77/240

ottobre - novembre 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



AMARCORD

LA GASTRONOMIA DEL BRENTA E LE VILLE VENETE

2004

Che bella questa zona! Soprattutto quando scivola nella nebbia ed i vetri delle osterie si imperlano di vapore"

H. Hemingway

Incominciare da una citazione di Hemingway è forse il modo giusto per iniziare il racconto di un momento nel quale i nostri collaboratori hanno passato una splendida giornata.

Dovrei parlarvi della meravigliosa gastronomia del Brenta che spazia dalle specialità di pesce, tipiche di Venezia e dell'Adriatico, a quelle di carne, tipiche dei territori della terraferma.

Queste giornate (era una gita aperta a tutti i collaboratori, svoltasi in più sabati) le ricorderemo soprattutto per la navigazione del Brenta e per la visita delle famose ville venete.

Quanti ricordano ancora con piacere il percorso di Villa Pisani a Strà ed il meraviglioso labirinto nel quale qualcuno si è perso.

Oppure Villa Foscari detta "La Malcontenta" unica tra le ville sul Brenta costruita da Andrea Palladio

Una leggenda vuole che la villa debba il soprannome di Malcontenta a una dama di casa Foscari, relegata tra le sue mura in solitudine per scontare la pena per la sua condotta viziosa. Il mistero aleggia sulla storia della dama: si dice che essa visse in



questo loco i suoi ultimi trent'anni, mentre non fu mai vista uscire o affacciarsi dalle finestre. Il parco della villa era incolto e pieno di erbacce e rimane avvolto nel mistero il fatto di come la donna sia riuscita a sopravvivere. Nessuno le portò mai degli alimenti, e nessuno visse mai con lei nella villa, e su questo strano fatto circolano ipotesi e aneddoti.

Coloro che hanno partecipato a questo momento comunitario ricordano la giornata come uno dei momenti meravigliosi ed irripetibili della loro vita anche grazie alla placida navigazione sul Brenta.







AMARCORD

ROMA E LA SUA GASTRONOMIA

2004

Una gita per soli soci ordinari quella che nello stesso anno ci porta a visitare Roma.

Un viaggio allucinante con l'autostrada sovente bloccata e che ci porta ad accumulare ore di ritardo e ad arrivare in hotel verso le cinque del mattino.

La nostra voglia di visitare l'Urbe è però immutata e quindi dopo un paio d'ore di sonno, una doccia ristoratrice e una buona colazione siamo pronti per partire alla scoperta della città eterna.

Incominciamo da Castel Sant'Angelo dove già alcune delle nostre signore incominciano ad acquistare false borse quasi identiche agli originali. Poi libera circolazione con solo l'appuntamento per il tardo pomeriggio per riprendere il pullman.

Incominciamo a conoscere monumenti che alcuni non hanno mai visto se non in filmati o in cartolina.



tro della piazza, che rappresenta il Danubio, il Gange, il Nilo ed il Rio della Plata, i quattro angoli della Terra), Francesco Borromini e Girolamo Rainaldi (la chiesa di Sant'Agnese in Agone, davanti alla fontana del Bernini) e Pietro da Cortona (autore degli affreschi della galleria di Palazzo Pamphilj).



NOI CHE AMIAMO UNA VITA FATTA DI COSE BUONE

Risto 3 anche per il nuovo anno scolastico 2014- 2015 ha proposto un calendario menù destinato a tutti i bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica. Il calendario, arricchito da una nuova veste grafica, si pone come obiettivo quello di favorire comportamenti



alimentari corretti all'interno delle scuole e delle famiglie così da promuovere per le nuove generazioni il mantenimento di un buono stato di salute.

Il calendario, articolato nei vari mesi, propone in ogni pagina un allegro disegno accompagnato da un consiglio pratico per mantenere il proprio benessere, come fare regolarmente colazione, mangiare frutta verdura e legumi, limitare l'uso del sale. Ogni pagina è arricchita inoltre da una ricetta sana e gustosa che i genitori potranno facilmente preparare a casa con i bambini. Tra le idee proposte si trovano il vulcano di patate da preparare con facilità per cena, oppure la torta di mele con farina di riso adatta per le feste di compleanno.

