



RISTO3

84/247

maggio - giugno 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

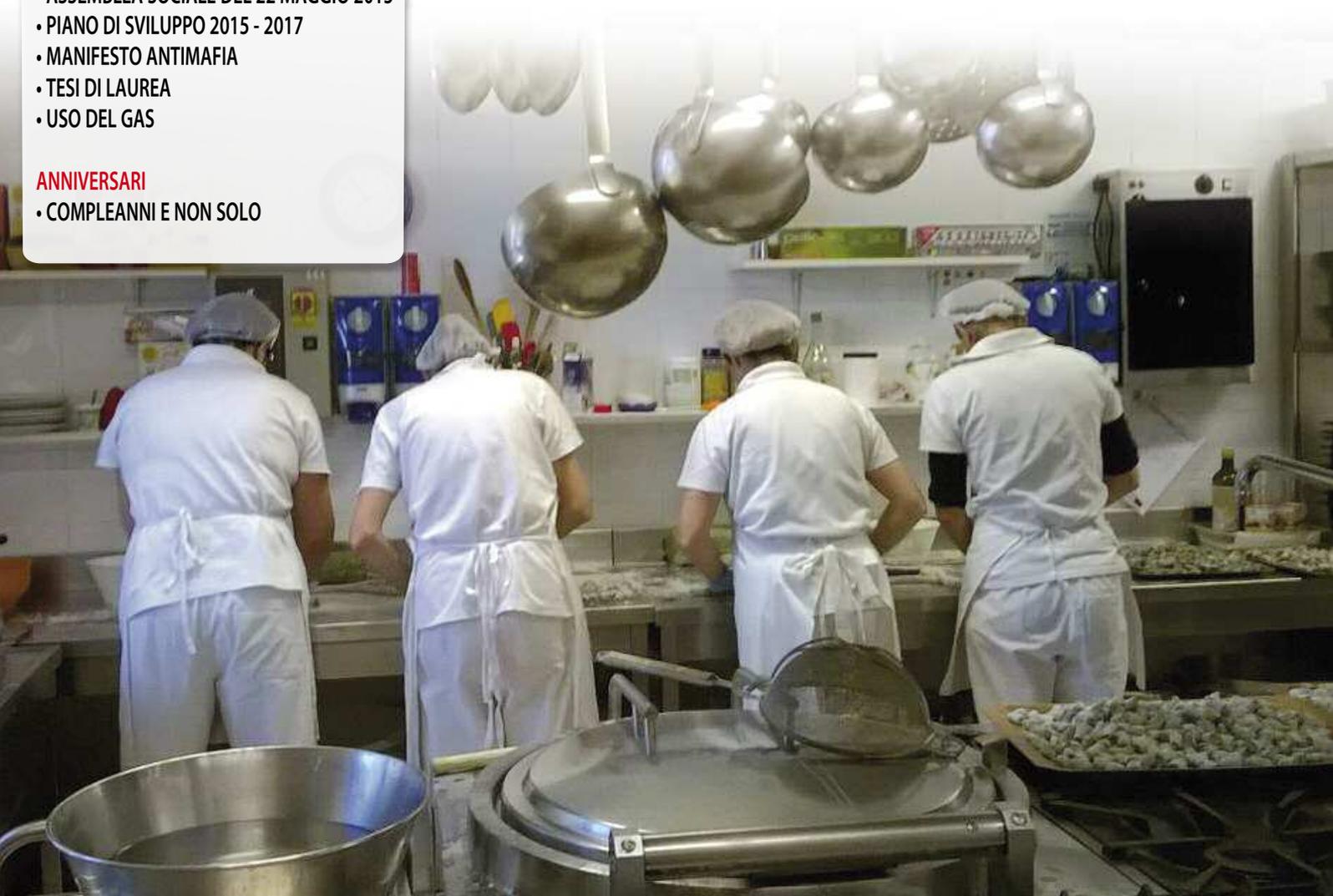
- ASSEMBLEA SOCIALE DEL 22 MAGGIO 2015
- PIANO DI SVILUPPO 2015 - 2017
- MANIFESTO ANTIMAFIA
- TESI DI LAUREA
- USO DEL GAS

