

# CARTE *in* TAVOLA



Anno XXV - n. 1 - marzo 2009 - Periodico trimestrale - Proprietà: Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. - Direttore responsabile: Gino Montipò  
Autoriz. del Tribunale di R.E. n. 545 del 25/2/83 - Chiuso in redazione il 27 marzo 2009

Spedizione in abbonamento postale - 70% - Filiale di Reggio Emilia - Stampa: Visual Project Bologna - Redazione: Via Nobel, 19 - 42100 Reggio Emilia - Tel. 0522/53011  
Fax 0522/530100 - E-mail: cir-food@cir-food.it - Web: www.cir-food.it



**Il budget  
2009**

**CIR food sponsor  
della Nazionale  
Italiana Sindaci**

*Adeguamento  
dei tassi  
del prestito  
sociale*

# Alfredo Spaggiari lascia la direzione di Carte in Tavola

Care Lettrici e Cari Lettori, lascio la direzione del nostro "Carte in Tavola" dopo 28 anni e vorrei potervi salutare uno ad uno: ma è impossibile. Così l'affido a queste poche righe.

È una decisione che ho preso liberamente nella convinzione che è giusto lasciare le responsabilità a chi è direttamente inserito nella vita dell'azienda (... poi dobbiamo credere che il mondo andrà avanti anche senza di noi).

All'inizio "Carte in Tavola" era poco più di un "foglio" di poche pagine e a stampa semplice, composto nei nostri uffici;



poi dalla metà degli anni '80 ci siamo rivolti ad un società specializzata e con la sua collaborazione, il nostro "giornalino" (così lo chiamavamo) è cresciuto in contenuti

e nel modo di presentarsi, diventando uno strumento importante di comunicazione interna ed esterna.

Spero possa diventare anche uno spazio di dibattito con i soci e i lettori.

Ringrazio il Presidente Lusetti e i Consiglieri di Amministrazione, che nel tempo si sono susseguiti, per la fiducia sempre confermatami.

A voi e alle vostre famiglie, l'augurio di un futuro di serenità e di pace.

**Alfredo Spaggiari**

Codemondo, 19 febbraio 2009

Cari lettori, tocca a me assumere la direzione di "Carte in Tavola".

Sono circa quindici anni che ne curo la redazione e ciò mi porta a considerare questo nuovo ruolo poco più che una formalità necessaria per il rispetto delle leggi sull'editoria.

Quello che non considero formale, invece, è il ringraziamento ad Alfredo Spaggiari per tutto quello che ha dato alla nostra cooperativa: come dirigente, come consigliere e come direttore/redattore di Carte in Tavola.

Si deve a lui la nascita di questo importante strumento di comunicazione sociale e la sua impostazione grafica, che ancora oggi, pur ritoccata legger-



mente, sfida il giudizio dei lettori.

Il miglior modo di ringraziarlo, ne sono convinto, è quello di continuare a miglio-

rare il lavoro fatto e, soprattutto, il "dialogo" con i lettori. Del resto questo è l'impegno che ci assegna con il suo sobrio saluto.

È uno stimolo che accolgo volentieri, ma che "giro" anche ai nostri lettori, soprattutto ai nostri soci, affinché, vincendo pigrizia, modestia o presunta inadeguatezza, ci comunichino le loro opinioni, le loro esperienze, le loro critiche. Le pagine di Carte in Tavola sono aperte a tutti e sono un buon mezzo per conoscere e far conoscere: presupposti essenziali per una democrazia efficiente.

**Gino Montipò**

Reggio Emilia, 20 marzo 2009

# Il budget 2009

*Salvaguardia dell'occupazione, difesa della qualità, diffusa responsabilità sociale. CIR continua a rafforzarsi anche in un momento di generale difficoltà dei mercati*

Una grande partecipazione di soci e dipendenti ha caratterizzato le dieci assemblee territoriali nelle quali il Consiglio di Amministrazione ha presentato le linee salienti del budget 2009.

Il susseguirsi di notizie non certo confortanti sulla situazione economica mondiale, e le ripercussioni sull'economia e sull'occupazione del nostro paese, generano preoccupazione in ogni settore economico e in tutte le famiglie. È naturale, dunque, la maggior attenzione che viene posta allo "stato di salute" dell'azienda e, soprattutto, alle modalità proposte per fronteggiare la crisi.

L'attesa dei partecipanti

non è andata delusa e le azioni messe in campo dalla cooperativa, esposte nelle varie assemblee in modo ampio e trasparente, hanno riscosso il generale consenso dei presenti.

*"A fronte dell'incertezza della situazione economica internazionale – ha dichiarato il Presidente Ivan Lusetti – che impone ad una realtà come CIR food un grande impegno di responsabilità sociale, il CdA ha sottolineato una priorità: la tutela dell'occupazione. Inoltre, le nostre linee d'intervento per il 2009 saranno caratterizzate da una forte innovazione per sostenere lo sviluppo del Gruppo e da una particolare*

*attenzione al mercato italiano della ristorazione. Il budget 2009 si fonda su una precisa conoscenza del mercato, del settore della ristorazione, dei costi da sostenere e si potrà giovare della costante crescita realizzata negli anni dalla nostra azienda. Una crescita ottenuta con comportamenti rispettosi dei valori cooperativi, che ha permesso di raggiungere un solido stato di salute economica, non avendo mai chiuso, in tutta la nostra storia, un esercizio in perdita".*

Per questo, **pur in un momento di generale difficoltà, CIR intende realizzare un piano di investimenti di 15 milioni di euro nel biennio 2009/2010.** Un piano concretamente realizzabile grazie alla solidità economica e alla forte motivazione di tutto il corpo aziendale.

Si tratta di investimenti autofinanziati, destinati principalmente all'ammodernamento di locali e strutture, per avere maggiori possibilità di successo nelle gare e garantire sviluppo e nuova occupazione. Tra gli investimenti sono compresi il rinnovo del parco automezzi in proprietà, per circa 500.000 euro, e 1,3 milioni di euro per il settore informatico.

Meritano, inoltre, di essere segnalate alcune delle principali distintività di CIR, ricordando che il budget 2009 prevede di spendere interamente sull'esercizio le seguenti cifre: 431.000 euro in ricerca e svi-

*(segue a pag. 4)*



(segue da pag. 3) lупpo; 984.000 euro nel sistema qualità; 1.906.000 euro in Marketing e Comunicazione; 864.000 euro in formazione ed addestramento, per un totale di 4.185.000 euro.

## I ricavi

Nell'esercizio 2009 CIR prevede di produrre **60 milioni di pasti**, gestendo **950 locali** e impiegando **8.200 dipendenti** (con un aumento del 3,7% rispetto al 2008) in 61 province e 15 regioni italiane.

Per CIR food Italia il fatturato previsto nel 2009 dovrebbe raggiungere quota **380,5 milioni di euro** (+7,5% rispetto al 2008), **con un risultato netto di 4,1 milioni di euro**. Il fatturato consolidato del Gruppo dovrebbe invece attestarsi a quota 388,4 milioni di euro.

**La ristorazione collettiva** si conferma il segmento prevalente per CIR food, con 249 milioni di euro di fatturato

previsti e un piano di sviluppo di 9 milioni di euro. Segue **la ristorazione commerciale**, dalla quale sono attesi ricavi per 65,7 milioni di euro. Da segnalare la crescita della **divisione buoni pasto Bluticket**, che prevede di distribuire 10,7 milioni di buoni pasto con una stima di fatturato di 62 milioni di euro, grazie anche all'appalto del Comune di Torino (buoni pasto ai 10mila dipendenti per il prossimo triennio).

## Politica dei costi

Il budget 2009 è stato costruito ipotizzando una dinamica dei costi (+2,5% per materia prima e manodopera) più contenuta di quella dei ricavi (+3%): pertanto la vera difficoltà del budget 2009 è costituita dalla probabile riduzione delle presenze nei nostri locali nella pausa pranzo degli adulti legata al calo delle attività

che sta già avvenendo in particolari aree e settori del nostro paese.

Sul fronte del **costo alimentare** si sono registrate nel 2008 forti tensioni sui prezzi d'acquisto, che hanno visto un rallentamento solo negli ultimi mesi dell'anno: l'ISTAT per l'anno appena concluso ha comunque misurato un'inflazione media del 5,4% nel comparto alimentare che insieme al settore energetico e a quello dei trasporti ha segnato gli aumenti più consistenti.

Per il 2009 si è ipotizzata una crescita media dei prezzi d'acquisto delle derrate del paniere CIR del 2,5% rispetto al 2008, anche se la forte decelerazione avvenuta negli ultimi mesi per alcuni gruppi merceologici fa ipotizzare incrementi più contenuti: si confermano comunque a livello gestionale gli interventi messi in atto nel corso del 2008 sulle grammature e sulle composizioni dei piatti pur nel rispetto

completo degli obblighi contrattuali assunti e degli standard qualitativi.

