



RISTO3

78/241

novembre - dicembre 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

COOPERATIVA INFORMA

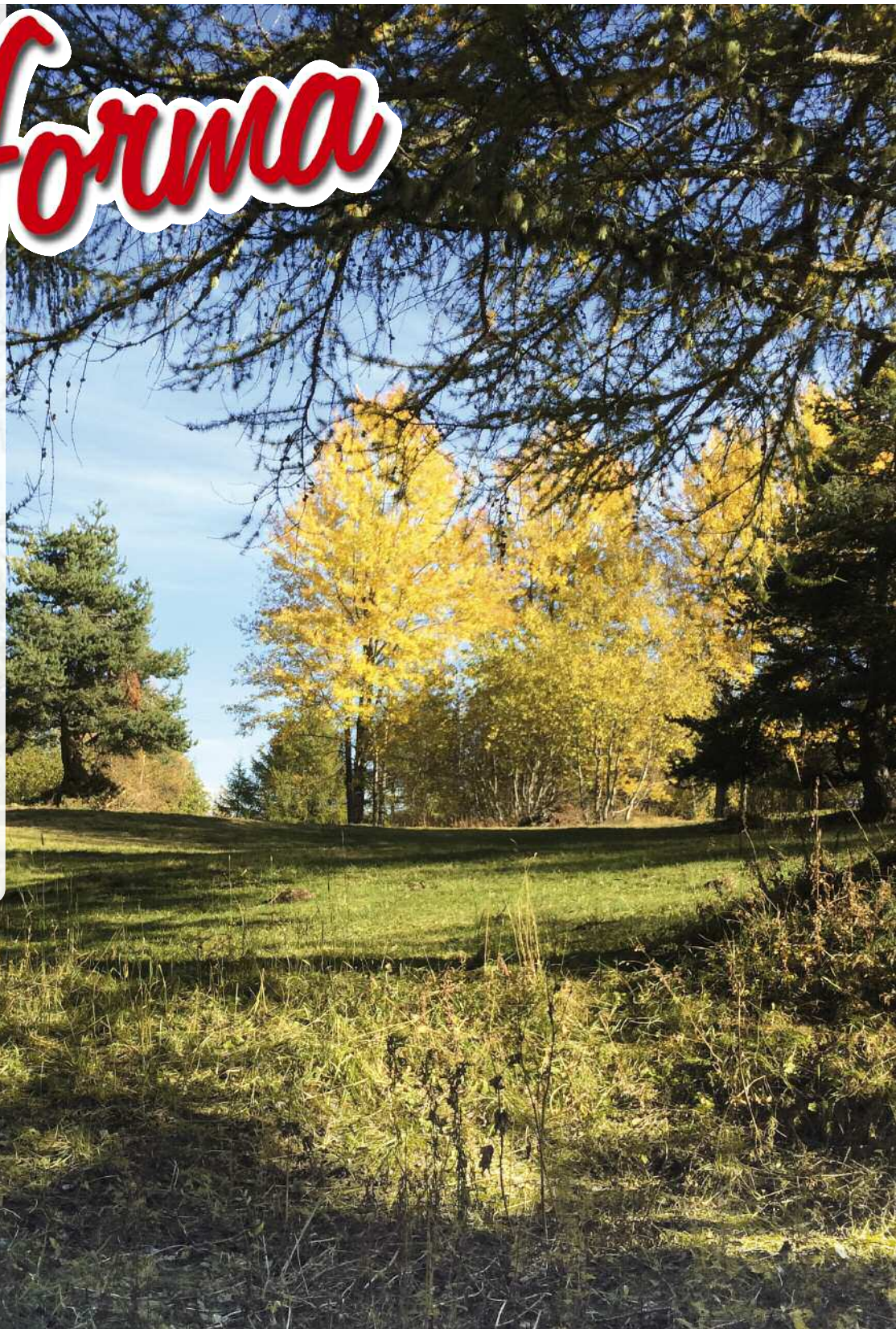
- DALLA PRESIDENTE
- DAL DIRETTORE
- DIRITTI E DOVERI DEL SOCIO
- RICORDO GITE DEL 2004 - 2005
- AREASOCIALE
- CERTIFICAZIONE OHSAS

NOTIZIARIO

- HALLOWEEN 2014
- FOTOCRONACA GITA A LANGHIRANO
- INTERVISTA A GENNARO SIMONETTI
- ASPETTANDO EXPO

ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO



ISTITUZIONE FONDO DI SOLIDARIETÀ

Riceviamo dalla Presidente e ben volentieri pubblichiamo

Risto3 è da sempre ispirata ad una visione mutualistica e solidaristica ed è quindi con grande naturalezza che il consiglio d'amministrazione ha accolto con entusiasmo le proposte dell'area sociale e del gruppo audit family, in particolare quella che propone la costituzione di un fondo di

solidarietà a favore di quei/ quelle dipendenti che necessitano di particolari iniziative di sostegno.

Al fine di spiegare i vari aspetti che contraddistinguono questo progetto, incontreremo i/le dipendenti secondo il calendario di seguito riportato:

27 novembre	ore 15.30	Rovereto Self Ginestra
28 novembre	ore 15.30	Sarche scuola elementare
2 dicembre	ore 15.30	Rovereto Self Ginestra
3 dicembre	ore 15.30	Mezzocorona Minosse Self Interaziendale
10 dicembre	ore 15.30	Pergine self interaziendale
11 dicembre	ore 15.30	Trento Self Gaia
15 dicembre	ore 17.00	Trento Self Gaia

Sono sicura che parteciperete numerose/i a questi incontri territoriali per non perdere l'occasione di suggellare un progetto così importante per tutte noi.

