



RISTO3

90/253

novembre - dicembre 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

- DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE
- PARLIAMO CON...
- PROPOSTE DALL'AREASOCIALE
- EBT OCCHIALI E NON SOLO
- IN-SICUREZZA CERTIFICAZIONE OHSAS
- FESTA DI NATALE
- CAMBIO DI RUOLO
- SETTIMANA EUROPEA RIDUZIONE DEI RIFIUTI
- AFFETTATRICI: CORRETTO UTILIZZO E ...

ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO



DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Carissime colleghe e colleghi,
come ogni anno, in prossimità della sua fine, si analizzano i fatti sia gestionali che economici che hanno caratterizzato il periodo. L'attività tipica del nostro settore di ristorazione è stata molto simile a quella del 2014. A livello commerciale quest'anno l'attenzione maggiore si è concentrata sugli appalti in scadenza e parliamo della gestione delle mense scolastiche ex c5, Alta Valsugana ex c4 e Giudicarie ex c8. Con grande soddisfazione e, concedetemelo, con un sospiro di sollievo ci siamo aggiudicati tutti e tre gli appalti.

L'estate ci ha visto impegnati, a livello di investimenti, nelle ristrutturazione dei due locali "simbolo" di Risto 3, il Gaia di Trento ed il Gilda di Rovereto. Da settembre sono entrambi tornati in piena attività e si registra apprezzamento da parte dei Clienti sia per il nuovo "look" che per le novità introdotte.

L'ultimo periodo dell'anno ci vedrà impegnati nelle nuove gestioni che ci siamo aggiudicati (scolastiche della Valle di Fiemme e della Bassa Valsugana, bar interno Autostrada del Brennero, G.A. Operations di Mattarello) e nelle gare ancora in atto.

Non solo notizie positive, qualche perdita dobbiamo registrarla e mi riferisco alle scuole di Dolcè e Volargne, al bar interno della Provincia Autonoma di Trento, alla mensa interna del Carcere di Spini.

Come Consiglio di Amministrazione possiamo affermare che anche il 2015 ci ha visto confermare la nostra posizione come leader della ristorazione in Trentino e in grado di affrontare tutte le richieste che la quotidianità del nostro lavoro comporta.

Partendo da questi presupposti il Consiglio di Amministrazione ha affrontato, elaborato ed approvato un "premio aziendale". Destinatari siamo tutti, collaboratrici e collaboratori, socie/i e non di Risto 3 che hanno prestato la loro opera fino 31 agosto 2015 scorso ed ancora in forza. Questa decisione deriva dalla necessità di trovare un sistema incentivante, che, da un lato soddisfi uno dei punti cardine della Mission Aziendale **"GARANTIRE L'OCCUPAZIONE DI SOCIE E COLLABORATRICI, MIGLIORANDONE LE CONDIZIONI, LAVORATIVE, PROFESSIONALI ED ECONOMICHE"**, e dall'altro sia un riconoscimento per l'impegno, la dedizione e la motivazio-

ne personale che ognuno di noi mette nel proprio lavoro.

Con questo strumento, sicuramente perfettibile, si vuole ribadire, anche dal punto di vista economico, il concetto che tutti all'interno della Cooperativa hanno un ruolo ed una responsabilità, che **non c'è lavoro più importante o meno importante, c'è il LAVORO e l'impegno di tutti** che deve essere "svolto meglio possibile, insieme e nel rispetto reciproco".

Il "premio aziendale" non è a prescindere o scontato, va meritato, ed il Consiglio di Amministrazione ribadisce che non accetterà atteggiamenti, a partire dal vertice fino alla base, di prepotenza, superbia, individualisti e demotivanti, di negligenza, imprudenza e poca attenzione nei confronti delle persone, delle attrezzature e del lavoro e metterà in campo tutti gli strumenti atti a monitorare, segnalare e censurare comportamenti di questo tipo, con conseguente ricaduta sul conseguimento o meno del premio stesso.

Infatti, questi atteggiamenti, privano la Cooperativa e le Persone che ci lavorano, di miglioramenti organizzativi, di opportunità di sviluppo, di soddisfazione per quello che si fa e bloccano la propria crescita professionale. **Pensate solo che se ci fosse un approccio diverso fatto di rispetto, tramite una sincera collaborazione, attraverso il LAVORO DI SQUADRA con entusiasmo e passione, sia dalle socie/i che dalle collaboratrici/ori, sicuramente si potrebbe creare un sistema premiante migliore.**

Il fatto che la Cooperativa lavori in un'ottica di sviluppo per sostenere le persone che vi lavorano, con ricerca di nuove opportunità di lavoro, con politiche di solidarietà interne, con un sostegno economico generale, porta valore aggiunto al nostro interno con una ricaduta su tutto il territorio per un miglioramento sociale generale.