Per quanto riguarda il **costo del lavoro** il contratto nazionale del nostro settore prevede a metà 2009 l'erogazione dell'ultima tranche del contratto che traguarderà la fine del 2009: l'incremento complessivamente previsto nel budget è del 2,5%.

Sul fronte dei **costi indiretti di produzione** legati alle strutture si dovrebbe registrare nel corso del 2009 un calo dei costi unitari energetici e legati ai trasporti, in linea con l'andamento delle quotazioni del petrolio; rimangono importanti ed onerosi alcuni servizi che in passato non venivano richiesti, quali la riscossione diretta delle rette, lo smaltimento rifiuti e gli oneri legati alla sicurezza e alla salubrità degli ambienti di lavoro.

L'obiettivo economico complessivo è quello di contenere entro termini ragionevoli la riduzione di redditività, che presumibilmente ci sarà nel 2009, rispetto al triennio precedente, nel quale sono stati raggiunti risultati lusinghieri.

Anche sul piano dei **costi generali**, sia quelli di area territoriale sia quelli della sede centrale, il budget ha ipotizzato di contenere la dinamica di crescita degli stessi, sulla base dell'analisi dei processi aziendali interni che è stata fatta l'anno scorso e che nei prossimi mesi porterà ad una loro razionalizzazione e semplificazione.

## Estero

All'estero si prevede una politica, iniziata già lo scorso anno, più selettiva: nel 2008 si è andati alla cessione delle



quote della società cinese di produzione di pasta e pizza, così come si è provveduto a chiudere e cedere le attività di Pastarito in Spagna. Il budget 2009 prevede di consolidare la presenza in Bulgaria, USA, Belgio e Vietnam ponendo particolare attenzione al contenimento dei costi di sviluppo e di gestione.

## Area sociale

Continueremo a rafforzare la nostra idea di cooperativa: **forte** perché aperta a tutti coloro che vi vorranno aderire, **trasparente e democratica** nella formazione dei propri organi dirigenti, **dinamica** sul mercato perché capace di innovare le proprie strategie, le proprie formule, le responsabilità del gruppo dirigente diffuso.

La fiducia che ci viene accordata dai soci (sovventori e operatori), del resto, conti-



nua ad essere concretamente testimoniata dalla completa sottoscrizione delle azioni emesse lo scorso mandato, pari a 3,25 milioni di euro e dal continuo aumento del prestito sociale, che, a fine esercizio 2008, è risultato di 47 milioni di euro.

## Gruppo Cooperativo Paritetico

Costituitosi nel 2006 tra CIR food e la cooperativa SIR-Eudania operante in Toscana, prosegue il progetto di inte-

grazione organizzativa volto a rafforzare l'efficienza dei servizi. La previsione di fatturato 2009 del Gruppo Cooperativo Paritetico Ristorazione Italiana (CIR food + Eudania) è pari a 433 milioni di euro, con un risultato di bilancio positivo.

## Nuovi incarichi aziendali

**Gianfranco Tugnoli** è stato nominato Responsabile della sede di Bologna e capo commessa dell'importante appalto dell'AUSL e dell'Istituto Ortopedico Rizzoli della stessa città. Svolge la sua attività alle dirette dipendenze della Responsabile dell'area Emilia Est Loredana Vignali.

La direzione ha inoltre assegnato alcuni nuovi incarichi aziendali nell'ambito della Direzione Commerciale e

Marketing.

**Paolo Burato**, Responsabile commerciale nazionale della Ristorazione Aziendale e FFAA, lo scorso 19 dicembre 2008 ha rassegnato le sue dimissioni per ricoprire un importante incarico in altra azienda del settore.

È stato proposto a **Marcello Leonardi**, già Responsabile commerciale dell'area di Modena, esperto nell'attività di vendita di servizi di ristorazione, di ricoprire il

ruolo di Responsabile commerciale nazionale della Ristorazione Aziendale e FFAA.

**Danilo Bergamini**, nostro collaboratore su progetti di sviluppo dei marchi commerciali di CIR, andrà a rivestire il ruolo di Responsabile commerciale dell'area di Modena.

Infine, l'ufficio gare centrale e la segreteria commerciale si riuniscono in un unico ufficio pianificazione e gare, la

cui responsabilità è interamente affidata a **Roberto Cornali**.

Approfittiamo dell'occasione per ringraziare Paolo Burato per l'impegno profuso in questi anni di lavoro in CIR e per augurargli successo nella sua nuova attività.

Allo stesso modo ringraziamo Marcello Leonardi e Danilo Bergamini per aver accolto con entusiasmo queste nuove ed importanti sfide professionali.

# La crisi vista dalla pausa pranzo

*Un breve reportage dai locali dove la crisi si misura in pasti prodotti. Le preoccupazioni, le aspettative e la fiducia di chi ci lavora con passione*

Il 2009 si è aperto all'insegna di una crisi economica fortissima, che non ha risparmiato la città e la provincia di Reggio Emilia. Un'area, come la gran parte dell'Emilia, tradizionalmente forte economicamente e con un tasso d'occupazione tra i migliori del Paese.

In un'area a forte vocazione industriale e manifatturiera, la crisi dei comparti produttivi incide maggiormente sull'attività di ristorazione, costretta a registrare il calo dei pasti conseguente al sempre più diffuso ricorso alla

Cassa Integrazione Guadagni e, più in generale, al calo delle produzioni.

Siamo andati in due importanti Self Service della nostra cooperativa, che da diversi anni offrono un servizio apprezzato e qualificato alle migliaia di lavoratori che vi gravitano attorno, per sondare e cogliere gli umori di clienti, soci e dipendenti.

Il primo incontro lo abbiamo tenuto al self service "Midì" di Mancasale, al centro di un'importante area industriale alle porte di Reggio Emilia, con il capo struttura

**Augusto Iori.**

Il Midì è un locale "storico", tra i più importanti dell'area di Reggio, nel quale sono passate generazioni di lavoratori e nel quale si possono percepire facilmente, senza l'ausilio di analisi sociologiche e di più o meno erudite disquisizioni televisive, le dinamiche del mondo del lavoro, da quelle immigratorie a quelle generazionali. È uno di quei posti dove basta guardare chi è seduto ai tavoli, il menù offerto, o ciò che viene messo nei vassoi, per comprendere le trasformazioni del mondo del lavoro, il cambio delle professionalità in fabbrica, i "bisogni" e le "priorità" di chi lavora.

Al Self Service Midì attualmente lavorano 26 persone (30 compreso il terminale), vale a dire il capo struttura, 3 cuochi, 3 aiuto cuochi, 4 cassiere e 15 addetti.

A regime vengono preparati circa 1.500 pasti al giorno; lo scorso anno, prima della crisi, erano 840 pasti a self e 720 da asporto (principalmente per le scuole e per qualche azienda).

A fine febbraio 2009 si registrano 730 pasti a self, mentre è invariato l'asporto.

Si segnala, dunque, un calo di pasti a self, in aumento perché molte ditte ricorrono alla Cassa Integrazione Guadagni.





Augusto Iori.

## Fiducia nella CIR

*“Il clima che si respira fra i tavoli parlando con i clienti è di scoramento e pessimismo – ci racconta Augusto, il capo struttura – la gente ha veramente paura e non vede la luce in fondo al tunnel. Non si vedono già più i precari, le aziende hanno ridotto all’osso il personale; molti imprenditori dicono che si accontenterebbero di lavorare in pareggio, senza utili, ma che neanche questo obiettivo minimo sembra attualmente possibile”.*

*“Fra i colleghi – prosegue Augusto – c’è indubbiamente grande preoccupazione, anche se credo di essere riuscito a tranquillizzarli parzialmente, riportando quanto mi è stato comunicato nelle varie riunioni cui ho partecipato (riunioni fra capi struttura, l’assemblea, il comitato soci, ecc.). Sappiamo che nella ristorazione non esistono gli ammortizzatori sociali, tuttavia c’è la consapevolezza che CIR food lavora nell’ottica di garantire i posti di lavoro. È pro-*

*babile che ci vengano chiesti dei piccoli sacrifici quali l’utilizzo di ROL e/o ferie, anche in un’ottica aziendale e non solo individuale, ma che il tutto, fra l’altro concertato con i lavoratori e con i sindacati, viene studiato proprio per evitare conseguenze maggiori e ben più gravi. Pertanto c’è preoccupazione, ma anche fiducia e condivisione dell’operato dell’azienda”.*

Il gruppo di lavoro è composto da persone di varie nazionalità (italiani, russi, marocchini, albanesi ecc.). Tutti hanno capito che debbono fare squadra, lavorare al meglio delle loro possibilità, perché dalla crisi si uscirà solo se tutti faranno per intero la propria parte.