Sara

APPALTI COSI' NON VA

Riceviamo dal direttore e ben volentieri pubblichiamo

Dobbiamo ritornare, purtroppo, ancora una volta sull'argomento Appalti Pubblici di Servizi.

Lo scenario attuale è inquietante non solo per Risto 3 ma per tutte le aziende corrette e serie del nostro territorio.

Sono stati cancellati in un solo colpo tutti gli sforzi fatti negli anni scorsi per tutelare l'occupazione e le garanzie economiche dei lavoratori, per difendere l'economia trentina, per attuare nel modo migliore i controlli della qualità. In sostanza ci si è fatti un "baffo" di leggi, regolamenti, atti di indirizzo, garanzie contenute nei contratti di lavoro di categoria, e di un sistema di controllo collaudato che è stato fondamentale per garantire servizi di qualità. E' chiaro che, potenzialmente, si è creato un fertile terreno di caccia per i furbastri.

L'appalto della ristorazione scolastica delle mense dell'ex Comprensorio C5 è l'episodio più a noi vicino ma è solo uno dei tanti nel mondo degli appalti di servizi.

Risto 3, assieme alla Federazione Trentina delle Cooperative e ai sindacati, ha denunciato in varie occasioni la situazione; qualche tentativo per rimediare c'è stato, ma non ha risolto sostanzialmente nulla. Non si chiedono privilegi, e neppure vantaggi particolari per quanto di bene abbiamo fatto fin d'ora alla nostra comunità, ma chiediamo solo di gareggiare ad armi pari e quindi con la possibilità concreta di progettare dei servizi di qualità che non vengano solo aggiudicati al maggior ribasso.

Ora c'è un nuovo e forte impegno da parte delle stazioni appaltanti di trovare le soluzioni alla problematica senz'altro complicata: speriamo non sia troppo tardi ma speriamo soprattutto che a questa volontà seguano i fatti concreti.

Per quanto ci riguarda continueremo a denunciare eventuali altri episodi con il chiaro e preciso obiettivo di tutelare lavoratori, utenti, territorio.

Stefano

DIRITTI E DOVERI DEL SOCIO

DIRITTI

Art. 2545-bis, 2545-quinquies Codice Civile

Il socio di cooperativa ha la possibilità di fruire dei vantaggi derivanti dal rapporto sociale, tra i quali, in primo luogo, il diritto di partecipare allo scambio mutualistico.

Oltre ai vantaggi di carattere cooperativo, i soci godono di diritti che si ricollegano alla struttura societaria, di natura sia amministrativa, sia patrimoniale. A fronte di vantaggi, il rapporto sociale impone il rispetto di determinati obblighi, tra i quali quello di effettuare i conferimenti in denaro o in natura, cui il socio si è obbligato, nonché di eseguire eventuali prestazioni accessorie fissate dall'atto costitutivo. I diritti ed i doveri dei soci nei confronti della società cooperativa sono previsti da: legge; atto costitutivo; statuto; regolamenti interni.

L'Art. 2370 C.C. prevede	diritto di intervenire in assemblea in presenza del diritto di voto
L'Art. 2538 C.C. prevede	diritto di votare nelle assemblee ordinarie e straordinarie se il socio è iscritto da almeno 90 giorni e non sia moroso con i pagamenti
L'Art. 2408 C.C. prevede	diritto di denunciare fatti censurabili al collegio sindacale
Gli Artt. 2545-bis, 2476, c. 2 C.C. prevedono	il diritto di ispezione dei libri sociali
L'Art. 2388 C.C. prevede	Diritto di impugnare le delibere del consiglio di amministrazione lesive dei diritti del socio
L'Art. 2377 C.C. prevede	Diritto di impugnare le delibere assembleari non prese in conformità alla legge o all'atto costitutivo dai soci assenti, dissenzienti o astenuti.
L'Art. 2545 sexies prevede	per i soci cooperatori il diritto al ristorno nei limiti di quanto deliberato dall'Assemblea in base alle previsioni normative e statutarie

DOVERI

L'Art. 2528 C.C. prevede	Obbligo di versare la quota sociale Obbligo di pagare eventuale sovrapprezzo determinato dall'Assemblea in sede di approvazione del bilancio su proposta del CdA. Obbligo di versare la tassa di ammissione se prevista dallo statuto. Obbligo di osservare la legge, le norme dello statuto e dei regolamenti e deliberazioni regolarmente assunte dall'Assemblea.
--------------------------	--

I soci di Risto 3 (cooperativa assimilata alla SpA) hanno inoltre i seguenti diritti:

Esaminare Art. 2422 C.C. il libro dei soci

- Il libro delle adunanze e delle deliberazioni delle assemblee in cui sono trascritti anche i verbali redatti per atti pubblici. L'esame può essere fatto singolarmente e si può avere un estratto a proprie spese fino a 3000 soci
- esaminare il libro delle adunanze e delle deliberazioni del consiglio di amministrazione se la richiesta è avanzata da almeno 1/10 dei soci. L'esame può avvenire tramite un rappresentante dei richiedenti che può essere accompagnato da un professionista di sua fiducia.

Il diritto di esame non spetta ai soci in mora rispetto alle obbligazioni contratte con la società.

FESTA DI NATALE

Anche questo anno ci troveremo tutti assieme per farci gli auguri per le festività di fine anno.

La giornata prevista è quella di venerdì 19 dicembre presso Trento Fiere in Via di Briamasco, 2 a Trento.

Come sempre verrà organizzata una festa con una ricca lotteria, una cena per tutti i collaboratori, musica balli etc.

Saranno previsti pullman che partiranno dalla periferia. (Riceverete informazioni dai coordinatori)

E poi? Sorprese ...