Quest'anno la pubblicazione, che è giunta alla sua terza edizione, ha ricevuto il patrocinio di Expo Milano 2015, un'importante forma di riconoscimento

mediante la quale Expo esprime la sua adesione a particolari iniziative di alto profilo culturale in attinenza con i temi e le finalità dell' esposizione universale. I calendari sono stati distribuiti a tutti gli utenti del servizio e sono consultabili sul sito www.risto3.it

DALL'UFFICIO PAGHE

RIENTRO ANTICIPATO AL LAVORO DOPO UNA MALATTIA: È NECESSARIO UN APPOSITO CERTIFICATO MEDICO

L'INPS, con il Messaggio n. 6973 del 12 settembre 2014, interviene per fornire un importante chiarimento in merito al rientro anticipato al lavoro di un dipendente assente per malattia.

Può capitare, infatti, che la malattia abbia un decorso più favorevole rispetto alla prognosi iniziale e che il dipendente, sentendosi bene, desideri rientrare al lavoro prima della scadenza indicata sul certificato medico. A riguardo, l'Istituto previdenziale precisa che: "Ogni dipendente assente per malattia che, considerandosi guarito, intenda riprendere anticipatamente il lavoro rispetto alla prognosi formulata dal proprio medico curante, può essere riammesso in servizio solo in presenza di un certifi-

cato medico di rettifica dell'originaria prognosi."

GLI ADEMPIMENTI DEL MEDICO CURANTE

Come noto, la normativa prevede che l'assenza per malattia sia attestata dal medico curante mediante apposito certificato inoltrato per via telematica. Lo stesso medico può inviare, durante tutto il periodo di prognosi, certificati che **annullano i precedenti** (qualora vi siano, ad esempio, errori o refusi) o li rettificano.

Quest'ultima eventualità si verifica, appunto, quando il medico riscontra nel paziente un decorso più favorevole della malattia già certificata tale da ridurre la durata della prognosi iniziale.



IN-SICUREZZA

L'analisi degli **infortuni** riscontrati nell'anno 2014, ha dato modo alla nostra Società di attivare azioni di miglioramento finalizzate ad evitare il ripetersi di situazioni pericolose.

Gli infortuni occorsi durante le **operazioni di taglio** (carni, verdure) e **pulizia affettatrice** hanno suggerito l'opportunità di sperimentare nuovi dispositivi di protezione: a partire dal mese di settembre, presso la cucina della RSA di Povo, sono stati messi a disposizione degli operatori quanti anti taglio.

Entro gennaio 2015 il RSPP e l'Area Tecnica valuteranno:

- l'adattabilità del personale all'uso del nuovo dispositivo;
- la compatibilità dell'uso di guanti anti taglio ai requisiti di igiene.

Gli esiti della sperimentazione saranno opportunamente comunicati a tutto il personale unitamente ad eventuali nuove modalità stabilite per l'esecuzione delle operazioni di taglio.

Gli infortuni occorsi durante la sostituzione delle taniche di detersivo dell'impianto di lavaggio hanno evidenziato la necessità di ribadire a tutto il personale le seguenti regole:

- indossare i dispositivi di protezione (guanti e occhiali) prima dell'avvio delle operazioni di sostituzione delle taniche;
- inserire le cannule solo una volta completato il posizionamento delle nuove taniche nella sede di destinazione finale. Non movimentare la tanica con la cannula inserita (e quindi senza il tappo che impedisce la fuoriuscita del prodotto).



Con l'occasione si invitano tutte le/i nostri dipendenti a segnalare tempestivamente ai propri preposti, responsabili di struttura o coordinatori ogni situazione di **potenziale PERICOLO per la salute e la sicurezza** in modo tale che possano essere attivate tutte le azioni necessarie ad evitare infortuni.





LA COOPERATIVA F.A.I. PER RISTO 3 CONVENZIONE 2014

F.A.I. è una Cooperativa sociale che da oltre 30 anni offre servizi di cura e assistenza alla persona sia a domicilio sia presso strutture ospedaliere e assistenziali. I loro servizi contribuiscono a migliorare il benessere e la qualità della vita delle persone con ridotta autonomia (a causa di infortuni, malattia, dimissioni ospedaliere, invalidità, anzianità).

Nell'ambito delle iniziative Family Audit, Risto 3 ha sottoscritto una **convenzione** con la cooperativa F.A.I. di Trento per rendere disponibili servizi di assistenza domiciliare o in strutture ospedaliere, a favore dei propri dipendenti e delle loro famiglie.

