risorse a disposizione. L'efficienza deve esserci in tutte le fasi del processo produttivo: acquisti, lavorazione e vendita. L'importante in questo caso è l'analisi delle alternative con le quali si può ottenere il massimo risultato tra i mezzi impiegati ed i risultati ottenuti. L'efficienza può essere misurata in più modalità.

Efficienza tecnico-produttiva

Quantità di lavoro necessarie per una produzione. Quanto si produce con gli impianti a disposizione.

Efficienza Gestionale

Prezzo pagato per il lavoro o per la fornitura dell'acquisto.

Efficace

Quando ha raggiunto con successo gli obiettivi prefissati. La valutazione dell'efficacia è quindi una valutazione fatta sempre a posteriori che valuta il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati (es. soddisfazione clientela, utili etc.)

L'efficacia si misura in

Efficacia interna

Capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati

Efficacia esterna

Capacità dell'azienda di soddisfare i bisogni

ATTENZIONE:

Un'azienda può essere efficiente, ma non efficace

Oppure

Un'azienda può essere efficace, ma non efficiente.

L'economicità è la capacità dell'azienda nel lungo periodo di utilizzare in modo efficiente le proprie risorse raggiungendo in modo efficace i propri obiettivi.

INNOVAZIONE

L'innovazione è tutto. Quando si è in prima linea si riesce a vedere quale sarà la prossima innovazione necessaria. Quando si è dietro, si devono spendere le energie per recuperare terreno. Robert Noyce

Per innovazione intendiamo tutto ciò che favorendo il cambiamento garantisca risultati o benefici maggiori attraverso un **progresso sociale**.

Il cambiamento che porta ad un peggioramento delle condizioni sociali non è innovazione, ma **regresso**.

L'innovazione si fa nei confronti di un **processo** o di un **prodotto** e agisce da vero e proprio fattore catalizzatore di miglioramento.

Con questa premessa l'organizzazione cooperativa non può che essere un'organizzazione innovatrice in quanto deve cercare e raggiungere in continuazione un progresso sociale.

In considerazione che l'innovazione è difficile da realizzare da soli, è necessario trovare i partner adatti al fine di raggiungere nel più breve tempo possibile il maggior risultato. Nasce anche da questo la necessità di sviluppare l'intercooperazione che attraverso corretti rapporti tra società che tendono ad un unico bene comune, attraverso la medesima ideologia, possa essere una continua fonte di innovazione.

Diventa quindi necessario trovare le modalità corrette di sviluppare un modo di procedere comune tra i partner cooperativi.

Le cooperative si sono quindi dotate di organizzazioni su base territoriale, su consorzi cooperativi per ottimizzare alcuni fattori necessari al raggiungimento dei massimi risultati.

La collaborazione innovativa può esistere anche tra alcune cooperative che sviluppino un contratto innovativo (Gruppo Cooperativo), ma anche con partnership tra cooperative e società di capitale nelle quali assieme si perseguono obiettivi comuni.

STRATEGIE DI INNOVAZIONE

Diviene quindi ogni giorno più importante intraprendere politiche sociali e cooperative per stimolare processi di innovazione nelle **aziende**, con la massima attenzione ad incentivare ricerca e miglioramento del **capitale umano**.

Diventa sempre più indispensabile adottare strategie in grado di incrementare la qualità di vita delle

persone. Questo non vuol dire aumentare il reddito in quanto è altamente probabile che il solo aumento del reddito porti alla crescita delle diseguaglianze.

Solo un'innovazione sociale che tenga conto di una crescita inclusiva, può portare ad un vero e proprio avanzamento complessivo della società.

PROCESSO DI INNOVAZIONE

Il processo innovativo non può che passare attraverso un ripensamento dello sviluppo sociale, mettendo il massimo impegno verso le strategie ambientali e le innovazioni che possano portare ad uno sviluppo non solo momentaneo, ma volano di crescita continua, attraverso forme di recupero dell'energia e l'utilizzo parsimonioso delle ricchezze misconosciute che ci sono state fornite dal nostro pianeta (acqua).

ALLEANZE

Dobbiamo quindi sviluppare un patto, anche se sovente non espresso e non esplicito nei confronti



dei nostri clienti e dei nostri fornitori.