Concludo ringraziando di cuore tutte e tutti, sperando che questo PREMIO AZIENDALE che troverete nello stipendio di novembre erogato in dicembre, possa regalare un pizzico di serenità in questo mondo sempre più caotico e nevrotico.

*La Presidente
Sara Villotti*

PARLIAMO CON IL DIRETTORE AREA COMMERCIALE GIORGIO MARTINELLI

Raccontaci qualcosa di te dal punto di vista professionale.

Sono in Risto 3 dal 2003. Prima ho fatto varie esperienze in importanti aziende del settore della ristorazione collettiva come Cascina e Darma. In Risto 3 mi sono sempre occupato del settore commerciale.



ti. E' per questo che i referenti commerciali sono stati distinti: ognuno potrà rispondere al meglio non solo alle richieste prettamente "commerciale" dei vari Clienti, ma soprattutto, instaurare un rapporto fiduciario, che anticipi le esigenze e cerchi di dare le risposte più opportune in tempi brevi.

Ultimamente, ci risulta una riorganizzazione dell'Area.

Sì, agosto è stato un mese importante per la riorganizzazione della nostra Area. Penso che fosse oltremodo necessaria questa nuova impostazione dell'ufficio perché, se i processi di lavoro sono rimasti uguali nel tempo, il numero e le esigenze dei Clienti sono aumentate.

Oltre il ruolo di direttore dell'Area Commerciale, la nuova organizzazione interna, proposta dal direttore Generale Stefano Raffaelli e condivisa con i direttori d'Area, ha visto la mia figura assumere il ruolo di Direttore commerciale operativo con la suddivisione dell'intera attività in: Pubblici esercizi/Interaziendali, Terza età/Sanitaria, Scuole. Responsabili di questi tre settori sono: Ugo Riccadonna (Clienti Pubblici esercizi/Interaziendali), Riccardo Camertoni (Clienti Terza età/Sanitaria), e Mirko Vaccaro, nostro nuovo collega, che seguirà il settore Scuole (ad eccezione delle scuole della Comunità della Vallagarina di cui mi occuperò io direttamente). Loro compito principale rapportarsi con i Clienti committenti e supportare le Coordinatrici/Coordinatori nella definizione dell'organizzazione base delle strutture affidate.

Completano l'organico Martina Cagol (Clienti commerciali) e Roberta Biasioli (Casse e altri aspetti della ristorazione commerciale). Svolgono, inoltre, un indispensabile supporto nella predisposizione della documentazione richiesta nelle gare di appalto.

Quale è l'aspetto principale del vostro lavoro?

Il lavoro nell'Area commerciale è molto articolato perché è uno snodo da cui si diramano, in un percorso di andata e ritorno, molti processi della cooperativa, con il fondamentale apporto collaborativo delle altre Aree. Il lavoro consiste, innanzitutto, nella gestione della relazione con le varie tipologie di clien-

Come si acquisiscono i nuovi clienti?

Direi che le due tipologie principali di contratti/offerte necessitano di approcci diversi, anche se simili. Gli appalti pubblici, in forma di Gara d'Appalto o Progetto di Finanza, implicano, da parte di tutte le Aree, di un grosso lavoro, con un'attenta analisi, sviluppo e proiezioni di dati. Oggi gli appalti pubblici si vincono o si perdono per pochi centesimi, ma anche e soprattutto con la qualità del progetto proposto. Una volta aggiudicatoci l'appalto inizia il lavoro di gestione vero e proprio con l'impegno di ogni Area a rispettare e monitorare quanto indicato nel progetto. L'assegnazione nel corso del 2015 di diversi appalti è motivo di soddisfazione per l'apprezzamento che i progetti elaborati hanno riscontrato, confermandoci che il metodo di lavoro attuato è premiante. Per i Clienti Privati sicuramente l'aspetto economico (prezzo del pasto) ha la sua importanza, mi sento di affermare, però, che sono aspetti fondamentali la "credibilità" di organizzazione, di prodotto, di servizio che si costruisce nel tempo.

Risto 3 ha sempre considerato prioritario creare con il Cliente un rapporto di fiducia basato sulla correttezza e sulla fornitura di un servizio qualitativamente, anche dal punto di vista prettamente dei prodotti utilizzati, mai scadente o "furbetto", nel rispetto dei collaboratori ed è questo per noi il valore aggiunto che ci differenzia dalle altre Aziende di Ristorazione. In poche parole non è solo il profitto che determina le nostre scelte.