ANNIVERSARI

- COMPLEANNI E NON SOLO

**SQUADRA CHE PREPARA GLI STRANGOLAPRETI...
INDOVINATE DOVE??**

LA RISPOSTA NEL PROSSIMO NUMERO



Le Socie ed i Soci della cooperativa RISTO 3, sono convocati in

ASSEMBLEA ORDINARIA

indetta in prima convocazione per il giorno sabato 25.04.2015, alle ore 09,00 presso la Sede Sociale
e in seconda convocazione per il

GIORNO VENERDÌ 22.05.2015 AD ORE 18.00

(le operazioni di verifica poteri inizieranno alle ore 17,30)
presso la sala Congressi della Federazione Trentina della Cooperazione
in Via Segantini a Trento per deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1. Aggiornamento Regolamento Prestito Sociale;
2. Elezione nuovo amministratore ai sensi dell'art. 35 dello Statuto;
3. Relazione sulla gestione, Relazione Collegio dei sindaci e Relazione del soggetto incaricato al controllo contabile, presentazione del Bilancio d'esercizio chiuso al 31.12.2014, deliberazioni relative;
4. Determinazione tassa di ammissione per i nuovi soci;
5. Varie ed eventuali.

*per il Consiglio di Amministrazione
La Presidente - Sara Villotti*

Trento, 30 marzo 2015.

Seguirà rinfresco per tutti i partecipanti

SERVIZIO DI BABY SITTING ASSEMBLEA SOCIALE

Per facilitare la presenza e permanenza delle Socie/ Soci all'Assemblea sociale di **venerdì 22 maggio**, abbiamo predisposto un servizio di baby sitting con un'educatrice della cooperativa "Città Futura".

Il servizio offerto sarà attivo **dalle ore 17.00 alle 20.00 solo per bambine e bambini fino a 10 anni.**



PIANO SVILUPPO E ORGANIZZATIVO RISTO 3 2015/2017

Recentemente è stato presentato al Consiglio di Amministrazione il documento "Piano Sviluppo e organizzativo Risto 3 2015/2017"

Il Documento vuole delineare una strada che Risto 3 ritiene di dover percorrere per garantire prospettive future a tutti i propri collaboratori, pur nella consapevolezza che, in un momento di grande incertezza e di crisi di mercato, sarà importante monitorare continuamente la situazione ed essere sempre pronti a ridefinire il percorso.

I punti imprescindibili e di partenza del Documento sono stati chiaramente la nostra mission, i nostri principi e valori che vedono al centro la valorizzazione di ogni collaboratore.

Da un punto di vista operativo gli obiettivi delineati sono stati:

- 1) Sviluppo dell'attività nei settori storici della ristorazione scolastica e della terza età con specifiche progettualità a attenzioni riguardanti diete speciali, sicurezza alimentare, educazione alimentare e lotta agli sprechi.
- 2) Consolidamento nella ristorazione aziendale e nei ristoranti self anche attraverso degli investimenti nelle strutture in proprietà compresa la nuova Sede.
- 3) Raggiungimento dell'eccellenza sotto tutti i punti di vista nei servizi rivolti alla clientela con una continua analisi delle aspettative e della soddisfazione.

- 4) Individuazione di specifici Progetti per la ricerca di opportunità lavorative per personale over 60 o comunque per personale con difficoltà lavorativa.
- 5) Razionalizzazione e monitoraggio dei dati aziendali attraverso soprattutto una forte informatizzazione delle attività e procedure a tutti i livelli, al fine di poter intervenire più rapidamente possibile per risolvere eventuali problematiche.

Questo ultimo aspetto avrà nei prossimi mesi una accelerazione importante: sono già stati adottati in alcune Comunità sistemi informatici per la registrazione dei pasti che hanno sostituito i buoni cartacei, sarà sviluppata sempre più la registrazione delle ore del personale attraverso il budget personale, ma soprattutto, dal 2016, sarà l'adozione di un nuovo sistema informatico aziendale che ci permetterà da un lato di comunicare direttamente e più facilmente con tutte le strutture e dall'altro sarà la base fondamentale per costruire una banca dati centrale da cui si potrà attingere in maniera rapida, univoca e completa.

