

# CARTE *in* TAVOLA

Anno XXIII - n. 3 - dicembre 2007 - Periodico trimestrale - Proprietà: Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c. - Direttore responsabile: Alfredo Spaggiari  
Autoriz. del Tribunale di R.E. n. 545 del 25/2/83 - Chiuso in redazione il 17 luglio 2007



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 - Email: cir-food@cirfood.it - Web: www.cirfood.it



**Gli impegni  
per l'esercizio  
2008**

**Rinnovo  
dei Comitati  
di Sezione**

*Pastarito  
cambia vestito*

## Gli impegni per l'esercizio 2008

*Alcune domande al Presidente Ivan Lusetti*

Al momento di andare in stampa, il Consiglio di Amministrazione, la Direzione aziendale, le direzioni territoriali, ogni struttura operativa, hanno già compiuto una buona parte del lungo percorso che conduce la Cooperativa a definire e proporre ai soci gli obiettivi e le attese del Budget 2008.

Approfittiamo dell'uscita della nostra rivista per anticiparne qualche contenuto rivolgendo alcune domande al Presidente del Gruppo CIR food Ivan Lusetti.

*Presidente, che cosa ci dobbiamo aspettare nel 2008?*

L'elemento più preoccupante è la previsione di un forte aumento del costo del lavoro e delle materie prime: due voci per noi fondamentali.

Si prevede un aumento del costo del lavoro, certo perché conseguente al rinnovo del Contratto Collettivo, del 6,5% (2008 su 2007), e un aumento del 6,1% delle materie prime riferite al nostro paniere d'acquisti. Del resto sono note le vicende legate ai derivati del grano (pane, pasta, ecc) e del latte (formaggi, yogurt, ecc.), che stanno determinando aumenti dei prezzi al consumo molto consistenti.

Se a questo aggiungiamo che nel nostro settore è prassi ancorare l'adeguamento prezzi all'inflazione, attualmente all'1,9%, ma solo nella misura del 75% nei contratti pubblici, è ben comprensibile quali sfor-



Il Presidente del Gruppo CIR food  
IVAN LUSETTI

zi dovremo compiere per tenere in equilibrio il nostro bilancio d'esercizio.

*Ma dovremmo poter contare anche sulla riduzione del cosiddetto "cuneo fiscale".*

Le decisioni del Governo ci permettono un recupero stimato attorno all'1,9% del costo del lavoro, certo un discreto "risarcimento" per averci tolto la disponibilità delle somme destinate al TFR, ma insufficiente a coprire il divario tra costi e ricavi.

*Cosa possiamo fare, dunque, per affrontare queste nuove "difficoltà"?*

Occorre contenere le dinamiche dei costi delle materie prime con interventi sui menù, sul rispetto delle grammature, rinvigorendo le azioni di lotta agli sprechi.

Sono necessari il controllo preventivo e in tempo reale degli ordini, azioni di razionalizzazione e semplificazione delle gestioni, rigore massimo nei comportamenti, produttività.

Il tutto, come sempre, nel rispetto della legalità e degli obblighi di legge e con l'obiettivo di contenere l'aumento dei costi sul 3-3,5%.

*Oltre a schierare meglio la difesa, però, l'allenatore deve trovare anche le migliori strategie d'attacco.*

Certamente. Innanzi tutto l'area commerciale si dovrà impegnare in azioni di recupero prezzi, coerenti con le dinamiche dei costi.

Poi, come sempre è successo per la nostra azienda, si dovrà puntare allo sviluppo del fatturato in modo da recuperare, con maggiori volumi d'affari, i margini necessari alla nostra tranquillità operativa.

Non vanno trascurate, inoltre, azioni di sensibilizzazione dei clienti, concordate con le Associazioni imprenditoriali, tese a sottolineare la straordinarietà della situazione di mercato e a dividerne le difficoltà.

Abbiamo anche un problema che riguarda l'area finanziaria: il versamento del TFR all'INPS contribuisce a ridurre la nostra liquidità e il ritardo dei pagamenti, in particolare delle ASL, fa aumentare questa voce di un milione di euro ogni mese (abbiamo superato i 45 milioni di euro di ritardo pagamenti da clienti).

Occorre, allora, rendere prioritario il recupero dei crediti, anche da parte dei commerciali, che sono a diretto contatto con il cliente e ne conoscono le caratteristiche ope-



**CIR porge a soci, dipendenti, clienti ed istituzioni i migliori auguri di buone feste**

rative. Ma soprattutto occorre intervenire sulle pubbliche amministrazioni affinché il ritardo cronico dei pagamenti, fenomeno esclusivamente italiano, venga risolto, per consentire alle imprese di “respirare” e godere di un giusto diritto.

*Una puntuale valutazione delle difficoltà e delle potenzialità è alla base di una corretta gestione. CIR si è sempre caratterizzata per serietà, impegno e trasparenza nei confronti dei soci.*

*Presidente, faccia capire ai soci se CIR è in grado di superare con un risultato positivo anche il prossimo esercizio economico.*

Stiamo ancora lavorando per mettere a punto tutte le iniziative atte a presentare ai soci, in occasione delle assemblee di Budget, una proposta di lavoro in linea con l'esperienza della Cooperativa che, non dimentichiamolo, non ha mai chiuso un bilancio in “rosso”.

Inutile nascondersi che il quadro che si delinea è molto serio e che si rendono necessari urgenti e puntuali cambiamenti di rotta, azioni coerenti di razionalizzazione e contenimento dei costi, adeguati ed efficaci interventi sul recupero prezzi, tutte azioni sicuramente difficili e impegnative, ma assolutamente indispensabili.

Aggiungo che personalmente, nella mia lunga esperienza aziendale, non è la prima volta che mi trovo ad impattare periodi oggettivamente difficili; siamo sempre riusciti a superare le difficoltà contando sulle competenze professionali, l'energia creativa del nostro personale e la sana voglia di misurarsi con spirito vincente nelle situazioni difficili: ho ragione di pensare che sarà così anche in questa occasione.

Inoltre va detto che siamo in buona compagnia, in quan-



to gli operatori del nostro settore sono come noi impegnati ad affrontare gli stessi problemi.

*Qualche ulteriore considerazione merita il rinnovo dei Comitati di sezione soci e, a giugno 2008, il rinnovo del Consiglio di Amministrazione. Ce ne vuole parlare?*

Partiamo da una considerazione preliminare: siamo usciti brillantemente dalla fase di passaggio da cooperativa mista a cooperativa di lavoro, e non era scontato. La distribuzione del ristorno, l'aumento dei soci cooperatori (dipendenti), il mantenimento di una forte compagine di soci sovventori e, più in generale, il riconoscimento della nostra forza e della nostra distintività imprenditoriale, consolidano la cooperativa e il lavoro di noi tutti. Dunque si realizza lo scopo statutario principale per il quale si è costituita CIR.

Sono grato ai soci per avermi consentito di prendere parte, con la massima responsabilità, a questo percorso di successo.

Dovremo continuare ad aumentare il numero dei soci lavoratori, sia per offrire a tutti i nostri dipendenti pari opportunità sociali, sia per accedere a migliori condizioni fiscali (oltre a quelle derivanti dal raggiungimento della mutualità prevalente).

Merita di essere sottolineato il fatto che CIR vuole tenere

le “porte aperte” a tutti coloro che credono in essa ed operano in coerenza con i suoi principi ispiratori.

