

CARTE *in* TAVOLA

Anno XXV - n. 4 - dicembre 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 13 novembre 2009



Spedizione in abbonamento postale - 70% - Filiale di Reggio Emilia - Stampa: Visual Project
Bologna - Redazione: Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia - Tel. 0522/53011
Fax 0522/530100 - E-mail: cir-food@cir-food.it - Web: www.cir-food.it



**Fusione
CIR-Coopservice,
brusca frenata**

**Il futuro?
È nel servizio**

*Il dibattito
sul "posto fisso"*

La mancata fusione CIR-Coopservice

Interviene il Presidente della CIR Ivan Lusetti

Il resoconto dell'incontro svolto con la sezione soci di Modena, riportato in altra parte del giornale, aiuta a comprendere gli umori, le opinioni e i commenti che circolano in cooperativa sul tema in oggetto; allo scrivente compete invece di riprendere i fatti più importanti che ne hanno caratterizzato il percorso nella speranza di trarne indicazioni positive.

Come noto, il 15 aprile 2009 i Consigli d'Amministrazione di CIR e di Coopservice, in contemporanea, deliberarono di dare avvio al progetto di fusione con l'impegno ad approvarlo entro il 30 giugno 2009, e di sottoporlo, nei mesi di settembre e ottobre, alla decisione dei soci. La deliberazione favorevole delle assemblee sociali avrebbe fatto partire l'unificazione dal 1° gennaio 2010.

Entro il 30 giugno 2009 entrambi i Consigli d'Amministrazione hanno approvato il progetto, frutto di un importante lavoro condiviso, fatto a più mani e in tempi stretti, affrontando e risolvendo fondamentali problemi come di seguito vengono elencati:

- Nuovo statuto.
- Nuovi regolamenti interni (Elettorale, Socio/Lavoratore, Ristorno, Prestito da soci e Soci speciali).

- Composizione del Consiglio d'Amministrazione: accordo per 20 consiglieri di cui 10 CIR e 10 Coopservice.

- Governance: presidente



Ivan Lusetti.

espressione di CIR e direttore generale espressione di Coopservice.

- Organizzazione di tipo divisionale.

- Incorporante indicata in CIR.

- Sede legale: concordata in quella che è divenuta la nuova sede di Coopservice (a Pratofontana di Reggio Emilia).

- Nuovo marchio.

- Sezioni soci da ridefinire entro un anno dall'unificazione, ipotizzandone quindici.

Come si può notare, sugli argomenti fondamentali oggetto del progetto di unificazione si era trovato l'accordo e, dopo l'approvazione dei due Consigli d'Amministrazione, lo stesso progetto è stato presentato alle organizzazioni sindacali nazionali e regionali in un apposito convegno tenutosi il 6 luglio a Firenze.

Eravamo tutti ben consapevoli che rimanevano importanti problemi da affrontare come l'integrazione fra le due cooperative, tenuto conto che operiamo in settori diversi e che nell'insieme applichiamo otto contratti collettivi nazionali di lavoro, ma si confidava di gestire il tutto nei primi tre anni di mandato del nuovo Consiglio d'Amministrazione, contando di risolvere progressivamente le questioni in ragione dello spirito costruttivo che animava i rapporti fra le due cooperative.

L'idea che ci guidava era costituire non solo la più grande cooperativa di lavoro italiana, ma soprattutto di costituire una nuova entità che fosse d'esempio per il rispetto dei valori cooperativi, quindi realizzare una cooperativa grande e innovatrice anche nella qualità dei rapporti con i soci, i lavoratori e i clienti.

A luglio le prime avvisaglie di cambiamento del clima dei rapporti; infatti CIR, anche per anticipare un po' i problemi, aveva chiesto di affrontare in agosto gli aspetti riguardanti il piano strategico (sviluppo commerciale, rapporti con il mercato, integrazioni e razionalizzazioni) e il progetto organizzativo (direzione generale, ruolo della presidenza, staff centrali); per questo ultimo lavoro erano stati programmati, nella prima settimana di agosto, incontri con la società di consulenza appositamente incaricata.

Buon
Natale
e felice
Anno
Nuovo



Anche quest'anno CIR food ha investito in solidarietà, diventando sponsor ufficiale della Nazionale Sindaci –

Onlus, che finanzia importanti progetti di carattere sociale rivolti alla protezione dei più deboli e dell'infanzia abbandonata e iniziative a sostegno della ricerca scientifica.

**Perché la generosità
è il nostro augurio
e il nostro regalo più bello**



Le sollecitazioni di CIR muovevano dalla volontà di poter affrontare le pre-assemblee dei soci previste ai primi di settembre, in condizione di poter rispondere nel modo più compiuto alle legittime domande su aspetti più dettagliati relativi al futuro della nuova cooperativa, tutto secondo abitudini e stile da sempre in uso in CIR.

Inoltre ci si voleva mettere in condizione di poter iniziare l'elaborazione del budget 2010 della nuova cooperativa già a partire da ottobre.

A dire il vero queste nostre sollecitazioni avevano creato qualche insofferenza nella delegazione di Coopservice, ma abbiamo interpretato le stesse come un normale momento di tensione, superabile allo stesso modo con cui attraverso una costruttiva discussione avevamo gestito altri problemi. Al riguardo avevamo concordato incontri separati con la società di consulenza per avere meglio idea delle aspettative e dei problemi; per CIR l'incontro con il consulente è avvenuto il 31 luglio.

Lunedì 3 agosto era in pro-

gramma un incontro congiunto con la presidenza nazionale dell'ANCST Legacoop per presentare il progetto approvato, e nella stessa circostanza il consulente comune, lo studio Labanti, ci avverte, telefonicamente, di essere in possesso di un parere legale che impone la necessità, per CIR incorporante, di prevedere una OPA (offerta pubblica di acquisto) delle azioni Servizi Italia spa (società quotata in borsa e controllata da Coopservice).

Emergono difficoltà legali

Il problema era noto fin dall'inizio alle parti, agli esperti del sistema cooperativo e alla società incaricata della revisione del bilancio di Servizi Italia spa; fino a quel momento, però, il tema era considerato problema vero, ma non ostativo al progetto di fusione così come predisposto. Si confidava nel fatto che non c'erano nel mondo cooperativo italiano dei precedenti.

Il Consiglio d'Amministrazione di CIR, già convocato

per il 5 agosto su altri temi, non può che prendere atto di detto parere e deliberare l'annullamento delle convocazione delle assemblee straordinarie dei soci, impegnandosi, nel contempo, a produrre un documento che verifichi possibilità e condizioni di ripresa del progetto di unificazione e soprattutto esprimendo la necessità di avere risposta ai tanti interrogativi che l'improvvisa escalation della situazione ha generato.

Siamo in pieno agosto, cerchiamo di informare al meglio i soci e gli organi di informazione, consapevoli che quando si parla di società quotate in borsa occorre avere molto rigore nella comunicazione per non incorrere in sanzioni e questo spiega il taglio molto criptico dei nostri comunicati.

Il 27 agosto il Consiglio di Amministrazione di CIR approva un proprio documento, motivato dal tentativo di recuperare la situazione, e lo invia alla presidenza di Coopservice e ad alcuni dirigenti di Legacoop Reggio, Modena ed Emilia Romagna che si erano nel
(segue a pag. 4)



(segue da pag. 3)
frattempo prodigati per cercare prima di capire ed in seguito di risolvere i problemi attraverso consultazioni ed incontri con le parti.

Trasparenza vuole che si affermi che, fino al momento di andare in stampa con questo numero di Carte in Tavola, Coopservice non ha dato alcuna risposta al nostro documento, né verbale né formale. Per contro, in incontri informali promossi da Legacoop, il Presidente Torreggiani ha comunicato che Coopservice, pur confermando la validità del progetto, in questa fase e per l'anno prossimo non ritiene possibile riprendere il percorso.

Responsabilmente abbiamo di comune accordo convenuto, al di là dell'interruzione del progetto, di consolidare e possibilmente incrementare i rapporti di lavoro fra le due cooperative e correttamente dobbiamo riconoscere che, proprio in questi mesi, si è partecipato in perfetta armonia a gare d'appalto anche a seguito di chiari e positivi accordi.

A settembre il gruppo dirigente CIR ha ripreso con impegno e determinazione obiet-

tivi e iniziative che nel frattempo erano rimasti fermi, nella chiara volontà di evitare qualsiasi contraccolpo alla normale vita aziendale e al riguardo abbiamo ragione per anticipare che anche l'esercizio 2009, anno molto difficile per il grave contesto economico in cui si colloca, si concluderà positivamente.

Nel frattempo, in occasione della costruzione del budget 2010, stiamo valutando ulteriori importanti opportunità di consolidamento e recupero della marginalità.

Ai soci diciamo che abbiamo fatto di tutto per gestire al meglio la situazione: con l'occasione occorre ringraziare tutti i dirigenti e i quadri che hanno contribuito con competenza, con grande coerenza al mandato ricevuto dai soci e rigore nella gestione del progetto.

Un particolare ringraziamento alla vice presidente Lorella Vignali e al prof. Giambattista Castagnetti (membro presidenza CIR) che con lo scrivente hanno condiviso i tredici decisivi incontri del gruppo di progetto CIR-Coopservice.

Infine, non nascondiamo la nostra amarezza per la strana conduzione della vicenda, infatti si è avvertita la presenza di altri fattori a noi non noti, che hanno portato a questa "brusca" interruzione; confidiamo che Legacoop (unica associazione di riferimento per Coopservice) abbia la capacità di comprenderle e di spiegarle anche a noi.

Per quanto ci riguarda, ripetiamo, non nascondiamo la nostra delusione per non aver saputo realizzare nei tempi previsti un progetto che tanta positiva attesa aveva generato nel mondo cooperativo; ci consoliamo con la ragione di sentirci con la coscienza a posto e confidiamo che il tempo, galantuomo per principio, potrà permettere di far emergere in modo più comprensibile ragioni, fatti e comportamenti che consentiranno a tutti di giudicare disgiuntamente le responsabilità delle parti di questa vicenda con la giusta serenità, consentendo a tutti di far tesoro di questa esperienza per trarne stimoli costruttivi e far riprendere i progetti.