Vi attendiamo tutti (o quasi). Possono naturalmente intervenire anche i figli dei collaboratori fino alla terza media. Sarà allestito come nel passato uno spazio per i bimbi.



AMARCORD

SECONDA PUNTATA

ROMA E LA SUA GASTRONOMIA

2004

Passiamo poi a piazza di Spagna con al centro la famosa fontana della Barcaccia, che risale al primo periodo barocco, scolpita da Pietro Bernini e da suo figlio, il più celebre Gian Lorenzo Bernini. Dalla barcaccia parte la monumentale scalinata di 135 gradini inaugurata da papa Benedetto XIII in occasione del Giubileo del 1725; essa venne realizzata (grazie a dei finanziamenti francesi del 1721-1725) per collegare l'ambasciata borbonica spagnola (a cui la piazza deve il nome) alla chiesa di Trinità dei Monti.

Questi alcuni momenti significativi ai quali dovremmo aggiungere i percorsi che ci hanno portato alla Fontana di Trevi, a Via del Corso, a Via Condotti, a Campo dei Fiori e certamente (anche se la visita avvenne la giornata seguente) a Piazza San Pietro.

Nella visita a Roma citare musei e monumenti è comunque riduttivo. E' un posto che trasuda arte e storia da ogni pietra e, per chi non l'avesse visitata, è il caso di mettere in cantiere alcuni giorni per godere almeno di una piccola parte di quello che Roma può dare al visitatore.

La gastronomia? Una meravigliosa cena ai Castelli Romani ed un pranzo sull'Appia Antica.

Quali i prodotti da ricordare?

I bucatini all'amatriciana, con guanciale, pecorino e salsa di pomodoro. L'abbacchio un agnello da latte che ha poco più di un mese di vita e fino a 7 chili di peso (media 4-6 kg), peso raggiunto spesso forzando lo sviluppo dell'animale. Il saltimbocca alla romana, fettina di vitello con prosciutto crudo e salvia, cotta nel burro e vino bianco. I broccoli, i carciofi, la cicoria e le puntarelle accompagnano sempre il pranzo che è opportuno completare con la ricotta ed il pecorino romano.

Il ritorno. Per fortuna più tranquillo.



AMARCORD

L'ACETO TRADIZIONALE DI MODENA

2005

Nel 2005 tutti i collaboratori sono stati invitati a scoprire Modena con la sua cucina, i suoi monumenti e uno dei suoi tesori: l'aceto balsamico. L'Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) è un condimento tradizionale della cucina emiliana, prodotto con mosti cotti d'uve provenienti esclusivamente dalla province di Modena e Reggio Emilia, fermentati, acetificati ed in seguito invecchiati per almeno dodici anni.

Pur affondando le proprie radici, probabilmente, già in età romana, la sua produzione è documentata a partire dal 1046. Fu molto apprezzato nel rinascimento dagli estensi, che lo fecero conoscere all'alta aristocrazia e a numerosi regnanti.

Prodotto fra i più apprezzati - e sovente anche imitati - della cucina italiana, dal 2000 è tutelato dal marchio di denominazione di origine protetta (DOP), riconosciuto in due differenti denominazioni - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE). Il processo di trasformazione dei mosti

può avvenire solo nelle particolari condizioni ambientali e climatiche tipiche dei sottotetti delle vecchie abitazioni e solo in un territorio piuttosto limitato, caratterizzato da inverni rigidi e estati calde e ventilate. Per queste ragioni non può essere ottenuto con lavorazioni industriali o su larga scala, per cui la sua produzione è molto limitata e il prezzo piuttosto elevato.

Non è da confondersi con l'Aceto Balsamico di Modena IGP, che è un vero e proprio aceto di vino - non un condimento - tutelato con un disciplinare differente.

La figura sotto riportata illustra le modalità per cui si passa dopo almeno 12 anni di invecchiamento dai 100 kg di uva ai 3 lt di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Anche l'aceto balsamico tradizionale provoca e continua a provocare virulente dispute sulla primogenitura.

I reggiani sostengono infatti che il primo ABT sia stato prodotto nelle loro terre ai tempi di Matilde di Canossa.



AMARCORD

LA GASTRONOMIA FIORENTINA

2005

I soci ordinari vengono invitati a gustare la Gastronomia Fiorentina. Il piatto principe della cucina

fiorentina è la bistecca.

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio dalla lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) del vitellone di razza chianina: ha nel mezzo l'osso a forma di "T".

LA COTTURA

La carne – precedentemente frollata per almeno due settimane nelle celle frigorifere – al momento della cottura deve essere a temperatura ambiente. Il taglio è di circa 1-1,5 kg, l'altezza di circa 5-6 cm.

Per scaldare la griglia si usa un'abbondante brace di carbone di legna, usando preferibilmente carbone di quercia, di leccio o di olivo. La brace deve essere ben viva, appena velata da un leggero strato di cenere, senza fiamma. Sono da evitare nel modo più assoluto piastre, griglie a gas, elettriche, con pietra refrattaria, etc. La carne deve trovarsi all'inizio vicinissima ai carboni, cosicché si formi una crosta il più rapidamente possibile e il succo non fuoriesca ottenendo la cosiddetta reazione di Maillard, poi dopo il primo minuto deve essere alzata a un fuoco più gentile.

Messa sopra la carne senza condimento, operazione fondamentale per prevenirne l'indurimento, va girata una sola volta, cucinandola circa 3/5 minuti per parte, non di più. Va fatta infine cuocere "in piedi" dalla parte dell'osso, per 5/7 minuti, non di più, finché non scompaiono da questo le tracce di sangue (la bistecca deve essere tanto spessa da stare in piedi da sola). Una buona cottura è il segreto di tutto il gusto di questo piatto: la carne deve risultare colorita all'esterno e rossa, morbida e succosa all'interno. Per questa ragione non deve essere girata con l'ausilio di "forchettoni" o qualunque altro utensile da cucina possa penetrare la carne e romperne la crosta che si forma all'inizio della cottura. Deve essere invece girata, gentilmente "pinzata", con l'utilizzo di uno strumento adatto.