Sarà sicuramente un momento di cambiamento e quindi, per molti, di ulteriori sforzi e di sofferenza, ma se tutti comprenderanno che sarà un investimento per garantirci un futuro più tranquillo e consapevole, sapremo vincere anche questa nuova sfida.

Stefano Raffaelli

Vi segnaliamo questa iniziativa

SOLIDARIETA PER I COLPITI DAL TERREMOTO IN NEPAL

Siamo l'associazione no profit "HELAMBU ARCOBALENO" che opera in Nepal a Bremang, villaggio natale del nostro carissimo amico Sange e in altri villaggi vicini sempre nella regione dell'Helambu. Sange è il referente del nostro progetto in Nepal. In questi ultimi anni abbiamo realizzato un ambulatorio medico nel villaggio di Bremang, una scuola per 100 bambini nel villaggio di Bolgaun e gli acquedotti di Bremang, Khaser e Ribarma. Questi "nostri" villaggi si trovano nella zona maggiormente colpita dal terremoto. Purtroppo le uniche notizie che abbiamo ricevuto da Renjen, moglie di Sange, sono tragiche, tutte le case dei villaggi sono crollate. Ora per noi è assoluta priorità aiutare questi nostri lontani e sfortunati amici. Per questo abbiamo deciso di avviare subito una raccolta fondi per aiutarli nelle prime emergenze e successivamente a ricostruire le loro case. Chi fosse interessato ad aiutarci può fare un versamento sul conto della nostra associazione con la seguente causale: **ASSOCIAZIONE HELAMBU ARCOBALENO - IBAN: IT80U081843564000002156229 - Cassa Rurale di Fiemme - Causale: Emergenza terremoto in Nepal - Per eventuali informazioni: mari.va@tin.it. Grazie a tutti anche da parte dei nostri carissimi amici in Nepal.**



PRESENTAZIONE E DIBATTITO DEL MANIFESTO DELL'ANTIMAFIA

La mafia non è misteriosa né invincibile. Negli ultimi trent'anni molto è stato fatto per conoscerla e combatterla meglio, ma ancora esiste una barriera di luoghi comuni che la protegge. Troppi (e decisivi) sono i pregiudizi interessati sulla geografia e sull'identità del fenomeno mafioso, troppe (e decisive) le banalità sulle sue trasformazioni culturali o sui suoi modi di penetrazione nella vita economica e sociale del Paese. Comprendere che «la vera forza della mafia sta fuori della mafia», nelle alleanze e nei servizi che le giungono da una variegata e multiforme zona grigia così come nelle mille forme di pigrizia o sciattezza culturale, vuol dire anche ripensare radicalmente i modi di contrastarla. Vuol dire riconoscere che il problema non è solo di forze dell'ordine e magistratura; e significa, al contempo, sottrarsi alle suggestioni eroiche che circondano talvolta i protagonisti dell'antimafia, per promuovere l'impegno consapevole e collettivo di «semplici» cittadini, portatori di superiori livelli di libertà e di etica pubblica.

Nando dalla Chiesa Manifesto dell'Antimafia



È ora di mettere a frutto ciò che abbiamo imparato in decenni di lotta alla mafia, nella militanza civile e politica come negli studi. Di denunciare le debolezze della società «innocente» tracciando le linee di una strategia generale, in cui ogni libero cittadino scopra finalmente il proprio posto e la propria funzione.

IN COLLABORAZIONE CON LIBERA TRENTINO NELLA SUGGESTIVA CORNICE DELLA GALLERIA BIANCA - GALLERIE DI PIEDICASTELLO A TRENTO IL GIORNO 21 MAGGIO ALLE ORE 20.45.

DURANTE LA SERATA SARÀ POSSIBILE ACQUISTARE COPIE DEGLI ULTIMI LIBRI PUBBLICATI DAL PROF. DALLA CHIESA E PRODOTTI DELLE COOPERATIVE DEL CONSORZIO LIBERA TERRA E GADGET DI LIBERA.

PER CHI LO DESIDERA È POSSIBILE VISITARE LA MOSTRA ALLA GALLERIA NERA DELLA GRANDE GUERRA SUL GRANDE SCHERMO ([HTTP://WWW.LEGALLERIE.TN.IT/GALLERIA_NERA](http://www.legallerie.tn.it/galleria_nera)); INGRESSO GRATUITO FINO AD ESAURIMENTO POSTI.