Ai nostri clienti dobbiamo fornire un prodotto che sia eccellente facendo quindi riconoscere il nostro essere all'avanguardia in quello che facciamo. Per fare ciò dobbiamo altresì avere la massima collaborazione con i nostri fornitori che diventano vere e proprie ruote della nostra macchina sociale.

CONCORRENTI

I concorrenti possono essere delle vere e proprie miniere dalle quali estrarre intuizioni, modi di operare, innovazioni già effettuate. Con essi possiamo altresì avere proficui interscambi e assieme avanzare verso una società più giusta.

FILIALI E PARTECIPATE

Una società si muove attraverso il suo corpo, o utilizzando filiali o partecipate.

Il tutto deve essere sincronizzato e tutto deve tendere a raggiungere la massima efficacia.

Inutile sarebbe avere cinque dite se non si muovessero simultaneamente per ottenere il risultato prefissato con il minimo sforzo. Se ogni dito si muovesse in maniera scoordinata si avanzerebbe nel pieno del caos ed i risultati auspicati sarebbero impossibili da raggiungere.

ALTRI ALLEATI

Tutti coloro con i quali interagiamo sono possibili alleati. Se non riusciamo a comprendere che è utilizzando al massimo tutte le potenzialità derivanti da rapporti di alleanza che possiamo raggiungere i nostri obiettivi, affonderemo in una palude.

Ogni persona che incontri è migliore di te in qualcosa, in quella cosa impara. Ghandi

Sergio Vigliotti



AMARCORD

1999 Gita meravigliosa nella quale abbiamo innanzi tutto fatto una puntata a Genova (per noi è un'idea come un'altra).

Abbiamo iniziato con la visita al famoso acquario. Abbiamo poi proseguito con la visita alla città nella quale si sono distinti i maschietti che hanno ricercato i posti delle canzoni di De André (Via del Campo) e le donne che esercitano la professione più antica del mondo.

Prima di partire per le Cinque Terre nessuno si è fatto mancare un piatto di Trofie o Trenette al Pesto. Eccoci poi giunti alle 5 Terre con una necessità bevverecia: assaggiare lo Sciacchetrà, uno dei nettari che non possono mancare nella vita di ciascuno di noi.

Lo sciacchetrà è un vino DOC la cui produzione

RICETTA

Per condire 600 gr di pasta (quattro persone particolarmente affamate oppure sei o sette che si accontentano di una porzione più modesta) occorrono:

50 gr di foglie di basilico DOP, due spicchi d'aglio di Vessalico (varietà meno forte e più digeribile), 15 gr di pinoli, 70 gr di Parmigiano Reggiano, 30 gr di Pecorino Fiore Sardo, 100 ml di olio extravergine di oliva ligure, tipicamente delicato, e un pizzico di sale marino grosso.

Il primo passo consiste nel pulire le foglie del basilico: fatelo con un panno morbido, senza bagnarle; in alternativa, lavatele ma lasciatele asciugare perfettamente. Questo passaggio va fatto con delicatezza, perché se le foglie si stropicciano o si spezzano risulteranno annerite e renderanno amaro il sapore del pesto.

Utilizzate un mortaio di marmo e un pestello di legno, con i quali ridurrete in poltiglia per primi i due spicchi d'aglio sbucciati e qualche grano di sale.



è consentita in alcuni comuni della provincia della Spezia. Si tratta di un vino passito, dolce e liquoroso, prodotto nelle Cinque Terre da uve che provengono dai celebri terrazzamenti. Oltre a vantare una storia millenaria e ad essere conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata ed è stato riconosciuto come presidio Slow Food.

Non è mancata una passeggiata sulla famosa Via dell'Amore, ma di questo parleremo un'altra volta.

Aggiungete quindi le foglie di basilico e il sale rimanente, e con movimenti circolari continuate a pestare: vedrete che dal basilico uscirà un liquido verde vivido, è questo il momento di mettere i pinoli. Infine, continuando a mescolare, aggiungete i formaggi grattugiati e l'olio, a filo, poco alla volta. Fondamentale è il tempo che dedicherete alla preparazione: deve essere il minore possibile, solo così eviterete che il basilico e gli altri ingredienti si ossidino.