Per quanto riguarda il rinnovo dei Comitati di sezione soci e, successivamente, quello del Consiglio di Amministrazione, siamo confortati da regole certe e condivise, che ci consentiranno di affrontare questo passaggio con serenità e spirito di collaborazione.

Si tratta dei momenti più importanti di partecipazione, nei quali i soci sono chiamati ad una grande assunzione di responsabilità collettiva. Ovviamente c'è una sensibile differenza tra il ruolo dei Comitati di sezione soci e quello del Consiglio di Amministrazione, tuttavia non è esagerato affermare che sono organismi ai quali i soci affidano non solo la cooperativa, ma, concretamente, il proprio lavoro e il futuro delle proprie famiglie. Coloro che saranno chiamati a comporli si assumeranno una grande responsabilità, esercitata senza particolari “tornaconti” personali, con spirito di servizio, e penso che dovremo essere loro grati per la disponibilità che manifestano.

Infine mi auguro che l'occasione consenta l'avvio di un ulteriore rinnovo generazionale degli organi di rappresentanza. Tale da far crescere in nuove esperienze le tante persone giovani, ed in particolare donne, che sono entrate nella cooperativa.

## Il pasto giusto

4° convegno del Gruppo CIR food

La 19ª edizione del Sana, Salone Internazionale del Naturale, svoltosi a Bologna nel mese di settembre, quest'anno ha visto la partecipazione anche del Gruppo CIR food. Presente con uno stand di 32 mq, posizionato nel padiglione istituzionale accanto agli enti nazionali più importanti, CIR food ha presentato le proprie "eccellenze" nei segmenti della ristorazione scolastica, sociosanitaria ed aziendale. Una mostra multimediale ha illustrato il progetto "la mensa dei miei sogni", riguardante la progettazione di un refettorio ideale per i bambini.

L'allestimento dello stand è stato molto apprezzato dal pubblico, così come le nuove brochure sulla ristorazione sociosanitaria e scolastica.

CIR food ha anche creduto che il Sana fosse l'ambito migliore in cui svolgere il suo 4° workshop. Una vera e propria scommessa dato il notevole numero di convegni e incontri organizzati all'interno della manifestazione.

Prendendo spunto dal sondaggio demoscopico "L'attenzione dei consumatori ad un'alimentazione sana", i cui risultati, presentati da **Giuliano Gallini** Direttore Marketing CIR food, evidenziano un'importante attenzione dei cittadini nei confronti di una corretta dieta alimentare, CIR ha deciso di puntare su un tema che potesse risultare non solo interessante, ma anche formativo: **la stretta connessione tra sana alimentazione e salute**.

Il vero successo del workshop, che ha contato sulla partecipazione di 120 persone, un record per un convegno organizzato in ambito fieristico, è stato proprio l'aspetto reale e attuale delle relazioni trattate. **Mirko Bolognesi**, Specialista Gestionale Ristorazione Socio Sanitaria CIR food, ha presentato una ricerca dal titolo "Un servizio per il malato di Alzheimer. Curare con il cibo: tra nutrizione e terapia", dimostrando come alimentazione e ambiente possa-

no essere fattori determinanti nel ritardare la degenerazione della malattia.

**Isabella Zini** e **Patrizia Pedrazzi** del Corso di Laurea in Dietistica dell'Università di Modena e Reggio hanno esposto gli ultimi studi relativi alle strategie di prevenzione dell'obesità in età pre-scolare.

Il Dr. **Carlo Lesi**, Direttore di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'AUSL di Bologna ha sostenuto la tesi che una sana alimentazione e una modalità corretta di fruizione del pasto possono prevenire eventuali incidenti sul lavoro, fattori mai presi in considerazione come possibile causa.

Infine, nella tavola rotonda i relatori - insieme all'ospite d'eccezione **Carlo Gargiulo**, medico della fortunata trasmissione televisiva *Elisir*, e a **Ivan Lusetti**, Presidente del Gruppo CIR food, moderati in maniera eclettica e frizzante da **Patrizio Roversi** - hanno dato vita ad una interessante discussione sulle responsabilità che alcuni interlocutori hanno nell'educare ad una corretta e sana alimentazione.

Nel dibattito ci si è soffermati in particolar modo sul ruolo della famiglia, della scuola, dei medici, delle istituzioni, ed anche della televisione, considerata spesso come nemica, ma alla quale va riconosciuto qualche merito. Pure le aziende di ristorazione come CIR food si inseriscono in questo quadro, mettendo in campo competenze e metodologie che possono giocare un ruolo più che mai attivo nel diffondere una corretta e sana cultura del cibo.



I partecipanti alla tavola rotonda.

## L'importanza della pausa pranzo

*La corretta alimentazione nella pausa pranzo migliora la produttività e la sicurezza dei lavoratori*

Secondo un rapporto dell'Ufficio Internazionale del Lavoro (ILO, 15 settembre 2005) un'alimentazione troppo povera o troppo ricca sul luogo del lavoro può provocare una perdita di produttività del 20%.

Nell'ottobre 2006 si prevedevano su base annua 1.280 infortuni mortali contro i 1.265 del 2005 (dati INAIL aprile 2007).

Un elevato numero di incidenti si verifica nelle prime ore del mattino, in particolare tra le 9 e le 10, "ma anziché diminuire di ora in ora, come ci si aspetterebbe considerando che con il procedere della giornata i lavoratori tendono ad essere meno numerosi, in realtà le percentuali crescono soprattutto nelle ore post prandiali. Cosa che può essere messa in relazione con la dieta o con gli effetti del ciclo luce-buio, alternanza che governa i comportamenti inconsci viventi e rende più rischiose le ore pomeridiane". ([www.siriaonline.com](http://www.siriaonline.com), *A lavoro con l'infortunio*, 6 sett. 2005).

Dal che si deduce che la **corretta alimentazione al pasto del pranzo gioca un ruolo importante sulla produttività e la sicurezza dei lavoratori.**

Il pasto deve essere sobrio, vario e di facile digeribilità onde favorire la ripresa del lavoro evitando fatiche digestive post-prandiali: difficoltà di concentrazione, sonnolenza, fastidioso meteorismo, ecc.



Scegliendo o il primo piatto o la pietanza o entrambi, ma in porzioni non abbondanti, conditi in modo semplice si evitano gli inconvenienti di cui sopra.

Sulla tavola sono la verdura, la frutta e l'acqua (anche 2 litri/giorno) che la fanno da padrone. No alcol. Una adeguata idratazione con fonti d'acqua sicure sul piano igienico evita la disidratazione, stato patologico più grave della malnutrizione soprattutto nei climi caldi.

Occorre tener conto di chi si avvicina al pasto di metà giornata: ad es. per chi compie un lavoro sedentario d'ufficio le necessità caloriche sono di 1.3-1.4 Kcal/min. per giungere a 5-10 Kcal/min. per chi ne compie uno pesante: agricoltore, muratore, operaio, ecc.