Accompagnamento tradizionale sono i fagioli canellini all'olio. Non deve essere cosparsa di limone.



Sulla tavola si sposa con un buon Chianti classico. Un'altra eccellenza della cucina fiorentina è la **ribollita**.

La Ribollita è un piatto che deriva dalla tipica zuppa di pane raffermo e verdure che si prepara tradizionalmente in alcune zone della Toscana, in particolare nella Piana di Pisa, nella zona di Firenze e Arezzo. È un tipico piatto "povero" di origine contadina, il cui nome deriva dal fatto che un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità (soprattutto il venerdì, essendo piatto magro) e quindi veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi, da qui che prende il nome di ribollita, perché la vera zuppa si riscalda due volte, altrimenti sarebbe una banalissima zuppa di pane e verdure (da non confondersi dunque con la minestra di pane).

Come tutte le altre minestre di verdura anche la ribollita diventa sempre più gustosa ogni volta che viene "ribollita" sul fuoco.

Gli ingredienti fondamentali sono il cavolo nero e i fagioli (borlotti, toscaneli o cannellini). La ribollita è un piatto invernale di aspetto semisolido. Per rendere migliore la zuppa è necessario che il cavolo nero abbia "preso il ghiaccio", che sia passato cioè da una o più gelate invernali che ne ammorbidiscano le foglie.

La cosa migliore è "ribollire" la zuppa nel forno a legna comunque in un tegame con un buon fondo spesso per evitare che si attacchi e si bruci al fondo.

Si usa aggiungere alla "ribollita" un filo d'olio extravergine e affettarci una cipollina fresca.

DALL'AREA SOCIALE ALL'UFFICIO SOCI

Parecchi mesi fa avevamo dato il via ad un percorso per arrivare all'Ufficio Soci e collaboratori della società. Il documento riportava testualmente:

...l'obiettivo di una società cooperativa è quello di far crescere il grado di soddisfazione di coloro che vi operano.

Le soddisfazioni si possono raggiungere con modalità diverse:

1. garantire, nel nostro caso, un lavoro correttamente remunerato puntando ad implementarlo quantitativamente e qualitativamente;
2. trovare altri sistemi per far sì che i soci ed i collaboratori vivano meglio;
3. fare qualcosa per migliorare la società nella quale viviamo.

La cooperativa negli anni ha cercato di soddisfare soprattutto il punto 1), sul quale si è focalizzata la nostra attenzione. Le ore di Lavoro sono aumentate sempre più (siamo passati da poche decine di addetti ai quasi 1.100 occupati di oggi) e le modalità applicate negli anni quali integrazioni salariali, premi e ristorni hanno portato ad un miglioramento economico dei soci e dei lavoratori.

Ora dobbiamo cercare di sviluppare assieme al punto 1), che non possiamo certo rallentare, anche i punti 2) e 3).

Ed allora è necessario prendere sempre più in considerazione gli aspetti:

- sociali
- culturali
- del supporto alla persona ed alla famiglia
- ricreativi
- scontistica presso aziende
- di quello che possiamo fare verso l'esterno.

Sono solo alcuni momenti che dobbiamo affrontare e portare avanti.

Dalla istituzione dell'Area Sociale che ha visto impegnati in questi mesi una quindicina di soci è ora necessario fare il passo successivo per attivare una presenza più capillare su tutto il territorio al fine della realizzazione dell'Ufficio Soci che diverrà il terminale delle esigenze su menzionate dei soci e dei collaboratori di Risto 3.

Un'impresa che potrà essere realizzata e funzionare solo con il Vostro apporto.

A breve si terranno le riunioni di zona al fine di fare questo passo essenziale per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Area Sociale

A.A.A. BACHECA

**VENDO nr 4 cerchi in ferro raggio 14 (da ex fiat punto), 4 fori, buono stato per cambio auto ad euro 60.
Cellulare 348/6351028 Carlo S.**

IN - SICUREZZA

RISTO 3 SI È CERTIFICATA 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.

La scelta di acquisire la certificazione OHSAS 18001:2007 si inserisce in quello spirito di "miglioramento continuo" che contraddistingue la nostra Azienda, già impegnata sul fronte della Gestione della Qualità con la certificazione UNI EN ISO 9001, la certificazione UNI EN ISO 14001, l'adesione allo standard SA8000 oltre le certificazioni specifiche per la sicurezza alimentare.

Secondo i dettami della norma, l'impresa deve elaborare un Sistema di Gestione che possa identificare le aree di rischio presenti in azienda e valutarle: l'obiettivo è il controllo, la consapevolezza e la diminuzione dei rischi (sia nelle situazioni di operatività normale sia in quelle di operatività straordinaria).

Risto 3, nel mese di ottobre, ha ottenuto la certificazione OHSAS per 3 siti ma l'intento è di estenderne le modalità base a tutte le strutture della cooperativa. Certificarsi secondo la norma OHSAS 18001 significa quindi portare avanti un progetto di miglioramento delle prestazioni della propria Azienda nel tempo, dimostrando impegno e rispetto verso le persone che in essa lavorano.

La certificazione non è stata una verifica statica dell'organizzazione aziendale: con questo processo, iniziato nel febbraio 2014, si è cercato di instaurare un metodo di lettura dei fattori identificati nella nostra valutazione dei rischi per un costante miglioramento,

non affidato al caso o a fattori contingenti, costruendo le basi per portarlo avanti con una buona capacità di tenere sotto controllo tutti i parametri della salute e della sicurezza sul lavoro.