Mi sembra però importante sottolineare che il nostro lavoro è sicuramente facilitato dall'impegno quotidiano delle centinaia di colleghe e colleghi che svolgono "un'azione commerciale" in prima linea con la professionalità e cortesia che ci viene riconosciuta.

PROPOSTE DALL'AREA SOCIALE TRENTO

YOGA

CIRCOLO SPORTIVO RESPIRO ATTIVO
Via Garibaldi n. 3 LAVIS - tel. 348 494 3451

Corso Hot Yoga Therapy (due lezioni settimanali a scelta)

Tra Lunedì ore 20.00 - Mercoledì ore 20.00

Venerdì ore 18.00 o 19.20 - Sabato ore 9.30

Il tutto comprensivo di tessera assicurativa: Euro 60.00 mensili;

Corso Posturale (due lezioni a settimana)

Pilates & F. yoga & Fitball: lunedì e mercoledì - ore 18.00

Posturale & Pilates: martedì e giovedì- ore 20.00

Non comprende tessera Euro 55,00 mensili 10 ingressi validità 2 mesi

Corso Funzionale

Fit Jump & Circuit Training: martedì e giovedì - ore 18.00 / 19.00

Non comprende tessera Euro 60,00 mensili 10 ingressi validità 2 mesi

La tessera annuale costa Euro 20.00.



PALESTRA CLASSICA

Palestra Trim - Via Eusebio Chini, 99 Trento

Tel. 0461 924604 - 0461 912600 - www.palestratrimtrento.it

1° Entrata Prova Gratuita

	Prezzo Risto 3	Listino
Tessera d'Iscrizione	€ 15,00	€ 30,00
1° Abbonamento Mensile (All inclusive)	€ 49,00	€ 70,00
2° Mensile Programma Individuale	€ 56,00	€ 70,00
2° Mensile Open	€ 68,00	€ 85,00
Trimestrale Individuale	€ 140,00	€ 180,00
Trimestrale Open	€ 170,00	€ 215,00
Semestrale Individuale	€ 250,00	€ 330,00
Semestrale Open	€ 300,00	€ 400,00
Annuale Individuale	€ 400,00	€ 580,00
Annuale Open	€ 500,00	€ 700,00



Specificazioni

Costo tessera Annuale comprende Assicurazione, Sauna e software TRIM on line. Particolarmente vantaggioso risulta essere il primo mese di prova. Il programma individuale prevede utilizzo sala pesi, scheda personalizzata, interazione con il trainer. Il programma open oltre a quanto previsto dall'individuale dà la possibilità di accedere a tutti i corsi della palestra.

TARIFFARIO PRESTAZIONI FISIOTERICHE DI DANIELE DALSASS

-Libero professionista - Pratica presso il Centro Benessere "Beauty & Mind"
Via Alfieri 1/3 Trento - In caso di necessità pratica anche assistenza domiciliare.
Tel 3470423364 - 3388180883 - Mail danieledalsass@hotmail.it

Prestazione	Listino	tariffa RISTO 3
Valutazione Fisioterapica	50,00	40,00
Cinesiterapia segmentaria	30,00	25,00
Terapie Manuali e Miofasciali	40,00	35,00
Riabilitazione Neuromotoria o Respiratoria o Cardiologica O Viscerale o Educazione Psicomotoria	40,00	35,00
Riabilitazione in gruppo (per seduta) (max 6 persone)	15,00	12,00
Valutazione Ausili/ Protesi/Ortesi	35,00	30,00
Ortesi/Termoplastici/Split (escluso materiale)	35,00	30,00
Bendaggio Funzionale/Kinesiotaping (esc. Materiale)	30,00	25,00
Rieducazione Posturale individuale	40,00	35,00
Rieducazione posturale in Gruppo (max 6 persone)	15,00	12,00
Massoterapia Distrettuale	25,00	20,00
Linfodrenaggio Manuale	40,00	35,00
Elettroterapia di Stimolazione	15,00	12,00
Elettroterapia Antalgica (Ionoforesi, Tens, Galvanica, Diadinamica, Interferenziali)	15,00	12,00
Ultrasuonoterapia a massaggio	20,00	15,00
Idrochinesi assistita	45,00	40,00
Laserterapia I.R. / He	20,00	15,00
Laserterapia CO2 / altri	25,00	20,00
Magnetoterapia	20,00	15,00
Ipertermia	25,00	20,00
Tecarterapia	50,00	40,00
Terapie non convenzionali	50,00	40,00



FISIOTERAPIA

Trattamenti di Terapia manuale ortopedica
Rieducazione posturale globale - Drenaggio linfatico manuale
Manipolazione della fascia – Tecarterapia – Laserterapia -
Kinesio taping

Su ogni prestazione verrà effettuato uno sconto del 16% e la presa in carico del cliente sarà garantita nei tre giorni lavorativi dalla richiesta.