### Momento di educazione nutrizionale

Queste modalità di pausa pranzo sono in linea con l'affermazione del rapporto di cui sopra per cui "idealmente la pausa pranzo dovrebbe essere un momento di riposo, di recupero delle energie spese, di relazione con i colleghi di lavoro, di liberazione dallo stress e di allontanamento dal posto di lavoro". Così concepita la pausa pranzo può diventare un momento di educazione nutrizionale soprattutto se i commensali sono desiderosi di imparare sul campo le corrette abitudini alimentari che possono riproporre nei loro nuclei familiari. "I lavoratori devono rendersi conto che la loro salute e la sicurezza nel lavoro dipendono da un'appropriatezza nutrizionale." (ILO *ibidem*).

Troppo spesso però l'alimentazione sul lavoro è percepita dai datori di lavoro come una questione secondaria o un ostacolo (ILO *ibidem*). Di qui le offerte di pausa pranzo (almeno 30') da parte loro molto diversificate: la mensa e il refettorio aziendale, dove è possibile svolgere educazione nutrizionale, il bar-tavola calda a cui si accede con buoni pasto e che non consente alcuna iniziativa di educazione alimentare, le salette e le cucinette loro (segue a pag. 6)



**La platea dei partecipanti al convegno organizzato nell'ambito del SANA.**

*(segue da pag. 5)*

cali della ditta di cui non sempre è ben curata l'igiene alimentare ed ambientale. Idem per l'acquisto di cibo "on the road" presso i venditori ambulanti, i chioschi, i distributori automatici ecc. e consumati sul posto di lavoro.

Basti pensare ai lavoratori dell'edilizia che mangiano nei cantieri in condizioni precarie e pericolose.

La diversificazione delle proposte nutritive sembra far acquistare al lavoratore libertà di scelta, ma in realtà perde dal punto di vista dell'aspetto bromatologico ed igienico dell'alimento, oltre che dell'impatto ambientale. Considerazioni a parte meritano i "turnisti" (anche con turni notturni) per i quali gli orari di alimentazione cambiano di frequente, e rendono l'alimentazione quanto mai "disordinata" con conseguenze negative sul piano digestivo e metabolico.

L'alterato ritmo "sonno-veglia" può ridurre il senso di fame: in tal modo viene favorito

il salto pasto. La quantità e la qualità dei cibi assunti nella pausa pranzo vanno considerati nel contesto complessivo dei cibi introdotti durante l'arco della giornata. Solo così si può sapere se l'alimentazione quotidiana è corretta. In caso contrario se ne ha una conoscenza parziale. Ad es. il lavoratore fa colazione al mattino? Con quali cibi? Prende solo un caffè? Assume la cena? Presto? Tardi? Spizzica nel dopo cena a tal punto da sentirsi sazio fino al mattino e saltare la colazione? Il salto pasto favorisce le crisi ipoglicemiche con ridotto senso di benessere e danno della salute delle persone; nei lavoratori si ripercuote negativamente sulla loro produttività e sicurezza. Sono l'anemia, le crisi ipoglicemiche e l'obesità i più frequenti danni da alimentazione incongrua compresa quella sul posto di lavoro.

Nel nostro tessuto sociale sono sempre più frequenti gli immigrati che compiono per lo più lavori faticosi. La loro

alimentazione è spesso insufficiente e/o monotona per scarsità economiche, oltre che per motivazioni religiose. Vedasi l'astensione dalla sostanziosa carne di maiale, mentre per converso stentano ad assumere le nostre abitudini alimentari soprattutto nei primi mesi di emigrazione. Si viene a creare così un periodo di tempo "limbo" fra le abitudini alimentari originarie e quelle della terra che li ospita che può favorire la malnutrizione a fronte di lavori pesanti e dispendiosi dal punto di vista energetico. Il tentativo di conservare le abitudini alimentari originarie è un modo per mantenere i contatti con la terra madre. Numerose sono le problematiche nutrizionali, organizzative ed economiche che il cibo, assunto nella pausa pranzo, pone all'attenzione dei datori di lavoro, delle ditte di ristorazione e dei dietologi.

**Carlo Lesi**

*U.O.C. di Dietologia  
e Nutrizione  
Clinica AUSL di Bologna*

# Rinnovo dei Comitati di Sezione soci

*Il protagonismo dei soci per un importante momento di autogoverno*

In occasione delle tradizionali assemblee di Budget, che si svolgeranno tra febbraio e marzo 2008, le sezioni soci, ad eccezione di quella di Milano, dovranno provvedere al rinnovo dei propri comitati di sezione.

Come di consueto proponiamo ai soci le modalità previste dal nostro Regolamento per consentire loro di avvicinarsi a questo importante momento di partecipazione nel modo più informato e responsabile possibile.

I Comitati di sezione soci uscenti sono responsabili del procedimento elettorale e del più ampio coinvolgimento della base associativa.

Si ricorda fin d'ora che le auto candidature previste all'art. 7 del Regolamento delle Sezioni soci & Elettorale devono essere presentate entro 5 giorni dalla data di convocazione dell'assemblea della sezione.

## DAL REGOLAMENTO DELLE SEZIONI SOCI

### ART. 6 - COMITATO DI SEZIONE SOCI

Il Comitato di sezione soci è costituito da un numero di componenti non inferiore a 5 e non superiore a 15, fissato dal Consiglio di amministrazione prima del suo rinnovo.

Il Comitato viene rinnovato ogni tre anni e i componenti sono rieleggibili.

Il Comitato di sezione elegge nel suo seno un Presidente e un Vice Presidente.

Le adunanze sono valide quando intervenga la maggioranza dei componenti il Comitato.

Il Comitato di sezione è convocato dal Presidente della sezione tutte le volte che egli lo ritenga necessario; deve essere convocato inoltre ove ciò sia richiesto

da almeno un terzo dei suoi componenti, che devono, nella richiesta di convocazione, specificare la materia da trattare.

Il Comitato può essere convocato infine dal Consiglio di Amministrazione della cooperativa.

In ogni caso, della convocazione deve essere data notizia al Presidente del Consiglio di Amministrazione.

Alle riunioni del Comitato di Sezione Soci possono essere invitati tecnici, dirigenti e/o amministratori della Cooperativa. Possono essere invitate inoltre persone esterne alla cooperativa, esclusivamente per questioni inerenti le funzioni del Comitato.

Gli invitati o i delegati del Consiglio non hanno diritto di voto.

Qualora venissero a mancare uno o più dei suoi componenti, il Comitato procederà alla loro sostituzione tramite cooptazione, da ratificarsi alla prima Assemblea di sezione. Solo nel caso venisse a mancare un numero di componenti pari o superiore alla metà dell'intero Comitato, si procederà al rinnovo totale, ferma restando la scadenza istituzionale prevista.

### ART. 7 - ELEZIONE DEL COMITATO DI SEZIONE

I soci che intendono candidarsi al Comitato di sezione devono presentare al Comitato uscente, entro i termini e le modalità stabiliti dal Consiglio di Amministrazione, la propria candidatura.

Il Comitato uscente si farà carico di rendere pubbliche le candidature, in modo da permettere ai soci una scelta meditata.

Nei comitati di sezione devono essere presenti i soci sovventori, nella misura massima di un terzo dei componenti

Il Comitato uscente provvede

a garantire la regolarità delle procedure di voto nel seno dell'Assemblea di Sezione.

Saranno nominati membri del Comitato coloro che avranno ottenuto il maggior numero di voti.

Nel caso di parità di voti ottenuti saranno eletti coloro che risulteranno iscritti nel libro soci da più tempo.

Ciascun socio potrà esprimere tante preferenze quanti sono i candidati da eleggere.

