



RISTO3

81/244

febbraio - marzo 2015

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

COOPERATIVA INFORMA

- BEN ARRIVATI AI NUOVI SOCI
- INCONTRI AREASOCIALE
- AMARCORD 2007
- CHI HA DIRITTO A COOP-SALUTE
- SCONTISTICA SOCI-DIPENDENTI RISTO 3
- IN SICUREZZA

ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO



BEN ARRIVATI... SOCIE E SOCI ISCRITTI NELLA CATEGORIA SPECIALI!!

Il 31 gennaio u.s. le nuove socie e i nuovi soci iscritti nella categoria speciali hanno affrontato il primo corso di formazione cooperativa di Risto 3. Con questo primo incontro hanno dato inizio al loro coinvolgimento in azienda, anche nel ruolo di CO-IMPREDITORI.

Gran parte della mattinata è stata dedicata ad argomenti inerenti la cooperazione ed il ruolo dei soci: Storia della cooperazione, Che cos'è un'Impresa Cooperativa, Valori e Mission di Risto3, Diritti e Doveri del socio...

Non sono mancati anche momenti di dibattito, non solo sugli aspetti più tecnici dell'organizzazione aziendale, ma anche su aspetti mutualistici grazie ad un gruppo di persone attento e pronto ad intervenire con molto coinvolgimento, sviluppando riflessioni sugli argomenti trattati.

Fra le varie cose, i partecipanti, hanno risposto anche ad alcune domande che gli sono state sottoposte.

Pubblichiamo di seguito alcune delle risposte date:

Alla domanda "PERCHE' HAI CHIESTO DI DIVENTARE SOCIA/O?" hanno risposto:

"... Ho chiesto di diventare socia per aver più fiducia in me stessa e per il bene della cooperativa..."

"... perché credo nella cooperativa e nella possibilità di crescere all'interno di essa..."

"... è stata una scelta di continuità del lavoro svolto finora nella cooperativa, nell'ottica di migliorare e migliorarsi..."

"... per maturare più responsabilmente nel mio lavoro..."

"...ho scelto di diventare socia perché ho sempre cercato di lavorare con serietà e impegno e diventare socia mi fa sentire ancora parte più integrante della società cercando di dare il massimo per il bene comune..."

"... per migliorare maggiormente la mia professionalità, integrarmi più a fondo, contribuire a migliorare la cooperativa nella società..."

"... Mi è stato chiesto dal mio coordinatore. Ho accettato perché credo di essere una persona che si presta a fare il meglio per la cooperativa tutti i giorni..."

Alla domanda "COSA TI E' PIACIUTO DI PIÙ DELL'INCONTRO DI OGGI?" hanno risposto:

"... innanzi tutto, sempre cose nuove. Per quanto

riguarda la cooperativa l'impegno di essere socio e anche una certa responsabilità. Un motivo in più per dedicarsi al proprio lavoro con determinazione..."

"...conoscere persone nuove che fanno parte della cooperativa, dialogare con persone che conosco da tempo e per vari motivi non vedevo da mesi. Approfondire lo scopo per cui ci siamo trovati, cioè capire cosa effettivamente vuol dire far parte di una cooperativa "seria". Grazie..."

"... di aver capito tante cose sulla storia della mia cooperativa e quella del diventare socio..."

"... mi è piaciuto ascoltare tutto quello che riguarda la società e il socio, ho imparato cose che non sapevo, sviluppo – cultura – economia. Mi è piaciuto far parte per la prima volta di un gruppo di soci..."

"... quello che mi è piaciuto di più è il concetto di famiglia e reciproco rispetto fra dipendenti e socie di Risto 3. L'uguaglianza di diritti e l'impegno con cui l'azienda pensa sia al bene dei dipendenti che allo sviluppo della stessa, facendo crescere contemporaneamente entrambi..."

"... aver capito in maniera soddisfacente cosa significa diventare socio. Le cose sono state spiegate con chiarezza e semplicità..."