Un rischio nella buona riuscita è legato all'uso del frullatore, che scalda il pesto e lo rende amarognolo. Se non avete mortaio e pestello ricorrete a questi trucchi: azionate alla velocità più bassa e frullate a scatti per non far alzare la temperatura del composto; ponete il recipiente e le lame del frullatore in frigorifero per un'ora prima di iniziare a preparare.

Potete conservare il pesto in frigorifero fino a dieci giorni coperto di olio di oliva in superficie. Oppure potete metterlo in freezer e poi scongelarlo a temperatura ambiente o usando il forno a microonde.

I formati di pasta più adatti sono le classiche trofie fresche (alle quali potete unire fagiolini e patate lessate) oppure le trenette. In tema di primi piatti provate anche con gli gnocchi di patate o con le lasagne. In questo caso fate strati di pesto, besciamella piuttosto liquida, mozzarella e Parmigiano grattugiato.

AREA SOCIALE

Apertura col botto il 15 aprile per l'inaugurazione del Punto V.A.L (video-audio-libri) presso la sede. Ecco le immagini dell'inaugurazione.

Nella prima foto Gabriele e Lucrese soppesano l'uovo di cioccolato fondente solidale che finanzia l'A.I.L. Nella seconda foto lo lanciano in aria e nella terza sta precipitando a terra **dove avverrà il botto**.

Dopodiché si è aperto il V.A.L. e da subito abbiamo assistito alla ricerca di libri, video e cd. Una quindicina sono stati prelevati e si è brindato e festeggiato a questa nuova iniziativa.

Vi ricordiamo che dal mese di maggio inizierà un impegno da parte di Andrea Zanetti che tutti i giovedì dalle 16,00 alle 18,00 sarà a disposizione per coloro che volessero approfondire tematiche relative all'utilizzo di PC, Tablet e Smartphone e anche imparare ad accedere ed utilizzare i social network.

Anche nei giorni di martedì e mercoledì sarà garantita la presenza dei componenti l'AreaSociale.

Vi attendiamo numerosi, ricordandovi che la VAL è aperta tutti i giorni lavorativi dalle 16,00 alle 18,00.

(In basso alcuni dei libri e dei DVD a disposizione)



TORNEO MINIBASKETRISTO3

UN'ALTRA COLLABORAZIONE TRA RISTO 3 E LE SQUADRE DI MINIBASKET

Torneo MiniRisto3 riservato ai nati nel 2005-2006 categorie Scoiattoli e Libellule (7/8 anni) tenutosi domenica 23 febbraio 2014 presso la Scuola media "G.Pascoli" in località Gabbiolo di Villazzano.

Le squadre che hanno preso parte agli incontri sono: **ARCOBALENO BASKET** (organizzatrice), **G.S.VIRTUS RIVA, BASKET CLUB GARDOLO, GS BELVEDERE RAVINA, JUNIOR BASKET ROVERETO.**

Tanti i bambini e le bambine partecipanti a questa divertente manifestazione che ha coinvolto cinque società della Provincia di Trento.

I bambini si sono divertiti in tante partite 3 contro 3 con 4 tempi da 4 minuti; il tutto all'insegna del divertimento e del piacere di stare insieme.

D'altronde la finalità di questo tipo di manifestazione è proprio lo stare insieme e sfidarsi con altre realtà cestistiche, senza l'assillo di una squadra vincitrice del torneo, rendendo sicuramente più divertente la giornata.

Buona anche la cornice di pubblico presente con i genitori a fare un sano tifo a tutti i bambini che hanno partecipato.

Domenica 6 aprile invece si è svolta presso la palestra Filzi di Rovereto la festa MiniRisto3 riservata alla categoria Pulcini e Paperine (5/6 anni). Erano presenti la squadra di casa il Rovereto, centri minibasket di Riva del Garda, di Gardolo, di Ravina e dell'Arcobaleno, riunendo insieme circa una sessantina di piccoli cestisti. Di fronte al numeroso pubblico, che ha accompagnato e incitato gli atleti, si sono susseguite le gare di tiro, gare di palleggio e staffette.