Si fa presente che la tariffa per qualsiasi tipo di trattamento è di 50 euro, con lo sconto applicato ai dipendenti Risto 3 sarà di 42 euro.

Lo studio si trova a Trento in via Malfatti 21. Per informazioni e appuntamenti telefonare a:
Studio C7: 342 5875857 (attivo dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00)

Oppure direttamente alle fisioterapiste: Giorgia Mattioli 328 9273936 - Luana Mattivi 349 6777911
Sito internet: www.c7fisioterapia.it

ENTE BILATERALE TURISMO DEL TRENTINO

L'EBT che riceve le sue entrate da fondi versati dalle aziende e dai dipendenti utilizza alcune di queste entrate con il termine improprio di sussidi per agevolare un rimborso, seppur parziale, di spese sostenute dai lavoratori che ne fanno parte.

PROTESI DIVERSE

Negli ultimi anni sono state fatte molte richieste di rimborso in particolare per quanto riguarda lenti a contatto od occhiali.

L'utilizzo del rimborso, seppur parziale, è auspicato divenga una prassi comune. Viene rimborsato un 80% delle spese per le lenti (non montature) per una cifra massima che:

- Per lenti a contatto o monofocali può arrivare sino a Euro 200,00 annui;
- Per lenti multifocali/progressive può arrivare sino a Euro 350,00 annui.

Bisogna presentare la prescrizione che può essere fatta anche da un ottico.

Ricordiamo anche la possibilità di:

- Rimborso protesi ortopediche (busti, tutori, plantari) massimo 80% della spesa con un tetto di 350,00 euro annui;
- Apparecchi acustici massimo 60% della spesa con un tetto di 350,00 euro annui.

Le domande debbono essere fatte entro 90 giorni dalla spesa.

Difendiamo la nostra qualità di vita usufruendo delle possibilità in essere. Molti lo hanno fatto, cerchiamo che diventi una pratica automatica per tutti noi.

CONTRIBUTO SPESE SANITARIE PER FIGLI DISABILI

Il sussidio viene erogato annualmente per spese sanitarie sostenute per figli disabili (con minimo 45% di invalidità civile) sempreché il figlio/a disabile non percepisca redditi da lavoro.

- Euro 700,00 una tantum
- Euro 1.400,00 una tantum (in caso di unico genitore)

TERMINI DELLA DOMANDA: entro il 31 dicembre dell'anno in cui la spesa è stata sostenuta.

I Moduli per fare le domande sono scaricabili dal sito EBT. L'Ufficio Risorse Umane è a disposizione per aiutarvi a controllare, compilare e trasmettere la documentazione.



RISTO 3 HA MANTENUTO LA CERTIFICAZIONE SECONDO LA NORMA OHSAS 18001- SICUREZZA SUL LAVORO

Lo standard BS OHSAS 18001:2007 è una norma internazionale che definisce i requisiti di un Sistema per la gestione dei rischi per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Secondo i dettami della norma, Risto 3 ha elaborato un Sistema di Gestione per la Prevenzione e Protezione che possa identificare le aree di rischio presenti in azienda e valutarle: l'obiettivo è il controllo e la diminuzione dei rischi.

Risto 3, nel mese di ottobre 2015, ha mantenuto la certificazione OHSAS per 3 siti dopo la visita certificativa di Bureau Veritas.

I principali requisiti richiesti dallo Standard 18001, che Risto 3 ha tradotto nell'agire quotidiano sono:

1. L'adozione di una politica per la gestione della sicurezza in Risto 3.
2. L'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e la determinazione delle misure per preservare la salute e sicurezza delle proprie lavoratrici/ lavoratori e Clienti.
3. L'osservanza dei requisiti di legge e di altri requisiti.
4. La definizione di risorse, ruoli, responsabilità e deleghe. Nel MOD-13 "Organizzazione strutture", presente in ogni posto di lavoro, sono descritti i ruoli a cui fare riferimento sia in caso di necessità sia per evidenziare problematiche del proprio posto di lavoro.
5. Competenza, formazione e coinvolgimento del personale che, solo nel

2014 si è tradotta nella formazione di oltre 600 persone. La nuova programmazione 2015-2016 inserirà le figure mancanti.