Per poter costruire quanto citato dalla norma, tutti i lavoratori/lavoratrici della cooperativa sono 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.

Con l'adesione a questo progetto, Risto 3 prevede un coinvolgimento attivo di tutta la struttura aziendale al fine di promuovere la diffusione di una vera e propria cultura della sicurezza sul lavoro, dimostrando ancora una volta di essere perfettamente consapevole del ruolo fondamentale che il personale umano riveste nel successo di un'organizzazione. Tale iniziativa si inserisce nella linea valoriale che fa da sfondo a tutta la programmazione della cooperativa: filosofia aziendale orientata all'individuo e alla sua qualità della vita in senso più ampio.



FESTA DI HALLOWEEN NELLE SCUOLE!

Quest'anno Risto 3 per il 31 ottobre ha proposto nelle mense scolastiche delle Comunità di Valle aderenti all'iniziativa (Comunità Bassa Valsugana e Tesino, Alta Valsugana e Bersntol, Gestione Associata Comunità Valle dei Laghi, Comunità della Valle di Sole e Magnifica Comunità Altipiani Cimbri) un menù particolare e un'ambientazione a tema per la giornata di Halloween.

Frutta di stagione, crema di zucca, sandwich con hamburger di manzo locale, salsa rossa di pomodoro biologico e insalata: queste le pietanze preparate dalle cuoche in questa giornata speciale.

Il calendario scolastico già anticipava ai bambini il menù di Halloween, e l'attesa era tanta.

Ma nessuno di loro si sarebbe aspettato di essere accolto da coriandoli, festoni e cuoche con cappelli da strega!

Quello di Halloween è stato non solo un pranzo molto gradito dagli studenti e dagli insegnanti, ma anche un piacevole momento di festa e convivialità. Ringraziamo le cuoche e tutto il personale delle mense per aver contribuito alla buona riuscita dell'iniziativa!!!



UN LIBRO

Ci è arrivata dalla nostra collega Maja Minuz la segnalazione per questo libro appena uscito **"Ho portato sulle spalle mio padre"** (Mondadori-2014), segnalazione generata dal vincolo di fratellanza in quanto l'autore è fratello di Maja. La presentazione, ci ha incuriosito.

"Il bosco è il luogo dove tutte le cose mutano per restare uguali, dove la natura governa inclementemente con le sue leggi, dove da secoli va in scena l'eterna caccia dell'uomo all'animale, teatro di avventure e pericoli, regno di fuggitivi, uccelli migratori, creature mitologiche. È al bosco che Emilio torna dopo dieci anni di lontananza, dopo aver disatteso il tacito patto con suo padre e averne provocato il ripudio. Ad attenderlo, la vecchia casa costruita pietra su pietra, l'abbraccio del fratello Leone e l'odio immutato dell'anziano genito-

re, pronto a rinfacciargli il tradimento del sangue e la fuga in città, per studiare all'università, per affrancarsi e diventare un brillante professore di letteratura. Ma insieme all'astio paterno, sono anche i ricordi d'infanzia a riemergere inattesi e prepotenti, per sancire un vincolo che soltanto l'ultima caccia, la definitiva resa dei conti con il passato, potrà davvero recidere. L'Appennino emiliano fa da cornice a questa storia di due fratelli e un padre, in un'ambientazione attuale ma allo stesso tempo simbolica e ancestrale, in cui gli eventi sono mossi da sentimenti antichi e dalle intemperanze del fato". **Lettura consigliata.**