Tutte le squadre si sono potute confrontare mostrando entusiasmo e voglia d'imparare le basi principali di questo fantastico sport. Insomma una giornata di festa all'insegna del minibasket dove almeno per una volta i protagonisti, non sono stati gli adulti, ma i nostri bambini.



Un ringraziamento particolare, da parte degli organizzatori, a Risto3 che ha fornito la pizza per il rinfresco finale e a tutti i genitori che, nonostante la bella giornata di sole, hanno scelto di accompagnare e sostenere in palestra i propri figli.

QUATTRO CHIACCHIERE CON... **ALFONSO AMMIRATI**

Oggi incontriamo, per le nostre quattro chiacchiere, il nostro collega Alfonso Ammirati che lavora presso il self inter aziendale di Rovereto "ATIPACKAGING".

Ciao Alfonso, da quanto tempo vivi in Trentino?

Ormai sono venti anni che abito in Trentino. Ho frequentato l'Istituto Alberghiero del mio paese per poi iniziare a girare l'Italia come cuoco, mi piaceva conoscere altri modi di lavorare, conoscere gente diversa. Prima di mettere su famiglia, ogni due anni cambiavo posto di lavoro: Lazio, Puglia, Liguria, Toscana, Calabria, Malcesine. Qui mi sono fermato parecchi anni prima di trasferirmi definitivamente in Trentino.

A New York, dove ho lavorato tre anni come assistente chef in più ristoranti, ho vissuto delle grandi esperienze lavorative e di relazione con le persone, le più diverse.

E come hai conosciuto Risto 3?

Nel 2004 lavoravo in un ristorante sull'Altopiano di Brentonico, li ho conosciuto dei dipendenti della cooperativa, i quali mi hanno fatto conoscere il mondo Risto 3.

Ormai avevo due figli e continuare a girare non mi permetteva di vivere la famiglia in modo adeguato. Ho cominciato a lavorare con Giorgio Cervi al self interaziendale "Tecnofin" per circa due anni. Poi lui mi ha spinto a riprendere la responsabilità di una struttura rimettendo in pratica la mia esperienza di gestione. Ed eccomi approdato all'Atipackaging.

Com'è stato il passaggio a responsabile di struttura?

Come in tutte le cose c'è il lato negativo, ma anche quello positivo. Sicuramente un po' di stress all'inizio è derivato dalla nuova organizzazione senza "la spalla" di Giorgio. Dopo mi è tornata la grinta che avevo imparato sul campo nei miei girovagare per il mondo. In Risto 3 mi trovo bene: il fatto che ogni tanto, come cuochi, giria-



mo nelle varie realtà della cooperativa tiene in moto il cervello. C'è sempre da imparare anche per chi ha alle spalle anni di lavoro.

Secondo te qual è la caratteristica vincente nel nostro mondo lavorativo?

Non c'è dubbio: la flessibilità mentale, l'essere disposti a imparare, il mettersi in gioco e non dire "mi non so" per non assumersi responsabilità (seppur piccole). Il mio motto, che è anche quello della Cooperativa da quello che leggo, è "Il traguardo finale è la completa soddisfazione del cliente. Unico giudice del nostro successo". Tradotto, significa che se non andiamo oltre il pasto quotidiano, non cerchiamo di conoscere i vari clienti, se non cerchiamo nuove soluzioni o proposte...il cliente trova altre realtà, magari di piccola gestione, che, in tempi di crisi, gli fanno i ponti d'oro.

Perciò, secondo te, cambiare struttura ed affrontare nuove esperienze ha il suo lato positivo?

Indubbiamente: ancorarsi alle piccole quotidianità, lavorative e di vita, se da una parte dà forza e sicurezza, dall'altra parte rende la persona fossilizzata, ogni cambiamento sarà un macigno! Invece c'è tanto da imparare, anche come relazioni fra colleghi nel girare e portare la propria esperienza.

Secondo me, il girare e misurarsi con le persone e altre realtà, è un modo per conoscere altre persone ed altre realtà arricchendosi in tutti i modi, sia professionali che umani.

UFFICIO DIETETICA - **SERATA INFORMATIVA** "ALIMENTAZIONE E SALUTE IN ETÀ SCOLARE"

I nuovi stili di vita e la pubblicità influenzano fortemente le nostre abitudini alimentari, incidendo in particolare sul modo di alimentarsi di bambini e adolescenti favorendo talvolta scelte alimentari scorrette.