6. Modalità di comunicazione, partecipazione e consultazione dei dipendenti e delle parti interessate.
7. Il monitoraggio e la misurazione delle prestazioni del sistema per la sicurezza e salute. Questa indicazione si è tradotta in un inventario delle attrezzature in tutte le strutture e l'inizio della sostituzione delle più obsolete.
8. Una nuova modalità per la rendicontazione degli infortuni e incidenti che permetta di mettere in atto azioni correttive tempestive dove necessario.

La cooperativa, per mano dei Responsabili identificati per la sicurezza, fa la sua parte.

Tutti i lavoratori/ lavoratrici della cooperativa sono però chiamati ad un impegno fattivo, giorno per giorno in ogni singola realtà: la sicurezza è un problema di tutti, non delegabile alle varie figure aziendali seppur con un ruolo organizzativo ben definito e con responsabilità ben precise.

OHSAS 18001

**BUREAU VERITAS
Certification**



FESTA DI NATALE 2015

Anche quest'anno si terrà il consueto momento di ritrovo e di festa per tutti i collaboratori/trici Risto 3. La data individuata è quella del 18 dicembre quindi vi preghiamo di non prendere impegni per quella serata.

Come di consueto verranno predisposti trasporti con pullman da alcune zone in cui la nostra presenza è numerosa.

I vostri coordinatori verranno avvisati al più presto delle modalità e degli orari. Il tutto sarà riportato sul prossimo numero del giornalino.

Cosa dirvi?

Ci sarà come al solito una cena, una lotteria solidale, buona musica e sorprese sia per i piccoli ospiti, sia per i più grandi.

BRUNA FESTINI PASSA AL SETTORE TERZA ETÀ / SANITARIO

Le colleghe delle Scuole della comunità Vallagarina ci hanno inviato una bella foto della festa in onore di Bruna Festini che è passata al coordinamento delle strutture nel settore Terza età/ Sanitario. Grazie di tutto el'avventura continua!



21-28 NOVEMBRE SETTIMANA EUROPEA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

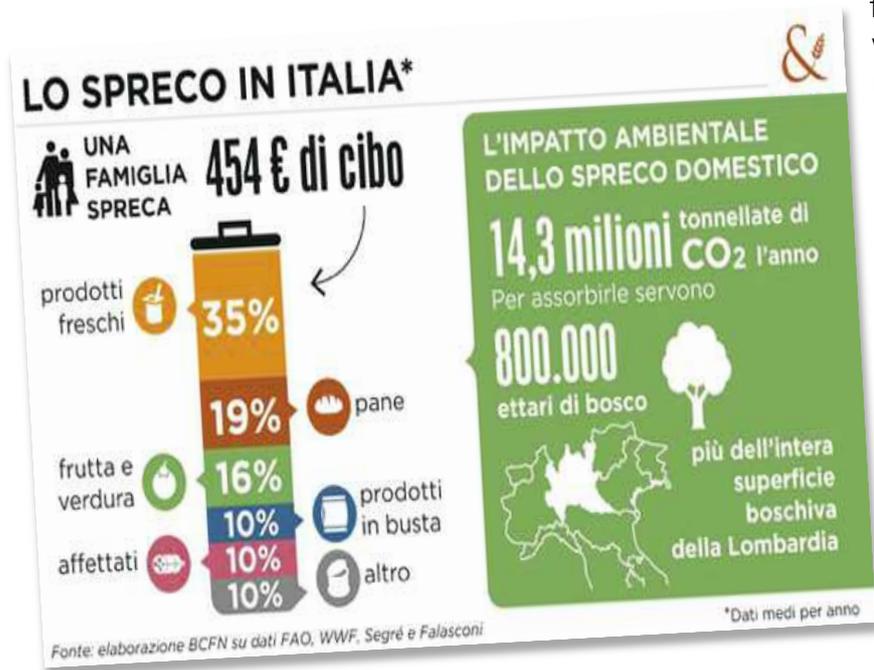
21-28 novembre è indicata come la **Giornata dell'Ambiente**. Viene rilanciato l'obiettivo del Protocollo di Milano: ridurre lo spreco di cibo del 50% entro il 2020, magari intervenendo sull'intera filiera, dagli agricoltori ai consumatori con attività di prevenzione, per evitare gli sprechi fin dall'inizio del processo produttivo, riutilizzando gli avanzi di cibo per l'alimentazione umana e per quella animale ed infine per la produzione di energia e compostaggio.

Lo spreco di cibo, infatti, non si verifica soltanto nella parte finale della catena alimentare, durante la distribuzione, la vendita e il consumo (food waste, come lo definisce la FAO), ma è anche la perdita che avviene nella fase di produzione agricola, dopo la raccolta e con la trasformazione degli alimenti (food losses).