**Il presidente della CIR
Ivan Lusetti**

Fusione CIR-Coopservice: storia di un'ordinaria discussione

Come i Comitati di sezione soci hanno discusso dell'improvviso stop ad un progetto nel quale avevano creduto

Il progetto di fusione tra CIR e Coopservice ha suscitato grande interesse tra i soci della nostra cooperativa. Nelle assemblee di bilancio, e ancor più nei numerosi incontri dei Comitati di sezione soci, il metodo, i tempi e i contenuti, elementi fondanti l'opinione dei soci, sono stati ampiamente condivisi. Si è espressa, in modo netto, la consapevolezza dell'importanza imprenditoriale e della valenza sociale di un progetto destinato ad aumentare le garanzie occupazionali dei soci e, più in generale, a promuovere il futuro dell'a-

zienda.

La battuta d'arresto, inattesa, ma ineludibile, ha ovviamente suscitato altrettanto interesse: per comprenderne le ragioni, per valutarne gli effetti e per abbozzare nuove strategie.

Come è costume della nostra cooperativa si è ricominciato il "giro" delle sezioni soci per discutere di questo importante argomento, informando e raccogliendo le osservazioni e l'umore dei soci.

Ad esemplificazione del modo di affrontare la questione e dei pareri raccolti,

proponiamo ai nostri lettori la sintesi del verbale della riunione del Comitato di sezione soci di Modena, nella quale si è ampiamente discusso dell'argomento, che ben si presta a rappresentare ciò che è avvenuto in tutte le altre sezioni soci. Precisiamo che l'incontro si è svolto il 3 settembre u.s. e dunque basato sulle informazioni aggiornate a quella data.

Siamo consapevoli che la forma con la quale proponiamo ai lettori un argomento di così grande importanza è piuttosto inusuale, ma vogliamo darle una forte valenza simbolica (e non solo simbolica) del nostro modo di essere.

CIR è un'impresa di grandi dimensioni e di grande successo sul mercato, che non rinuncia ad essere regolata da norme, valori e persone tipici di quell'originale forma di impresa che è la cooperazione.

Comitato di sezione soci di Modena Riunione del 03/09/2009

Ordine del giorno:

1 - Aggiornamento inerente il "progetto di fusione CIR-Coopservice".

2 - Proposte di iniziative sociali fino al mese di dicembre 2009.

3 - Varie ed eventuali.

(segue a pag. 6)



(segue da pag. 5)

Alle ore 17.15 la Presidente Lina Casarini dà inizio alla riunione. Sono presenti tutti i componenti del Comitato ad eccezione di Lorenza Zirolidi.

Sono inoltre presenti: il Presidente Ivan Lusetti, la Vicepresidente e Responsabile dell'Area territoriale di Emilia Est Lorella Vignali ed il Responsabile dell'area sociale Gino Montipò.

Lorella Vignali

Un imprevisto di carattere legale ha indotto le dirigenze di Coopservice e di CIR a rinviare tutti gli impegni inerenti le procedure di fusione già programmati, assemblee comprese.

I motivi che avevano dato avvio al progetto di una fusione derivavano da necessità di mercato.

Per la pianificazione del progetto era stato creato un comitato, così composto: da parte di CIR - Presidente, Vice Presidente e rappresentante soci sovventori; da parte di Coopservice - Presidente, Vice Presidente e Direttore Generale.

Questo comitato, coadiuvato da varie commissioni di lavoro, aveva già stilato la proposta di progetto di fusione (basato su di un livello paritetico tra le due parti), del nuovo Statuto e dei nuovi Regolamenti.

Già stabiliti i "vertici" della governance aziendale (Presidente espresso dalla CIR, Direttore generale espresso da Coopservice, Consiglio di Amministrazione formato da 20 persone - 10 CIR e 10 Coopservice), restavano aperte le questioni riguardanti la Direzione, da affrontare in incontri successivi già previsti.

La base organizza-

tiva sarebbe stata quella di tipo divisionale orientata ad integrare, nel corso del tempo, i vari servizi, sfruttando gli aspetti sinergici.

Gli alti costi di volturazione delle numerose licenze legate all'attività di CIR (d'esercizio, di sicurezza, ecc.) avevano spinto a prevedere una "fusione per incorporazione" di Coopservice in CIR.

Si sarebbe dovuti arrivare, quindi, alle assemblee separate dei soci, già calendarizzate ed in fase di convocazione per la presentazione e l'approvazione di quanto prodotto.

Tutto questo lavoro di progettazione ha dovuto subire una battuta d'arresto nel momento in cui è pervenuto alla CIR, il 4 agosto (anticipato telefonicamente il giorno precedente), un parere legale secondo il quale la società quotata in borsa della quale Coopservice detiene il pacchetto di maggioranza (attraverso una propria società), per entrare nella fusione avrebbe dovuto essere assoggettata ad un'OPA (offerta pubblica d'acquisto) da parte di CIR. Ragion per cui il progetto redatto, di fusione per incorporazione di Coopservice in CIR, era da ritenersi inappropriato.

Il Consiglio di Amministrazione di CIR, convocato il 5 agosto u.s., ha dovuto prendere atto del parere, anche perché la decisione di procedere ad una eventuale OPA avrebbe richiesto ben più ampia discussione in considerazione della grande cifra ipotizzata.

La CIR non sarebbe stata in grado, ovviamente, di sostenere una spesa di tale entità. Si sono pertanto dovute sospendere le assemblee, bloccando anche la spedizione di quattromila copie di "Carte in Tavola", nel frattempo stampate.

Nel corso della seduta successiva del C.d.A. è stato approvato un documento da indirizzare al Consiglio di Amministrazione di Coopservice che, dopo aver riproposto le motivazioni della fusione, gli "accordi" già raggiunti, la tempistica inizialmente prevista, si esprimeva e chiedeva di esprimersi, su quattro punti sostanziali.

1. Disponibilità a procedere nell'operazione, ma con tempi "certi", individuando nel 31 ottobre 2009 la data limite per trovare una nuova intesa.

2. Natura cooperativa dell'impresa e cioè: ruolo determinante dei soci e del Consiglio di Amministrazione, trasparenza, coinvolgimento delle

persone, essere e sentirsi di appartenere ad una vera squadra che si muove in coerenza con i principi e i valori cooperativi.

3. Il ruolo delle partecipate e controllate deve essere funzionale agli interessi della cooperativa, che è il centro degli interessi generali, privilegiando gli strumenti finanziari previsti per le cooperative.

Lina Casarini

Chiede ai presenti se abbiano domande da porre ai relatori sull'argomento esposto.

Giuliano Rabitti

Asserisce che di questa unificazione si era già parlato qualche anno fa e lascia intendere che si dovevano prendere informazioni più precise per evitare di trovarsi di fronte a smentite che possono portare discredito all'immagine della cooperativa ed aggiunge che, secondo il suo punto di vista, le eventuali espansioni dovrebbero limitarsi ai campi della ristorazione, eventualmente con Camst.

Si chiede come sia possibile, nell'ambito cooperativo, raggiungere un punto tanto avanzato del progetto senza raccogliere avvisaglie sugli ostacoli che ne bloccano il proseguimento.

Ritiene che un ostacolo di carattere tecnico come quello in esame dovesse essere previsto dai consulenti fin dall'inizio e data la situazione da essi provocata, dovrebbero essere allontanati dal progetto stesso, a meno che non vi siano dietro elementi di potere di altro genere riguardo ai quali non sia stato dato il modo ai soci ed alla stampa di conoscerne la realtà.

Afferma di conoscere la realtà di CIR,



con tutte le sue potenzialità e s'interroga su quella di Coopservice che, invece, non conosce: "è Coopservice che controlla la Società Servizi Italia o è il contrario?" ed aggiunge: "ma dov'erano questi signori prima che si addivenisse a formulare l'idea dell'unificazione?"

Esprime il suo scetticismo circa la possibilità che il progetto possa riprendere il suo cammino nel futuro mentre afferma questo principio: "quando si rompono i

piatti, poi non resta altro da fare che raccogliere i cocci!"

Conclude affermando che occorre "cambiare registro" affinché situazioni del genere non abbiano a ripetersi ed aggiunge che la commissione mista che era stata creata per la definizione del progetto avrebbe dovuto operare nel silenzio ed esternarlo solo nel momento in cui tutti gli elementi che lo avessero composto fossero stati del tutto certi.

Lina Casarini

Manifesta il proprio malessere riguardo alla sospensione del progetto nonché il parere che la cooperativa, in tale circostanza, esprime una cattiva immagine.

Anche lei esprime la sua critica sul comportamento dei consulenti e chiede se non vi siano elementi occulti di altro genere che abbiano avuto il potere di bloccare il processo ad un punto tanto avanzato della sua realizzazione.

Afferma che è bene, a questo punto, conoscere tutti gli elementi negativi e stabilire dei tempi entro i quali gli stessi debbano essere definiti per essere portati alla conoscenza dei soci ed aggiunge che non ci sarebbe nulla di scandaloso



nel dare informazione di un evento negativo che è possibile in qualsiasi realtà aziendale.

Esprime il proprio dispiacere per la mancata realizzazione di un'opportunità che, in momenti di crisi come quelli che si stanno attraversando, sarebbe stata particolarmente utile e valida.

Auspica che vi sia unità di vedute nell'ambito del C.d.A. al fine di assicurare la continuità di un equilibrio che ha sempre caratterizzato il governo dell'azienda e che vengano date ai soci tutte le informazioni necessarie a chiarire in pieno le ragioni del blocco, al fine di non creare sfiducia nell'ambito della base sociale stessa.

Franco Monzani

Si dice sorpreso, anche lui, circa il comportamento dei consulenti, mentre manifesta le sue perplessità circa la capacità della cooperativa di sostenere il peso di un'unificazione tanto gravosa e complessa.

Afferma che non ritiene scandalosa l'informazione sul blocco del progetto.

Ezio Forapani

Chiede quale sia il "peso" del fatturato della Società Servizi Italia nell'ambito di quel-

lo complessivo di Coopservice.

Ivan Lusetti

Informa che fattura 160 milioni, rispetto ai 440 milioni della cooperativa e che l'utile che produce rappresenta il 90% di quello dell'intero gruppo.