Di questo argomento si è discusso il 12 aprile a Tione di Trento durante una serata informativa organizzata da Risto3 e dalla Comunità delle Giudicare rivolta a genitori, insegnanti e dirigenti delle scuole. Alla serata hanno preso parte la Dott.ssa Maria Grazia Zuccali, Responsabile Servizio Igiene Alimenti e nutrizione dell'APSS, la Dott.ssa Bassetti Danila, membro del Comitato scientifico di AIC- Trentino e il Dott. Andrea Maino dell'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto3.

Durante l'incontro sono stati illustrati i risultati di un'indagine svolta dall'APSS nelle scuole della provincia di Trento sulle abitudini alimentari e la

propensione al movimento in età scolare, e si è discusso dell'incidenza di alcune patologie emergenti, in particolare la celiachia.

La serata ha riscosso particolare interesse tra i partecipanti fornendo informazioni utili alle famiglie e a coloro che svolgono un ruolo primario nell'educazione alimentare di bambini e ragazzi.



DALL'UFFICIO PERSONALE

CERTIFICATO DI RICOVERO

Si ricorda ai lavoratori che in caso di ricovero ospedaliero dovranno far pervenire, direttamente all'ufficio paghe, il certificato di degenza, rilasciato su richiesta dell'interessato dall'ospedale, riportante la data di ricovero.

Al momento delle dimissioni dall'ospedale dovranno far pervenire, sempre direttamente all'uffi-

cio paghe, il certificato di degenza riportante la data di ricovero e la data di dimissioni.

Tale documentazione serve a giustificare l'assenza dal lavoro, che viene considerata a tutti gli effetti malattia. Si precisa che, se prima o dopo il ricovero, il dipendente è in malattia, lo stesso dovrà comunicare eventuali numeri di protocollo all'ufficio paghe.

PERMESSI GIORNALIERI PER **ALLATTAMENTO**

La lavoratrice madre che rientra al lavoro, dopo aver fruito del periodo di congedo per maternità obbligatoria e/o facoltativa, ha diritto ad usufruire, fino al compimento dell'anno del figlio/a, di:

- 2 ore di permessi al giorno per allattamento, se l'orario di lavoro è superiore o pari a 6 ore giornaliere;
- 1 ora di permesso al giorno per allattamento, se l'orario di lavoro è inferiore alle 6 ore giornaliere.

Nel caso di parti plurimi (gemellari) le ore di allattamento raddoppiano in presenza di due figli, triplicano in presenza di tre figli, ecc.

Per usufruire dei suddetti permessi la lavoratrice dovrà accordarsi con il proprio coordinatore e presentare una richiesta scritta all'ufficio paghe.

Il diritto decade automaticamente al compimento del primo anno di vita del figlio/a.

MA TU GIOVANNA DOVE STAI ANDANDO?

Con la fine di Aprile è terminata la vita lavorativa in Risto 3 di Giovanna Zucchelli. Giovanna da oltre 33 anni in cooperativa e socia ci lascia per impegnarsi in una nuova "avventura". La soddisfazione per il traguardo raggiunto, unite ad un po' di paura per il futuro tutto da scoprire, sono

palpabili nella foto che immortalata gli ultimi istanti con la divisa Risto 3.

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:



*Cara Giovanna sei fortunata
Anche per te quest'ora è arrivata,
Ora che vai in pensione
Tutto andrà benone!*

*Con te in Via Grazioli abbiamo lavorato,
Tante cose abbiamo imparato,
Tra fornelli, pentole e bacinelle,
Insieme ne abbiamo passate delle belle!*

*Ogni tanto poi si litigava,
Ma poi tutto passava,
Si portava avanti il lavoro
Con professionalità e decoro!*

*Desideriamo farti tanti auguri
Per tutti i tuoi giorni futuri
E con grande piacere
La pensione ti possa godere!*

Via Grazioli e Colleghe.



Quanti anni, quanti momenti passati assieme, buffet, pranzi qualche risata e sempre massimo rispetto. Vogliamo ricordare certi momenti alla forestale, certe manifestazioni a spillare birra e

non solo, la quotidianità dei pasti che debbono uscire per i clienti che stanno per arrivare.