"... innanzi tutto ho capito di più il concetto di "cooperativa" e cosa vuol dire essere "soci" all'interno della stessa. Poi l'importanza della serietà sul lavoro, della responsabilità, dell'impegno..."

"... a parte il contenuto che era doveroso conoscere e che comunque mi è servito per cominciare la mia giornata lavorativa con più motivazione e curiosità, mi sono piaciuti molto gli aneddoti raccontati da un oratore di esperienza e di elevata cultura personale. Complimenti all'elettico..."

Da parte nostra complimenti a tutti i partecipanti che hanno saputo sfruttare al meglio questo primo momento formativo acquisendo maggiore consapevolezza di far parte del nostro "sistema cooperativo". Hanno compreso benissimo quale sarà il diverso impegno che motiverà il loro lavoro da ora in poi. Per questo motivo auspichiamo la collaborazione di vecchi e nuovi soci per portare avanti il nostro modo "di fare cooperativa".

INCONTRI

Oltre un anno fa ci eravamo impegnati ad effettuare un percorso che potesse portare la cooperativa all'istituzione dell'Ufficio Soci.

Già da tempo ritenevamo importante effettuare delle riunioni di zona al fine di presentare quanto svolto e gli obiettivi prefissati.

L'AreaSociale e l'Ufficio Soci diventeranno sempre più dei momenti nei quali i soci presenteranno proposte alla Cooperativa al fine di rendere più efficaci i rapporti tra soci e società.

Non si tratterà di contrapporsi alla società, ma di dar vita a momenti di elaborazioni a supporto della socialità interna.

L'Ufficio Soci non diverrà quindi, sarebbe oltremodo limitativo, solo il momento di realizzazione delle attività ludico, benefico, assistenziali e culturali della società, ma un vero e proprio laboratorio a supporto della società per elaborare conoscenze ed interventi di carattere generale.

La domanda che ci siamo posti è: "Oltre all'organizzazione operativa (politico-tecnica) di cosa ha bisogno la cooperativa?" e vorremmo lavorare su: "Cosa si può fare per ovviare al pericolo che la società cooperativa si trasformi in un'azienda in cui

contano sempre più solo gli aspetti economici a scapito di una forte socialità interna ed esterna?"

I temi che saranno posti a base delle discussioni saranno quindi quelli della **stimolazione dei sentimenti di gruppo, della necessità di affrontare i problemi derivanti dalla ricollocazione di persone in difficoltà fisica dovuta anche al protrarsi degli anni dell'attività lavorativa, di monitorare il miglioramento dell'ambiente di lavoro con l'installazione di nuove attrezzature per la salvaguardia della salute fisica, di sviluppare il coinvolgimento dei soci nello sviluppo dello spirito sociale, di rispetto e valorizzazione delle persone, dei diritti e doveri, della consapevolezza e corretti rapporti tra le varie componenti sociali in modo da evitare incomprensioni ed accrescere l'aggregazione e la conoscenza.**

Tutto ciò premesso i soci sono invitati a partecipare alle riunioni che terremo nelle zone in quanto il contributo di tutti è essenziale per uno sviluppo sociale condiviso.

DATA	ORA	STRUTTURE	REFERENTI	LUOGO INCONTRO
LUNEDÌ 16/02/2015	16.00	RISTORANTI, AZIENDALI E CASE RIPOSO TRENTO	BASSETTI, CAUMO, RONCHER, CAMERTONI E CORSI	RISTORANTE GAIA
GIOVEDÌ 19/02/2015	16.00	SCUOLE COMUNITÀ VALLE DELL'ADIGE	CRISTELLI E BENEDETTI	RISTORANTE GAIA
VENERDÌ 20/02/2015	16.00	NOSIO, SCUOLE ROTALIANA E VAL DI SOLE	CONT E MOSER	INTERAZIENDALE MINOSSE NOSIO
LUNEDÌ 23/02/2015	16.00	AZIENDALI E SCUOLE ALTA E BASSA VALSUGANA	GIRARDI E PACHER	COMPENSORIALE PERGINE
MERCOLEDÌ 25/02/2015	16.00	SCUOLE COMUNITÀ GIUDICARIE	BALDESSARI	SCUOLA ZUCLO
GIOVEDÌ 26/02/2015	16.00	AZIENDALI E SCUOLE ALTO GARDA E LEDRO	ZAMPICCOLI	INTERAZIENDALE CEOLE
VENERDÌ 27/02/2015	16.00	CASA RIPOSO E SCUOLE VALLAGARINA	FESTINI E STEDILE	CASA RIPOSO BORGO SACCO
LUNEDÌ 02/03/2015	16.00	RISTORANTI E AZIENDALI ZONA ROVERETO	POTRICH E BONINSEGNA	CASA RIPOSO BORGO SACCO
MARTEDÌ 03/03/2015	17.00	SEDE	PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE	RISTORANTE GAIA