### ART. 8 - FUNZIONI DEL COMITATO DI SEZIONE

Il Comitato di Sezione, oltre al perseguimento degli obiettivi dell'art. 1, ha i seguenti compiti:

a) realizzare le iniziative che sviluppino la partecipazione dei soci alla vita della Cooperativa, garantendo agli stessi un idoneo flusso di informazioni in merito alle delibere degli organi sociali;

b) elaborare proposte e raccomandazioni da presentare al Consiglio;

c) divulgare i principi e le finalità della cooperativa, collegandole alla specificità della zona;

d) promuovere campagne di nuove adesioni per l'allargamento della base sociale e per lo sviluppo del capitale sociale e del prestito sociale;

e) concorrere all'attuazione delle deliberazioni del Consiglio di amministrazione in ciascuna zona di competenza;

f) realizzare quanto di sua competenza ai fini dell'elezione del Consiglio di amministrazione secondo quanto indicato nel Capo Secondo;

g) fornire i pareri richiesti dal Consiglio;

h) concorrere con proposte e pareri alla formazione del bilancio sociale.

# Competenze e risorse per una buona performance

*Percorsi sugli alberi, canti corali, buone letture per imparare a conoscersi e a fare squadra*

Nell'ambito delle iniziative promosse quest'anno dall'Accademia di formazione CIR food, vogliamo raccontarvi di due corsi che hanno visto coinvolti, rispettivamente, Assistenti di produzione e Uffici Personale. Il tema generale è stato: *“Come vivere a pieno, con consapevolezza e motivazione, il mio ruolo? Come riconoscere le risorse personali interne e del gruppo e fare in modo che queste mi aiutino nel raggiungimento dei risultati professionali?”*.

Attraverso attività di gruppo, lavori individuali, percorsi sugli alberi, canti corali, “ritiro” in agriturismo di montagna, abbiamo cercato di fare questo, vediamo come.

## “Le competenze soft dell'Assistente”

Nei mesi di maggio e giugno, per 3 giorni, abbiamo coinvolto un gruppo di Assistenti di produzione su un percorso che aveva come obiettivo lo sviluppo di alcune competenze gestionali e relazionali proprie del loro ruolo. Nello specifico: la programmazione e controllo, l'orientamento al risultato, la comunicazione e la flessibilità.

Le prime due giornate in aula sono servite per tradurre le competenze in comportamenti concreti e osservabili. Successivamente, ogni persona ha prodotto un proprio pro-

gramma di lavoro finalizzato a raggiungere gli obiettivi previsti tenendo conto delle proprie caratteristiche e delle risorse di apprendimento a sua disposizione, avvalendosi al meglio del contributo dei colleghi: in sostanza, lo scopo era provare a porsi nella vita professionale quotidiana tenendo conto di quanto viene richiesto al ruolo di Assistente e cercando di mettere in campo le proprie aree di forza personali.

In questo senso, molto importante è stato il ruolo del formatore che ha sostenuto la realizzazione dei programmi, facilitando il lavoro individuale e sollecitando le interazioni tra i singoli.

Poi, nella terza giornata, siamo andati “all'aperto”, alla scoperta esperienziale di quanto avevamo condiviso. Giovedì 28 giugno, giornata soleggiata e mite: i partecipanti sanno solo che devono indossare scarpe da ginnastica e indumenti comodi. Dopo 30 minuti di auto, giungiamo sulle colline di Reggio Emilia; al Parco Matildico ci aspetta un istruttore che ci fa indossare dei caschetti, modello scalatore: perché, si chiede qualcuno?!? La risposta arriva poco dopo: nella fitta boscaglia, a circa 10 metri di altezza si intravede un percorso sugli alberi... si dovrà salire lassù! Iniziano i primi annunciati ritiri, le prime preoccupazioni, ma lo spirito di gruppo e la sfida personale fanno sì che tutti partecipino.

Dopo un'ora, finalmente si



Gli Assistenti prima di salire sugli alberi: sorridenti, perché ancora ignari...

scende, sani e salvi, ma ci aspettano delle canoe da guidare, a gruppi di 2 o 3, nel lago sottostante: all'apparenza tutto semplice, ma appena in acqua, le canoe fanno movimenti strani... Solo chi riesce a coordinarsi e a dare un ritmo di gruppo inizia a gestire la canoa e a raggiungere la meta.

La giornata finisce in allegria con l'ultima sorpresa: cimentarsi con un canto corale! La maestra è pronta ad attenderci in sede, con il suo piano: dopo aver misurato l'estensione vocale di ciascuno, iniziamo a provare dei canti a più voci...

Inizialmente, dalla stanza escono suoni piuttosto cacofonici, persone fuori dal coro, poi iniziamo a sentirci, a integrarci nell'unisono del coro e i canti assumono quasi una qualità semi-professionale: che soddisfazione! (a proposito, sono "in vendita" i CD con le performance musicali del Gruppo... n.d.r.)

Alla fine del corso, qualcuno ha detto: *"Ero in cima all'albero, ero bloccata, ma inaspettatamente un mio collega, da dietro, si è avvicinato e mi ha chiesto: posso aiutarti? Non me lo sarei mai aspettata, ma ho volentieri accettato... E sono arrivata fino alla fine del percorso, con il suo supporto psicologico, ma unicamente con la forza delle mie mani!"*. Qualcun'altro ha commentato: *"Penso di aver capito cosa vuol dire orientarsi al risultato e, soprattutto, relazionarsi con gli altri: credo che da domani avrò una consapevolezza diversa del mio ruolo di Assistente"*.

## "Conoscere se stessi"

18-19 ottobre, l'autunno è iniziato, il paesaggio si presen-

ta con una molteplicità di colori, l'agriturismo presso il quale alloggeranno per due giorni gli Uffici personale si trova sulle colline reggiane, proprio sotto ad un'affascinante Pietra... Il contesto giusto per riflettere sulle proprie risorse personali, come leva motivazionale per vivere la vita professionale con serenità e cogliere suggerimenti per lavorare sul cambiamento, offrendo alla propria organizzazione performance di eccellenza.

I contenuti del corso sono incentrati sui seguenti temi: la consapevolezza e il commitment di ruolo, i modelli per individuare risorse ed opzioni, il potere delle intenzioni positive, l'allineamento della propria missione alla visione aziendale, le posizioni prospet-

tiche e percettive, la gestione dello stress da relazione, il "volersi bene" e scoprire quanto fa bene.

Durante le due giornate, si è avuto modo di lavorare in gruppo, leggere brani, vedere spezzoni di film: l'intento metodologico era stimolare l'apprendimento e la riflessione sui temi in oggetto... In "Patch Adams" uno dei protagonisti dice: *"Non soffermarti solo sul problema: finché farai questo, non potrai mai trovare la soluzione..."*

Il filo conduttore del corso è stata la scoperta delle proprie risorse interne e di come è assolutamente fondamentale riconoscerle per relazionarsi nella vita professionale con spirito e motivazione positiva.

Al venerdì pomeriggio, pri-

ma che ognuno tornasse a casa, i partecipanti si sono scambiati dei biglietti nei quali descrivevano come loro vedevano il ruolo di chi lavora nell'area del personale. Una partecipante ha scritto: *"Il lavoro è un'altra importante occasione per dimostrare a me stessa e agli altri i miei valori, che, per fortuna, coincidono con quelli espressi dall'azienda cooperativa. Pertanto la mia massima aspirazione è che questi vengano percepiti, condivisi e apprezzati, con lo scopo di migliorarmi e di crescere insieme al gruppo di lavoro, arricchendo la mia vita personale e quella dei colleghi"*.