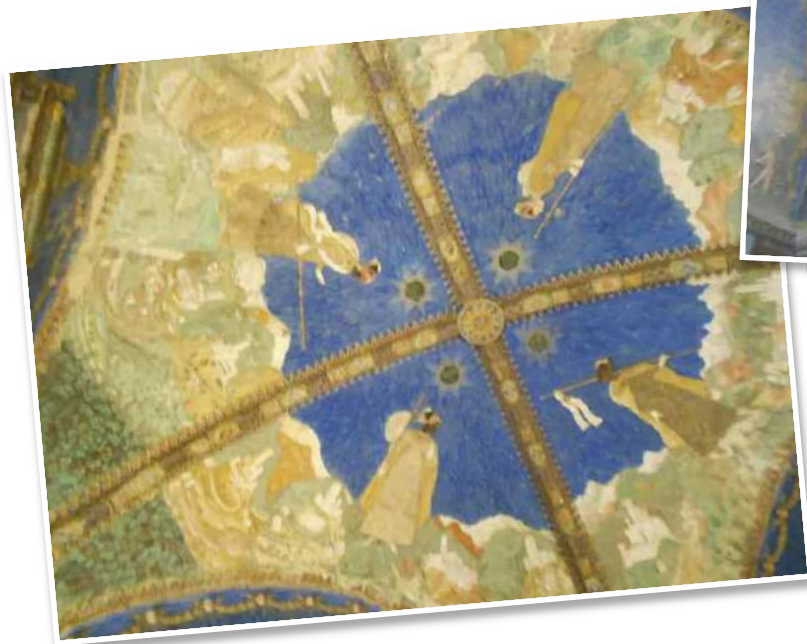


DALLA COOPERATIVA

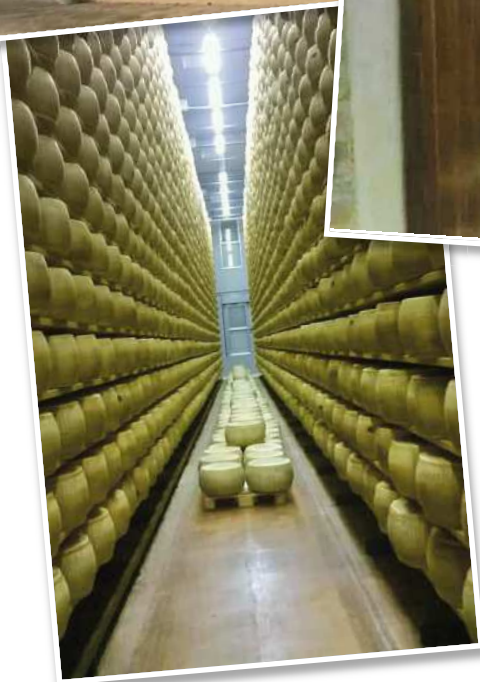
AL CASTELLO DI TORRECHIARA



INTERNI DEL CASTELLO



CIBO PER IL CORPO E PER LO SPIRITO



parliamo con

GENNARO SIMONETTI (RSA "C. VANNETTI" ROVERETO)

Incontriamo Gennaro Simonetti all'interno della struttura di cui è responsabile operativo.

Ciao Gennaro, anche con te vorremmo presentare una tipologia di servizio che forse appare poco nell'immagine delle gestioni di Risto 3: la gestione delle Case di riposo.

Io sono in Risto 3 dal 2005 e provengo da 18 anni di lavoro in GEMEAZ (concorrente di Risto 3 per la ristorazione collettiva). Ho lavorato sia presso case di riposo e ospedali (San Camillo) sia presso strutture aziendali (Merloni). Prima, come molti altri miei colleghi cuochi, ho girato varie strutture. Questo serve per imparare l'arte e mettere nel sacco dell'esperienza: di sicuro un giorno o l'altro ti servirà. Gestire la ristorazione in una Casa di riposo non è semplice perché è molto articolata. Qui a Rovereto abbiamo la gestione del servizio sia ai piani sia per il personale: ci aggiriamo circa sui 1000 pasti al giorno. Ma con molte differenze. Al self dobbiamo garantire la qualità e il gusto per i lavoratori interni ed esterni alla struttura e, ultimamente, anche per gli studenti. Per il servizio agli ospiti bisogna garantire gusto, qualità delle materie prime ma anche stretto rispetto delle esigenze dietetiche molto particolari considerate le condizioni fisiche degli ospiti. Collaboriamo molto con i dietisti e il personale della RSA e sono contento di come si articola la collaborazione. Tutto il gruppo di lavoro si impegna pienamente al raggiungimento degli obiettivi sia in materia di qualità del servizio sia per le relazioni positive che abbiamo instaurato con il personale della RSA.

Qual è la parte del tuo lavoro più articolata?

A me piace tanto il mio lavoro, tant'è che sono qui da più di 9 anni. Gli aspetti sono molteplici: gestione del personale (34 collaboratrici), collaborazione con la dirigenza della RSA, garanzie dell'applicazione delle normative e del sistema Qualità e, non ultimo i Fornitori. Penso che questo sia l'aspetto che richiede maggiore attenzione, competenza. Qui arrivano bancali di materie prime ed è facile, per mancanza di tempo, per "fiducia", per leggerezza perdere soldi per insufficienti controlli. Ognuno fa i propri interessi



ma io devo fare quelli di Risto 3. E' giusto creare insieme un rapporto di fiducia ma è sempre meglio controllare.

L'appalto bisogna guadagnarselo giorno per giorno: con la qualità delle pietanze, con la competenza professionale di tutti, con il controllo dei costi, con la costruzione di relazioni. Non è semplice perché, essendo un meccanismo con tante "rotelle", ogni tanto qualcuna s'inceppa....

So che sei anche vigile del Fuoco volontario.

Sono vigile del Fuoco dal 1994 con il ruolo di vice Comandante e questa è la mia grande passione. Ho appena terminato un corso per "polizia giudiziaria": ai Vigili del fuoco, sempre di più, sono richieste competenze di analisi del fatto accaduto. Noi siamo i primi che di norma arrivano dopo incidenti di tutti i tipi e bisogna stare attenti alle procedure giudiziarie.

Cosa ci dici della tua esperienza in Risto 3?

L'evoluzione in questi anni c'è stata e si vede: maggiore organizzazione interna, puntualità nei corsi di formazione. Su due cose, secondo me, bisogna puntare maggiormente l'attenzione a livello di organizzazione: la selezione dei Soci e il processo di comunicazione all'interno. Una selezione più puntuale del Socio garantirebbe personale Socio con un'attenzione maggiore ai vari aspetti della Società. Anche questo comporta risparmi e qualità data ai Clienti. Il secondo aspetto, la comunicazione interna, permetterebbe una maggiore puntualità d'informazioni o risposte che, essendo tanti, a volte ritardano le operazioni. Ma sono ottimista considerati i grandi passi organizzativi messi in atto negli ultimi tempi.

Conoscenza, sperimentazione, sogno, stupore. Un'esperienza unica per partecipanti e visitatori. Qualcosa per cui mettersi in viaggio. La storia del futuro. Il mondo intero in una sola città.

Ecco cos'è Expo 2015, l'esposizione mondiale che si terrà a Milano a partire **dal 1 maggio al 31 ottobre 2015**. Il tema è di quelli che ci interessano da vicino visto che il titolo è eloquente: **"Nutrire il pianeta, energia per la vita"**.

I numeri di Expo 2015 sono imponenti:

- oltre 130 Paesi espositori da tutto il mondo
- 20 milioni di visitatori attesi
- un'area espositiva di 1 milione di metri quadri (vedi foto sotto).

Il tema è una nuova grande sfida. **E' possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?**

Expo Milano 2015 è il luogo delle domande, delle idee e delle soluzioni.