A.A.A. CERCASI - OFFRESI

TOELETTATURA HAKUNA MATATA

Via Medici, 46- 38123 Trento
Tel. 3920034790

- Bagni medicati e antiparassitari
- Soffiatura e asciugatura all'ozono
- Tosatura e taglio a forbice
- Stripping
- Vasca idromassaggio all'ozono



SEGUICI SU



ALLA PAGINA
TOELETTATURA HAKUNA MATATA

UN'ALTRA TESI CON AL CENTRO RISTO 3

GIÀ NEL PASSATO AVEVAMO DATO SPAZIO AD ALCUNE TESI EFFETTUATE PER CONSEGUIRE LA LAUREA DA STUDENTI UNIVERSITARI. A QUELLE OGGI SE NE AGGIUNGE UN'ALTRA DI CUI VI DIAMO RESOCONTO CON LE PAROLE DELLA DIRETTA INTERESSATA.

Il mio progetto di tesi in Risto 3 - In conclusione del mio percorso universitario in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro dell'Università di Verona, ho deciso di svolgere il mio progetto di tesi presso la vostra azienda, analizzando il processo di gestione delle diete speciali con l'intento di fornire indicazioni utili per attuare dei miglioramenti per la gestione operativa di tale problematica. Lo studio è stato condotto nell'ambito delle 24 mense scolastiche appartenenti alla Comunità dell'Alta Valsugana e Bersntol dove ho potuto effettuare dei sopralluoghi durante le lavorazioni compilando un'apposita checklist di valutazione e ho posto un questionario alle responsabili di struttura. Da tale lavoro sono emersi molti aspetti interessanti, con alcuni punti critici che spero si possano tradurre in elementi di miglioramento per tutta l'organizzazione.

Il lavoro effettuato presso la vostra azienda mi ha permesso di conoscere una realtà di grande rilievo sul territorio trentino, di entrare in contatto con i lavoratori e poter ascoltare i loro pensieri e bisogni; tutto ciò mi ha permesso di arricchire il mio bagaglio culturale e di mettermi in gioco attivamente. Per questo vorrei ringraziare tutto il personale di Risto 3 per la disponibilità; colgo inoltre l'occasione per ringraziare sentitamente il personale di tutte le cucine della Comunità dell'Alta Valsugana e Bersntol, per avermi dedicato parte del loro prezioso tempo durante le mie visite di approfondimento, rendendo quindi possibile tutto questo.

Sabrina Lorenzini



Con la speranza che la tesi possa servire anche a noi per effettuare alcune valutazioni, ci complimentiamo con Sabrina.

USO DEL GAS

Il gas è una fonte energetica indispensabile nelle nostre abitazioni, soprattutto in cucina. Ma quali accorgimenti possono essere presi in un'ottica di risparmio, sia guidato dal desiderio di ridurre i costi in bolletta che di una maggiore consapevolezza per l'ambiente? Sebbene il gas venga praticamente utilizzato quotidianamente per forni e fornelli, non è sempre la cucina la responsabile dei maggiori consumi: a seconda della soluzione adottata nella propria abitazione, infatti, potrebbero essere le necessità di riscaldamento degli ambienti e dell'acqua a pesare maggiormente sulla bolletta, soprattutto nei mesi più freddi dell'anno. Eppure anche la cucina può avere il suo peso, soprattutto quando non vengono seguite delle facili regole di buon senso che possono, sul lungo periodo, portare a modifiche sensibili sulla spesa.

Gas in cucina: dove viene utilizzato?

Prima di addentrarsi nei consigli di risparmio, è bene ricordare quali siano le fonti principali di consumo in cucina. Fatta eccezione per configurazioni particolari della propria abitazione, questa fonte è normalmente utilizzata per alimentare i fornelli superiori, quindi per riscaldare il vano del forno. Qualora si disponesse di un impianto per l'acqua calda sempre a gas, anche il consumo di quest'ultima per gli scopi culinari dovrà essere preso in adeguata considerazione.

Sebbene il forno consumi più gas in valore assoluto, poiché la temperatura del vano deve essere mantenuta costante per periodi di tempi anche molto estesi, nel lungo periodo forno e fornelli si compensano. La prima tipologia di cottura è infatti ben più sporadica rispetto alla sua complementare, utilizzata invece a cadenza quotidiana, anche più volte al giorno.