Lo spreco di cibo da parte dei consumatori è in media tra i 95 e i 115 kg pro capite all'anno in Europa e nel Nord America mentre i consumatori di Africa sub-sahariana, sud e sud-est asiatico, ne buttano via circa 6-11 kg all'anno.

Come fare come **consumatori** per non sprecare cibo o sprecarne il meno possibile? Ecco semplici consigli che ciascuno può applicare nella vita di tutti i giorni.

1. Comprare solo quello che si prevede di consumare, prevedendo il più possibile le esigenze per i pasti.
2. Controllare sempre la data di scadenza dei prodotti prima di riporli nel carrello in modo tale da non ritrovarsi poi cibi che devono essere consumati in tempi brevissimi senza rendersene conto.
3. Trasportare tempestivamente a casa gli alimenti freschi e surgelati, in modo da non interrompere la catena del freddo ed evitarne il deterioramento.
4. Verificare le date di scadenza e mettere in posizione più visibile e a portata di mano i prodotti a scadenza più ravvicinata.
5. Prima di buttare un alimento appena scaduto, verificarne odore, aspetto e sapore per capire se può comunque essere consumato: se queste caratteristiche non risultano alterate il prodotto si può mangiare.
6. Controllare che il frigorifero sia regolato e funzioni correttamente (le pareti interne devono essere asciutte, niente ghiaccio nel freezer), evitando di lasciarlo aperto o di aprirlo e chiuderlo in continuazione.
7. Disporre correttamente i prodotti freschi nel frigorifero: ad esempio frutta e verdura negli appositi cassetti oppure nei ripiani alti, dove la temperatura è leggermente più alta, carne e latticini nella parte bassa dove è più freddo.
8. Servirsi solo della quantità di cibo che si prevede di mangiare: meglio riempirsi il piatto poco (ci si può sempre servire una seconda volta...) che troppo rischiando di lasciare avanzi. Quelli rimasti nella pentola si possono naturalmente riutilizzare.
9. Cucinare con gli avanzi: uno sforzo creativo per risparmiare soldi e l'ambiente. E se non abbiamo fantasia, il web e le rubriche di cucina di giornali e televisione sono ricchi di consigli proprio per questo.



PARLIAMO DI SICUREZZA

Con questo numero, iniziamo a trattare, con l'impegno di continuare anche nei prossimi giornalini, particolari riferiti alla "Sicurezza sul posto di lavoro".

Forniremo indicazioni sul corretto utilizzo e tenuta di macchinari presenti in quasi tutte le strutture produttive.

Oggi parliamo di affettatrici. Nelle nostre cucine l'affettatrice è comunemente presente ed è anche una potenziale fonte di pericolo; succede spesso, purtroppo, che voi colleghe vi infortuniare nell'utilizzo o ancora di più nel momento della pulizia della macchina.

USO E MANUTENZIONE

Indicazioni per un corretto uso, manutenzione e pulizia

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Collegare bene la spina all'alimentazione.
- Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando dal lato del coprilama.

FUNZIONAMENTO

- Mai usare le mani per spingere il prodotto verso la lama.
- Il piatto portamerce è inclinato e permette al prodotto con il suo stesso peso, di scivolare verso la lama. Per le affettatrici verticali e le tagliacarne, logicamente questo non vale.
- Usare l'apposita impugnatura per far scorrere tranquillamente avanti e indietro il piatto portamerce.

COMANDI E SICUREZZE

- Le affettatrici sono azionate elettricamente mediante due pulsanti, marcia (I) e arresto (O) e possono avere un indicatore luminoso che segnala la lama in movimento.
- Le macchine sono provviste di dispositivo di mancata tensione: ad ogni interruzione di tensione, si dovrà azionare il pulsante di marcia per la messa in funzione.

SICUREZZE MECCANICHE

- La lama è totalmente coperta con una protezione inamovibile (causando spegnimento della macchina con la sua rimozione), eccetto la parte interessata al taglio.
- Il piatto portamerce si può levare solamente se il piano spessimetro e relativa manopola graduata è

nella posizione "O" (zero).

- Il piano spessimetro si può aprire (mediante la manopola graduata) solamente se il piatto portamerce è fissato nella normale posizione di utilizzo.
- In alcuni modelli, la lama si può levare solamente utilizzando l'attrezzo leva-lama in dotazione.
- Tutte le protezioni sono inamovibili, lo smantellamento o la loro manomissione farebbero della macchina uno strumento pericoloso.

COLLAUDO

- Controllare che tutti i componenti l'affettatrice siano montati correttamente che il pomello che fissa il coprilama sia bloccato.
- Azionare il pulsante di marcia e controllare l'accensione e lo spegnimento.
- Controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del pressamerce.
- Controllare il funzionamento dell'affilatoio e l'apertura del piano spessimetro.