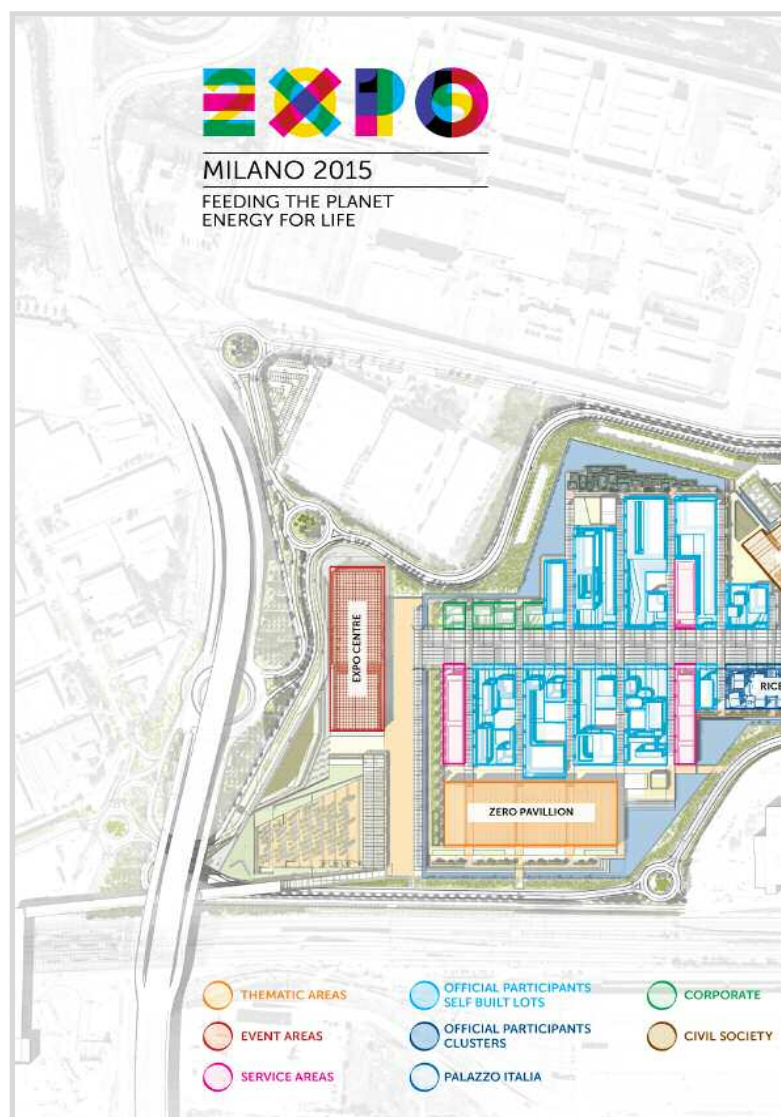
Per sei mesi i temi principali che ruoteranno attorno all'Esposizione Universale saranno:

- la qualità e la sicurezza dell'alimentazione, cioè la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;
- assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare fame, sete, mortalità infantile e malnutrizione;
- prevenire le nuove grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;
- innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;
- educare a una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini, gli adolescenti, i diversamente abili e gli anziani;
- valorizzare la conoscenza delle "tradizioni ali-

mentari" come elementi culturali ed etnici;

- preservare la bio-diversità, rispettare l'ambiente in quanto eco-sistema dell'agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della persona;
- assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, delle siccità e dalle carestie, dall'impoverimento ittico dei fiumi e dei mari.

Nel grande sito espositivo saranno presenti numerosi padiglioni espositivi in cui i Paesi partecipanti, le organizzazioni internazionali, no profit



e Onlus e le aziende private, tradurranno in progetti, buone pratiche e laboratori le diverse tematiche proposte da Expo 2015. Il cibo, l'acqua e la sostenibilità ambientale saranno quindi i protagonisti di un percorso culturale, di crescita e di cambiamento che valorizza l'interazione tra i popoli nel rispetto del Pianeta.