Ci spostiamo al Self Service “Pegaso” di Casalgrande, nel distretto ceramico più importante d’Europa per raccogliere le impressioni del capo struttura **Domenico Tramaglino**.



**Domenico Tramaglino.**

Al Pegaso lavorano 15 persone compreso i terminali: 1 capo struttura, 3 cuochi, 11 addetti.

Nel mese di gennaio venivano preparati 500 pasti, 100 a self e 400 da asporto.

In febbraio sono aumentati i pasti a self e sono stazionari quelli in asporto.

## Clima di preoccupazione tra i clienti

*“Possiamo dire di essere in contro tendenza rispetto al dato generale – ci tiene a sottolineare il capo struttura Domenico Tramaglino – in virtù del recente rinnovo del locale che adesso si presenta veramente accogliente sia come ambiente che come servizio. C’è inoltre da aggiungere che la clientela è particolarmente composta di terziari (e fra questi molti dipendenti di banche e Enti Pubblici per i quali non esiste la CIG). Il clima che si avverte fra i clienti è comunque di preoccupazione, non tanto per eventuali conseguenze dirette, quanto per i risvolti generali”.*

Fra i colleghi CIR c’è preoccupazione, anche se viene vissuta, come riferito da Augusto Iori, con la consapevolezza che l’azienda si sta attivando per salvaguardare comunque i livelli occupazionali; aspetto quest’ultimo che va colto a valorizzato in tutta la sua importanza.

Entrambi gli interlocutori esprimono soddisfazione verso le politiche aziendali e l’impegno manifestato dalla Direzione.

A loro volta si sentono molto impegnati a razionalizzare le risorse in struttura, a contenere gli sprechi, a chiamare tutti al senso di responsabilità senza peggiorare il livello del servizio offerto nell’ottica della soddisfazione del cliente.

Un cliente perso è perso non solo in un periodo di crisi ma per sempre, per cui lo dobbiamo “viziare” al meglio.

**Collaborazione di Lucio Reggiani**

# CIR food sponsor della Nazionale Italiana Sindaci - Onlus

*La squadra di calcio dei primi cittadini italiani  
quest'anno aiuterà la ricerca scientifica  
sostenendo la Fondazione Telethon*

È stato presentato il 6 febbraio scorso, in Campidoglio a Roma, alla presenza del Sindaco Giovanni Alemanno, il calendario 2009 delle attività della Nazionale Italiana Sindaci, Associazione Onlus, impegnata in molteplici iniziative di solidarietà, che quest'anno sarà sponsorizzata dal Gruppo CIR food.

L'Associazione, che può contare su una rosa di 30 giocatori, è costituita fra gli altri dai Sindaci di Torino, Firen-

ze, Bologna, Reggio Emilia, Verona, Foggia, Pistoia, Piacenza, Roma, Reggio Calabria. La squadra parteciperà a varie iniziative per raccogliere fondi a favore di Telethon.

“Con il sostegno alla Nazionale Italiana Sindaci – afferma Ivan Lusetti, Presidente CIR food – vogliamo dare il nostro contributo alla ricerca medico-scientifica. Come è accaduto con la sponsorizzazione degli giornalisti tv ‘Inviati della solidarietà’, con-

fermiamo l’impegno di responsabilità sociale che rientra nella mission del Gruppo CIR food”.

Presidente della Nazionale Italiana Sindaci è il Sindaco di Piacenza Roberto Reggi, che ha presentato il calendario delle attività per il 2009. Giovedì 5 febbraio la squadra è scesa in campo a Roma allo Stadio dei Marmi per affrontare la Rappresentativa dei Vigili del Fuoco della capitale.



Da sinistra, Ivan Lusetti, Roberto Reggi e Giovanni Alemanno.

# La rosa ufficiale della squadra per il 2009

Barra Giuseppe - Cardito (NA)  
Berti Renzo - Pistoia  
Campi Angelo - Salizzole (VR)  
Chiamparino Sergio - Torino  
Chiarillo Giuseppe - Galliera (BO)  
Ciliberti Orazio - Foggia  
Cristella Giuseppe - Laterza (TA)  
Cofferati Sergio - Bologna  
Cuomo Vincenzo - Portici (NA)  
Dell'Oca Matteo - Rogolo (SO)  
Del Rio Graziano - Reggio Emilia  
Dessì Paolo Luigi - Sant'Anna Arresi (CA)  
Di Ciuccio Antonio - Antillo (ME)  
Domenici Leonardo - Firenze  
Fecci Fabio - Noceto (PR)  
Fontanelli Paolo - Ex Sindaco Pisa  
Loiero Vincenzo - Grotteria (RC)  
Luchi Gian Piero - Barberino del Mugello (FI)  
Manenti Enzo - Licciana Nardi (MS)  
Marini Michele - Frosinone  
Morini Flavio - Scansano (GR)  
Morbidoni Paolo - Giano dell'Umbria (PG)  
Olivi Alessandro - Ex Sindaco Folgaria (TN)  
Panattoni Paolo - S.Giuliano Terme (PI)  
Reggi Roberto - Piacenza

Romano Attilio - Casalbuono (SA)  
Rosalba Alfredo - Casola (NA)  
Saba Enzo - Allai (OR)  
Scarpa Gianfranco - Salento (SA)  
Scopelliti Giuseppe - Reggio Calabria  
Tedeschi Fabio - Lajatico (PI)  
Tosi Flavio - Verona

## Il calendario provvisorio delle prossime iniziative alle quali parteciperà la Nazionale Sindaci

**4 Aprile**, ore 15.00, Portici (NA) – incontro con squadra attori (Zingaretti, De Caro, ecc.) per sostegno a Telethon  
**Aprile**, Noceto (PR) – incontro con squadra cantanti, data da definire  
**16 Maggio**, Olbia (OT)– triangolare sindaci, ex Glorie Olbia Tempio e “Amici” di Maria De Filippi  
**22 Giugno**, Pistoia – incontro con selezione attori e star dello spettacolo  
**11 Settembre**, Innsbruck – incontro con Nazionale Sindaci Austriaci  
**26 Settembre**, ritiro a Coverciano (FI) – selezione nuovi Sindaci Centro/Nord  
**Legnago (VR)** – incontro con All Stars Tv. Data da definire.

## Adeguamento dei tassi del prestito sociale

La politica messa in atto dalla Banca Europea per fronteggiare la grave crisi economica in atto, con una progressiva riduzione del costo del denaro, co-

stringe anche la nostra cooperativa a continui adeguamenti dei tassi praticati sul prestito sociale.

Il Consiglio di Amministrazione di CIR food

s.c., nella seduta del 20 marzo 2009, a seguito delle variazioni intervenute nei rendimenti del mercato monetario, ha disposto la diminuzione

dei tassi d'interesse su tutte le fasce di giacenza media del prestito sociale, con **decorrenza 1 aprile 2009**, come riportato dalla seguente tabella:

Fino a € 5.000,00	2,10% lordo (1,68% netto)
da € 5.000,01 a € 10.000,00	2,40% lordo (1,92% netto)
da € 10.000,01 a € 35.000,00	2,80% lordo (2,24% netto)
da € 35.000,01 a € 63.552,04	3,00% lordo (2,40% netto)

# La qualità dell'ambiente lavorativo

*I risultati di un'analisi sul "clima aziendale"*

La Direzione Valorizzazione Umane ha promosso, nei mesi scorsi, un'indagine sul clima aziendale per monitorare il grado di soddisfazione dei dipendenti, le eventuali criticità, le possibili aree di miglioramento.

Di seguito pubblichiamo un'informazione di sintesi sui risultati generali che sono emersi.

La percentuale del campione che ha risposto all'indagine è stata del 72%, in linea con gli esiti statistici che si riscontrano in sondaggi di questa specie. I dati emersi, pur differenziandosi in parte per tipologia di categorie di aggregazione (età, ruolo, anzianità aziendale e livello di istruzione), complessivamente fanno evincere alcune considerazioni generali sugli elementi di forza e sulle aree di miglioramento della nostra organizzazione.

Innanzitutto, vi è un buon livello del senso di appartenenza: l'identità ed i valori aziendali sono condivisi e le persone sono orgogliose del modo in cui CIR food contribuisce al benessere della società (80%). In più, per quanto riguarda aspetti di organizzazione del lavoro, vi è chiarezza delle responsabilità affidate a ciascuno e delle aspettative che i Responsabili hanno nei confronti del

lavoro dei propri collaboratori (68%). Rispetto all'area delle procedure e regolamenti, vi è consapevolezza che l'azienda lavora con un forte orientamento al cliente (83%). Viene rappresentata, inoltre, una buona gestione della diversità, in termini di genere, età, nazionalità, disabilità e religione (75%).