Maximiliano Frignani

Chiede se vi siano possibilità di superare l'ostacolo.

Ivan Lusetti

Risponde a Frignani, informandolo che la procedura viene decisa da Consob e l'informazione relativa è stata comunicata a CIR il giorno 4 agosto e le eventuali decisioni per l'acquisto, che avrebbero dovuto essere prese dal C.d.A., in caso positivo, non avrebbero potuto rispettare i tempi necessari all'eventuale acquisto delle azioni.

Catia Imbrogno

Informa circa l'opinione preoccupata dei soci cooperatori e dei dipendenti, riguardo alla realtà di trovarsi all'interno di un'azienda completamente diversa da quella attuale.

Giordana Ferrari

Informa del dubbio dei soci cooperatori circa il manteni-

mento dei diritti acquisiti ed aggiunge che molti di loro hanno manifestato soddisfazione nell'apprendimento del fermo del progetto, considerandolo positivo come elemento di approfondimento e di prudenza della Direzione aziendale.

Lina Casarini

Afferma che è positivo che nell'ambito dei lavoratori se ne parli.

Riguardo all'informazione da dare ai soci, fa presente che era

già stata stabilita una procedura ben precisa e cioè: si sarebbe cominciato con un rapporto dettagliato su "Carte in Tavola" e quindi, con una pre-assemblea il 10 settembre, per la preparazione di un'assemblea da attuarsi il 25 settembre.

È pertanto giusto dire tutto questo nelle strutture.

Patrizia Pedrini

Asserisce che se l'informazione sull'O.P.A. è giunta in ritardo, rispetto al lavoro d'avanzamento della progettazione, significa che c'è stata la volontà di qualcuno d'agire in tale modo.

Maximiliano Frignani

Fa sapere che in alcune strutture di Bologna si lavora a fianco di lavoratori di Coopservice che si meravigliavano del fatto che un'azienda come CIR, nella quale i lavoratori non si lamentano, andasse ad affrontare una fusione sicuramente problematica ed incerta.

Roberto Botti

Informa dei pareri raccolti "in giro per l'Italia" e fa presente che vi era soddisfazione per il fatto che nella fusione fosse salvaguardata l'etica del-
(segue a pag. 8)

(segue da pag. 7)
la nostra cooperativa. La scelta del Presidente di parte CIR sarebbe stata una garanzia ed ora, in parecchi, sono insoddisfatti che il progetto sia finito in tal modo.

Ivan Lusetti

Afferma che la notizia riguardo all'O.P.A., giunta improvvisamente nel pieno dell'estate, ha colto di sorpresa il Consiglio e la Direzione aziendale.

L'evento sospensivo crea un forte danno alle due aziende in quanto il mercato aveva manifestato molto interesse alla fusione ed alla forza della nuova impresa multiservizi, ed ora si rischia di perdere delle opportunità. Questo spiega anche la premura con la quale si era proceduto.

Risponde a Rabitti, precisando che l'unificazione con Camst invece, non avrebbe aumentato il potenziale aggressivo sul mercato in quanto le due aziende, produttrici di un'identica offerta, avrebbero raccolto la stessa domanda. Inoltre, non avrebbe potuto superare i limiti imposti dalla legge sugli appalti pubblici.

Riguardo alla comunicazione: rispetto ai soci, vi era l'obbligo di farlo, mentre nei confronti della stampa, l'assedio dei giornali è stato inevitabile.

Tornando ai soci, risulta evidente che non si poteva arrivare all'assemblea conclusiva senza un'adeguata campagna informativa: si sarebbero trovati di fronte alla necessità di esprimere un parere favorevole o contrario senza avere le basi motivazionali, assolutamente indispensabili per una decisione di tale importanza.

Molto importante era la necessità di tenere informate anche le organizzazioni sindacali e ciò è stato fatto.

Da parte CIR vi è stato il massimo impegno nella prepa-

razione del progetto. Non siamo in grado di dire se altrettanto è accaduto in Coopservice.

Il piano organizzativo era stato già definito e la relativa operatività si sarebbe realizzata gradualmente, nel corso dei tre anni che precedono il prossimo rinnovo del Consiglio d'Amministrazione.

Tutti gli aspetti riguardanti la procedura di preparazione del progetto sono stati basati sui principi e sull'esperienza della cooperazione, con una particolarità (anomalia) costituita da un'azienda quotata in borsa le cui quote di capitale sono soggette alle procedure della Consob.

"Anomalia" nel senso della completa mancanza di precedenti del genere nel campo della cooperazione in Italia.

Con la sospensione del progetto, venute meno le ragioni d'urgenza, si è concordemente deciso di riprenderne l'argomento sapendo che l'eventuale inizio operativo della fusione sarebbe potuto avvenire il 1° gennaio del 2011.

Giordana Ferrari

Chiede se, da parte di Coopservice, permanga l'intenzione di fondersi in CIR.

Ivan Lusetti

Dal momento dell'informazione sul rinvio e fino ad ora, non vi sono state occasioni utili a conoscere le loro reali intenzioni. In attesa di conoscerle CIR procede, comunque, nella gestione normale senza tenere in considerazione le eventuali probabilità della fusione, tanto che la Direzione sta già lavorando sulla preparazione del budget "2010".

Allo stato delle cose, infatti, CIR, non ritiene la fusione come un fatto attuabile entro breve termine. La discussione può continuare, se necessario, prendendo in esame i singoli aspetti del progetto in una lo-

gica di approfondimento da attuare da entrambe le parti che confermi, però, il clima di fiducia nella forma cooperativa d'impresa, che aveva fondamentalmente caratterizzato gli incontri precedenti.

La società quotata in borsa, pur essendo formalmente "controllata" (attraverso una apposita società), ha un "peso" molto importante in Coopservice. Da parte CIR risulta anche difficile capirne i comportamenti, i quali rispondono ad una logica diversa da quella che caratterizza il mondo cooperativo.

Lina Casarini

Afferma che vi è la necessità di parlare ai soci in tempi brevi e dato che sono stati previsti anche incontri informali, chiede al Comitato se sia opportuno procedere in questo modo, tenuto conto che molti di essi continuano ad interrogarsi su questa problematica.

Ivan Lusetti

Afferma che, prima di procedere a tale informazione occorre conoscere le intenzioni di Coopservice. Assicura che il corpo aziendale è stato informato tempestivamente.

Riguardo alle modalità della procedura, occorre porre molta attenzione ad ogni particolare onde evitare cattive interpretazioni, che potrebbero danneggiare l'immagine aziendale.

Gino Montipò

Interviene per informare che, insieme alla comunicazione sulla variazione dei tassi d'interesse sul prestito, è stata inviata ai soci titolari di un libretto di prestito sociale anche una breve nota sull'argomento in esame.

Tiene, poi, a precisare che l'edizione di "Carte in Tavola" di dicembre riporterà una descrizione dettagliata su tutti gli aspetti della sospensione.

Le assemblee di budget, nel corso del mese di febbraio, saranno ulteriormente aggiornate sull'argomento.

Ivan Lusetti

Porta l'attenzione dei presenti sull'andamento economico aziendale, aggiornato alla fine del primo semestre, ed informa che i dati sono positivi, oltre ogni previsione.

Lorella Vignali

Distribuisce ai presenti l'opuscolo contenente i dati riassuntivi del semestre e li commenta nelle voci di maggior rilevanza, sotto il profilo economico-gestionale, prima a livello complessivo aziendale e quindi, dell'area Emilia Est. Informa, in particolare, che l'incremento del fatturato dell'area di Bologna è dovuto parzialmente ad un centro pasti di recente acquisizione, ubicato nei pressi dell'aeroporto.

Ivan Lusetti

Interviene per precisare che il mese di luglio non ha dato buoni risultati e quello di agosto sarà peggiore. Prevede che i risultati negativi della crisi si rifletteranno in modo peggiore nei prossimi mesi, e auspica che la pandemia influenzale, peraltro già in atto, non produca effetti gravi sul volume della produzione dei pasti, sulle assenze per malattia dei dipendenti e sulle vendite in generale.

Terminata la discussione su questo argomento il Comitato passa a discutere le proposte di iniziative sociali da attuare entro la fine dell'anno in corso.

Alle ore 19,30 la Presidente ringrazia i presenti per l'attenzione e conclude la seduta.

La Presidente
Lina Casarini

Il Segretario
Ezio Forapani

Il futuro? È nel servizio

Intervista a Giuliano Gallini, Direttore commerciale e marketing di CIR food, rilasciata al quotidiano Il Sole 24 Ore

Dopo la crescita registrata lo scorso anno, CIR food, tra i migliori player nazionali nella ristorazione, non riposa sugli allori. E studia layout innovativi e nuove formule da asporto.

Archiviato un 2008 più che invidiabile, con un incremento dei ricavi dell'8,7% e un fatturato che ha tagliato il traguardo dei 356 milioni di euro, il Gruppo CIR food guarda ora con fiducia al 2010.

“Le linee guida per il budget 2010 e gli obiettivi di fatturato, rimangono quelli indicati nel piano strategico, – precisa **Giuliano Gallini** – ovvero diventare leader nella ristorazione scolastica, entrare maggiormente nella ristorazione ospedaliera e rimanere tra i protagonisti nei servizi per la pausa pranzo rivolta agli adulti. Sappiamo però che il business delle mense è calato del 10% e a determinare questa contrazione principalmente nella ristorazione aziendale e interaziendale è stata ed è la crisi economica. Tiene invece il settore pubblico con le refezioni scolastiche e le mense ospedaliere, anche se i pagamenti delle ASL arrivano con ritardi che sfiorano i due anni. Un altro settore di attività in espansione è quello dei buoni pasto: noi, grazie alla divisione Bluticket stiamo procedendo molto bene e abbiamo rivinto il grande appalto Telecom che ha un fatturato di circa 60 milioni di euro e con Bluticket card quest'anno ci siamo aggiudicati un importante appal-

to del mercato del buono pasto elettronico, quello per il Comune di Torino che ha un giro d'affari di 34 milioni di euro”.