Giordano Curti

## Nuovi inserimenti in azienda

Da fine agosto **Gianfranco Tugnoli**, 52 anni, è il nuovo Responsabile Operativo delle gestioni dell'area territoriale di Modena. Possiede una lunga esperienza gestionale nel campo della ristorazione, avendo lavorato per diversi anni in CAMST, ricoprendo incarichi direttivi importanti sia a livello gestionale che commerciale. Opera in staff alla Direzione territoriale ed è co-responsabile operativo delle attività e degli andamenti economico-gestionali.



Gianfranco Tugnoli.

Da novembre, a ricoprire il ruolo di Property Manager è stato chiamato il dott. **Fabrizio De Filippo**: 38 anni, laurea in "Scienze dell'Architettura e Ingegneria Edile". E' un professionista con esperienza nel facility management che ha già svolto ruoli di responsabilità in diverse aziende.

Opera in staff alla Presidenza e si occupa della gestione e della valorizzazione del patrimonio immobiliare aziendale; il suo compito è quello di "presidiare" l'iter dei nuovi investimenti e la gestione amministrativa e manutentiva dei beni immobili in proprietà o in locazione, al fine di massimizzare il valore patrimoniale e la redditività.

Dal mese di luglio, **Paolo Cazzato** (classe 1977) è stato assunto nella Direzione Finanza con l'incarico di consolidare l'area gestione e recupero crediti. Diplomato in Ragione-



Fabrizio De Filippo.

ria, ha un percorso decennale nell'area amministrativa e creditizia.

Dal 1° ottobre il dott. **Filippo Bolzi**, 29 anni, di Parma, è entrato a far parte della Direzione amministrazione e controllo con l'incarico di rafforzare l'area contabilità e bilancio. Laureato in economia aziendale, ha avuto un'esperienza professionale nell'ambito della revisione e certificazione contabile.

## Nuovo Flash Cafè a Prato

Nel mese di ottobre ha aperto al pubblico il nuovo locale Flash Cafè di Prato, località Calicino 2° tangenziale ovest, lato ovest, posizionato sull'impianto di distribuzione di carburante di proprietà della ditta Sirtam s.r.l. e gestito dal sig. Federico Dolfi titolare della Dieffe Carburanti & C.

*“Offriremo ai nostri clienti prodotti sempre freschi*

*e della miglior qualità”* ci dice il sig. Dolfi.

*“Vogliamo infatti che i prodotti venduti al bar, come i piatti che offriremo al ristorante, siano riconosciuti per la loro genuinità e freschezza. Prepareremo piatti della tradizione italiana e toscana cucinati in modo espresso e solo dopo la richiesta dei nostri clienti. Of-*

*friremo una scelta fra quattro primi, tre secondi il tutto con verdura di stagione cruda o cotta. La cuoca, la sig. ra Corradina, garantisco io, cucina in maniera divina!!!”.*

Al Sig. Dolfi e al suo staff il più grande augurio di Flash Cafè per la migliore riuscita della sua nuova impresa. □

## Un nuovo affiliato ad Arcola (SP)

Nel mese di settembre 2007 ha aperto le porte ai clienti il nuovo bar Flash Cafè di Arcola, località Ressora (SP), via Aurelia Km 401+509, gestito dalla società Ressora Carburanti di Andrea D'Alessandro e situato nell'impianto di carburante di proprietà della Sirtam s.r.l. di Pistoia.

Il nuovo punto vendita, situato tra Sarzana e La Spezia, offre ai propri clienti i servizi di caffetteria tradizionale e speciale, colazioni con pasticceria fresca e sfornata al mo-



Nella foto l'interno del bar.

mento, aperitivi con buffet.

Il locale, inoltre, offre alla clientela anche il ser-

vizio di ristorante, con pietanze, della cucina tipica ligure cucinate in loco.

## Cambio di gestione a Colorno (PR)

Dal 25 giugno 2007 ha cambiato gestione il bar Flash Cafè di Colorno (PR), via Martiri della Libertà 2. Il nuovo

gestore, la società Universo Logistica, offre alla propria clientela il servizio di caffetteria, classica e speciale, nonché un

vasto assortimento di panini e focacce farciti con prodotti tipici del luogo, preparati al momento.

# Corsi di formazione sul caffè per baristi

Nel mese di settembre e nel mese di novembre si sono tenuti, presso il laboratorio della torrefazione Coind di Castel Maggiore (BO), due corsi di formazione sul caffè per baristi, con lo scopo di trasmettere nozioni teoriche riguardanti la pianta del caffè e il processo produttivo del chicco, ma anche nozioni pratiche sulla pulizia e la manutenzione dei

macchinari e sulla preparazione dei cappuccini decorati e di alcuni cocktail a base di caffè. Tra gli argomenti trattati: suggerimenti e segreti per ottenere una perfetta macinatura e le migliori regole per avere sempre una macchina preparata alla perfezione.

Ampio spazio è stato dato alla caffetteria classica e speciale: espresso, corretto, macchiato, al vetro, marocchino, con panna montata, shakerato, shakerato con panna montata, filtro o caffè americano, ai cereali, estivo, latte bianco, latte macchiato, cappuccino, cappuccino ai cereali, cappuccino con panna montata, cioccolata, cioccolata con panna montata, tea caldo, tea freddo, infusi, grog (punch), caffè alla viennese, mousse di cappuccino, mousse di caffè allo yogurt, ciocco yogurt, combina-



zioni di cioccolate, caffè speciali caldi e freddi.

Soddisfazione ampia è stata espressa dagli affiliati Flash Cafè partecipanti, definendo le due giornate *“interessanti, visti gli argomenti trattati, e di stimolo per rinnovare l’offerta proposta alla clientela”*.

Ulteriore curiosità e interesse ha prodotto la visita agli impianti di torrefazione e all’annesso laboratorio di produzione dei cioccolatini a marchio Attibassi.

L’iscrizione ai corsi è gratuita per gli affiliati Flash Cafè.

**Nuovo sito Internet: Flash Cafè è finalmente on line!**

Tutte le informazioni, le novità, i locali affiliati e tanto altro ancora sul nuovo sito [www.flashcafe.it](http://www.flashcafe.it)

Cooperativa

## CIR ammessa al Progetto “Bollino Rosa”

*Certificazione di Qualità in materia di pari opportunità di genere*

Nell’ambito delle iniziative nazionali per “l’anno europeo contro le discriminazioni di genere, razza e origine etnica, religione, convinzioni personali, handicap, età e orientamento sessuale”, il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha promosso un progetto volto a sviluppare interventi di politica attiva per l’occupazione di qualità delle donne (Progetto: “Bollino Rosa” – S.O.N.O. Stesse Opportunità Nuove Opportunità”).

CIR, adottando pratiche aziendali di non discriminazione bensì di valorizzazione della presenza femminile nel contesto lavorativo, ha presentato la propria candidatura ed è stata ammessa.