AMARCORD

IL SILE

2007

Quella del Sile è un'acqua davvero bellissima e affascinante. Acqua di risorgiva, vitalissima. Sale silenziosa dal profondo della terra con polle di risorgiva, i fontanassi, e subito forma già un grande fiume. E l'acqua è energia...l'energia che ha trasformato il Sile in una delle vie favorite dal commercio fluviale.

La navigazione sul fiume è senza dubbio la migliore occasione per scoprire l'intimo legame tra l'uomo ed il Sile. E' una storia secolare che, seppur evolutasi nel tempo, ha saputo mantenere delle tracce indelebili di ciascuna fase di questo epocale rapporto. Ciò che salta immediatamente agli occhi è che il fiume ha da subito rappresentato una via d'acqua assolutamente privilegiata: fin dai tempi più remoti il clima mite dell'area, la navigabilità delle sue acque, la vicinanza con il mare, la copiosità di risorgive e la ricchezza boschiva del territorio circostante, attraggono al Sile popolazioni che si fermano lungo le sue rive. Ma è grazie al suo collegamento con la laguna e Venezia che il fiume diverrà la via principale lungo la quale i veneziani si insedieranno nell'entroterra, costruendo lungo le sue sponde delle nobiliari residenze.

La nostra scelta cade sulla famiglia Stefanato e quindi ci affidiamo alla guida del capitano Glauco.

La Famiglia Stefanato è un'antica famiglia di barcaiooli che ha iniziato a praticare l'attività fluviale nel lontano 1566. In seguito alla crisi del trasporto merci, negli anni Settanta diventava sempre più difficile vivere da barcaroli: nel 1974 in seguito allo scandalo dell'olio di colza è venuta a mancare anche l'ultima grossa fonte di lavoro, perché la Chiari & Forti ha smesso quasi del tutto di rifornirsi per via fluviale. Il lavoro scarseggiava sempre più ed è allora che gli Stefanato sono costretti a scegliere tra lo svendere o lasciar affondare, uno dopo l'altro, i loro amati barconi od inventarsi una nuova attività. Nel 1978, pur di non abbandonare il Sile, riconvertono l'antico mestiere in un'attività moderna di accompagnamento turisti alla



scoperta dei segreti del Sile.

La partenza avviene nei pressi di Treviso e percorre il fiume dolcemente sino alla confluenza del Sile nella laguna veneta. Navigando in discesa tra i suoi misteriosi meandri, il Sile ci racconterà la storia di opifici e barconi in rovina, di antiche piattaforme dedicate al lavaggio dei panni, di mulini, di cave, di uomini e animali a fare da soma lungo le alzaie, le stradine sopra l'argine fatte per trainare le barche controcorrente. Del suo glorioso passato, troveremo traccia tra canne e alti falaschi, nel luogo in cui giacciono i relitti sprofondati degli ultimi burci, gelosi custodi del sudore, delle fatiche e delle gioie di intere generazioni di naviganti. E' la scoperta di un mondo nel quale i racconti si mescolano alla fauna e alla flora che via via incontriamo.