“Per superare la crisi – continua Gallini – puntiamo ad estendere la nostra fetta di mercato acquisendo nuovi clienti, a mantenere il nostro portafoglio, a razionalizzare ed ottimizzare tutte le procedure per un necessario contenimento dei costi, ma ad intensificare le attività di ricerca ed innovazione tecnologica per garantire sempre i nostri alti standard di qualità.

Sul fronte della ristorazione commerciale, il 2009 si va chiudendo con un trend piuttosto stazionario. Le formule che proponiamo in questo segmento e che vanno a coprire il 19,5% del fatturato complessivo, sono diverse: i ristoranti a libero servizio RITA e le pizzerie-focaccerie Piazza del Sole.



Le attività dei locali ubicati all'interno dei centri commerciali negli ultimi mesi hanno registrato un trend stabile, quelli posizionati nei centri cittadini, nelle zone industriali e nei centri direzionali hanno segnato un calo delle vendite piuttosto marcato, intorno all'8-10%. Il che è andato necessariamente a determinare un certo rallentamento sulla pianificazione generale prevista per il 2010, e, più nello specifico, in quella relativa alle zone direzionali e industriali. Dopo aver inaugurato quest'anno tre nuovi locali, tra self service e food bar, e aver continuato l'attività di rebranding di RITA in altri quattro-cinque ristoranti – spiega Gallini – per i prossimi dodici mesi più che nuove aperture abbiamo in cantiere ristrutturazioni e ammodernamenti di locali già esistenti. Lo sviluppo, quindi, subirà un certo rallentamento, per poi riprendere a pieno ritmo quando il quadro economico generale sarà più incoraggiante.

Tutte le strutture di CIR food sono in gestione diretta, con personale dipendente e cuochi diplomati, formati e aggiornati presso l'Accademia di Ristorazione istituita dal Gruppo stesso. Siamo un'azienda vocata alla gestione diretta – sottolinea Gallini –. Dopo un paio di tentativi, diversi anni fa, abbiamo escluso il ricorso al franchising, una formula che nel settore dei bar e ristoranti in Italia non ci

(segue a pag. 10)

(segue da pag. 9)
sembra riscuotere particolare successo, sia per il carattere spiccatamente individualista della ristorazione del nostro Paese, sia per la stessa cucina italiana, poco incline, per la ricchezza e varietà, a standardizzazioni. Ricordiamo il guadagno dalla cessione del marchio Flash Cafè e dei relativi snack bar in franchising e il ridimensionamento dell'attività di Pastarito”.

La ristorazione commerciale d'accoglienza cambia look

“Acronimo di Ristorazione Italiana, RITA è il marchio con cui CIR food è presente nella ristorazione commerciale d'accoglienza. Gli oltre 50 locali dell'insegna (cui si aggiungono 20 self service con marchio di fantasia) si sviluppano in media su 500-600 metri quadri e si basano su una formula di ristorante a libero servizio, caratterizzata da una cucina tradizionale con ricette tipiche regionali italiane. Grazie alla sua flessibilità, però, l'offerta comprende anche piatti light, ricette internazionali e, in alcuni casi, la pizza. Il tutto per uno scontrino medio che si aggira intorno ai 7 euro, battuto esclusivamente a mezzogiorno. In diversi ristoranti, inoltre, è presente anche un corner caffè e uno snack bar. Una caratteristica comune dei nostri format – sottolinea Gallini – è la cucina espressa. Non utilizziamo prodotti surgelati né precotti. Ogni ristorante dispone di una sua cucina e di propri cuochi, e può proporre menù che, per nulla standardizzati, lasciano ampio spazio alla personalizzazione anche in base ai gusti e alle ricette locali. Il tutto, però, rigorosamente all'insegna della freschezza delle materie prime, fornite solo da pro-



duttori certificati e di accertata qualità igienico-sanitaria. Quello dei rapporti con i fornitori, infatti, è un aspetto di primaria importanza per CIR food. Disponiamo di una nostra piattaforma centralizzata – illustra Gallini –, che fornisce il 50% circa dei prodotti. Quelli, invece, più deperibili (latticini, pane, ecc.) sono acquistati localmente, ma sempre da fornitori selezionati dalla nostra struttura centrale.

In occasione di una delle ultime aperture, il ristorante self service RITA Rubino di Calerno (Re), è stato testato un layout innovativo, che facilita la presentazione dei prodotti. Tutto ruota attorno a una sola grande isola centrale, dove l'avventore può anche assistere alla preparazione dei piatti, scelti con particolare riguardo alla tradizione. I clienti – commenta Gallini – hanno molto apprezzato la proposta dell'isola centrale con lo chef al centro che prepara piatti freschi ed espressi. Per questo pensiamo di trasportare questo concept anche in altri locali”.

Formule genuine per un fast food all'italiana

“È stata, invece, studiata

per posizionarsi nella fascia dei fast food la formula di Piazza del Sole (otto locali collocati in città del Centro-Nord), dove food è inteso come tipici prodotti da forno italiani: pizza, sia tonda che al trancio, focacce, piadine romagnole, ecc., realizzate in loco, escludendo categoricamente impasti surgelati. In alcuni casi corner dei locali RITA, il format Piazza del Sole si sviluppa in genere su una superficie compresa tra i 40 e i 70 metri quadri e si colloca in luoghi di intenso traffico. Si tratta di una formula molto flessibile che può evolvere fino a completo fresh food, con un'offerta gastronomica più strutturata, arrivando ad occupare una superficie di 200 metri quadri, per un centinaio di posti a sedere”.

Ora il pranzo è a portata di mouse

Se sul programma di nuove aperture il Gruppo procede con la cautela che i tempi richiedono, sul fronte dei servizi la divisione ricerca e sviluppo conferma la propria vivacità. In risposta, per esempio, a una tendenza in crescente aumento, quella della pausa pranzo in ufficio, CIR food ha avviato lo scorso ottobre a Padova il progetto pilota del nuovo servi-

zio “10e10”. Da un recente studio condotto su 921 lavoratori, infatti, è emerso che per questo momento della giornata il 59% degli interpellati sceglie nuove forme di consumo, dalla “schiscetta” portata da casa al lunch box fornito dalle aziende, propendendo, in particolare, per piatti dietetici o vegetariani.

La Cooperativa Italiana di Ristorazione, dunque, si è attivata per rispondere in concreto alle nuove esigenze con un servizio ad hoc. Collegandosi al sito www.10e10.it (il nome si riferisce all'ora entro la quale è possibile effettuare la prenotazione) si può scegliere il proprio pranzo dal menu anche per i giorni successivi. La consegna dei piatti, preparati dal ristorante CIR food RITA La Cittadella, avverrà tra le 12.30 e le 15 direttamente sul luogo di lavoro. Il punto di forza della formula – prossimamente portata anche in altre città – “sta tutto nella qualità e varietà dei piatti – risponde Giuliano Gallini, Direttore commerciale e marketing di CIR food –; un'offerta che risponde a chi, impiegati, commercianti e liberi professionisti, vuole trascorrere la pausa pranzo in ufficio, offrendo prodotti di qualità e con un'ottima presentazione: finger food, piccoli panini, insalate, ecc. La risposta è stata decisamente soddisfacente. Dall'avvio del servizio non abbiamo ancora avuto un giorno senza prenotazioni.

Se per i clienti la formula è un servizio in più, per i nostri ristoranti self service significa senza dubbio una intensificazione delle vendite, offrendo anche un prodotto da asporto”.

Una dimostrazione pratica di come la costante attività di ricerca e sviluppo del Gruppo stia puntando sull'innovazione di prodotto e servizio più che sulla creazione di nuovi format.



Caritas in Veritate

I temi del lavoro e dell'economia proposti dall'enciclica di Benedetto XVI affrontati dalla cooperazione

Nei mesi scorsi è uscita l'importante enciclica papale sui temi dell'economia e del lavoro. È uscita in un momento di crisi economica mondiale che obbliga ad interrogarsi sui "fondamentali" dell'economia, sulle regole, sugli obiettivi e sui "valori" (o disvalori) che guidano il mercato dei capitali, la produzione e la distribuzione della ricchezza.

Il movimento cooperativo, da sempre impegnato a proporre e realizzare un suo originale percorso, guarda con molto interesse all'analisi proposta nell'enciclica, che si inserisce nel contesto della dottrina sociale della Chiesa, soprattutto là dove ripropone con forza il concetto di "bene comune".

Del resto l'economia cooperativa proprio a questo concetto si ispira: prima del capitale vengono le persone; persone che pensano non solo a se stesse, ma alle generazioni future e al bene della comunità.

Diamo conto di un interessante dibattito svoltosi nei mesi scorsi a Reggio Emilia e seguito da analoghe iniziative in molte altre province, organizzato dalla cooperativa Boorea e da Legacoop al quale hanno partecipato esponenti della cooperazione, della Chiesa, dell'Università: Giuliano Poletti, Presidente nazionale di Legacoop, don Gianni Bedogni, responsabile della Pastorale Sociale e del Lavoro della Diocesi di Reggio Emilia e Guastalla, Maria Giuseppina Muzzarelli, vicepresidente della Regione Emilia-Romagna, Alberto Melloni, dell'Università di Modena e Reggio Emilia, Ildo Cigarini Presidente di Legacoop Reggio Emilia.

L'iniziativa ha visto la partecipazione di un folto pubblico: presenti in sala anche molti importanti esponenti della pubblica amministrazione, tra cui il sindaco di Reggio Emilia Graziano Delrio, dell'Università, del mondo sociale ed economico, della cultura.

“Non deve stupire – ha det-

to il presidente **Ildo Cigarini** aprendo i lavori – che sia la cooperazione ad affrontare una riflessione sull'enciclica, visto che affronta importanti questioni legate all'economia, al lavoro e all'impresa, e li affronta con molti punti di contatto con quelli che sono i valori e i principi della cooperazione. L'iniziativa di oggi – ha poi spiegato il presidente di Legacoop – vuole innanzi tutto recepire un invito che l'enciclica del Papa fa a tutti noi, e cioè l'invito ad alzare lo sguardo, a guardare oltre il presente, a pensare a un futuro che anche nel mondo dell'economia sia ancorato a forti valori etici e morali. C'è un passo dell'enciclica indicativo: «*La crisi ci obbliga a riprogettare il nostro cammino, a darci nuove regole e a trovare nuove forme di impegno, a puntare sulle esperienze positive e a rigettare quelle negative. La crisi diventa così occasione di discernimento e di nuova progettualità*». Due concetti forti che richiederebbero uno specifico approfondimento. In modo forse un po' semplicistico potrebbero essere interpretati così: capire le cause profonde della crisi e mettere in campo una nuova progettualità economica e sociale”.