Cucina a gas o elettrica?

Quando si parla di risparmio energetico e di maggiore consapevolezza ambientale, è facile



domandarsi se sia meglio un impianto a gas oppure uno elettrico per le proprie esigenze in cucina. Rispondere a questa domanda non è semplice, poiché entrambi i metodi presentano vantaggi e svantaggi. Inoltre, fornire indicazioni generali valide per tutti è praticamente impossibile, poiché la scelta deriva anche dal proprio consumo annuale, dalla modalità di cottura preferita, dalla tipologia di fornitura a propria disposizione, l'eventuale accesso a fonti rinnovabili nonché la zona in cui si vive. Qualora si volesse rinnovare il proprio impianto, perciò, ogni caso dovrà essere singolarmente analizzato, meglio se con l'aiuto di un esperto.

Il gas è una fonte mediamente più economica rispetto all'energia elettrica, inoltre la sua produzione può avere impatti sull'ambiente più contenuti, soprattutto in assenza di una fornitura da energie rinnovabili. Gli strumenti elettrici, tuttavia, garantiscono cotture più uniformi e spesso



anche più veloci, inoltre sono la scelta di preferenza per chi disponesse di un impianto per la produzione autonoma, come il fotovoltaico. Una tendenza recente è quella di abbinare le due modalità: gas per i fornelli, considerato il ricorso quotidiano, ed elettricità per i forni, poiché dal calore meglio distribuito e più semplice da controllare, almeno a livello domestico

Dopo le precedenti premesse, qualche consiglio per ridurre i consumi di gas in cucina con delle abitudini di buon senso. Come già specificato, i loro effetti si manifesteranno soprattutto sul lungo periodo, portando piccole ma significative sorprese in bolletta. Di seguito:

Coperchi: l'utilizzo del coperchio è sempre fondamentale, non solo per la bollitura dell'acqua. Evita infatti la dispersione di calore, garantisce cotture più uniformi e diminuisce la quantità di gas necessaria per cuocere i cibi;

Fornelli e grandezze: per ottimizzare il ricorso al gas, bisogna prestare attenzione anche alla grandezza del fornello. Utilizzando fuochi molti grandi per pentole e padelle di piccole dimensioni, infatti, si verrà a creare un inutile spreco di



calore. Per contro, fuochi piccoli per utensili estesi comporteranno un eccessivo consumo, poiché il fornello richiederà una maggiore energia per raggiungere la temperatura adeguata;

Pentole e padelle: anche la scelta di pentole e padelle è molto importante, poiché le qualità costruttive determinano la loro capacità di trasmettere e conservare il calore, con tutto quello che ne consegue in consumi. Meglio quindi optare per fondi in acciaio alti oltre un centimetro, poiché mantengono il calore e lo distribuiscono in modo uniforme, ma anche alle padelle in ceramica o in ghisa non smaltata, ultimamente tornate in gran voga;

Acqua: quando si necessita di portare ad ebollizione l'acqua, è bene evitare di riempire le pentole più del necessario e di ricorrere ad acqua eccessivamente fredda. Più è ridotta la temperatura iniziale, maggiore sarà infatti il consumo per raggiungere i 100 gradi;

Cottura: la cottura al vapore normalmente comporta una richiesta di gas più contenuta rispetto ad altre tipologie, così come anche il ricorso alla pentola a pressione, che abbate anche del 50% i tempi necessari. Utili possono essere anche le soluzioni a castello, che permettono di condividere il calore accumulato fra più pentole.