Per chiedere informazioni sulle modalità di attivazione di tali servizi e ricevere consulenza dai **Referenti familiari F.A.I.,** a partire dall'ottobre 2014, i dipendenti Risto 3 potranno utilizzare il neo costituito **Sportello Famiglie F.A.I.**

Allo Sportello sarà possibile accedere con le sequenti modalità:

- telefonando dal Lunedì al Venerdì tra le 7.30 e le 17.00 al numero 0461-911509
- fissando un appuntamento per un incontro presso la sede F.A.I. di via Gramsci, 48 a Trento

QUANDO UTILIZZARE LO SPORTELLO FAMIGLIE

E' possibile accedere allo Sportello per:

- chiedere informazioni sulle modalità di attivazione di servizi di assistenza sia pubblici che privati
- individuare i riferimenti e le professionalità idonee a rispondere ai propri bisogni di assistenza verificare la necessità di eventuali ausili tecnici

pianificare la post-degenza garantendo la continuità assistenziale

fissare un primo incontro di consulenza gratuita – anche presso il proprio domicilio - con il Referente Familiare F.A.I.



AREA ASSISTENZA E CURA (alcuni esempi)

- Assistenza notturna (a domicilio, in ospedale, presso strutture)
- Cura della persona e igiene personale
- Assistenza nei fine settimana e nelle festività in alternanza o in assenza dei familiari
- Aiuto alla deambulazione
- Prestazioni infermieristiche
- Sostegno relazionale e compagnia

AREA GESTIONE DELLA CASA (alcuni esempi)

- Pulizie domestiche ordinarie e straordinarie
- Gestione della raccolta differenziata
- Stiratura e piccola sartoria
- Pagamenti bollette, bonifici bancari e rinnovo documenti
- Ritiro medicinali
- Riordino del letto





QUATTRO CHIACCHIERE CON GIORGIO CERVI

(CAPO STRUTTURA SELF INTERAZIENDALE TRENTINO SVILUPPO - ROVERETO)

Giorgio Cervi è il simpatico e chiacchierone capo struttura del self interaziendale Trentino Sviluppo a Rovereto.

Da quanto tempo sei in Risto 3?

Mi ricordo perfettamente la data: sono arrivato il 4 novembre 2005 quindi da 14 anni! Prima ho lavorato alla DARMA e ONAMA (concorrenti di Risto3 per la ristorazione collettiva). Ho avuto la fortuna di conoscere Diego Chemotti che mi ha proposto il passaggio. Ed eccomi qui!

Come ti trovi in Risto 3? Sono soddisfatto del lavoro e dell'organizzazione che ho trovato in Risto 3. Provengo da altre ditte simili e posso fare paragoni: ha molti aspetti positivi rispetto alle altre. Qui ho trovato una richiesta di risultati unita però a una libertà professionale. Posso esprimere la mia curiosità e professionalità senza dover rendere conto a nessuno. Certo che i conti devono tornare alla fine del mese, ma questo dove non si fa?

Un po' per il mio carattere, un po' per la disponibilità organizzativa che la Cooperativa mi ha dato, ho cercato di creare un gruppo dove gli aspetti più importanti per le singole persone del gruppo di lavoro siano il coinvolgimento e la responsabilizzazione. Penso di esserci riuscito. Adesso ho anche la collaborazione di Nando, vice cuoco da 3 anni e il gruppo si è stabilizzato meglio.

Ti ho conosciuto in altre occasioni e, mi sembra che la relazione con il personale e con i clienti sia per te il chiodo fisso. Non posso negarlo. Mi rendo conto che lavorare in cucina è fisicamente pesante (spostamento carichi, pentole, trasporto derrate), che le donne, visto che sono la maggioranza nello staff composto di 15 persone, oltre il lavoro in Azienda hanno anche il lavoro a casa e ad una certa età si fa sentire. Per questo ho cercato di creare uno spirito collaborativo per il reciproco aiuto, cercando di accettare sia i pregi che i difetti. Con i clienti la relazione è l'aspetto più importante. Vengono a mangiare tutti i santi giorni... se non ci fosse un sorriso sarebbe terribile! Certo, mi rendo conto di essere "l'oste"



di Trentino Sviluppo: sicuramente qualcuno non è soddisfatto, ma vedo che la maggioranza dei clienti sono contenti, mi confermano che qui trovano un ambiente rilassante, cordialità, accoglienza.

Come in tutti i self, il servizio deve essere veloce ed efficiente in quelle due ore...

Essendo il servizio concentrato in due ore, bisogna essere molto elastici! Ogni giorno è diverso: per quanto standardizzi le procedure, bisogna stare attenti a non "standardizzare" anche il cliente. Ma l'organizzazione funziona e anche la rilevazione della soddisfazione dei Clienti ha dato un esito di cui siamo molto soddisfatti. Cercheremo di migliorarci negli aspetti che i clienti hanno messo in evidenza.