Ciao al prossimo caffè.

BUONI COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

RAFFAELLI STEFANO	21-5	FIORINI SARA	2-6	PASQUALI FRANCESCA	11-6
SPANGARO MILENA	21-5	MANFREDI SONIA	4-6	WEBER OMBRETTA	11-6
ANESI FRANCO	21-5	ALLORI LORIS	4-6	GASPEROTTI LAURA	11-6
BINELLI ALBERTA	22-5	PERLI JESSICA	4-6	MARISA MARTINA	11-6
CASAGRANDA LUCIA	22-5	CONT WILMA	5-6	ZAMBELLI GIOVANNI	12-6
BASSETTI MANUELA	22-5	WISNIEWSKA AGNIESZKA	5-6	ZANETTI DEBORAH	12-6
BERTOLDI RITA	23-5	PERONI ROBERTA	5-6	TOMASI CONSUELO	12-6
LEONARDELLI MARIA	23-5	VESCOVI ERIKA	5-6	CUNITCHI STELA	12-6
BASILE CARLA	24-5	BRESADOLA CLAUDIO	5-6	BUCELLA LAURA	13-6
PEDRI IRENE	25-5	DEFRANCESCHI MANUELA	6-6	MARTINELLI GIORGIO	14-6
BARONI CRISTINA	25-5	PIZZO GELSOMINA	6-6	TRENTINI MARISA	14-6
MANCABELLI VERONICA	25-5	BARBU CARMEN MARIA	6-6	REDOLFI ANGELA	14-6
MOLINARI MARY	25-5	FERRARI MARIA TERESA	6-6	MARINI MARINA	14-6
CASAGRANDA MARTINO	26-5	COLLINI ROMINA	7-6	TOVAZZI BARBARA	15-6
FUMANELLI DINA	26-5	STENICO ALESSANDRA	7-6	MONTELAGHI PAOLA	16-6
PEDERZOLLI ROBERTA	26-5	FACCENDA CLAUDIA	7-6	AIT AISSA MOHAMED	16-6
SARDINI CLAUDIA	26-5	CAGOL SABRINA	7-6	CRISTELLI ROBERTA	16-6
VIGLIOTTI SERGIO	28-5	TADSEE NOOTJALEE	7-6	LANNA DIANA	16-6
GEROLA RITA	28-5	MIORI ANTONELLA	7-6	DELAITI SABRINA	16-6
TOMIO LORENZA	29-5	MAINO ANDREA	8-6	GHEZZI PIERA	18-6
GOLLER ROBERTA	30-5	ATZENI MARIA ANTONIETTA	9-6	TAMAS ELISABETA	18-6
VICENZI LORETTA	30-5	BROLL GIANCARLO	10-6	ROVIGO LUCIA	18-6
SVALDI PAOLA	31-5	SILVA MARIA DA CONCEICAO	10-6	CONCI ROBERTA	18-6
COPPOLA LAURA	31-5	POLLINI GLORIA	10-6	BERESCHI NICOLETA DOINA	18-6
PERGHEM MONICA	31-5	VIZIREANU DANIELA	10-6	FONTANARI PAOLA	19-6
SANTUARI SARA	1-6	PIVA MARIAROSA	10-6	TOMASELLI ANNARITA	19-6
ROVERI VITTORIA	1-6	PIACENTINI MARIANNA	10-6	BUSSOLA BARBARA	20-6
FUMANELLI SONIA	1-6	ZANONI LORIS	10-6	MAFTEA EVELINA	20-6
PAOLAZZI CARLA	2-6	CARRARO VILMA	10-6	RUGGIERO CARMELA	20-6
TORZANI FEDERICA	2-6	ZOMER ROSELLA	10-6		



BUONI SCONTO COOP SUPERSTORE

Da questo mese i buoni saranno a percentuale e daranno diritto ad uno sconto del 10% su una spesa dietro semplice presentazione del buono alla cassa. Lo sconto non è applicabile sugli articoli in promozione, farmaci da banco e ricariche telefoniche. Per maggiori informazioni chiedere a Sergio.