La scoperta di una fauna per noi sconosciuta con i volatili quale il falco pescatore, il cannareccione, il porciglione, il martin pescatore, la nitticora, il bengalino comune, il rigogolo, il barbogianni, il pendolino, il tuffetto ed animali di terra quali la puzzola, il toporagno, il topolino delle risaie, gli anfibi quali la rana di Lataste e la testuggine palustre, i pesci quali la gambusia, il temolo, il ghiozzetto punteggiato, la trota di torrente.

Ci siamo fermati a mangiare i prodotti del fiume assieme a quelli della laguna.

Il ritorno è un insieme di immagini di un altro mondo nel quale per un po' ci siamo tuffati.



AMARCORD

IL 2007 ANCHE A TORINO

2007

Quella a Torino è una gita che ci porterà a conoscere una città che alcuni di noi ritenevano non molto attraente. Al ritorno i commenti sono stati di segno opposto. Mai avremmo pensato di immergerci in una città così bella, così interessante, così particolare.

Alla rinfusa ricordiamo. Una passeggiata sotto i portici con l'assaggio del Bicerin storica bevanda calda e analcolica tipica di Torino, evoluzione della settecentesca "bavarèisa", gustosa bevanda servita in grandi bicchieri tondeggianti, composta da una mescolanza di caffè, cioccolato e crema di latte dolcificata con sciroppo. Il Bicerin che viene servito anche in varianti alcoliche è stato riconosciuto come "bevanda tradizionale piemontese" nel 2001 con pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

Il gustoso brasato al barolo che, con infinite varianti, troviamo in tutta Italia. La visita ad Eataly dove il supermercato si unisce ai ristoranti, dove l'educazione alimentare incontra slow food dove ti immergi in un futuro fatto di cibo che ora puoi anche recuperare ordinando le particolarità gradite on line.

Non possiamo certo dimenticare la visita al Museo del Cinema presso la Mole Antonelliana, il Museo Egizio, appena rimesso a nuovo per le Olimpiadi del 2006, la visita al Palazzo Reale con l'ammirazione di quella che era una meravigliosa cucina anche nell'800 e la visita alla Basilica di Superga con la fortunata vista della città circondata dai monti in un mattino limpido e col sole.

Infine il Parco del Valentino dove si assaggia il liquore alle giugiole che lascia in bocca l'ultima sensazione di una dolcezza che non vorremmo lasciare.



CHI HA DIRITTO ALLE PRESTAZIONI DI COOPERAZIONE SALUTE?

A fronte di alcuni problemi nati in sede di presentazione documentale a Cooperazione Salute, si specifica e si ribadisce che Risto 3 garantisce l'iscrizione:

- **al personale** (sia esso socio o dipendente) assunto con contratto a tempo **indeterminato** in quanto è un obbligo previsto dal C.C.N.L.;

- **a tutti i SOCI** (sia quelli iscritti alla categoria ORDINARI che SPECIALI) anche **assunti** con contratto a tempo **determinato**

Il personale con contratto a tempo determinato non socio, non ha diritto all'assistenza sanitaria integrativa come disciplinato dal C.C.N.L.

UN AIUTO IN PIÙ NELLA CONCILIAZIONE DEI TEMPI DI VITA

Il gruppo di lavoro Family Audit aveva richiesto la possibilità di asporto di cibo dai punti di ristorazione (self e inter aziendali) e dalle cucine delle scuole. Nell'ottica della conciliazione dei tempi di vita e lavoro, poter acquistare una pietanza già pronta (con la qualità Risto 3) avrebbe sicuramente un impatto positivo nella gestione dei tempi.

Per l'asporto dalle cucine scolastiche non abbiamo per il momento trovato la soluzione.

Per semplificare la gestione dell'**asporto per soci e dipendenti Risto 3 dai soli punti dotati di cassa fiscale (ristoranti self e inter aziendali)**, si è creato un listino unico valido in tutti i locali.

Il listino è il seguente:

PRIMI PIATTI	€ 2,50
SECONDI PIATTI	€ 3,00
CONTORNI	€ 1,50
DESSERT	€ 1,50



I prezzi sopra esposti si intendono **GIÀ SCONTATI** e quindi non è possibile applicare nessun altro tipo di sconto.