Cosa vorresti dalla Risto 3 del futuro? Ho visto il grande balzo che l'organizzazione e tutti i processi correlati di Risto 3 ha fatto in questi anni. Dal mio punto di vista, qualche focus sull'organizzazione degli acquisti porterebbe forse più efficienza al nostro interno. Un altro desiderio si rifà a quello che io reputo un punto importante: la relazione e la motivazione del personale. Come ho detto prima, penso che la relazione sia molto importante sia fra colleghi sia con i Clienti. Mi piacerebbe, visto che anche noi siamo "clienti interni" dell'organizzazione e oltretutto periferici, ci fossero momenti d'incontro o semplice passaggio per un saluto da parte dei colleghi dell'area Commerciale o della Direzione. Mi rendo conto che siamo in tanti e la quotidianità incombe su tutti.



I COMPLEANNI DEL MESE

CAPPELLETTI CASANGA		GEROLA LOREDANA	1-11	CHIESA SABRINA	12-11
PAULINA VERONICA	23-10	AGOSTINI PIERINA	1-11	GASPERI SILVANO	12-11
SEGATA ANNA	23-10	PEDROTTI ROBERTA	2-11	ORLANDI GIGLIOLA	13-11
BOSCARINO MARIA CRISTINA	23-10	PETTI RITA	2-11	BERLANDA GABRIELLA	13-11
MAGRI STEFANO	23-10	BURLINI EMMA	2-11	MASSAGRANDE FRANCESCA	14-11
GROFF PAOLA	24-10	SCANDELLA DANIELE	3-11	VIDAL IRENE	14-11
STECH IOLE	24-10	DI FONZO LUCIA	3-11	BUSARELLO KATJA	14-11
BOZ LIVIA	25-10	BASSETTI IVAN	3-11	SIGHEL MARINA	15-11
DALDOSS MARIKA	25-10	BORGOGNO ELENA	3-11	IGLI MINA	15-11
LARGER RENATA	26-10	VIVORI DEBORAH	4-11	LEDER GENNY	15-11
DULCAMARA ROSSANA	27-10	FRONER MARIA	4-11	ZANOTTI LORENA	15-11
FRISANCO GRAZIELLA	28-10	BELICKOVA KATARINA	5-11	GREGORI MANUELA	16-11
ARANCIO GAETANA	28-10	MIANO SALVINA	6-11	NARDELLI DIEGO	16-11
LEONI SARA	28-10	GABURRO KARIN	6-11	CIARAMITARO MIMMA	16-11
PEDRON PAOLA	28-10	TURRINI MILVA	6-11	CROBEDDU SAMANTA	16-11
MINELLI GIUSEPPINA	29-10	PIAZZOLLA LEONARDA	6-11	POTRICH LUCIA	16-11
MALACARNE ORNELLA	29-10	GIRARDI NORA	6-11	RAVANELLI DANIELA	16-11
FORADORI RENATO	29-10	ALI HASSAN	7-11	PALETTI GIOVANNA	17-11
DALLONA MARTA	30-10	ANDREATTA GRAZIA	7-11	MORA ANGELA	18-11
SEGATA GIULIANA	30-10	CALLIARI MICHELA	8-11	VERSINI LETIZIA	18-11
ZENI LILIANA	30-10	BALDO DANIELA	9-11	CORNELLA LAURA	19-11
ZANONI ENRICA	30-10	MELCHIORI EZIA	9-11	ZONTINI ANNALISA	19-11
ROSPOCHER ROSARIA	30-10	DALLAPE' NICOLE	9-11	CALOVI CINZIA	19-11
LAROSA EGIDIA	30-10	BRUNACCI ROSETTA	9-11	CASAGRANDE DOLORES	19-11
MELFI PAMELA	30-10	BASSETTI DONATA	10-11	BRUSCO GRAZIELLA	19-11
FRANCESCHINI ANNA	31-10	MOSER ANNA	10-11	POLI LUCIA	19-11
GOBBI PATRIZIA	31-10	Fazlija naze	10-11	SALVATERRA MIRELLA	20-11
LOMBARDI LOREDANA	31-10	TOMASI ANTONELLA	10-11	BOTTORI VIOLA	21-11
SANSONI SOFIA	31-10	SCHIAVINO ANTONIETTA	11-11	STEFANI MARIA TERESA	22-11
FRANCESCHINI MICHELA	1-11	GLORIOSO ISOLINA	11-11		
FORTINI SANTINA	1-11	ERLER MARCO	12-11		



BUONI SCONTO COOP SUPERSTORE

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