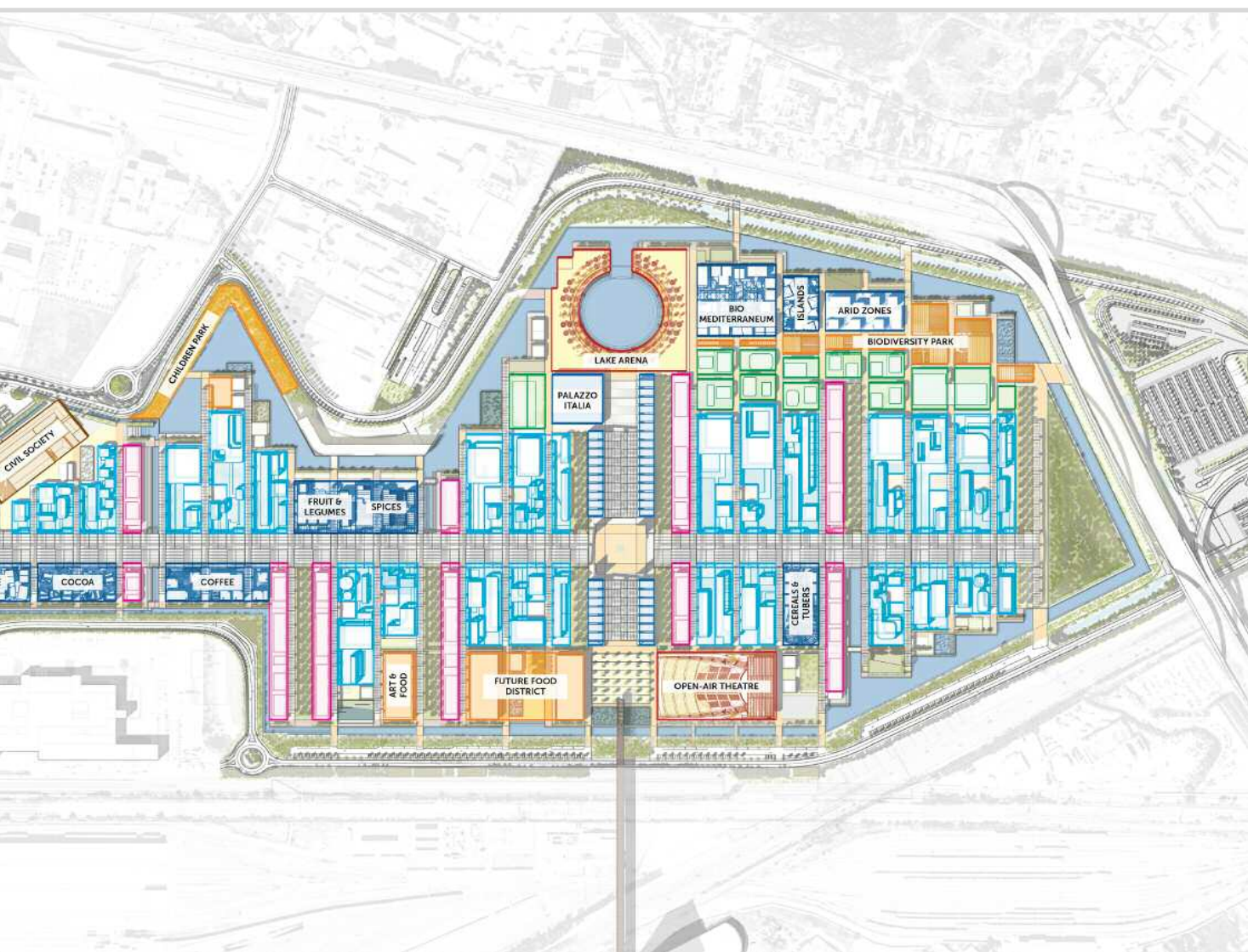
Tra le diverse attività di Expo 2015 vi è anche "Progetto Scuola Expo" che ha l'obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni su questo importante tema, coinvolgendo le



scuole nel proporre progetti sviluppati in aula e che saranno selezionati ed esposti nel Padiglione Italia. Anche alla nostra azienda è stata riconosciuta la possibilità di utilizzare il marchio Progetto Scuola come patrocinio per il calendario scolastico distribuito agli utenti del servizio mensa, riconoscendone la qualità e la dimensione educativa.

Quindi nel 2015, se si ha l'occasione, una gita a Milano è fortemente consigliata!

Area Sicurezza Alimentare e Dietetica



Buoni Compleanno

I COMPLEANNI DEL MESE

LA GIORGIA KATIA	23-11	BORTONDELLO SANDRO	3-12	PINAMONTI ROSELLA	12-12
SAHRAOUI ZOHRA	24-11	MALCOTTI CATIA	4-12	LOSS ADRIANA	12-12
LORANDINI MARINA	24-11	LLOSHI GENTIANA	4-12	MORESCHINI ORIETTA	12-12
MICHELOTTI SONIA	24-11	VILIOTTI PATRIZIA	4-12	STEDILE MARISA	12-12
BALDESSARI TATIANA	25-11	IORESE ANNA	5-12	NECHITA RALUCA MIHAELA	13-12
TASIN ANTONELLA	25-11	CIRIC ZIVKA	5-12	THALER ELENA	15-12
FRANCESCONI ELENA	26-11	DOSSI LUCIA	6-12	PADOVANI FABIANA	16-12
GARDUMI MICHELA	27-11	DALLATORRE ESTER	6-12	SARTORI LORETTA	16-12
BISOFFI LAURA	27-11	BRIOSI MARA	7-12	TOSI ANTONELLA	16-12
ROSSI GABRIELLA	27-11	VERAS SANTOS ALFONSINA	8-12	PASQUALINI MICHELA	17-12
MOSCATELLI RITA	27-11	VENDITTI ANTONIO	8-12	SIMONI MIRELLA	18-12
D'ANTUONO SHARON	27-11	BRUZA ANILA	8-12	GHEZZI NATALINA	19-12
FERRARI NATALIA	28-11	FRANCH LUISA	8-12	BUZOIANU ALINA SIMONA	19-12
DE CHIUSOLE ANTONELLA	28-11	CHISTE' NADIA	9-12	FIORATO MARIA GRAZIA	19-12
PIZZINI ALESSIA	29-11	TRONCIU EUGENIA	9-12	ZIMELLI LAURA	19-12
BALDESSARI LORENA	29-11	MAZZUCCHI VANIA	9-12	SANTORO CARLO DOMENICO	19-12
BALDESSARI ALESSANDRO	29-11	MAGNANI SERENA	9-12	MARIN PATRICIA ANDREA	19-12
PERGHER KATIA	30-11	BERTEOTTI NADIA	10-12	TIRLER MICHELA	19-12
RIGHI SARA	30-11	CALIARI ROBERTA	10-12	VANZI GRAZIELLA	19-12
GADOTTI LUCIA	30-11	GIOVANELLI LUCIA	11-12	ZANINELLI SERENELLA	20-12
FOLGARAIT MARIAPIA	1-12	GOBBI DANIELA	11-12	BOSISIO RENATA	20-12
PURI PEREZ DAYLIS	3-12	RIGHI VERONICA LOURDES	11-12	LLALLA ZAMIRA	20-12
SPEZIOSI ELENA	3-12	CASTELLO MONIA	12-12	LIBERA LAURA	20-12



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. Per maggiori informazioni chiedere a Sergio.