Approfondito l'intervento di **Alberto Melloni**, che ha esaminato l'enciclica raffrontandola anche con quelle precedenti di Papa Ratzinger e con quelle precedenti sui temi sociali. “Esiste una dottrina sociale della Chiesa? si è chiesto Melloni. In realtà non esiste una
(segue a pag. 12)



Il tavolo della relatori.

(segue da pag. 11)

unica dottrina sociale, ma diversi modi di approcciare le problematiche sociali. Papa Benedetto XVI propone una visione omogenea di questi approcci, riportando la dottrina sociale alla dialettica federazione, tema caro al Papa tedesco. È questo, per Melloni, è sia un punto di forza che di debolezza della "Caritas in Veritate". È anche un documento che può prestarsi ad un uso abbastanza improprio.

Per **don Gianni Bedogni** l'enciclica è una sistematizzazione della dottrina sociale della Chiesa, in cui il Papa propone di ripensare l'economia e i suoi fini. Per l'enciclica occorre una visione antropologica, perché oggi è evidente un deficit di umanesimo. Nella "Caritas in Veritate" il Papa ha voluto mettere in rilievo la complementarità dei due termini, dove la carità vuole significare la passione per l'uomo.

La vicepresidente della Regione ha affrontato il tema dell'etica e della coscienza. Sulla questione delle regole, che è stata affrontata da più interventi, **Maria Giuseppina Muzzarelli** ha sostenuto che non serve un'etica nuova, e non servono delle nuove regole, ma è necessaria la coerenza tra regole e comportamenti. Il fatto che l'economia – ha poi aggiunto la Muzzarelli – sia al centro dei nostri pensieri, non deve significare che l'uomo sia al secondo posto, ma significa che l'economia è funzionale all'uomo.

Il presidente nazionale di Legacoop **Giuliano Poletti** ha affrontato le questioni del mercato oggi: si è pensato per anni che l'obiettivo principale fosse estrarre valore dall'impresa, per creare valore esclusivamente per l'azionista. "Ma alla collettività, al territorio, ai lavoratori, allora cosa lasciamo?" L'etica dell'impresa non



è fare profitto, e basta. L'esperienza della cooperazione, per Poletti, a questo riguardo è significativa: le cooperative stanno sì sul mercato, ma ci

stanno rispettando i propri valori. "L'egoismo è un bene?" come sostiene qualcuno. Per Poletti gli egoismi di tutti non portano, attraverso il libero

mercato, al bene comune.

E infine, per Poletti, le classi dirigenti dovrebbero avere l'obbligo di dare il buon esempio.

È deceduto Leo Gazzini, uno dei soci fondatori della nostra cooperativa

Scomparso anche il notaio Gian Domenico Serri, che redasse l'atto costitutivo

Nei mesi scorsi ci hanno lasciato due persone legate alla storia della nostra cooperativa, che ricordiamo ancora con grande affetto.

Si tratta di Leo Gazzini, uno degli 11 soci fondatori della CRR, Cooperativa Reggiana di Ristorazione: la società che nel 1992, assieme a CORIS di Modena e COFERI di Ferrara, darà vita all'attuale CIR.

Leo Gazzini fa parte di quella generazione di cooperatori che con passione, so-



brietà nei comportamenti ma forte motivazione ideale, ha costruito, passo dopo passo, la forza della cooperazione.

Nel 2007 il Presidente della CIR, in occasione delle celebrazioni del trentennale

della cooperativa, gli consegnò una targa ricordo (**vedi foto**), a dimostrazione della riconoscenza e dell'affetto di tutti i soci.

L'atto costitutivo di CRR, al quale partecipò Gazzini, fu redatto, il 7 gennaio 1997, nella studio del Notaio Gian Domenico Serri, una figura di alto profilo professionale ed umano che ha accompagnato CIR in ogni suo importante passaggio. Anche a lui va il nostro riconoscimento.

Il dibattito sul “posto fisso”

*Il Governo deve passare dalle parole ai fatti.
In cooperativa lavoro più stabile*

La preferenza per il “posto fisso”, rispetto alla crescente “precarietà” del lavoro, dichiarata dal Ministro dell’economia Giulio Tremonti, ha suscitato, com’era prevedibile visto il “pulpito” dal quale proviene la sorprendente dichiarazione, un ampio dibattito.

Lasciando da parte la facile ironia sulla dichiarazione del Ministro, se cioè si riferisse al suo posto nel Governo, il tema proposto è di quelli importanti, perché dopo un lungo periodo nel quale si è legiferato in materia di “flessibilità” lavorativa, ora pare iniziare un periodo di riflessione sui risultati ottenuti.

È una riflessione alla quale intende prendere parte anche il Movimento cooperativo, non foss’altro per rimarcare il fatto che **l’attenzione all’occupazione e l’impegno per rapporti di lavoro regolari e stabili nel tempo sono una caratteristica costitutiva dell’impresa cooperativa**. È noto che fin dalle origini del Movimento l’obiettivo *lavoro* era al primo posto quando nasceva una cooperativa; e lo è ancora oggi, pur nella innovazione delle relazioni industriali che riguardano, ovviamente, anche le imprese cooperative che ope-

rano nel mercato.

Servono fatti concreti

“L’attuale dibattito sul cosiddetto *posto fisso* riconosce il valore dei buoni rapporti di lavoro – afferma **Paolo Cattabiani**, Presidente di Legacoop Emilia Romagna – che non si creano, però, con la bacchetta magica, ma per i quali servono fatti e politiche concrete, perché stabilità e flessibilità non siano condizioni antitetice e inconciliabili.

Nella nostra idea di un sistema produttivo competitivo, solidale e sostenibile, la flessibilità – continua Cattabiani – può non essere precarietà in un mercato del lavoro in cui si applichino politiche attive di formazione, di mobilità e con il necessario corredo di ammortizzatori sociali.

Stabilità vuol dire per il lavoratore maggiore tranquillità e per l’impresa valorizzazione del capitale umano, ma vuol dire anche, in una società moderna e in un’economia globalizzata, capacità di aggiornare le proprie competenze e, per l’impresa, possibilità di operare ristrutturazioni e inno-

vazioni produttive senza creare drammi sociali.

Anche per tali ragioni il dibattito apertosi, pur evocando un problema reale ed un obiettivo condivisibile, è monco. Mancano, infatti, all’appello, indicazioni concrete su come raggiungere un risultato che molti auspicano. Serve che il Governo, se crede a quel che afferma lo stesso Presidente del Consiglio, adotti le politiche conseguenti. **Per esempio, politiche incentivanti per quelle imprese che favoriscono e adottano rapporti di lavoro a tempo indeterminato**”.

Secondo un’analisi dell’Ufficio Relazioni Industriali di **Legacoop Emilia Romagna**, le imprese cooperative della regione aderenti a Legacoop (sono circa 1.600 con un fatturato 2008 di 25 miliardi di euro e un numero di occupati pari a 152 mila) utilizzano lavoro che, per il **92%**, ha il carattere della stabilità, con un **60% di occupazione femminile**.

La stabilità del lavoro è data sia dai rapporti a tempo indeterminato, quello che comunemente viene definito il posto fisso classico, che da un altro tipo di posto fisso, quello stagionale che si riattiva di stagione in stagione. □

Cresce la fiducia verso le cooperative

I dati in un sondaggio realizzato da SWG per Legacoop presentati a Cooperambiente

Secondo un sondaggio realizzato da SWG per Legacoop (indagine Cati e Cawi su un campione rappresentativo di 2.000 maggiorenti – ultima rilevazione 22-26 ottobre 2009) l'8% degli italiani ha molta fiducia nelle cooperative, il 64% abbastanza.

Percentuali molto più basse per le imprese di capitale, che raccolgono molta fiducia dal 4% e abbastanza dal 46% degli interpellati. A manifestare poca o nessuna fiducia nelle coop sono il 28% dei cittadini, percentuale che per le imprese di capitale sale al 50%.

Confortante anche l'andamento nel corso del tempo. Quel che è successo nel mondo dell'economia per il 73% non ha intaccato la fiducia

nelle cooperative, percentuale che scende al 62% per le imprese di capitali.

Forbice molto aperta, di conseguenza, anche tra coloro che hanno visto aumentare la propria fiducia (13% verso le cooperative, solo 5% verso le imprese di capitale) oppure viceversa diminuirla (33% per le imprese di capitale, mentre solo 14% per le cooperative).

“Il mercato cresce grazie al pluralismo di forme d'impresa e la crisi sta aiutando tutti a capire che non c'è solo l'impresa di capitali, ma che è nella pluralità delle forme e nella competizione tra loro che il mercato diventa più efficiente e capace di dare il meglio di sé”.

Lo ha dichiarato il Presidente nazionale di Legacoop **Giuliano Poletti** intervenendo all'evento iniziale di Ecomondo 2009, tredicesima edizione della fiera internazionale per lo sviluppo sostenibile tenutasi il 29 ottobre scorso a Roma.

Un pluralismo che i cittadini dimostrano di riconoscere e apprezzare.

“Le nostre imprese – ha spiegato Giuliano Poletti – hanno nel loro Dna l'obiettivo di durare nel tempo, di vivere più del loro fondatore. Per questo non possono non preoccuparsi delle conseguenze ambientali e sociali del proprio agire e della reputazione che acquisiscono sul territorio. Sono imprese diverse da quelle

di capitali, con una missione diversa”.

Per quel che concerne lo sviluppo sostenibile, in particolare, forte può essere il ruolo che le cooperative – presenti a Ecomondo per il secondo anno consecutivo con il padiglione Cooperambiente – possono giocare.

Cooperambiente è il salone dell'offerta cooperativa di energia e servizi per l'ambiente. Vi hanno partecipato oltre 100 imprese, riunite in 70 stand.

“Nei prossimi tre anni vogliamo sostenere la nascita – ha concluso Poletti – di mille cooperative: dalla crisi si esce così, non aspettando che passi la notte”.