Il progetto prevede le seguenti

fasi:

- analisi e ricognizione delle tematiche;
- attuazione degli interventi e prima sperimentazione del sistema di certificazione in un numero selezionato di aziende;
- verifica del funzionamento degli strumenti di certificazione;
- comunicazione e diffusione dei risultati;
- attivazione di un sistema nazionale di certificazione e assegnazione del marchio di qualità di genere “Bollino Rosa”.

In una prima riunione di coordinamento tenutasi in ottobre presso il Ministero del Lavoro di Roma, alla presenza di diverse aziende (tra le quali Telecom, Vodafone, Poste Ita-

liane, CNA Abruzzo, Ticket Restaurant, Aeroporti di Roma, ATCM di Modena, Unicredit, ecc.), è stato precisato che l’iniziativa prevede la definizione e la verifica di un Sistema di Certificazione di Qualità in materia di pari opportunità di genere.

Il modello di autocertificazione verrà diffuso intorno al mese di dicembre 2008.

Le politiche virtuose nei confronti delle lavoratrici produrranno ritorni non solo in termini d’immagine, ma anche riconoscimenti nelle gare d’appalto.

Il sistema di qualità di genere, infatti, dovrà essere un sistema premiante in tutti i sensi e verrà proposto e discusso come tale con l’intero Governo.

## Pastarito cambia vestito

*Cambio d'immagine dei ristoranti della catena*

È partito negli ultimi mesi il cambio di immagine dei ristoranti della catena Pastarito.

Un progetto che ha coinvolto più aree all'interno di CIR food, tra cui quella che Marketing, la Ricerca e Sviluppo ed i Manager food e beverage che seguono i locali Pastarito.

### La nuova immagine

È ora cominciata l'opera di ristrutturazione dei locali, che nel giro di un anno regalerà a tutti i ristoranti Pastarito una immagine giovane e colorata.

### Il progetto "Oasi dei Piccoli"

Su alcuni ristoranti Pastarito inoltre è partito il progetto "Oasi dei Piccoli": un'area riservata ai bambini che consentirà loro di avere uno spazio attrezzato a disposizione, ed ai genitori di consumare il proprio pasto in tutta tranquillità.

Queste aree possono essere utilizzate come spazi puramente ludici o per organizzare piccoli spettacoli di animazione.

### "Sapori e Stagioni": il nuovo menu Pastarito

Con il progetto "Sapori e



Stagioni" anche il menu Pastarito diventa elemento distintivo e caratterizzante della catena.

In collaborazione con il Marketing, la Ricerca e Sviluppo ed i Manager food e beverage, si realizzeranno due menu stagionali, con lo studio di nuove e più gustose proposte legate alla tradizione culinaria italiana ed alle stagioni. Dalle paste, alle zuppe, ai risotti, alla pasta biologica ed ai formati di pasta speciali. Una ricerca continua di innovazione, perché nella tradizione della pasta e della pizza risiede un grande patrimonio alimentare che va difeso, custodito ed innovato.

Da novembre 2007 il nuovo menu Pastarito Sapori e Stagioni autunno/inverno è presente in tutta la rete con tante e nuove proposte.

L'arrivo della zuppa inserita nella sezione Gustorito (proposta completamente nuova per Pastarito), nuovi condimenti di risotti e di pizze, la possibilità di ordinare vini al calice, nuove paste speciali, e la sezione dedicata alla pasta biologica ed integrale.

Il nuovo menu stagionale ha permesso di ridurre le tan-

tissime referenze di condimenti presenti e di eliminare momentaneamente quelli non in linea con la stagione, così il menu si presenta più agevole nella scelta e nella lettura lasciando sempre la libertà ed il gioco degli abbinamenti.

Sapori e Stagioni è un menu completamente illustrato ed ha come tema il viaggio nei sapori.

### Le campagne "Rotte del Gusto"

Ogni mese viene inoltre presentato e comunicato in ogni singolo ristorante Pastarito un piatto speciale con la proposta "Rotte del Gusto".

Un progetto che vede impegnati i Manager food e beverage nella ricerca di nuove e distinte ricette e che li vede in prima linea anche nella formazione di tutta la rete dei gestori ed affiliati Pastarito.

Nel corso del 2007 sono state realizzate 8 campagne Rotte del Gusto comunicate con locandine e cavalieri al centro della tavola.

In questo modo i clienti trovano fuori dal menu sempre nuove proposte da gustare ed assaporare.

A luglio hanno apprezzato

le farfalle di mezz'estate con melone, salmone affumicato, gamberetti, olive nere, zafferano e rucola.

Ad ottobre le pappardelle d'autunno sono andate a gonfie vele: pappardelle fresche con zucca, porcini, fonduta valdostana, castagne e radicchio rosso.

A dicembre serviamo i ravioli Amor di Mare.

Queste nuove ricette sono state inventate ed elaborate dallo staff dei manager food and beverage, costituito da Stefano Cassani, Claudia Cassano, Claudia Grammatico, Stefano Ibattici. Grazie alla loro esperienza, unita all'inventiva e alla creatività, si possono gustare piatti sempre innovativi, ma legati alla tradizione italiana.

**Nuovo posizionamento**

## MUTUA NUOVA SANITÀ SOLO PER I SOCI SOVVENTORI

L'introduzione, per contratto, dell'assistenza sanitaria integrativa per i dipendenti (soci e non soci), rende superflua l'adesione di questi ultimi a Mutua Nuova Sanità, in quanto già assistiti dalle prestazioni previste con l'adesione al Fondo Est, ampiamente illustrate nel numero precedente di Carte in Tavola.

A partire dal 1° gennaio 2008, dunque, CIR garantirà l'adesione gratuita a Mutua Nuova

Sanità solo ai soci sovventori non dipendenti della cooperativa.

Per questa categoria di soci, non cambierà nulla rispetto alla situazione attuale e, come al solito, dovranno ritagliare il bollino di convalida annuale qui riprodotto ed incollarlo sulla tessera della Mutua già in loro possesso.



### prezzi

Con l'arrivo del nuovo menu è stato inoltre valutato e condiviso un nuovo posizionamento prezzi della catena, che dovrebbe consentire sia l'assorbimento dell'incremento delle materie prime, sia l'aumento dello scontrino medio,

per un nuovo posizionamento della catena: non più fast food, ma ristorante con servizio al tavolo.

A tale scopo il gruppo food and beverage sta effettuando una intensa attività sui locali, sia per uniformare lo standard di materie prime quali pasta e

sughi, sia per formare gli staff di cucina e di sala.

Tante innovazioni e tante proposte in casa Pastarito... e a maggio vi stupiremo ancora con il menù primavera estate.

**Ileana Cestarelli**

*Responsabile marketing operativo*

## Notizie dalle Sedi

### Genova: Scuola dei Sapori 2007

*L'evento italiano sulla ristorazione scolastica di qualità*

Quest'anno CIR food, nell'ambito della manifestazione ABCD Scuola Formazione Ricerca Impresa, per la prima volta in collaborazione con il Festival della Scienza, ha partecipato attivamente a Genova, dal 29 al 31 ottobre 2007, alla "Scuola dei Sapori", l'evento italiano sulla ristorazione scolastica di qualità.