USO DELL'AFFETTATRICE

1. Posizionare la manopola graduata sullo "O"(zero).
2. Alzare il pressamerce mediante l'apposita impugnatura. Appoggiare il prodotto sul piano portamerce, abbassare il pressamerce sopra o dietro il prodotto.
3. Selezionare lo spessore voluto mediante la manopola graduata.
4. Premere il pulsante "I" (marcia).
5. Spingere il piatto portamerce mediante l'impugnatura per afferrare il prodotto.
6. Finito l'uso, spegnere la macchina con il pulsante "O" (arresto) e posizionare sullo "O" la manopola graduata.

MANUTENZIONE E CURA DELL'AFFETTATRICE

Per questioni igieniche l'affettatrice deve essere mantenuta pulita. E' necessario, inoltre, smontare e pulire la macchina ogni qualvolta si cambia tipologia di prodotto da affettare (es. da carne fresca a carne cotta).

PULIZIA

- **Lavare la macchina immediatamente dopo l'utiliz-**





zo per evitare che i residui di alimento si secchino e la pulizia diventi molto più difficoltosa.

- Isolare la macchina dalla fonte di corrente togliendo la spina dalla presa.

MAI SPEGNERE SOLAMENTE IL PULSANTE DELL'AFFETTATRICE!!!

- Togliere il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa completamente verso l'operatore svitando il pomello posizionato in basso sul supporto del braccio stesso.
- Svitare completamente il pomello di fissaggio, prendere il coprilama e levarlo completamente dalla macchina, ove possibile togliere anche il pomello.
- Togliere l'affilatoio dalla sua sede.
- Lavare la lama con acqua tiepida e detersivo non aggressivo, risciacquare in acqua fredda, asciugare e igienizzare con appositi prodotti.
- Il basamento e le altre parti della macchina vanno lavate sempre con acqua tiepida e detersivo non aggressivo, strofinando con un panno non abrasivo; risciacquare, asciugare e igienizzare con gli appositi prodotti.
- **Non usare per nessuna ragione soluzioni a base di ipoclorito di sodio (candeggina) ne detersivi aggressivi o abrasivi in quanto danneggerebbero le superfici anodizzate della macchina.**
- Il rimontaggio della macchina va fatto eseguendo inversamente le operazioni fatte per lo smontaggio.

LUBRIFICAZIONE

- Per mantenere scorrevoli i movimenti del pressamerce e del carrello, l'affettatrice deve essere regolarmente lubrificata nei punti di scorrimento con i prodotti distribuiti dal reparto manutenzione (prodotti lubrificanti certificati per l'uso nel settore alimentare), **moderatamente ma con frequenza.**

OPERAZIONI DI AFFILATURA

- **Attenzione: l'affilatura è un'operazione che va eseguita da personale esperto e formato.**
- Non provare **MAI** a pulire la lama quando questa è in movimento.
- E' molto importante per il buon funzionamento dell'affettatrice mantenere la lama affilata.
- E' meglio affilarla un poco giornalmente che molto una volta alla settimana.
- Affilare solo a lama pulita.
- L'affilatura su una lama sporca comporta una cattiva affilatura ed un insudiciamento dell'affilatoio e delle mole.

- Dopo l'affilatura lavare dalle mole le eventuali tracce di sporco.

AFFILATURA DELLA LAMA

1. Sgrassare la lama sia nella parte interna sia nella parte esterna.
2. Alzare l'affilatoio, ruotarlo e metterlo in posizione di lavoro, fissandolo con l'apposito pomello.
3. Avviare la macchina, premere sul pulsante dell'affilatore (posteriore) fino a provocare una moderata pressione della mola sulla lama per qualche secondo. Questa operazione sarà ultimata qualora si sarà formata una lieve bava sul filo anteriore della lama, controllata previo spegnimento della macchina.
4. Avviare la macchina, premere l'apposito pulsante (anteriore) fino a provocare l'accostamento della mola sbavatrice sulla lama per un paio di secondi. Spegner la macchina ed assicurarsi dell'avvenuta sbavatura.
5. Riportare l'affilatoio nella posizione di partenza.
6. Pulire la lama e tutte le parti sporche da polvere di affilatura con un panno imbevuto di igienizzante. Prima di eseguire questa operazione assicurarsi che la manopola graduata sia sullo "O" e che sia staccata la spina dall'alimentazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La pulizia della macchina deve essere eseguita solamente da una persona completamente istruita.
- Togliere la spina dell'alimentazione. Mai spegnere la macchina per operazioni di montaggio/smontaggio o pulizia con il solo interruttore "O" (stop).
- Attenzione al filo della lama, è molto tagliente.
- E' severamente proibito pulire l'affettatrice con prodotti nocivi che possono causare disturbi alla salute sia dell'operatore che del cliente. Usare prodotti con un fattore PH 7-8.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere fatta solamente da personale esperto.
- Qualsiasi guasto, difetto, rottura, malfunzionamento o possibili fonti di pericolo va tempestivamente segnalato al Reparto Manutenzione Interno tramite le procedure prestabilite dall'azienda.