Gli elementi più critici sono legati all'equità percepita, al lavoro in gruppo e alla comunicazione interna. Più in dettaglio, una parte del campione (50%) evidenzia una scarsa conoscenza dei motivi per cui vengono assegnati riconoscimenti e ritiene poco chiare le informazioni circa le opportunità di carriera e di sviluppo; in aggiunta, risulta una sensazione di iniquità nella distribuzione del carico di lavoro. Il 40% esplicita una carente disponibilità dei colleghi al lavoro di squadra e per processi, mentre per gli aspetti di comunicazione (pur mostrando un livello di soddisfazione medio-alto) si manifesta un'area di miglioramento per quanto riguarda il coinvolgimento dei dipendenti nelle attività rilevanti e la disponibilità delle informazioni operative quando necessarie (44%).

Infine, l'analisi generale evidenzia la presenza in

azienda di un'alta percentuale di persone che sono consapevoli del cambiamento, hanno un buon spirito di adattamento e si impegnano a sostenere le innovazioni apportate in CIR food (29%). Alto è anche il numero di persone consapevoli delle novità che si stanno implementando in azienda, ma che non hanno ancora una piena fiducia nella capacità di cambiamento dell'organizzazione (37%). Bassa la percentuale di conservatori (7%), ovvero persone che continuano a fare così perché si è sempre fatto così.

In generale, si evince un buon livello di gradimento dell'ambiente lavorativo (67%) che viene rafforzato dal fatto che CIR food viene considerata una cooperativa nella quale è positivo lavorare (l'87% ha risposto in accordo alla domanda: "tutto sommato ritengo che questo sia un buon luogo di lavoro").

In considerazione di quanto emerso, CIR food sta già valutando ipotesi di lavoro e possibili interventi di merito relativi alle principali aree di miglioramento. L'obiettivo resta quello di realizzare un ambiente di lavoro sempre più soddisfacente, in coerenza con gli scopi ed i valori della cooperativa.

## Anche un po' di CIR nel catering della cerimonia di insediamento di Obama

*Si intensifica l'impegno di CIR negli USA*

Si tratta della "La Prima Food Group", società recentemente partecipata dalla nostra cooperativa, chiamata a servire il lunch ai 20.000 volontari che il 20 gennaio scorso sono stati coinvolti durante la parata, dopo aver sostenuto Barack Obama nella corsa alla Casa Bianca.

Porta il Tricolore l'azienda selezionata dalla grande macchina organizzativa dell'Inauguration Day per servire i pasti ai volontari, in quella che possiamo definire come la più attesa cerimonia di insediamento di un presidente degli Stati Uniti.

Box lunches, box breakfasts e hot chocolate per 20.000 persone, da fornire in un contesto logistico che non ha precedenti per complessità, affluenza e misure di sicurezza, prendendo parte ad un evento che a ragione è stato definito "epocale" e seguito in tutto il mondo

La società di catering è "**La Prima Food Group**" attiva da oltre 20 anni a Washington DC e negli stati



di Maryland, Virginia e Pennsylvania, recentemente partecipata da CIR food.

La cooperativa ha realizzato recentemente un piano d'investimenti negli USA, che ha portato progressivamente all'acquisizione della società di ristorazione di Washington, un'azienda che già annovera la Casa Bianca fra i suoi maggiori clienti, accanto a Boeing, IBM, Microsoft e il Pentagono.

La Prima Food Group, che con circa 200 dipendenti realizza un fatturato annuo di oltre 20 milioni di

dollari, fornisce anche i pasti quotidiani agli studenti delle scuole private di Washington DC e delle altre aree in cui opera. È su quest'ultimo versante che CIR food intende puntare per sviluppare sinergie non solo commerciali ma anche produttive, mediante la messa a punto di un'offerta rivolta alle scuole basata su programmi di educazione alimentare calibrati per contrastare l'obesità infantile.

*"Per un'azienda italiana, che peraltro ha la sede centrale nella città del Tricolore, quest'opportunità supera ogni aspettativa. — ha dichiarato Giuliano Gallini, Consigliere d'amministrazione di La Prima Food Group e Direttore Commerciale e Marketing di CIR food — All'orgoglio di avere partecipato all'organizzazione di un evento unico, si aggiunge la conferma del valore dell'investimento realizzato negli Usa che, a meno di un anno dallo start up, è già motivo di grande soddisfazione".*

### CIR diventa azionista diretto di 417 Lafayette LLC di New York

Il consorzio GIF Good Italian Food, composto da diverse cooperative italiane e nato con lo scopo di contribuire alla realizzazione del ristorante Colors a New York, insieme a ROC (il personale superstito del ristorante sulle torri gemelle di New York), è stato messo in liquidazione volontaria.

La quota di partecipazione in 417 Lafayette Restaurant LLC New York (società che gestisce il ristorante Colors), pari al 40% dell'intero capitale (valore nominale 500.000 \$ USA), è stata ceduta da GIF a CIR (per una quota nettamente svalutata). Pertanto la nostra cooperativa non avrà più nessuna partecipazione in GIF, ma una quota diretta, pari al 40% dell'intero capitale, di 417 Lafayette LLC.

Si sottolinea che il ristorante Colors, dopo i primi anni di pesanti perdite, dal 2008, avendo allargato l'attività anche alla formazione del personale di ristorazione, si avvia verso l'equilibrio economico.

### Cedute le società Cir.com e Beijing Italo Food

Nel mese di dicembre 2008 è stato formalizzato il passaggio delle quote di proprietà di Cir.com spa da CIR food alla nuova proprietà Nat food (gruppo Bioera); pertanto dalla stessa data cessa ogni responsabilità di CIR nella conduzione della società medesima e la sede legale viene trasferita. Sono stati ceduti i contratti di franchising relativi alle gestioni dei bar nelle aree di servizio carburanti ed il marchio Flash Caffè e non il marchio Cir.com, anche se lo stesso sarà progressivamente sostituito nei self gestiti da CIR food dove ancora residua.

Sempre nel mese di dicembre si è concluso il passaggio della proprietà di BIF (Beijing Italo Food, società di diritto cinese) da CIR food a Da Vinci Group (società di diritto canadese).

Queste operazioni vanno nella direzione di concentrare la presenza dell'azienda prevalentemente sul mercato italiano e in particolare nelle aree di business più coerenti con la sua storia e i suoi successi.

## Bologna: una serata speciale all'Ospedale Maggiore

*Quando il lavoro diventa conoscenza, rispetto e amicizia*

Presso la sala mensa dell'Ospedale Maggiore di Bologna si è svolta la prima cena per il personale CIR food operante sull'appalto di Bologna.

Non si è trattato di una vera e propria cena per gli auguri natalizi, ma di un'occasione per far incontrare, al di fuori dell'attività lavorativa, le persone che operano in questo importante appalto, offrendo loro l'occasione per conoscersi un po' meglio.

È stato un ottimo momento di aggregazione e festa, organizzato e fortemente voluto dal capostruttura **Dante Malagoli**.

Erano presenti circa 140 persone, tra lavoratori e familiari, appar-



tenenti a più di **20 nazionalità diverse**. Italiani, Albanesi, Marocchini, Pakistani, Camerunesi, Filippini, Egiziani, Libanesi e cittadini del Bangladesh, alcuni dei quali vestiti con i propri abiti locali, sedevano tutti in un'unica sala, trasmettendo un bel clima di amicizia e di grande integrazione.

Il menù (lasagne, cannelloni, pollo arrosto e patate) realizzato dal capostruttura e dal responsabile di cucina Enrico Danesi è stato formulato in modo semplice proprio per andare incontro ai gusti di tutti. Per rispettare le abitudini alimentari e le credenze religiose sono state volutamente escluse preparazioni a base di maiale. Molti colleghi hanno contribuito attivamente alla buona riuscita della serata, preparando dolci tipici del proprio paese di origine, tutti presentati a fine serata da Dante Malagoli.

L'assistente di produzione Emanuela Bagni e la responsabile mensa del Maggiore, Maria Savalli, con l'aiuto di Salvatore Scarnati del Gargantuà di Modena, si sono occupati dell'allestimento della sala e della preparazione dei tavoli. La cena è stata servita ai colleghi dagli assistenti di produzione Erika Rinaldi, Emanuela Bagni ed Ettore Fracassi, supportati da prezioso aiuto di Roberto Mischiatti. Prezioso l'aiuto di Wainer Rossi per l'approvvigionamento delle materie prime.

È stata una serata di grande armonia e "complicità", durante la quale si è potuto godere di un clima festoso di amicizia. Numerose le foto

scattate.

Fin dai primi giorni nei quali è stata proposta l'iniziativa, le prenotazioni sono state numerose e la voglia di esserci tanta. Per "pubblicizzare" maggiormente l'evento abbiamo coinvolto direttamente i colleghi stranieri e l'avviso che invitava a prendere parte alla serata è stato redatto in francese, inglese, arabo e spagnolo, oltre ovviamente in lingua italiana.

Per la sede centrale hanno preso parte alla cena il Presidente Ivan Lusetti e Wainer Rossi, mentre per l'area di Modena sono intervenuti la vicepresidente Lorella Vignali con famiglia e Gianfranco Tugnoli.

Il Presidente si è complimentato con lo staff di Bologna per l'organizzazione della bella serata e per essere riuscito a creare un clima positivo di grande concordia e armonia tra le persone presenti.

*"È motivo di grande piacere, – ha sottolineato Lusetti – e ancor di più in questi momenti tormentati, poter constatare che in un appalto difficile come quello degli ospedali e delle scuole in provincia di Bologna si è riusciti a creare un clima positivo di grande concordia e armonia fra le persone, oltre ad un risultato economico positivo, non scontato. Ciò è particolarmente significativo in un contesto difficile come quello della gestione ospedaliera".*

**Erika Rinaldi**  
Assistente  
di produzione Bologna



# Ristrutturata la sala di ristorazione dell'Ospedale Bellaria

La ristrutturazione della sala di ristorazione dell'Ospedale Bellaria rientra nella nuova organizzazione del servizio raggiunto in seguito nel 2007 con l'Azienda USL di Bologna.

Tale accordo prevede che la preparazione dei pasti destinati a degenti, dipendenti e parenti avvenga presso le cucine dell'Ospedale Maggiore.

La superficie della sede ristrutturata della mensa, suddivisa in tre sale, è di circa 308 mq. Coerentemente con il progetto di rinnovamento del servizio di ristorazione ospedaliera promosso dall'AUSL di Bologna, è stata dedicata particolare cura alla scelta delle



finiture architettoniche, dei colori, dell'illuminazione, dell'ergonomia degli arredi e del trattamento aria con condizionamento, al fine di rendere

sempre più gradevole la pausa dedicata ai pasti.

L'opera di ristrutturazione, comprensiva di impianti, nuove attrezzature nella zona la-

vaggio e nella cucina ed arredi, è costata poco meno di 430.000 euro ed ha richiesto tre mesi di lavoro.

Il nuovo ristorante self service è in grado di produrre 500 pasti al giorno e dispone di 150 posti a sedere. I menù sono calibrati in base alle diverse esigenze nutrizionali, utilizzando prodotti biologici, DOP e IGP, con proposte alternative per le diverse etnie e confessioni religiose.

La sala di ristorazione dell'Ospedale Bellaria è stata riaperta lo scorso mese di novembre e rispetta i seguenti orari: da lunedì a venerdì dalle ore 12.00 alle 15.00, sabato e domenica dalle 12.00 alle 14.00.

## Modena

CIR ha sostenuto questa importante co-produzione del Teatro Comunale di Modena e dell'Associazione Amici della Musica, nell'ambito del progetto Modena/Gerusalemme.

La nostra azienda ha offerto il pranzo per una settimana (pranzo e cena presso il Collegio S. Carlo) al coro (12 bimbe + 4 accompagnatori adulti) di Gerusalemme.

## Concerto della memoria e del dialogo



## Pranzo di Natale al RITA "La Rotonda"

Anche questo anno CIR con i colleghi del self RITA La Rotonda, ha prodotto e servito il pranzo di Natale 2008 per gli anziani soli e meno abbienti.

Un momento di solidarietà per chi è meno fortunato di noi organizzato dal centro commerciale La Rotonda.

# CIR food rafforza la sua presenza nel territorio reggiano

*Investiamo sul futuro*

Lo scorso mese di febbraio, alla presenza delle autorità locali, la CIR ha inaugurato a Montecchio Emilia (RE) il nuovo ristorante self service Rita Margherita che, con 200 posti a sedere e uno staff di cuochi professionisti, amplierà l'offerta di ristorazione della pausa pranzo in un'area ad alta densità imprenditoriale.

Nonostante la maggiore attenzione ai consumi dettata dalla crisi economica, i reggiani si dimostrano allineati con le ultime tendenze della pausa-pranzo fuori casa, secondo le quali il solito panino viene sempre più sostituito da un pasto sano ed equilibrato.

*“La nostra risposta alla*

*crisi economica consiste nel radicamento sul territorio e nell'aumento della forza lavoro. Questo nuovo locale a marchio RITA rientra, infatti, in un piano più ampio di investimenti nel reggiano – afferma Ivan Lusetti, Presidente di CIR food –. Nel 2009 apriremo un altro ristorante self service RITA a Calerno, in sostituzione del locale Il Moro di S. Ilario d'Enza. Inoltre abbiamo acquisito il terreno per il nuovo RITA di Scandiano. Fra due anni apriremo, infine, una nuova struttura produttiva a Corte Tegge”.*

Come per tutte le formule di ristorazione del Gruppo CIR food, sarà uno staff di cuochi

professionisti a curare personalmente i menù quotidiani, che comprendono un'offerta di specialità gastronomiche della cucina italiana, dai piatti caldi o freddi, dalle verdure alle insalate, dalla frutta ai dolci, preparati con prodotti freschi e selezionati.

Nel nuovo ristorante self service RITA di Montecchio è presente anche un Corner Bar, aperto durante la pausa pranzo, dove si potranno gustare le specialità del caffè a marchio RITA, una miscela prodotta in esclusiva per il Gruppo CIR food. Inoltre, è possibile riservare il locale per feste o eventi particolari la sera e nel weekend.

Il nuovo ristorante inaugurato ha sostituito il self service Margherita di via Fratelli Cervi, i cui spazi saranno dedicati ad altre attività in base alle disposizioni comunali.

Questo il commento del Sindaco di Montecchio, Avde Iris Giglioli:

*“Desidero formulare a RITA un augurio di buon lavoro nella nuova accattivante sede di Montecchio Emilia. Un augurio sincero, che viene dalla consapevolezza del ruolo svolto negli anni dal self service Margherita come riferimento per cittadini, lavoratori e studenti, come garanzia di qualità e buon servizio. Così sarà, ne siamo certi, anche in futuro. I locali comunali lasciati liberi da CIR food resteranno a disposizione delle scuole elementari per la refezione dei ragazzi e per altre attività”.*



**Il Sindaco Iris Giglioli taglia il nastro insieme alla responsabile dell'area Emilia Est Rossella Soncini e al Presidente Ivan Lusetti.**

# Genova

## Il nuovo centro pasti "Valpolcevera"

*Al servizio dell'importante sviluppo aziendale nella città*

La sede CIR food di Genova dispone, dall'estate 2008, di una modernissima struttura produttiva: il centro pasti "Valpolcevera" (cucina e magazzino), sita in via Isocorte, Zona Bolzaneto. Il centro ha una po-

tenzialità produttiva giornaliera globale pari a **22.000 pasti**, corrispondenti a turni produttivi (pranzi e cene) per ogni tipo di legume: 10.000 pasti in legume produttivo a crudo, 8.000 pasti in legume produttivo fresco-caldo, 4.000 pasti in legume produttivo refrigerato.

La capacità di **deposito** a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, per il confezionamento di 8.000 pasti, è così suddivisa: mq. 278 di deposito a temperatura ambiente, mq. 142 di frigoconservazione, mq. 366 di lavorazione e confezionamento.

Il nuovo centro pasti "Valpolcevera" beneficia delle efficienti economie di scala applicate sulla totalità delle aree di business trattate dal Gruppo stesso.

Attualmente, i pasti prodotti presso il centro sono relativi al servizio di ristorazione scolastica nel Municipio Centro-Ovest del Comune di Genova, assegnato a CIR food in seguito alla sentenza favorevole del

TAR relativa alla precedente gara d'appalto, indetta nell'anno 2005, che l'ha fatta subentrare al precedente fornitore. La fornitura riguarda il periodo 30 giugno 2008-1 giugno 2011 e, oltre la gestione principale del servizio di ristorazione, prevede il trasporto pasti a crudo e pasti veicolati, la pulizia del centro di produzione pasti e del centro fornitura derrate, il ritiro e riciclaggio delle stoviglie monouso.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune è fornito in regime fresco caldo mediante le seguenti tipologie gestionali corredate dal numero presunto di pasti richiesti: cucine scolastiche gestite con personale comunale: n. 82.000 pasti annui; cucine scolastiche gestite con personale aziendale: n. 100.000 pasti annui; pasti veicolati dal centro di produzione pasti aziendale: n. 300.000 pasti annui senza distribuzioni merende e n. 30.000 pasti con distribuzioni merende.