Il Manifesto della Cucina Nazionale Italiana

Dopo il successo sul web del Giornale del Cibo, Martino Ragusa e il Gruppo CIR food presentano il libro che rilancia alla maniera dell'Artusi l'unità d'Italia a tavola

Il “Manifesto della Cucina Nazionale Italiana” lancia più di una sfida ai lettori. In controtendenza rispetto al panorama gastronomico attuale, Ragusa si fa portavoce delle istanze della “Compagnia del Cibo Sincero” invitando a riscoprire la ricchezza e la varietà della nostra cucina, una tradizione che vanta innumerevoli piatti da riscoprire. Ricette locali, neanche regionali ma piuttosto “di pianerottolo”, che non devono competere fra loro ma diventare, tutte insieme, la cucina nazionale italiana.

Attraversando tutto lo stivale, Ragusa ha raccolto nel suo Manifesto le infinite espressioni dell'eccellenza italiana a tavola, combinando stili, ricette e prodotti tipici, che da soli bastano per creare un piatto unico per gusto e inventiva. Da queste sinergie può e deve nascere dunque l'unità gastronomica nazionale,



un tesoro di cui ognuno di noi può davvero essere orgoglioso.

CIR food ha da subito accettato con entusiasmo di sostenere e collaborare alla diffusione di questa nuova cucina italiana, in cui emergono i tratti distintivi e i valori che l'azienda esprime: passione, professionalità, innovazione, creatività e sicurezza.

Quello nato fra Martino Ragusa

e CIR food può davvero definirsi un sodalizio “cultural-gastronomico”. Perché di cultura si tratta, considerando che l'obiettivo comune non è altro che la difesa della nostra tradizione culinaria, così ricca di espressioni da meritare uno spazio tutto suo sul web. Da quest'idea è stato fondato nell'aprile 2007 il sito web www.ilgiornaledelcibo.it, che oggi con 100mila utenti ogni mese è diventato al tempo stesso fonte di informazione sull'alimentazione e luogo di discussione della community.

Un network che non è soltanto virtuale, ma che costituisce la base associativa di un movimento, la “Compagnia del Cibo Sincero”, nata per svolgere un'attività di sensibilizzazione sulla qualità intesa come genuinità del cibo e sulla valenza emotiva dell'alimentazione.

Gli ingredienti c'erano dunque

tutti per sviluppare intorno al sito web e alla “Compagnia del Cibo Sincero” una nuova concezione della cucina italiana, rilanciando alla maniera dell'Artusi l'unità d'Italia a tavola. Martino Ragusa, nel libro “Il Manifesto della Cucina Nazionale Italiana”, è andato addirittura oltre, sfidando luoghi comuni, provincialismi e falsi miti stranieri, come i famigerati “spaghetti alla bolognese”. La proposta dunque è di valorizzare ogni tipicità, che sia un prodotto o una ricetta, perché da essa nasce la ricchezza della cucina nazionale italiana.

Al Manifesto, in libreria da fine novembre, hanno contribuito inviando proprie ricette numerosi gastronomi, appassionati di cucina e cuochi, tra cui gli chef di CIR food Massimo Guidetti, Davide Magnani, Simone Magnanini e Domenico Tramaglino.

Area Emilia Ovest: la cucina della tradizione servita in diretta nel nuovo self service di Calerno (RE)

Si tratta di un nuovo format

Parte da Calerno, nel reggiano, il progetto pilota di un nuovo format per i self service RITA

Il ristorante self service RITA Rubino, che CIR food presenta con una grande innovazione di progetto, è stato inaugurato sabato 26 settembre 2009 alla presenza del Sindaco di S. Ilario d'Enza, **Marcello Moretti**, del Presidente della CIR, **Ivan Lusetti**, e della Responsabile dell'Area Emilia Ovest, **Rossella Soncini**.

Nel nuovo locale, che sostituisce lo storico ristorante self service "il Moro", viene sperimentata una nuova formula di servizio, che consiste nella preparazione "a vista" dei piatti in un'isola al centro del locale.

Tradizione e innovazione si uniscono per offrire ai clienti i migliori piatti della storia culinaria emiliana. Materiali antichi come il legno ed il rame sono stati utilizzati per gli arredi dalle forme e dalle finiture moderne. Nel cuore del locale, all'interno di un'isola



posta al centro della sala, è possibile assistere alla preparazione dei piatti. Gnocchi di patate, tagliatelle e tigelle sono preparati sotto gli occhi dei clienti secondo le ricette tradizionali e accanto ad una classica affettatrice manuale è presente un'innovativa piastra di cottura ad induzione magnetica.

L'offerta di prodotti è molto ampia: ogni giorno è presente una selezione di primi piatti, secondi piatti di carne, pesce o vegetariani, contorni caldi, un buffet di verdure fresche, antipasti, piatti freddi, golosi dessert, e molto altro ancora.

Con 130 posti a sedere, un parcheggio dedicato e un confortevole corner bar, il ristorante RITA Rubino di Calerno, collocato in un'area ad alta densità imprenditoriale, offre alla clientela il "rito della buona tavola" per la pausa pranzo ad un prezzo equo.

"Nel creare il nuovo format di ristorazione per il self service RITA di Calerno – ha

sottolineato Ivan Lusetti – *abbiamo privilegiato il valore della tradizione e la genuinità dei piatti, mostrando in diretta la loro preparazione. Per CIR food si tratta di un'altra espressione di quella 'cultura della ristorazione' che da sempre caratterizza e orienta la nostra attività in Italia e all'estero".*

Per valorizzare la cucina emiliana, è stata allestita una bacheca dove i clienti possono leggere e portare a casa le ricette dei piatti della tradizione, proposte dagli utenti del portale online del Gruppo CIR food, www.ilgiornaledelcibo.it. Dalla sfoglia emiliana allo gnocco fritto un percorso nel gusto e un progetto per salvaguardare e far conoscere le ricette del territorio.

Il ristorante self service RITA Rubino si trova in Via Guido Rossa 5 a Calerno di S. Ilario d'Enza (RE), a 300 metri dalla Via Emilia, sulla nuova strada provinciale che da Calerno porta a Montecchio.



Giochi del Tricolore

Il servizio di ristorazione affidato a CIR

Dal 21 al 26 agosto Reggio Emilia ha ospitato la 4^a edizione dei "Giochi Sportivi Internazionali del Tricolore", evento sportivo all'insegna della fratellanza fra i popoli che, ogni 4 anni, trasforma la città in capitale mondiale dello sport giovanile.

Cinquemila giovani atleti tra gli 11 e i 17 anni, appartenenti a 150 squadre, provenienti da 31 Paesi europei, asiatici, africani e americani, si sono confrontati in 37 discipline, e in oltre 332 gare sportive.

A CIR food è stato affidato il delicato compito di "nutrire" i partecipanti. La nostra azienda si è infatti aggiudicata l'appalto per l'erogazione



del servizio di ristorazione collettiva presso il Villaggio "Olimpico", allestito, all'interno del Polo scolastico di Via Makallè, a supporto dell'ospitalità di atleti ed accompagnatori.

Per l'occasione è stato



predisposto un vero e proprio self service all'interno di una imponente tensostruttura approntata nel giardino del Polo scolastico.

Colazioni, pranzi e cene sono state prodotte, in legame rigorosamente fresco-caldo, presso il centro pasti Belvedere, cucina normalmente adibita alla refezione per gli alunni delle scuole del Comune di Reggio Emilia, e trasportati al Villaggio Olimpico dove uno staff selezionato di operatrici dell'Area Emilia Ovest ha provveduto alle operazioni di distribuzione.

Il menù elaborato per gli atleti, e tradotto in differenti lingue straniere, coniugava specialità tratte dalla cultura gastronomica locale a piatti alternativi per vegetariani e musulmani.

L'area adibita a mensa è diventata, fin dall'inizio della manifestazione, cuore dell'intero Villaggio sportivo. Non più semplice zona dove pranzare, cenare e fare cola-

zione, ma punto di incontro e socializzazione per atleti, giovani, volontari, responsabili, organizzatori, addetti stampa. Mentre alcuni mangiavano, altri chiacchieravano o si rilassavano e stringevano amicizia davanti ad un buon piatto di pasta. Un grande crogiolo di lingue e culture, nel quale la comune passione per lo sport diventa più forte delle stesse barriere linguistiche.

Sempre presenti e certamente determinanti del successo che CIR ha riscosso, per la qualità e l'efficienza del servizio erogato, le assistenti di produzione, **Giuliana Melioli** e **Loretta Guidetti**, che hanno organizzato e seguito ogni fase del servizio.

Nel corso della manifestazione sportiva sono stati distribuiti giornalmente circa 1.000 colazioni, pranzi e cene, per un totale di oltre 5.000 giornate alimentari complete.

Riceviamo e pubblichiamo

Oggetto: CIR food web - Consigli e Problemi

Messaggio per mail-qualita@cir-food.it su CIR food web - Consigli e Problemi da parte di **Fabio Corti**

Volevo complimentarmi con voi per il bar Midì di Mancasale (RE), da quando è stato ristrutturato è un piacere fermarsi sia per una semplice pausa caffè sia per un pranzo al volo.

Il locale sembra molto pulito ed ordinato, le ragazze sono sempre gentili e con il sorriso sulle labbra, cosa non scontata in questo periodo.

Sono rimasto piacevolmente sorpreso nel poter approfittare dei vostri servizi anche nel mese di agosto, essendo praticamente l'unico bar rimasto aperto nella zona.

Continuate così...
un affezionato cliente.

Gli uomini in cucina

Per i papà che vogliono mettersi alla prova

Il servizio istruzione del comune di Fiorano (MO), in collaborazione con CIR ha organizzato, nei mesi scorsi, un corso di educazione alimentare dedicato ai papà.

L'iniziativa partiva dal presupposto che oggi essere genitori significa sempre di più fare i conti con le trasformazioni socio-economiche in atto e che occorre trovare nuovi modi per esercitare le competenze genitoriali, tenendo conto del lavoro maschile e femminile.

L'essere padri moderni passa, dunque, anche dall'accettare la "sfida" della cucina, curando direttamente l'alimentazione dei propri figli, della moglie/compagna, degli amici, e impegnandosi nella gestione della cura e dell'organizzazione familiare.