BUONI COMPLEANNO

I COMPLEANNI DEL MESE

| | | | | | |
|----------------------|------|--------------------------|------|-------------------------|------|
| RAFFAELLI STEFANO | 21-5 | MANFREDI SONIA | 4-6 | PASQUALI FRANCESCA | 11-6 |
| SPANGARO MILENA | 21-5 | ALLORI LORIS | 4-6 | AVITABILE ROSA | 11-6 |
| ANESI FRANCO | 21-5 | PALLAORO CLAUDIA | 4-6 | WEBER OMBRETTA | 11-6 |
| BINELLI ALBERTA | 22-5 | PERLI JESSICA | 4-6 | GASPEROTTI LAURA | 11-6 |
| BASSETTI MANUELA | 22-5 | CONT WILMA | 5-6 | MARISA MARTINA | 11-6 |
| PERNDOJAJ PAILIN | 23-5 | WISNIEWSKA AGNIESZKA | 5-6 | ZANIN FRANCESCA | 11-6 |
| BERTOLDI RITA | 23-5 | PERONI ROBERTA | 5-6 | ZAMBELLI GIOVANNI | 12-6 |
| VERA GUERRENO LUCILA | 23-5 | VESCOVI ERIKA | 5-6 | ZANETTI DEBORAH | 12-6 |
| LEONARDELLI MARIA | 23-5 | BRESADOLA CLAUDIO | 5-6 | TOMASI CONSUELO | 12-6 |
| BASILE CARLA | 24-5 | DEFRANCESCHI MANUELA | 6-6 | CUNITCHI STELA | 12-6 |
| PEDRI IRENE | 25-5 | PIZZO GELSOMINA | 6-6 | BUCELLA LAURA | 13-6 |
| BARONI CRISTINA | 25-5 | BARBU CARMEN MARIA | 6-6 | MARTINELLI GIORGIO | 14-6 |
| MANCABELLI VERONICA | 25-5 | FERRARI MARIA TERESA | 6-6 | TRENTINI MARISA | 14-6 |
| MOLINARI MARY | 25-5 | FILOSI PAOLA | 6-6 | REDOLFI ANGELA | 14-6 |
| CASAGRANDA MARTINO | 26-5 | COLLINI ROMINA | 7-6 | MARINI MARINA | 14-6 |
| FUMANELLI DINA | 26-5 | STENICO ALESSANDRA | 7-6 | TOVAZZI BARBARA | 15-6 |
| PEDERZOLLI ROBERTA | 26-5 | CAGOL SABRINA | 7-6 | MONTELAGHI PAOLA | 16-6 |
| SARDINI CLAUDIA | 26-5 | TADSEE NOOTJALEE | 7-6 | AIT AISSA MOHAMED | 16-6 |
| GEROLA RITA | 28-5 | MIORI ANTONELLA | 7-6 | CRISTELLI ROBERTA | 16-6 |
| VIGLIOTTI SERGIO | 28-5 | CORONA ALICE | 7-6 | LANNA DIANA | 16-6 |
| TOMIO LORENZA | 29-5 | MAINO ANDREA | 8-6 | DELAITI SABRINA | 16-6 |
| PRIGHEL CRISTINA | 30-5 | ARMAN RITA | 9-6 | GHEZZI PIERA | 18-6 |
| PEGORETTI ELENA | 30-5 | BROLL GIANCARLO | 10-6 | ROVIGO LUCIA | 18-6 |
| GOLLER ROBERTA | 30-5 | POLLINI GLORIA | 10-6 | CONCI ROBERTA | 18-6 |
| VICENZI LORETTA | 30-5 | SILVA MARIA DA CONCEICAO | 10-6 | BERESCHI NICOLETA DOINA | 18-6 |
| SVALDI PAOLA | 31-5 | VIZIREANU DANIELA | 10-6 | TOLDO DANIELA | 18-6 |
| COPPOLA LAURA | 31-5 | PIVA MARIAROSA | 10-6 | TAMAS ELISABETA | 18-6 |
| PERGHEM MONICA | 31-5 | PIACENTINI MARIANNA | 10-6 | FONTANARI PAOLA | 19-6 |
| SANTUARI SARA | 1-6 | LOTTI MARINA | 10-6 | TOMASELLI ANNARITA | 19-6 |
| ROVERI VITTORIA | 1-6 | ZANONI LORIS | 10-6 | RUGGIERO CARMELA | 20-6 |
| FIORINI SARA | 2-6 | CARRARO VILMA | 10-6 | | |
| TORZANI FEDERICA | 2-6 | ZOMER ROSELLA | 10-6 | | |

BUONI SCONTO COOP SUPERSTORE



Il nuovo accordo con Coop Superstore prevede buoni sconto per tutti in 3 occasioni annuali, la prima delle quali sarà a giugno in corrispondenza con il compleanno di Risto 3