In particolare, nella giornata del 29 ottobre, il dott. **Michele Attolini**, Responsabile Ufficio Prodotto e Tecnologo della Direzione CIR food Area Liguria e Piemonte, ha presentato con successo, nell'ambito della tavola rotonda "Linee Guida per la valutazione della Qualità nella Ristorazione Scolastica", il progetto "*La mensa vista ed attesa dai*

*bambini*". Un'ipotesi di lavoro che prende a riferimento anche il punto di vista dei bambini, sottolineando come ogni suggerimento dei piccoli utenti, in accordo con le esigenze economico-qualitative alla base del servizio, possa essere utile in fase di progettazione dei capitolati. Un invito a fare in modo che le "prescrizioni" ritenute importanti dai "grandi" si concilino maggiormente, per quanto possibile, con le "richieste dei bambini".

Numerose ed importanti le presenze all'iniziativa: **Paolo Verardo**, Assessore all'Infanzia e alla Scuola del Comune di Genova, **Marina Dondero**, Vice Presidente della Provincia di Genova, **Giancarlo Cassini**, As-

sessore all'Agricoltura della Regione Liguria, **Cinzia Vgneri**, Direttore servizi alla persona Comune di Genova.

Erano presenti per CIR food il Presidente **Ivan Lusetti**, il Direttore commerciale **Gino Pigozzi**, la Direzione Commerciale e Gestionale dell'Area Liguria Piemonte ed altri importanti Responsabili di settore.

Presenti anche tutte le maggiori aziende operanti nell'ambito della ristorazione scolastica italiana.

Ricordiamo infine che CIR food ha presenziato in tutte e tre le giornate della Fiera, con un proprio coloratissimo stand, al Padiglione Palasport, ottenendo interessanti contatti con numerosi visitatori istituzionali e non.

# 3° Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica

*Cinzia Malatesta di CIR food si classifica al secondo posto assoluto*

Il giorno 31 ottobre 2007, nell'ambito della Scuola dei Sapori 2007, presso il Padiglione Palasport - Fiera di Genova, si è svolta la finale del 3° Campionato Italiano della Ristorazione Scolastica, riservato alle aziende del settore ristorativo e produttrici di alimenti.

Il tema proposto era: *“Senza glutine: il dovere della sicurezza, il piacere del gusto”* e dopo numerose selezioni, erano rimaste in gara sei tra le più importanti aziende del settore.

Per CIR food concorreva **Cinzia Malatesta**, cuoca presso la mensa scolastica del Comune di Camogli (GE), con un piatto denominato *“delle 5 p”*, studiato appositamente per la manifestazione dalla Dietista **Tatiana Consigliere** dell'Ufficio Prodotto di Genova (*nella foto*).

La fase finale è durata dalle ore 9.30 alle 13.00, quando il presentatore, Marco Colombo, ha letto la classifica finale stabilita dalla giuria “adulti” e da quella “bambini”, annunciando che Cinzia Malatesta si era classificata “seconda assoluta” in ambedue i concorsi.

Nel discorso finale tenuto dalla dott.ssa Amina Ciampella (dirigente del Comune di Genova) alla presenza di diversi rappresentanti degli organi di stampa e televisivi, è stato apprezzato l'impegno e la sana competizione dimostrate da tutti i partecipanti alla manifestazione ed il fatto che, a discapito di tanti cuochi uomini,



siano state due donne a primeggiare nella cucina scolastica 2007.

## LA RICETTA DELLE “5 P” (polenta-pomodori-piselli-pollo-parmigiano)

### Ingredienti per 10 bambini

500 gr. farina di mais per polenta istantanea; 500 gr. pomodori pelati; 500 gr. piselli surgelati; 300 gr. di petto di pollo; 70 gr. di Parmigiano-Reggiano grattugiato; 60 gr. olio extra-vergine di oliva; 60 gr. di cipolla; 50 gr. di carota;

50 gr. di sedano; sale q.b.; pepe q.b.

### Preparazione

(tempo complessivo: 40 minuti)

Tagliare il petto di pollo a dadini e farlo rosolare in un tegame con l'olio extra-vergine di oliva, la cipolla, la carota e il sedano precedentemente tritati.

Appena la carne assume un colore dorato unirvi i pomodori pelati. Salare, pepare e cuocere il sugo per 30 minuti circa.

Nel frattempo lessare in

una pentola a parte i piselli.

In un'altra pentola far bollire l'acqua, versarvi una cucchiata di sale e far cadere la farina a pioggia sempre mescolando con la frusta. Quando la polenta sarà quasi cotta unire i piselli precedentemente lessati. Se durante la cottura divenisse troppo soda, aggiungere un po' di acqua bollente.

Una volta pronta rovesciare la polenta sul piatto di portata e al centro disponetevi il ragù di pollo nell'ipotesi di cucinatura in loco.

In caso di asporto nell'atto della somministrazione dare indicazione di porre il ragù sopra la polenta in gastronom e provvedere alla somministrazione.

Completare il piatto spolverizzando con il Parmigiano-Reggiano grattugiato.

#### *Ulteriori osservazioni*

La polenta è un alimento naturalmente privo di glutine ed è un'ottima fonte di carboidrati complessi con un modesto apporto di fibre.

Inserire la polenta nei menu per la ristorazione scolastica è un modo per valorizzare un alimento del passato che affonda le radici in tempi molto lontani.

L'insieme degli ingredienti utilizzati per la preparazione del piatto "Le cinque P" fa sì che la pietanza risulti ben bilanciata ed equilibrata dal punto di vista nutrizionale in

pieno accordo con le linee guida per una sana alimentazione italiana (revisione 2003).

In questa ricetta la componente proteica, fondamentale nella fase della crescita, è costituita per il 50% da proteine di origine animale e per l'altro 50% da proteine di origine vegetale.

La preparazione della ricetta è facile e relativamente veloce e si presta bene per la ristorazione collettiva.

Oltre all'ottimo sapore derivante dall'accostamento dei vari ingredienti, il piatto risulta essere anche molto piacevole alla vista grazie alla varietà dei colori.

La polenta risulta essere anche molto adatta per la fase di asporto, aspetto fondamentale per la ristorazione. Da non trascurare è anche il costo economico del piatto vista la bassa incidenza delle materie prime impiegate per la realizzazione dello stesso.

#### *Valore nutrizionale del piatto*

Kcal:	351
Proteine:	17 g (19% valore energetico totale)
Carboidrati:	48 g (56% valore energetico totale)
Lipidi:	10 g (25% valore energetico totale)

## **CIR food al varo di tre nuove unità navali della Guardia di Finanza alla Stazione Marittima di Genova**

Il giorno 12 ottobre 2007, durante la settimana che ospita il Salone Nautico, nella storica e prestigiosa sede della Stazione Marittima di Genova, alla presenza della Direzione della Guardia di Finanza, della Capitaneria di Porto, di alti vertici della Marina e della Direzione Intermarine S.p.A. (Rodriguez Company) sono state varate 3 nuove unità navali destinate alla Guardia di Finanza.

Il ricco buffet per oltre trecento persone che ha fatto da cornice all'evento è stato curato e gestito da CIR Food con la supervisione delle assistenti di produzione Morena Bazzanini



e Carla Labruna e di Mirella Mosto, responsabile del Centro di Produzione Pasti CIR Food di Sestri Levante.

Dai rappresentanti di Inter-

marine S.p.A. e dai partecipanti all'evento, sono arrivati i complimenti sulla qualità offerta e sulla gestione del servizio catering.