L'Ufficio Qualità Prodotto dell'a-



rea Emilia Est ha partecipato all'iniziativa elaborando i menù per le serate di laboratorio di cucina, mettendo a disposizione la cucina del Nido d'Infanzia di via Messori, e la professionalità delle cuoche **Claudia Maffei** e **Tiziana Succi** che hanno guidato i

padri nella elaborazione di ricette semplici e veloci da gustare in famiglia o con amici.

Da sottolineare anche l'impegno dell'Assistente di Produzione **Serena Tona**.



Nuovo appalto ospedaliero

L'Ospedale San Gerardo di Monza

La ristorazione ospedaliera di CIR cresce ancora.

Grazie ad una nuova acquisizione, lo scorso 1 ottobre è infatti partita la gestione della ristorazione per degenti e dipendenti presso l'ospedale San Gerardo di Monza, una delle principali strut-

ture ospedaliere della Lombardia.

Il San Gerardo vanta svariati prestigiosi primati medico/chirurgici, un numero complessivo di oltre 500 posti letto, 1.500 dipendenti ed oltre 1.000 collaboratori esterni tra universitari e operatori sanitari.

La gara è stata condotta con un intenso lavoro che ha visto coinvolte le principali figure dell'area e dell'Ufficio Commerciale Centrale, e lo spirito di squadra è stato il fattore determinante anche per la buona riuscita dell'avviamento del servizio fornito da 110 dipendenti.

In tempi record, dopo che il Tribunale ha rigettato il ricorso intentato dal precedente gestore, il capo area **Ivar Bonafè**, coadiuvato dai suoi collaboratori (sul ponte di comando **Antonio Petrillo**, al suo fianco il neo assistente di produzione **Natale Ripamonti**, con la supervisione di **Daniela Spiga**), ha condotto con successo il varo della nuova

struttura.

Non è mancato il supporto di tutta l'area... ognuno al proprio posto di manovra!!!

Il contratto prevede un fatturato annuo di oltre 4 milioni di euro con durata biennale, rinnovabile per altri due anni.

Il servizio di ristorazione prevede vassoi personalizzati per i degenti, ed un servizio, tramite due linee di distribuzione self-service, per gli oltre 1.200 frequentatori giornalieri del ristorante aziendale.

Tra gli impegni di CIR è prevista la ristrutturazione del ristorante aziendale con la realizzazione di una pizzeria e l'aggiornamento di alcune apparecchiature della cucina.

Completano il quadro operativo la consegna dei pasti ad alcune strutture sanitarie della stessa Azienda Ospedaliera sul territorio monzese e di alcuni comuni limitrofi.



Ad Albese con Cassano (CO) la CIR cresce

Il Responsabile del centro cottura di Albese con Cassano, in provincia di Como, **Mario Furini**, è particolarmente orgoglioso del proprio lavoro e di quello della cooperativa.

Ci comunica che un anno fa la CIR, in provincia di Como, non era proprio conosciuta, ma che ora la cooperativa ha vinto appalti in quasi tutti i paesi nei dintorni di Albese

con Cassano, incrementando la propria produzione di 1.200 coperti al giorno.

“Infatti anche la mia cucina – ci scrive Furini – dai 300 coperti al giorno è passata ai 550 e con grande soddisfazione di tutto lo staff.

Stiamo raccogliendo i frutti del lavoro svolto nell'anno precedente e dell'impegno del nostro 'capo' **Barbara**

Pagani per l'impegno che ha messo per far conoscere l'azienda sul territorio.

Nel mese di ottobre si è svolta la seconda edizione del corso di cucina per i cittadini di Albese e stiamo organizzando, come nell'anno scolastico precedente, i menù regionali per gli alunni delle scuole elementari di Albese.

Abbiamo prenotazioni per

pranzi delle Associazioni locali e nel mese di dicembre ci sarà il Villaggio degli Elfi (manifestazione per i bambini che dura fino al 6 gennaio).

Ah mi dimenticavo, abbiamo anche un piccolo self service che senza una specifica pubblicità incomincia a crescere come clientela”.

□

Mantova

A Legnago (VR) menù a km 0

CIR vince l'appalto anche per la qualità del menù

Menù a km zero per oltre 1.000 alunni delle scuole di Legnago che dal 15 settembre pranzano nelle mense scolastiche gestite dalla nostra cooperativa con alimenti freschi e di stagione, garantiti all'origine e legati al territorio.

L'iniziativa km zero, lanciata un anno fa dalla Coldiretti e accolta favorevolmente da molte Amministrazioni, mi-

ra a valorizzare l'agricoltura tipica sostenibile ed in particolare i fornitori locali, che producono frutta e verdura, latte, formaggi e uova con alti livelli di salubrità e di qualità

Utilizzare fornitori locali è inoltre un metodo per abbattere i costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese di produzione per oltre il 30%.

“Il menù a filiera corta – ha sostenuto il responsabile dell'Ufficio Scuole **Gianni Grassi** nel corso della presentazione del servizio – è un'iniziativa che si colloca all'interno di un programma di educazione alimentare e di conoscenza del territorio che coinvolgerà gli oltre 1.000 bambini delle scuole materne elementari e medie. L'obiettivo è di rendere più informate le giovani generazioni su quello che le circonda: l'ambiente, la salvaguardia della natura, la va-

lorizzazione della manodopera locale, in un percorso di conoscenza nutrizionale che parta dalla nascita dei prodotti fino al loro arrivo sulle nostre tavole. I bambini che imparano a mangiare correttamente oggi, saranno in futuro degli adulti più sani e consapevoli”.

Il Responsabile commerciale di CIR food **Gianfranco Lovison** ha illustrato la tipologia del servizio e ha presentato l'azienda, le sue finalità, le sue dimensioni, i valori che la guidano.

CIR food, nel progetto tecnico di servizio presentato in sede di gara, ha offerto prodotti ortofrutticoli provenienti da fornitori che distano al massimo 50 km dai luoghi di consumo: in particolare la ditta Brio Spa con sede a Zevio, che da anni produce e commercializza ortofrutta biologica coltivata in territori limitrofi, garante della freschezza e stagionalità dei prodotti.



Da sinistra, il presidente di Brio Spa **Paolo Steccanella**, **Gianfranco Lovison**, il sindaco di Legnago, **Roberto Rettondini**.

La cucina di epoca romana

CIR ha collaborato ad un'iniziativa del Museo Nazionale Atestino e del Comune di Este

In occasione della giornata mondiale dell'alimentazione, venerdì 16 ottobre u.s., il Museo Nazionale Atestino ed il Comune di Este hanno organizzato una serata di "archeologia" culinaria con degustazione di piatti confezionati se-



Il gruppo di lavoro impegnato ad Este.

Una "medaglia" per la ristorazione militare

Riceviamo e pubblichiamo



SEZIONE RIFORMIMENTI E MANTENIMENTO DI TREVISO
DIREZIONE

Prot. n. 7812 Cod. Id. 1.6 Ind. Cl. 10.5.6
Annessi n.

31100 TREVISO, 29 ottobre 2009
1258704 Primo Mar. BUSIELLO

OGGETTO: ristorazione di catering completo presso la Caserma "A. BOLTAR" di TREVISO.

A: **CIR FOOD "Cooperativa Italiana di Ristorazione"**
Via Nobel 19 42100 - **REGGIO EMILIA**

Rappresentante per la Ditta
Sig.ra Mara DALLA LIBERA 35100 - **PADOVA**

1. Come noto, nell'ambito del servizio di vettovagliamento, l'attività di ristorazione fornita da Codesta Ditta evidenzia ottimi livelli complessivi; in particolare, assume grande rilevanza la flessibilità con la quale viene posta in essere la capacità di adeguarsi alle richieste di questo Ente.
2. In tale ambito, il Servizio di Ristorazione dell'Ente viene apprezzato dai commensali, ma preme sottolineare maggiormente:
 - le capacità dimostrate in occasione del 2° "Raduno Interregionale degli Autieri", evento che ha visto oltretutto anche la partecipazione di personale estraneo all'Amministrazione Difesa;
 - i commenti positivi, sia in merito al livello organizzativo-professionale, sia specificamente quello qualitativo dei pasti confezionati, esternati dalla Commissione Ispettrice nella recente Ispezione Tecnico Militare disposta dal Comando Logistico Nord.
3. Pertanto, è gradita l'occasione per comunicare quanto sopra riportato, con l'auspicio del raggiungimento di livelli di collaborazione sempre più prestigiosi.

IL DIRETTORE
Col. tram. F. FELLEGRINO

condo antiche ricette.

Il gruppo di lavoro di CIR food impegnato ad Este nelle gestioni delle cucine scolastiche comunali, armato di energia, professionalità ed un pizzico di spirito temerario, si è cimentato, con ottimi risultati, nella preparazione di ricette della "cucina di epoca romana".

Alla riuscitissima serata, dedicata alla riscoperta delle abitudini del Veneto antico e non solo, hanno partecipato il Sindaco del Comune di Este **Giancarlo Piva** e le autorità locali, i rappresentanti del Museo Nazionale Atestino, una cerchia di esperti del settore, e tanti altri ospiti interessati all'argomento.

Il buffet allestito dal personale CIR sulla scorta delle preziose informazioni dell'Archeologa **Alessandra Toniolo**, ha saputo offrire ottime degustazioni.

I delicati connubi tra dolce e salato, come ad esempio i

funghi al miele, i sapori "forti" come il pane alla ricotta con la mousse di formaggi all'aglio, e tanto altro ancora, hanno abbattuto in un attimo anche le barriere degli assaggiatori più scettici.

Insomma, una serie di ricette dai sapori insoliti e, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, molto accattivanti. Inoltre, data la zona ricca di ottimi prodotti locali, non sono mancati: il prosciutto crudo di Montagnana ed il vino dei Colli Euganei.

La serata ha visto impegnati il dott. Mauro Rottoli del Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como che ha sapientemente descritto "Il paesaggio agrario nel Veneto" antico e successivamente l'Archeologa Toniolo che ha tenuto un originale "corso di cucina".