Sabato 21 marzo 2009, inaugurazione del nuovo centro pasti. Tagliano il nastro l'Assessore del Comune di Genova allo sviluppo economico e alle attività produttive Gianfranco Tiezzi e la Direttrice dei servizi alla persona Tiziana Carpanelli. Alle loro spalle il Presidente del Gruppo CIR food Ivan Lusetti e il Responsabile dell'area Territoriale Fabrizio Gazzo.

# Milano

## "Grani & Braci"

*Un nuovo locale a Milano*

Sabato 28 febbraio ha aperto a Milano, in via Carlo Farini, il ristorante pizzeria steak house Grani & Braci. La gestione di questo nuovo locale è affidata a Convito srl, società nata dalla partnership tra CIR food e

il Gruppo Ethos, azienda di imprenditori che già possiedono altri ristoranti di successo in Lombardia. Il Gruppo Ethos si occuperà della gestione operativa del locale. Al momento la disponibilità è di 90 sedute, ma già tra circa un mese e mezzo il locale sarà pronto per ospitare 280 persone.

L'offerta di Grani & Braci, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, si articola in un'infinita varietà di proposte: le tradizionali ricette di mare si alternano a quelle di terra con inimitabili variazioni sul tema. Le pizze prodotte con 100% farina di grano tenero o farina integrale sono tutte cotte nel forno a legna. Le carni di diversi tagli, tutti pregiati, sono rigo-

rosamente cotte sulla griglia a legna e servite al tavolo con le parrias. I dolci di alta pasticceria sono tutti prodotti dagli chef del locale.

L'ampia disponibilità di posti a sedere, la possibilità di un dehor esterno e un'offerta gastronomica di primo livello rende Grani & Braci uno dei locali più importanti della nuova cittadella della moda che presto sorgerà a Milano.

Grani & Braci  
Ristorante Pizzeria Steak House  
Via Farini (angolo via Giuseppe Ferrari) - 20100 Milano  
Tel. 02 36637422  
info@graniebraci.it  
www.graniebraci.it



## Inaugurato il nuovo centro pasti "Leonessa"

*Una struttura moderna che può produrre fino a diecimila pasti*

È stato inaugurato sabato 7 febbraio 2009, a Botticino Sera, il centro pasti "Leonessa": una nuova e moderna struttura, di proprietà della CIR, realizzata a seguito dell'aggiudicazione della gara d'appalto per i servizi di ristorazione scolastica e sociale del Comune di Brescia per gli anni 2009-2013.

*"Questo impianto è il miglior centro di produzione pasti di CIR tra i 60 operativi in Italia: – ha affermato il Presidente Ivan Lusetti – realizzato con un inve-*

*stimento di circa due milioni e mezzo di euro, in grado di garantire, in questa prima fase, la massima sicurezza di qualità ai 3.500 pasti giornalmente erogati, grazie all'adozione di attrezzature di ultima generazione".*

La potenzialità del gruppo, comprendendo in esso il ramo d'azienda ex-Acli di Botticino Mattina, attestato anch'esso sulle 3.500 unità quotidiane prodotte, è di 10.000 pasti ogni giorno.

*"In un momento di forte preoccupazione economica – ha aggiunto il Presidente Lusetti – abbiamo guardato al futuro con serenità, in un'ottica di miglioramento dei servizi alla persona ed in una città che è tra i riferimenti nazionali per la qualità dei servizi pubblici, da cui non volevamo essere assenti".*

Il catering in asporto del centro pasti "Leonessa", in cui operano o a cui fanno capo circa 130 persone, è rivolto alle scuole (asili nido, materne, elementari e medie), alle case

di riposo e centri diurni del Comune di Brescia e di Orzinuovi, ad aziende e ad anziani per pasti domiciliari, cui si affianca il centro ex-Acli nel servizio analogo per un'ampia serie di Comuni.

*"CIR, in un momento di crisi che non risparmia il Nord Italia – ha detto l'assessore al Provveditorato del Comune di Brescia Fausto Di Mezza – ha investito nella nostra città e nella nostra provincia in uno dei settori più delicati dei servizi alla persona. Brescia era in carenza strutturale di centri di cottura e questo è uno dei punti di riferimento di una rete che coprirà i quattro punti cardinali del territorio".*

*"Botticino – ha concluso il Sindaco Mario Benetti – si sta rivelando una palestra in cui operano aziende che pongono la persona al centro delle stesse, con l'etica del lavoro quale primo obiettivo tra i molti da raggiungere".*

La responsabile del nuovo centro è Paola Fiorini.



## Acquistato un nuovo ramo d'azienda

Lo scorso mese di dicembre è stato formalizzato l'acquisto di un ramo d'azienda delle attività della Coop. Agazzi (ACLI Brescia).

Per la precisione si tratta di una parte delle attività gestite dalla Coop. Agazzi, per un valore annuo stimato di 2,3 milioni di euro e facente riferimento al centro di cottura sito in Comune di Botticino Mattina (BS), da non confondersi con il nuovo centro di cui si parla nell'ar-

ticolo precedente. Il ramo d'azienda comprende il trasferimento del personale operante nel centro di cottura e nei terminali di distribuzione, l'affitto del centro di cottura, la proprietà delle attrezzature e degli automezzi necessari alla gestione, oltre ai contratti commerciali gestiti dal centro stesso.

CIR food rileva solo una parte di attività della Coop. Agazzi, che continua ad operare con il resto delle

attività nella ristorazione privata e religiosa.

Lo sviluppo commerciale del territorio di Brescia è coordinato da Gianluca Biglino (assistito temporaneamente da Silvia Marmioli).

Per favorire il radicamento nel territorio e rinsaldare il rapporto con i clienti oggetto del trasferimento dei contratti, CIR ha aderito ad ACLI solidale, consorzio commerciale a cui fanno riferimento anche al-

cuni contratti acquisiti.

Nei prossimi due anni CIR gestirà a Botticino due centri di cottura, al fine di tenere distinte due attività che hanno standard gestionali e logiche commerciali molto diverse; successivamente è prevista la concentrazione di tutta la produzione nel nuovo centro di cottura.

Il responsabile del centro di cottura ex ACLI è Marco Tamburini. □

# Il Centro Addestramento Alpino della Polizia di Stato si affida a CIR

*Il Presidente Cossiga ringrazia con la solita pungente ironia*

Il Centro Addestramento Alpino della Polizia di Stato, Giuseppe Moschitz di Moena (TN), ha affidato la gestione del servizio pasti alla CIR.

La prestigiosa struttura è localizzata in un particolare ambiente alpino, quali sono le Dolomiti, e svolge attività di formazione prettamente le-

gata al territorio montano, estivo ed invernale, per le forze di Polizia. Il Centro Addestramento Alpino della Polizia di Stato gestisce anche tutte le attività legate agli sport della montagna: invernali, come lo sci alpino e nordico o il pattinaggio di velocità, ed estivi come l'arrampicata sportiva,

l'alpinismo, la corsa.

Il Centro è spesso meta di personaggi del mondo della politica e dello sport, anche perché qui trovano un punto di incontro lontano dai riflettori e dalla frenesia delle città.

La scorsa estate il Presidente Francesco Cossiga ha fatto visita al Centro, elogiandone la gestione generale ed in particolare il calore con cui è stato accolto, tanto dal personale militare quanto da quello civile gestore della mensa.

Con poche parole: *"attenzione ragazzi, troppo buono, prima o poi vi arrestano per attentato alla salute pubblica"* il presidente ha ringraziato il personale della CIR con la promessa di ritornare quanto prima, *"salute permettendo"*.



**Il Presidente Cossiga stringe la mano a Giuliano Pederiva, capo struttura.**

## Il Karate sponsorizzato dalla CIR

La sede di Mantova ha sponsorizzato la società Truzzi S. Karate Shotokan di Roncoferraro (MN), contribuendo all'acquisto di tute e borse per i ragazzi e le ragazze della società che anche quest'anno si è resa protagonista sia a livello nazionale che internazionale. La punta di diamante del gruppo è Mattia Gessi



che si è classificato 1° al Campionato italiano 2008 di Lignano Sabbiadoro ed ha raggiunto i quarti di finale del Campionato mondiale "Memorial Funakoshi".

Dal Presidente Ivano Giatti i ringraziamenti a CIR food che con il suo contributo ha provveduto alla crescita sportiva e allo sviluppo della società.

## Trieste... avanti tutta...

*Acquisite nuove importanti gestioni*



Gli ultimi mesi del 2008 sono stati caratterizzati dall'apertura di diverse nuove gestioni nella città di Trieste, dove, peraltro, eravamo già presenti nelle cucine di due caserme militari, alla Telecom, ai Vigili del Fuoco.

Le nuove gestioni aperte sono due cucine della Guardia di Finanza, Campo Marzio e via Giulia, e l'appalto del "Centro per l'anziano di Trieste", la più significativa in termini numerici.

Quest'ultima gestione comprende la casa di riposo "Serena Bartoli", dove è sito il centro cottura, e diverse strutture per anziani e residenze per disabili del circondario. I pasti giornalieri prodotti so-

no circa 700.

L'avviamento è stato molto duro, la pressione dell'opinione pubblica e dei media è stata molto forte, anche in seguito alle vicende che hanno coinvolto la precedente gestione.

Devo dire che a me e a tutto il gruppo di lavoro questa grande attenzione ha dato un ulteriore stimolo a dimostrare a tutti, con i fatti, le nostre capacità. Siamo soddisfatti del lavoro svolto, siamo certi che questo è solo un punto di partenza perchè il nostro obiettivo è un miglioramento continuo che fa crescere noi e chi usufruisce del servizio. Un ringraziamento particolare per quanto fatto in

questo periodo, che è stato molto duro, ma che ci ha dato tanto in termini di esperienza, va al capo area Andrea Zampiron, allo chef Andrea Pilot, e alle nostre due new entry Laura Bannò e Antonio Riggio e a tutto il personale.

Per terminare, ricordo che nel corso del 2008, in regione, abbiamo aperto altre due gestioni, la casa di riposo "Sarcinelli", del Comune di Cervignano del Friuli – un appalto che sforna circa 600 pasti al giorno interamente biologici per la casa di riposo della città e per tutti i plessi scolastici presenti sul territorio – e la cucina scolastica di Cormons.

**Roberto Marzotto**

## Modena: Laboratorio DiDa “Alla scoperta del mito nel labirinto del Minotauro”

Visto il grande interesse, il Comitato di sezione continua, con successo, a proporre questa importante esperienza didattica per i figli dei soci, in



età compresa tra i 6 ed i 12 anni.

Il tema dell'ultimo stage ha riguardato la mitologia; ha occupato il pomeriggio di tre sabati ed era intitolato “Alla scoperta del mito nel labirinto del Minotauro”.

Il laboratorio si è articolato secondo le seguenti modalità:

- la rappresentazione di uno spettacolo di burattini;
- la costruzione di un burattino in cartapesta;
- la creazione dell'abito per il burattino e la sua vestizione.

Al termine del corso è stato regalato ad ogni bambina e

ad ogni bambino il burattino da lui stesso costruito e la scheda con la storia illustrata di Teseo, Arianna ed il Minotauro.

Come sappiamo, l'importanza della mitologia è fondamentale nella storia dell'arte e particolarmente istruttiva nella formazione dei giovani poiché, attraverso le sue rappresentazioni metaforiche, vengono illustrati concetti di carattere morale.

La Dottorssa Ponzoni ed i suoi collaboratori, ancora una volta, hanno saputo scegliere un tema di grande interesse ed applicare la loro notevole professionalità con efficacia!

## Visita al Planetario di Modena

L'iniziativa del Comitato per assistere ad una lezione di astronomia presso il Planetario Comunale di Modena ha suscitato notevole interesse nelle strutture aziendali dell'Area, tanto che, tra soci e famigliari, sono state registrate una settantina di presenze. Tra queste anche quindici bambini.

La lezione ha riguardato la visione delle costellazioni dello zodiaco ed il relativo calendario astronomico: un excursus storico fra mito ed utilità pratica. Il Dott. Andrea Lugli, con grande efficacia, dovuta anche all'esperienza dell'insegnamento scolastico, ha spiegato la lettura del cielo stellato.

Fin dalle antichità più remote l'uomo si è interessato alla conoscenza delle stelle, specialmente dal momento in cui si rese conto che, nella “ricorrenza stagionale” e per meglio dire, “dato il movimento di

rotazione della Terra nel sistema eliocentrico (ma questo lo scoprì lo scienziato e teologo Copernico, circa duemila anni dopo)”, si ripeteva la

presenza di determinati astri nei medesimi punti del cielo.

Da qui, i riferimenti essenziali nella navigazione in mare e nel de-

serto.

L'emisfero del Planetario, con la sua cupola dal diametro di circa 10 metri consente ora di leggere le costellazioni attraverso proiezioni aggiornate in ogni ora della giornata. Un cielo “artificiale” ancor più realistico di quello vero, dal momento che l'inquinamento luminoso limita enormemente la visione delle stelle.

Al termine della lezione, la visione e relativa illustrazione del pendolo di Foucault, strumento che alla metà del 19° secolo rese possibile la misurazione dello spostamento dell'asse terrestre nell'ambito del movimento rotatorio del pianeta, ha permesso ai visitatori di ottenere una maggiore consapevolezza circa la posizione della terra nell'universo e sulla misurazione del tempo.

### Visita al Palazzo Ducale



Nel mese di gennaio si è svolta anche la visita al Palazzo Ducale di Modena, uno dei palazzi più vasti e belli d'Europa.

Ezio Forapani

## Cena di Natale



Grande successo alla cena di Natale organizzata dal Comitato soci. Nelle foto due momenti dell'iniziativa.

### Appuntamento al Gianicolo

Il 9 maggio p.v. i soci dell'area sud sono stati invitati dai colleghi di Roma a trascorrere una giornata nella capitale. I componenti del Comitato faranno da ciceroni, poi tutti a pranzo al Gianicolo.

### Gita alla Reggia di Caserta e Paestum

La sezione soci TUM Centro Sud ha organizzato una gita di due giorni, il 16 e 17 maggio p.v., alla Reggia di Caserta e a Paestum.

Si parte con più pullman la mattina del 16 da Perugia e da Roma alla volta di Caserta dove si potrà visitare la famosa Reggia. La sera è previsto l'arrivo a Capaccio (SA) con cena e pernottamento. Per i mattinieri è possibile visitare un caseificio di Capaccio dove si potrà assistere al ciclo di produzione della mozzarella.

Il resto della mattina è dedicato alla visita della zona archeologica Di Paestum (vicinissima all'albergo). Dopo il pranzo il pomeriggio è libero, con possibilità di una passeggiata sulla spiaggia a pochi metri dall'albergo. Rientro in serata. Info 335/7154121.

## Torneo sociale di ping-pong e calcio balilla

Nei mesi scorsi, presso il Car di Guidonia, si è svolto il primo torneo di ping-pong e calcio balilla. L'iniziativa ha avuto molto successo e ha permesso all'area di rinnovare lo spirito sociale e cameratesco che contraddistingue i soci CIR. Tutti hanno avuto modo di dimostrare la propria bravura nelle due discipline, compreso il nostro responsabile gestionale (**vedi foto**), ma solo tre hanno vinto il torneo: Tiziano per il ping-pong e Mino e Andrea per il calcio balilla.



## La squadra più bella

Da una cuoca in servizio presso la cucina scolastica di Santa Marinella, **Rossella Mazzalupi**, riceviamo una simpatica filastrocca che ben volentieri pubblichiamo.

Eccoci qua, come ogni mattina, entriamo una ad una nella cucina. È la mensa della scuola e a lavorar non sono sola. C'è Barbara, la nostra cuoca preferita, che con la sua cucina fa leccar le dita. Lei è la prima ad arrivare e si dà subito un bel da fare. Poi arriviamo Rita ed io e da lì in poi è tutto un lavorio. Togli la salsa, prepara per i bebè, conta il pane, la frutta e mescola il purè. Tutto è pronto e arriva Rossana. Lei è l'autista e porta il cappello di lana.

Poi con noi c'è Sabrina, bionda, riccia e tanto carina. Lei apparecchia e sporziona per le medie e quando i ragazzi vanno via, alza le sedie. A "Pirgus" c'è Claudia e Gemma che di ogni cosa ne fa un dilemma. Al "Centro", Paola Simona e Francesca fanno mangiare tutta la scolaresca. A "Vignacce" c'è Rita e Annarella che la pasta mettono nella scodella. E a capo di tutte, Nicoletta, la nostra direttrice che quando è con noi è tanto felice. Questa è la CIR di Santa Marinella per noi, di tutte, è la squadra più bella.

# Perugia

## Due cene di Natale

Ormai è diventata una vera e propria tradizione!

Anche quest'anno i soci e i dipendenti CIR dell'Umbria hanno partecipato alla Cena degli Auguri. E la partecipazione è stata da record. Oltre 120 soci si sono infatti ritrovati presso il Self Service Il Melograno. Ottima cucina, musica e balli.

Durante la serata si è tenuta una lotteria di beneficenza che ha permesso di raccogliere 915 euro che sono stati devoluti ad una associazione di Passignano sul Trasimeno che accoglie bambini in difficoltà.

Cecilia e Mariano ringraziano del versamento.

Menù speciale, invece, al ristorante aziendale COOP Centro Italia di Castiglione del



Lago, in provincia di Perugia.

Questo è il nono Natale che CIR e COOP C.I. festeggiano insieme dopo il recente rinnovo della convenzione.

Per l'occasione sono stati

preparati piatti regionali ed è stato concesso uno strappo alla regola anche per l'abbigliamento del personale. Cappellino da Babbo Natale per tutte le addette.

# Milano

## Festa di Natale

Lo scorso 19/12 come consuetudine, si è svolta la festa di Natale, organizzata dal Comitato di Sezione soci, una tradizionale occasione d'incontro per festeggiare insieme, conoscersi e riconoscersi in una distintività aziendale e sociale della quale andiamo fieri. Durante la serata è stato approntato un ricco buffet preparato dai

colleghi del RITA. coadiuvati da Natalino. Giampa ci ha fatto ballare con musica dal vivo e ci ha aiutato con l'estrazione della lotteria di beneficenza (anche per il rinnovo del 5° anno di adozione a distanza di una bambina etiope).

Grazie alla partecipazione dei soci, e alla voglia di aggregazione che avete dimostrato, possiamo dire che è stata una delle feste più riuscite, anche e soprattutto come raccolta fondi per le attività di beneficenza.



La bella torta preparata dal cuoco/pasticcere Jousef Melad.

### Nuova convenzione con SMILE FACTORY

Si tratta di studi dentistici presenti a Milano e provincia.

Verrà praticato uno sconto del 5% per i dipendenti CIR e del 7% per i soci CIR, oltre ad altre importanti agevolazioni.

Per ulteriori informazioni consultare il volantino illustrativo in distribuzione presso la sede di Milano della cooperativa.

Ai primi 25 dipendenti non ancora soci che decidono di presentare domanda per diventarlo, verrà dato in omaggio un buono per trattamenti dentistici presso i centri convenzionati.

## Nuova convenzione con impianti sportivi

ASSOCIR Genova ha concordato con AMARAS SRL, società gestrice di alcune strutture sportive in Liguria, diverse convenzioni a favore dei propri soci a partire dal mese di marzo 2009.

Le agevolazioni prevedono,

previa presentazione della tessera socio CIR, prezzi di favore per abbonamenti d'ingresso in diverse piscine dislocate in provincia di Genova e di Savona e sconti interessanti sull'affitto di campi da calcetto e da tennis.

Gli sconti sono proposti anche per eventuali corsi di tennis.

Per ulteriori informazioni contattare l'ufficio soci ASSOCIR di Genova allo 010/5373711.



## Due borse di studio di 250 euro cadauna, relative all'anno scolastico 2007/2008, per figli dei soci

Il Comitato di Sezione soci ha deciso di riproporre l'iniziativa delle borse di studio, che tanto interesse ha suscitato negli anni passati.

Si è deciso di erogare 2 premi per i figli dei soci della Sezione di Reggio Emilia che risultino iscritti nel libro soci alla data del 30 marzo 2009.

Un premio sarà assegnato a chi frequenta la Scuola Me-

dia Inferiore, un altro a chi frequenta le Scuole Media Superiore.

Verrà premiata la pagella migliore, indipendentemente dal tipo di scuola frequentata, purché si tratti di scuola pubblica. Saranno esclusi dall'assegnazione gli studenti dell'ultimo anno (3<sup>a</sup> Media o ultimo anno delle superiori) per favorire le pagelle degli stu-

denti degli anni intermedi.

In caso di parità il premio verrà suddiviso.

Gli interessati dovranno far pervenire copia della pagella dell'anno scolastico 2007/2008 entro lunedì 11 maggio p.v. a Katia Orlandini, presso gli uffici di Via Guicciardi 14/b (Tel. 0522 530263).



Dal 30 aprile al 3 maggio 2009 l'Associr organizza un fine settimana nella splendida capitale ungherese.

Programma:

30/4 - ore 16,00 ritrovo presso sede CIR Via Nobel 19 (RE) e partenza per aeroporto Malpensa.

Ore 20.25 partenza per Budapest (volo di linea) con arrivo alle 22,05 - seguirà trasferimento aeroporto/hotel con pullman privato. Pernottamento in hotel 3 stelle in buona posizione. Serata libera.

1/5 - Visita della città per l'intera giornata con guida turistica.

2/5 - Giornata libera.

3/5 - Giornata libera. Nel pomeriggio ritrovo presso hotel per trasferimento in aeroporto con pullman

## Gita a Budapest



privato, partenza alle ore 17,50 e arrivo all'aeroporto di Venezia alle ore 19,25 - trasferimento in pullman per Reggio Emilia.

Quota di partecipazione: € 495 per i Soci, € 520 per i non Soci.

La quota comprende: pullman per aeroporto Malpensa e ritorno aeroporto Venezia, volo aereo A/R comprensivo di tasse aeroportuali, trasferimenti A/R aeroporto/hotel, 3 pernottamenti in hotel 3 stelle con prima colazione, guida turistica per un'intera giornata.

Presso gli uffici programma dettagliato.

Per informazioni e prenotazioni telefonare dalle 13,30 alle 17,30 a Katia Orlandini 0522/530263.

# Una giornata al mare: Riccione, domenica 24 maggio 2009

Ore 7.15 partenza dalla sede CIR di Via Nobel, sosta in autogrill ed arrivo previsto verso ore 10.30/11.00 a Riccione. Visita libera del centro di Riccione.

Ore 12.15 trasferimento per il pranzo in ristorante a Riccione, con menù indicato in seguito.

Pomeriggio libero. Ore 17.30 partenza per ritorno a

Reggio Emilia.

Menù - antipasti di mare freddi: scampi alla Catalana, crostacei alla marinara, carpaccio di pesce spada, polpo con patate, insalata di mare, alici marinate.

Primi piatti: spaghetti alle vongole al sugo bianco e risotto alla marinara.

Secondi piatti: grigliata del marinaio (sogliola, rana pe-

scatrice, spiedino misto, cozze gratinate, sardoncini), assaggio di fritto misto.

Contorni misti, vino frizzantino DOC, acqua minerale, sorbetto al limone, limoncello e caffè.

Quota soci € 50 - Quota non soci € 60.

Quota bambini € 15 più ordinazione alla carta (a carico del genitore); in caso il

bambino prenda lo stesso menù completo come il genitore, stessa quota soci.

La quota comprende: trasferimento in pullman granturismo, pranzo al ristorante a base di pesce.

Per informazioni e prenotazioni Katia Orlandini 0522/530263 (dalle 13.30 alle 17.30).

□

## Con la Sezione soci nel cuore delle Dolomiti

Lo scorso mese di gennaio la Sezione soci ha organizzato un bellissimo fine settimana sulle nevi di Cortina d'Ampezzo.

Paesaggi e piste bellissimi, un'ottima sistemazione alberghiera, partecipanti simpatici ed allegri hanno costituito gli ingredienti preziosi di un'iniziativa ben riuscita.

Tanto che anche il Direttore dell'hotel che ha ospitato il gruppo ha sentito il bisogno di esprimere il suo apprezzamen-



to:

*“Gentile Katia siete stati un gruppo esemplare per simpatia, disponibilità e pazienza.... per le lunghe attese del Ns Pulmino..... Speriamo di rivederVi”.*

Molti sono stati i modi di vivere questo straordinario fine settimana, dallo sci alle passeggiate, alle risalite in funivia per godere di panorami fantastici. Alcuni soci (**nella foto**) sono arrivati con la funivia al Rifugio Faloria a 2123 m.

## CASACARD per i soci di Reggio Emilia

*Uno strumento unico, semplice e senza vincoli. Solo la libertà di scegliere il risparmio*

Casacard è la tessera sconti gratuita e personale per il mondo della casa. Una rete selezionata di artigiani, negozi ed imprese che offre vantaggi esclusivi e concreti.

È sufficiente mostrare la propria Casacard presso il punto convenzionato al momento dell'acquisto o del preventivo di spesa.

La card è dotata di un piegherale nel quale sono segna-

lati tutti i punti convenzionati, divisi per categorie con i ri-

ferimenti utili e lo sconto applicato.



I negozi e le imprese sono stati selezionati sul territorio per l'ottimo rapporto qualità prezzo di partenza, al quale si aggiunge il vantaggio Casacard.

Casacard va ad aumentare i vantaggi di cui i soci dell'area reggiana possono godere.

Casacard è curata dalla cooperativa Naytes - centro servizi e sportello di assistenza per la casa a Reggio Emilia.



**CIR food**  
**è un'impresa di persone**  
**che lavorano con passione,**  
**protagonista e innovatrice**  
**di un miracolo tutto italiano:**  
**l'arte industriosa del ristorare.**

**U  
R  
C**

**Gruppo CIR food**