ADDESTRAMENTO

Durante l'installazione della macchina ovvero ogni qualvolta venga cambiato operatore/utilizzatore, è indispensabile addestrare un operatore al regolare uso, pulizia, cura, affilatura della lama, con particolare riguardo ai pericoli che si possono incorrere per un uso scorretto.

BUON COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

STEFANI MARIA TERESA	22-11	BORTONDELLO SANDRO	3-12	BORTOLOTTI KATIA	12-12
MOTTER CARMEN	22-11	PURI PEREZ DAYLIS	3-12	CASTELLO MONIA	12-12
LA GIORGIA KATIA	23-11	MALCOTTI CATIA	4-12	LOSS ADRIANA	12-12
SAHRAOUI ZOHRA	24-11	LLOSHI GENTIANA	4-12	STEDILE MARISA	12-12
LORANDINI MARINA	24-11	VILIOTTI PATRIZIA	4-12	MORESCHINI ORIETTA	12-12
MICHELOTTI SONIA	24-11	PELLEGRINI CINZIA	5-12	PEZZINI ERIK	15-12
OBEROSLER MORENA	24-11	FIGIORE ANNA	5-12	THALER ELENA	15-12
BALDESSARI TATIANA	25-11	CIRIC ZIVKA	5-12	PADOVANI FABIANA	16-12
TASIN ANTONELLA	25-11	DECARLI CRISTINA	6-12	SARTORI LORETTA	16-12
DANCI NICOLETA	26-11	DOSSI LUCIA	6-12	TOSI ANTONELLA	16-12
D'ANTUONO SHARON	27-11	DALLATORRE ESTER	6-12	PASQUALINI MICHELA	17-12
DAN ROBERTA	27-11	BRIOSI MARA	7-12	GOBBI RAFFAELLA	17-12
GARDUMI MICHELA	27-11	BEBER MARIA CONCETTA	8-12	SIMONI MIRELLA	18-12
ROSSI GABRIELLA	27-11	VENDITTI ANTONIO	8-12	SANTORO CARLO DOMENICO	19-12
BISOFFI LAURA	27-11	BRUZA ANILA	8-12	GHEZZI NATALINA	19-12
MOSCATELLI RITA	27-11	FRANCH LUISA	8-12	BUZOIANU ALINA SIMONA	19-12
DE CHIUSOLE ANTONELLA	28-11	CHISTE' NADIA	9-12	FIORATO MARIA GRAZIA	19-12
DIVINA MICHELA	28-11	TRONCIU EUGENIA	9-12	TIRLER MICHELA	19-12
PIZZINI ALESSIA	29-11	MARTIGNONI BARBARA	9-12	MARIN PATRICIA ANDREA	19-12
BALDESSARI LORENA	29-11	LORENZINI REBECCA	9-12	ZIMELLI LAURA	19-12
BALDESSARI ALESSANDRO	29-11	MAZZUCCHI VANIA	9-12	VANZI GRAZIELLA	19-12
CASAGRANDA PAOLA	29-11	MAGNANI SERENA	9-12	BOSISIO RENATA	20-12
GADOTTI LUCIA	30-11	CALIARI ROBERTA	10-12	LLALLA ZAMIRA	20-12
PERGHER KATIA	30-11	BERTEOTTI NADIA	10-12	LIBERA LAURA	20-12
RIGHI SARA	30-11	COLMANET ROSETTA	10-12	ZANINELLI SERENELLA	20-12
FOLGARAIT MARIAPIA	1-12	GIOVANELLI LUCIA	11-12		
PICCININI MARA	3-12	GOBBI DANIELA	11-12		



RISTO 3 CON TE IN TUTTE LE STAGIONI!

Prosegue la partnership tra Risto 3 e Coop Superstore iniziata a giugno di quest'anno. La collaborazione fra le nostre realtà cooperative e la comune attenzione che entrambi abbiamo a sostegno delle famiglie, ha fatto sì che ad ogni cambio di stagione verranno consegnati a tutti i collaboratori Risto 3 buoni sconto da usufruire nei negozi Superstore di Trento e Rovereto. Buon Autunno!