E' TASSATIVAMENTE OBBLIGATORIO EMETTERE LO SCONTRINO FISCALE.

Tali condizioni sono riservate SOLO ED ESCLUSIVAMENTE ai dipendenti e soci Risto 3.

Ogni abuso verrà perseguito come da regolamento interno Risto 3.

A.A.A. BACHECA

Affitto appartamento estate.

Golfo Aranci (Oristano-Sardegna) al secondo piano di una casetta, 90 mq, 50 metri dal mare, 5 posti letto. Per informazioni telefonare a Loredana 393- 6046737



SCOTTATURE E USTIONI

Questo mese analizziamo il rischio per SCOTTATURE E USTIONI nel lavoro in cucina e gli accorgimenti e precauzioni da mettere in campo per evitarlo.

Un ruolo importante lo gioca l'**attenzione posta dall'operatore** a quanto sta svolgendo.

Ecco alcune **buone prassi** da seguire quando operiamo con attrezzature calde:

1. mantenere le pentole distanti dal corpo e specialmente dal viso;
2. **utilizzare sempre gli appositi guanti DPI anticalore** che devono essere presenti in cucina e sono da usare sempre (no strofinacci o grembiuli). **Se la cucina ne risulta sprovvista vanno richiesti al coordinatore che provvederà alla messa a disposizione;**
3. non riempire mai oltre i 2/3 della loro capienza i recipienti che vanno poi riscaldati;
4. usare sempre un vassoio o carrello per spostare contenitori con pietanze e liquidi bollenti;
5. evitare di spostarci con il contenitore in aderenza al corpo. Inciampare o scivolare metterebbe a repentaglio la nostra incolumità;
6. porre la massima attenzione mentre ci avviciniamo o attraversiamo con contenitori caldi porte e corridoi che collegano i locali;
7. evitare che i manici di pentole e tegami sporgano verso l'esterno del piano di appoggio;
8. per spostare pentole bollenti assicurarsi che le nostre mani ed i guanti anticalore siano asciutti ed i pavimenti sgombri e puliti;
9. richiamare l'attenzione di chi lascia cadere olii, o altre cose sul pavimento e non provvede a pulire immediatamente.

Ricordiamo che l'olio bollente per le alte temperature che raggiunge è molto pericoloso e può causare gravissime ustioni.

SCOTTATURE E USTIONI, COSA FARE

Se purtroppo l'incidente è avvenuto, la prima cosa da fare è di eliminare al più presto la causa.

Il primo trattamento delle ustioni di lieve entità è il raffreddamento della zona colpita, qualun-

que sia la serietà del danno, in modo da fermare l'avanzare della lesione procurata dal calore. Per prima cosa è necessario mettere la parte ustionata a contatto con acqua corrente fredda, almeno per cinque minuti. In alternativa si può effettuare un impacco freddo, utilizzando un panno pulito imbevuto di acqua e usare l'apposita pomata in dotazione nella cassetta del pronto soccorso. Se l'ustione è lieve questo trattamento è sufficiente per risolvere la situazione.

È comunque opportuno rivolgersi al medico per un controllo della lesione e la validità della vaccinazione antitetanica.

Se si è invece in presenza di ustioni più serie, dopo aver raffreddato la zona colpita con acqua è importante rivolgersi al più vicino pronto soccorso oppure chiamare un'ambulanza. **Non bisogna in nessun caso applicare olii né ghiaccio:** potrebbero peggiorare la situazione. L'unica cosa consigliabile è usare l'acqua fredda. In particolare sulle ustioni del viso un panno imbevuto di acqua fredda protegge organi delicati come gli occhi e minimizza eventuali lesioni. Nel caso in cui gli abiti siano rimasti attaccati alla pelle ustionata non bisogna tentare di staccarli, sarà il medico a effettuare questa delicata operazione.



BUONI COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

CAUMO LUCIA	20-2	BERNARDI LORETA	4-3	VARGA ERZSEBET	12-3
DENTI MAURIZIO	20-2	VISENTIN PIA	4-3	BARAHOU AZIZ	13-3
NEGRARU GABRIELA	20-2	ZAMATTEO PATRIZIA	4-3	DE CONTI RITA	13-3
BULFER ANTONELLA	21-2	FILIPPI CRISTINA	5-3	FRANZINELLI GIULIA	13-3
GUARASCIO CATERINA	21-2	MARINO DEA	5-3	PELLEGRINI LUCIANA	13-3
LUZZI DARIA	21-2	ZAMBANINI CINZIA	5-3	SIMEONI ORIETTA	13-3
VERONESI DANIELA	21-2	ZAMPICCOLI ERICA	5-3	ZENATTI SAMUELA	13-3
GHIT MARIANA	22-2	INACIO DE LIMA SEVERINA	6-3	ALBERTINI DEBORAH	15-3
IANNACCONE ANTONELLA	22-2	MOSSENTA BARBARA	6-3	BONAMENTE ATTILIO MARIO	15-3
SALVATERRA ORNELLA	22-2	CADROBBI CARLA	7-3	KIVERIC FATIMA	15-3
SVALDI FERNANDA	22-2	CHIOGNA CRISTINA	7-3	MOSER LIVIA	15-3
CARLETTI GIULIA	23-2	COSTANTINI LUIGINA	7-3	PASCUCCI ADELE	15-3
MAGRI ALBERTO	23-2	IDRI DJOUHRA	7-3	VOLANI IVONNE	15-3
VEIZI PAVLINA	23-2	MATURI FEDERICA	7-3	BENUZZI ERIKA	16-3
BROCCARDO MARA	24-2	ZANLUCCHI MARINA	7-3	CAGOL MONICA	16-3
CANCELLA ANTONELLA	24-2	BELTRAMOLLI ELISABETTA	8-3	CORRADI SONIA	16-3
FERRETTI RENATA	24-2	DA ROLD CARLA	8-3	FEDEL SONIA	16-3
ZOANETTI CLAUDIO	24-2	KAISERMANN PAOLA	8-3	GIOVANAZZI CHIARA	16-3
NARDELLI MARTA	25-2	LORENZIN ALBERTO	8-3	PECORETTI STEFANIA	17-3
FELLER BRUNA	26-2	CANTORO CRISTINA	9-3	BRUCCOLERI ANNA	18-3
SALTORI PALMA	26-2	COSER ROSANNA	9-3	MELENKO NADIYA	18-3
RAMA ANITA	27-2	MODENA ALESSIA	9-3	REGAZZONI EMANUELA	18-3
TERENZI SILVIA	27-2	TONEZZER KATIA	9-3	SONZOGNI MIRANDA	18-3
AZZOLINI ILARIA	28-2	TROKA MARIOLA	10-3	CALLEGARI MANUELA	19-3
COLLEONI ELENA	28-2	VOSTIC MILKA	10-3	FIORINI FLAVIA	20-3
MATTIVI RENZA	28-2	ZENI MARTA	10-3	GROFF FLORA	20-3
PASIN ANNA SILVIA	28-2	MIGNONE RAFFAELINA	11-3	HASIU CAMELIA MIRABELA	20-3
KOULKAMANOVA GOUZALIA	2-3	RAFFAELLI FAUSTINA	11-3	POP LENUTA MARIA	20-3
MAZZALAI ROBERTA	2-3	BALDAN FEDERICA	12-3	TAVONATTI CINZIA	20-3
BRENDOLISE NIVES	3-3	RUDI LINDITA	12-3		
PARIS GABRIELLA	3-3	TOMASI CARLA	12-3		

Il Socio Santoro Carlo comunica la nascita del figlio Mattia Mario avvenuta il 22 gennaio 2015

Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa



BUONI SCONTO COOP SUPERSTORE

*I buoni sono a percentuale e danno 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. La scadenza dei Buoni, anche se risulta scritta al 31 dicembre, è prorogata al **30 APRILE 2015**.*