Tanti gli apprezzamenti alla cura e all'organizzazione del servizio che CIR food, in particolare le colleghe di Este, ha saputo offrire.

Refezione scolastica di Recco (GE) e di Andora (SV)

*CIR food si aggiudica importanti appalti
e rafforza la propria iniziativa nell'area*

Recco

Con l'inizio dell'anno scolastico 2009/2010, dopo aver vinto in estate la relativa gara d'appalto, CIR ha cominciato a gestire le cucine ed il relativo servizio di refezione scolastica del Comune di Recco, in provincia di Genova.

La durata di questo appalto è di ben nove anni con decorrenza dal 1/9/2009 e scadenza il 31/8/2018. Il valore complessivo presunto del contratto, per tutta la durata dell'appalto, sarà di 3.040.818,43 euro (IVA 4% esclusa).

Per l'espletamento del servizio CIR utilizza i centri di cottura presenti nei plessi di Via Massone e Via Milano, con personale proprio appositamente incaricato, e provvede quotidianamente al trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Milano ai terminali di Megli e di San Rocco. Gli utenti che usufruiscono del servizio sono circa 500.

Con questo nuovo appalto CIR rafforza la sua presenza nel Golfo Paradiso, considerato turisticamente una delle zone più belle e caratteristiche della Liguria. In questa zona fornisce già

da diversi anni il servizio di refezione scolastica agli alunni delle scuole site nel Comune di Camogli (GE).

Una curiosità: la notorietà di Recco ha da tempo varcato i confini nazionali per una prelibatezza chiamata Focaccia "col" Formaggio ("al" formaggio sono le altre versioni "non autorizzate", spesso neanche lontane parenti, che sono fiorite fuori Recco sull'onda del successo dell'originale).

Si narra che questo prodotto esistesse già nel Medioevo, all'epoca della terza crociata.

Andora

Con l'inizio dell'anno scolastico 2009/2010, CIR food gestisce la ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e del campo solare estivo del Comune di Andora (SV). La durata dell'appalto è di tre anni e l'importo contrattuale riferito al primo triennio è pari ad 714.806,58 euro al netto di IVA. È previsto un rinnovo per un ulteriore triennio.

Il servizio viene effettuato nei seguenti immobili/aree di intervento, site nel Comune di Andora:

- Via Piana del Merula n.

3, ove sussiste il centro cottura unico a servizio di tutti i refettori, con la presenza di un refettorio per scuola dell'infanzia (e per campo solare nei mesi di luglio ed agosto).

- Via Cavour n. 21, nel plesso scolastico che ospita primarie e secondarie di primo grado, con la presenza di un unico refettorio con locale annesso.

- Via Molineri n. 11, in Località Molino Nuovo, ove sussiste un refettorio unico per le scuole dell'infanzia e scuola primaria.

In precedenza il Comune di Andora autogestiva il servizio con proprio personale, più personale esterno. Sono rimaste nel centro cottura, in sinergia con il personale CIR food, due dipendenti comunali. Con questo nuovo appalto, CIR incrementa la sua presenza anche nella Provincia di Savona, ove annovera già clienti importanti quali ad esempio i Comuni di Albenga, Alassio, Borghetto Santo Spirito, Loano e Carcare.

Dal mese di ottobre, sempre in Provincia di Savona, CIR è diventato anche il nuovo fornitore del servizio di refezione scolastica del Comune di **Calice Ligure** per la durata di un triennio.

Modena: le prossime iniziative

Interessanti proposte per i soci

Il Comitato di sezione soci, incoraggiato dalla buona riuscita delle attività promosse e realizzate, ha deliberato il calendario delle prossime iniziative.

Visita della mostra "L'incanto della pittura" al Castello Sismondo di Rimini, Domenica 24 gennaio: partenza del pullman ore 7,00 - ritorno in serata.

La Pinacoteca di Boston (U.S.A.), in occasione della ristrutturazione delle sue sale, ha prestato le sue opere alla città di Rimini per una mostra, unica al mondo, che comprende opere dei più grandi pittori, dal Rinascimento al 20° Secolo.

Al termine della visita è previsto il pranzo, a base di pesce, al ristorante "Bella Rimini".

Nel pomeriggio, possibile

visita al castello ed alle pievi romaniche di San Leo.

Quote di partecipazione per il numero minimo di 30 persone: soci 70 euro; famigliari 90 euro; ragazzi fino ai 12 anni 30 euro.

Prenotazione entro il 7 gennaio.

Spettacolo di burattini

In occasione del prossimo carnevale si pensa di organizzare un pomeriggio per i bambini con spettacolo di burattini e piccolo rinfresco tipico. L'iniziativa si svolgerà nella seconda domenica di febbraio. Il programma dettagliato è in fase di definizione. Gli interessati potranno avere notizia del luogo e dell'ora della manifestazione, presso le strutture CIR. Lo spettacolo sarà gratuito.

Gita a Parigi

Settimana 8/14 maggio:

Parigi, visite alla città, a Versailles (Castello e Parco), a Eurodisney, pomeriggi liberi. Viaggio in aereo (orario da definire).

Quote di partecipazione per il minimo di 30 persone: soci 700 euro; famigliari 845 euro; ragazzi fino a 12 anni 400 euro (supplemento per camera singola 290 euro). Tasse aeroportuali 60 euro circa.

Prenotazione entro l'8 marzo.

Visita a Gardaland

Domenica 5 settembre: partenza del pullman ore 8,00. Ritorno in serata.

Quote di partecipazione per un minimo di 30 persone: soci 45 euro; famigliari 55 euro; Supplemento per il pranzo: Gran menu Gardaland (tutto a scelta) 13 euro; menu veloce (sempre a scelta) 10 euro. Prenotazione entro il 27/08.

Visita alle Grotte di Frasassi



Buona partecipazione e ottima riuscita della gita organizzata lo scorso 25 ottobre alle ormai notissime Grotte di Frasassi.

Accompagnati dalla simpatia di Matteo, l'autista del pullman, dalla guida esperta delle grotte e dalla qualità del menù proposto al ristorante di Pierosara, i partecipanti hanno apprezzato l'organizzazione e la meta scelta dalla sezione soci di Modena, dichiarandosi pronti per altre gite.

Ancora un successo per la serata di beneficenza dell'Associr di Reggio Emilia

Grande partecipazione di pubblico (soci e famigliari) sabato 24 ottobre 2009 alla tradizionale serata di beneficenza organizzata dall'Associr di Reggio Emilia.

Al Teatro Regiò di Via Agosti, a Reggio Emilia, gremito "in ogni ordine di posti" da oltre 300 attenti e divertiti spettatori, i comici dialettali Silvia Razzoli ed Enzo Fontanesi hanno presentato il meglio della loro vasta produzione.

L'incasso della serata è stato devoluto all'A.D.M.O., Associazione Donatori Midollo Osseo, di Reggio Emilia. Prima dello spettacolo, la rappresentante dell'A.D.M.O., insieme alla Vice presidente del Comitato soci di Reggio Emilia Silvia Marmiroli, ha illustrato gli scopi e le finalità dell'Associazione.



Il Presidente del Gruppo CIR food, Ivan Lusetti – presente all'iniziativa insieme alla Responsabile dell'area territoriale Emilia Ovest, Rossella

Soncini – si è complimentato con gli organizzatori, ed in particolare con **Katia Orlandini** e **Lorella Iori**, per l'ottima riuscita della serata.

Nuove convenzioni

- SUN FASHION (estetica) - Via Meuccio Ruini 2, Reggio Emilia - Tel. 0522/1715219 - Sconto 15%.

- KALO CENTRI DI DIMAGRIMENTO ESTETICO (Centro dimagrimento ed estetica tradizionale) - Via

Carmi 2 (di fianco al nuovo Conad) - Tel. 0522/901035 - Sconto 20%.

Week-end in Val di Fassa

Da venerdì 15 a domenica 17 gennaio 2010, l'Associr organizza un fine setti-

mana sulla neve a Moena, in Val di Fassa.

Per informazioni ed

iscrizioni rivolgersi a Katia Orlandini tel. 0522 530263.

Nuova convenzione

“Teatrando” Associazione Culturale Teatro San Babila - Corso Venezia 2/a Milano Tel. 02/765.469 riconosce ai soci CIR un

particolare sconto su prossimi spettacoli: Sogno di una notte di mezza estate - Re Lear - La bisbetica domata.

Platea 20 euro, ridotto 14 euro.

Balconata intero 15 euro, ridotto 10 euro.



Ringraziamenti per le donazioni di Associr

Si informano i soci delle lettere di ringraziamento ricevute in seguito alle donazioni effettuate con i proventi delle attività sociali.

La società cooperativa sociale ONLUS Fiordiloto ringrazia per la generosa donazione (1.500 euro) a sostegno delle attività sociali promosse a favore di persone diversamente abili.

Anche l'Associazione San Martino ONLUS (Centro assistenza disabili) di Legnago, ringrazia per la donazione di 1.035 euro in memoria della cara Sig.ra Giuseppina Zamperlin.

“Siamo onorati di essere stati scelti quali beneficiari di tanta solidarietà umana – scrive alla Presidente della sezione soci Anna Maria Faccin, Mauro Saldi, presidente del-

l'Associazione S. Martino – che ci sostiene nella nostra attività e che ci spinge a continuare nell'impegno e nella scelta di essere vicini alle persone più deboli. Esprimendo la più sentita partecipazione al vostro dolore e ringraziandovi di cuore per il meritevole gesto, anche da parte degli ospiti e delle loro famiglie, cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti”.

Nozze in villa



Anche Matteo Campisi, Responsabile commerciale dell'area di Mantova, si è sposato. “Finalmente” sostengono i colleghi mantovani. Matteo e Marcia, la sposa, hanno pronunciato il fatidico “sì” nel corso di una cerimonia evangelica, officiata il 29 agosto all'interno di Villa Pigozzi, a Pieve di Coriano: un'incantevole villa del 1700, immersa in un parco di 25.000 mq.

Bella la sposa, emozionantissimo fino alle lacrime lo sposo.

Dopo la cerimonia gli sposi e i loro 130 ospiti sono stati allietati dal nostro eccellente servizio di catering.

A Matteo e Marcia gli auguri di tutta la CIR.



FRANCIA

BRUT



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE