



in-forma

SOMMARIO

- RISTO 3 PER L'EMILIA
- AUTENTICA
- HUANCAYO
- OFFERTA PER I COLLABORATORI
- LA SICUREZZA ALIMENTARE A CASA NOSTRA

NUOTO SINCRONIZZATO.



CANOTTAGGIO.



NUOTO.



GINNASTICA.



CICLISMO.



RISTO 3 PER LA RICOSTRUZIONE DI STRUTTURE NELLA REGIONE EMILIA

Il terremoto del maggio scorso, che ha colpito la zona della bassa pianura Padana e le province della regione Emilia, ha lasciato i suoi strascichi sul territorio oltre la paura.

Risto 3 ha aderito al progetto proposto dalla comunità delle Giudicarie in contatto con il Comune di Cavezzo in provincia di Modena. Uno dei nodi che maggiormente assillano le famiglie di Cavezzo è l'assoluta impossibilità di riprendere il prossimo anno scolastico (nel mese di settembre) dato che la struttura attuale è inagibile. Si tratta di 350 alunni delle scuole primarie che abbisognano di un edificio anche di emergenza ma funzionale ed accogliente (16 classi di 25-28 alunni con mensa e servizi). Risto 3 si è unita alla cordata nella Comunità Giudicariense con una devoluzione per raggiungere la cifra necessaria alla messa in opera della nuova scuola (nella foto).

Un'altra iniziativa è consistita nell'offrire il servizio ristorazione ad un gruppo di 40 bambini per cui era stata organizzata una gita al museo del MART di Rovereto.

Se vuoi puoi dare il tuo contributo: insieme possiamo realizzare un'opera di autentica solidarietà che aiuti le popolazioni provate dal terremoto e in particolare i suoi giovani.

Come il granello di sabbia contribuisce a formare una spiaggia, così ogni nostro piccolo contributo



aiuterà a costruire quanto distrutto e a dare nuova speranza a quella Comunità.

PER DONARE IN BANCA, VERSA IL TUO CONTRIBUTO:
IBAN IT 67 0 08024 35660 000004102760

PER INFO E AGGIORNAMENTI SULLO STATO
DEL PROGETTO: WWW.COMUNITADELLEGIUDICARIE.IT

AUTENTICA - SENSIBILE - TRENTINA

A chi ci stiamo riferendo?
Ma a Risto 3 naturalmente!

I tre aggettivi del titolo sono le parole che accompagnano la nuova immagine pubblicitaria che sta uscendo da un paio di mesi come immagine istituzionale della Cooperativa.

Nuovo look per rileggere una realtà cooperativa che da oltre trenta anni opera sul territorio alla luce di parole d'ordine che formano il substrato del lavoro quotidiano di circa 1000 persone.

Nuova immagine partendo dalla simpatica collaborazione delle nostre colleghe che hanno risposto all'annuncio apparso sul mensile tempo fa.

Anche la grafica, elaborata dall'agenzia FilRouge di Pergine, è stata scelta per la freschezza del carattere e la modernità del tratto grafico.

Una politica "dei volti" per portare i messaggi del nostro agire quotidiano.

Risto 3 è AUTENTICA nel modo di preparare i pasti: scegliendo prodotti locali, biologici, preparati con cura da tante cuoche e cuochi in più di 200 cucine sul territorio.

Man mano che i messaggi saranno elaborati vedrete come si coniugano i principi, che sostengono il nostro lavoro, e la loro traduzione grafica. Per dire a tutti cosa c'è dietro il nome Risto 3: le persone che ci lavorano, come lavorano, i prodotti che usiamo, le modalità di lavoro, le



Nicoletta, in Risto3 dal 2007

“cucinando...
tuteliamo il
benessere
di tutti
con le nostre
mani”

Noi cuochi di Risto3 prepariamo a mano ogni giorno pietanze gustose e ben fatte, lavorando con passione in **più di 200 cucine** nel territorio trentino, scegliendo con grande cura tanti prodotti locali, **biologici** e di qualità, che aiutano a mantenere il benessere a tavola di grandi e piccini.

 RISTO3

www.risto3.it

Autentica

concept FilRouge Studio - A.D. Il Grafico - Foto L. Trina

attenzioni che poniamo per la salvaguardia del territorio, cosa riversiamo sul territorio provinciale. Insomma per dire con orgoglio "lo lavoro in Risto 3".

ANDES-ALPES: HA APERTO IL RISTORANTE A HUANCAYO!

Dal 29 luglio ha aperto i battenti il nuovo ristorante self "ANDES-ALPES" (in omaggio alla collaborazione Perù- Italia) dell'associazione Redes a Huancayo.

Il grosso impegno di Elisabeth e Juan nel mese di maggio per imparare i metodi di gestione sia operativi sia di organizzazione del ristorante, è stato affiancato dall'intenso lavoro di allestimento presso la sede in Perù con la supervisione di Giulio Pisetta.

Alla fine sono stati rispettati i tempi e, alla fine di luglio, c'è stata l'apertura del locale. Anche la

nostra collega Ida Capar (che è rimasta in Perù circa un mese) ha dato una mano nell'organizzazione dell'apertura del locale.

Il primo giorno tutto esaurito!

Non ci resta che augurare in bocca al lupo per un ottimo proseguimento ai nostri amici di Huancayo.



La nostra cuoca Ida Capar con Juan



Particolare della vetrata



Clients saletta piano terra



Piano terra visto dall'altro



Dettagli piano superiore



È TEMPO DI CAMBIARE AUTO? PROVA ALLA CONCESSIONARIA CITROËN

Siamo lieti di presentarvi una convenzione inviata dalla concessionaria CITROËN.

In fondo al depliant illustrativo della propo-

sta trovate il riferimento per informazioni presso la concessionaria della casa automobilistica francese.



UNOBBITTO

Convenzione 2012 dipendenti / soci Gamma CITROËN 2012

Siamo lieti di illustrarLe i vantaggi ai quali
avrà diritto attraverso la Convenzione Aziende
sull'acquisto di un autoveicolo nuovo

Agevolazioni

- Estensione di 1 anno di **GARANZIA GRATUITA** fino a 50.000 Km
- **MANUTENZIONE PROGRAMMATA GRATUITA** per i primi 20.000 Km
- **SCONTO 10% SU TUTTE** le lavorazioni in post-vendita, interventi di manutenzione e ricambi per i primi 12 mesi.
- Accesso a forme personalizzate di pagamento (Finanziamenti e/o Leasing).
- Invito a partecipare alla presentazione di nuovi modelli e a tutti i nostri eventi.
- Usufruire di Test Drive su nuovi prodotti (DS5 Hybrid, C-ZERO, C4 AIRCROSS, etc.)

Durata

Il presente ha validità fino al **31 dicembre 2012**, a tale scadenza l'accordo si intenderà automaticamente cessato.

Criteri di fornitura

Per poter fruire della convenzione i dipendenti / soci della società dovranno presentare un documento che certifichi l'appartenenza all'azienda (copia busta paga o documento in carta intestata azienda con autocertificazione).

Riferimento

Per qualsiasi chiarimento sulla convenzione non esiti a contattare il nostro **Responsabile Aziende: Giancarlo Zambaldi**, sarà possibile fissare un appuntamento senza impegno per approfondire tutte le opportunità a Voi riservate.

Cell.: **349.2876449**

E-mail: gian.autostima@citroen.it

*Nell'augurarVi buon lavoro
cogliamo l'occasione per porgerVi,
cordiali saluti.*

Trento, 23 giugno 2012

 **Autostima**
UNICA CONCESSIONARIA UFFICIALE PER TRENTO E PROVINCIA
www.autostimastore.it

38121 Spini di Gardolo (TN) - Via dei Masadori, 4
Tel. +39 0461 1730100 - Fax +39 0461 1730101
www.autostima.citroen.it - autostima@citroen.it

 **seguici su facebook**

A CASA COME FAI? LA SICUREZZA ALIMENTARE A CASA NOSTRA

Le regole da seguire nelle cucine di casa stanno cambiando e l'abitudine di comprare alimenti che richiedono meno tempo per la preparazione e cuociono in fretta comporta un maggiore rispetto delle norme igieniche.

Tra i fattori che determinano l'aumento delle infezioni alimentari, troviamo nelle prime posizioni la diffusione dei cibi che si prestano ad una maggiore contaminazione per via delle lavorazioni subite.

Le occasioni di infezione e i comportamenti scorretti sono tanti, ma non bisogna drammatizzare, perché spesso la cottura rappresenta un'efficace soluzione all'invasione microbica.

Vediamo gli errori più comuni.

IL FRIGORIFERO

Il frigorifero di casa ha un ruolo centrale in cucina. Tutti i cibi devono essere conservati in un contenitore di vetro o di plastica coperto, oppure nei sacchetti di plastica appositamente realizzati. L'incidente tipico avviene con le fettine di carne conservate in un piatto senza coperchio. Il liquido esterno ricco di sangue è considerato un substrato ottimale per la crescita batterica e basta infatti un contatto occasionale con gusci di uova, che ospitano sulla superficie colonie di Salmonelle, per infettare il prodotto. Diventa quindi importante asciugare la carne o il pesce con la carta assorbente per ridurre drasticamente le possibilità di riproduzione dei batteri. È pure assolutamente necessario separare i cibi crudi da quelli cotti evitando qualsiasi contatto in grado di scatenare reciproche contaminazioni.

Quando si compra l'insalata e la verdura, conviene togliere la carta umida, destinata a diventare un ricettacolo di microbi, ed eliminare le foglie esterne sporche di terriccio. La seconda fase consiste nel conservare la verdura in sacchetti speciali dotati di microfori che garantiscono

una conservazione ottimale per 5-6 giorni. Sono invece sconsigliati i sacchetti di plastica utilizzati per fare la spesa perché le foglie non respirano e marciscono prima. A chi ha fretta conviene scegliere le vaschette di insalata del supermercato che utilizzano una pellicola di plastica in grado di assicurare lo scambio gassoso o le insalate pronte conservate in atmosfera modificata. La frutta può invece restare nei cassette.



I COMPLEANNI DEL MESE

DALLA TORRE MARIA GRAZIA	23-8	BOTTESI IONE	5-9
TESOLIN ORNELLA	24-8	CASAGRANDE MARIALINA	5-9
CAMERTONI RICCARDO	25-8	CAUMO LIDIA	6-9
MAESTRANZI LAURA	25-8	FRISON LOREDANA	8-9
BABAI OTILIA	26-8	D'ANDREA TERENCE	10-9
GARDUMI MAURIZIO	28-8	COSER BARBARA	11-9
POTRICH ELENA	28-8	MOROGAI TATIANA	11-9
AGOSTINO MARIAGRAZIA	30-8	ABAID ULLAH	12-9
MALDERA FELICETTA	30-8	AVI MARIA LUISA	12-9
PEDROTTI SABRINA	30-8	DANDREA NICOLA	15-9
BERTE' LUIGINA	31-8	DELLAMARIA ROBERTO	15-9
SARTORI MORENA	1-9	PALLAORO GRAZIELLA	15-9
KELLER ANTONELLA	3-9	MARIOTTI ANNA MARIA	16-9
AIT IHIA FATIMA	4-9	MONGERA WALTER	18-9
ATANASIO CONCETTA	4-9	GAZZI GIULIANA	19-9
TOTON JUSTYNA	4-9	DEVIGILI LUIGIA	20-9



Arrivi

COORDINATORE

Camertoni
Camertoni
Camertoni
Camertoni
Camertoni
Camertoni
Potrich
Potrich
Festini
Festini
Campestrin

COGNOME E NOME

Zamboni Gloria
Bridi Claudia
Bruno Rosanna
Pisetta Eliana
Fassan Roberta
Dallape' Nicole
Misaru Amelia
Ferretti Francesca
Gios Claudia
Bellini Mariangela
Boschet Laura

La Socia Mosca Marlene ci comunica la nascita di Gabriele avvenuta il 29/06/2012.
Fumanelli Sonia annuncia la nascita di Gaia avvenuta il 17 luglio .

Felicitazioni vivissime dalla Cooperativa