# Inaugurato a Caporosso (IM) il nuovo Centro pasti

*Si chiama "45di" ed è stato allestito in soli 45 giorni*

Con una superficie di oltre 400 metri quadrati, il centro ha una potenzialità produttiva di oltre 1.800 pasti al giorno

Da anni fornitore dei servizi di ristorazione scolastica per il Comune di Bordighera e per le scuole francesi del Comune di Ventimiglia, il Gruppo consolida la sua presenza nell'area ligure, al confine con la Francia, grazie al nuovo centro pasti "45di", situato a Caporosso, in località Braie, che servirà le mense scolastiche del Comune di Ventimiglia.

*"Il nuovo Centro pasti di Caporosso ha comportato un investimento di oltre 500.000 euro; - afferma il Presidente di CIR Food Ivan*



**Le autorità che hanno presenziato all'inaugurazione**

Lusetti, presente all'inaugurazione - dopo aver consolidato la fornitura di pasti per le mense scolastiche, l'obiettivo

*è quello di aumentare l'offerta verso strutture private, come le mense aziendali e le strutture socio-sanitarie".*

Il Centro pasti "45di" confina con i Comuni di Ventimiglia, Vallecrosia, con il Colle di Tenda ed oltre confine con Mentone, in Francia. Pur avendo avviato il servizio in tempi rapidi, il centro è certificato secondo gli standard di qualità Iso 9001.

La cerimonia di inaugurazione del Centro pasti di Caporosso si è svolta sabato 10 novembre alla presenza del Vescovo, Monsignor **Alberto Maria Careggio**, che ha benedetto la nuova struttura, del Sindaco di Caporosso **Marco Bertaina** e dell'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Ventimiglia **Salvatore Spinella**.

# Torino

## Benvenuta 500

*Anche il ristorante aziendale Fiatpower ha voluto partecipare ai festeggiamenti della nuova creatura di casa FIAT*

La grande kermesse di presentazione della nuova 500 ha coinvolto e stupito l'intera città di Torino, con un evento simile alla cerimonia di aper-

tura delle Olimpiadi invernali tenutesi nello stesso capoluogo piemontese. Del resto, Torino ha dato molto e deve molto alla FIAT e anche se nel corso degli anni la città si è "affrancata dalla dipendenza" della grande casa automobilistica, è innegabile il profondo legame culturale e sociale che ancora la lega alla sua storia.

Anche la sede torinese della CIR ha sentito il bisogno di testimoniare il proprio interesse ed il proprio affetto per un grande evento imprenditoriale che coinvolge direttamente l'immagine di una comunità e di tutto il Paese.

E così, presso il ristorante aziendale Fiatpower di Strada

del Dosso, gestito dalla CIR, è stato allestito, il 4 luglio u.s., un aperitivo a buffet per festeggiare l'arrivo della piccola grande vettura.

Hanno presenziato alla simpatica cerimonia i componenti della tecnostuttura Fiat Fast Buyer Dott.ssa Paola Petrone, Sig. Maggio, Sig. Donatello De Carlo, oltre all'Amministratore delegato.

Un particolare ringraziamento ai colleghi Massimo Cavuoti (Politecnico) e Marco Pace (Enel) che hanno aiutato, fino a tarda sera, i colleghi nella preparazione e allestimento, partecipando all'evento in forma volontaria oltre le normali attività lavorative.



**Da sinistra: Arianna Allegro assistente d'area - Giuseppa Pollarà addetta - Flora Cirese addetta - Rosalba Bracaliello capocuoca - Elvio Cemenis assistente d'area.**

## Al Centro commerciale "Ariosto" una nuova Piazza del Sole

*Un inno alla freschezza ed alla genuinità italiana*

Da un recente sondaggio è emerso che i reggiani apprezzano la possibilità di gustare un pasto "fast", ma non vogliono rinunciare alla qualità ed alla genuinità dei cibi che consumano.

Interpretando le esigenze del mercato, dunque, da settembre il gruppo CIR food ha aperto le porte del nuovo locale Piazza del Sole al Centro commerciale Ariosto, rivolgendosi a quella clientela che, per motivi di tempo, non può fermarsi al ristorante Self Service, sempre di CIR, posto al piano superiore.

A Piazza del Sole, fin dal primo mattino, si può trovare tutto l'aroma della caffetteria italiana e un'offerta completa



di prodotti freschi e genuini: dalla prima colazione alla pausa caffè, dallo snack veloce a gustosi e frizzanti aperitivi. In una cornice vivace e conviviale, si potranno gustare l'aroma inconfondibile del caffè a marchio RITA, pizza, focacce, piadine e dolci, il tutto prepa-

rato con impasto fresco che mani esperte ogni giorno lavorano, seguendo tempi e ritmi naturali.

Un inno alla freschezza; un bel posto dove fermarsi grazie all'accogliente sala interna da 42 posti e alla distesa esterna da 38 posti.

## Piacenza: un Po di sapori

Dal Monviso all'Adriatico alla ricerca della cultura e dei sapori locali.

Sabato 6 ottobre presso la Scuola Pezzani di Piacenza, CIR ha ospitato 153 studenti della Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, frazione di Bra (Cuneo) e Colorno (Parma) in viaggio dal Monviso all'Adriatico lungo il Po.

Il progetto, che ha visto coinvolti l'Università, Slow Food, province e comuni sede di tappa del viaggio, ha avuto lo scopo di far conoscere agli studenti il patrimonio gastronomico, storico, naturalistico locale, sperimentando un modo itinerante di fare didattica.

Al pranzo erano presenti



assessori comunali e provinciali di Piacenza e rappresentanti dell'associazione Slow Food. Il successo dell'iniziativa si è potuto concretizzare, oltre che per l'impegno di CIR, anche per il contributo dei forn-

tori aziendali che, a titolo gratuito, hanno messo a disposizione la materia prima per realizzare un menù piacentino di tutto rispetto a base di pisarei e fasò, salumi piacentini DOP e vino.

# Il nido “Albero Azzurro”

*È il nuovo nato della società  
Progettare Zerosei*

La società Progettare Zerosei srl, partecipata da CIR, ha aperto un nuovo nido privato nel Comune di Thiene in provincia di Treviso.

Sale a tre il numero dei nidi realizzati dalla società e gestiti dalla Cooperativa Matriosca con il supporto pedagogico di Coopselios.

Il nido di Thiene attualmente ospita 7 bambini, ma la sua capacità è di circa una

trentina.

Sorge in un'ampia area verde in una villetta di due piani adeguatamente ristrutturata e arredata.

Ai primi di novembre è iniziata una campagna di promozione della struttura attraverso la distribuzione capillare nel Comune di pieghevoli che illustrano attività, tempi e rette del nido, mentre l'inaugurazione verrà riservata al nuovo anno.



## Il Comune di Fiorenzuola d'Arda (PC) affida la ristorazione scolastica a CIR

CIR si riconferma in uno dei più grandi comuni del piacentino.

A settembre è partito con successo il servizio che prevede la realizzazione giornaliera di circa 400 pasti fra materne, elementari e medie; servizio coordinato da Giuliana Melioli, assistente dell'area di Reg-

gio Emilia.

I pasti serviti sono realizzati con materie prime biologiche e piacentine, che da quest'anno entreranno anche nella dieta dei “nonni” del centro diurno e della residenza protetta serviti in asporto.

Con il 2008, inoltre, il comune, con la progettazione di

CIR, aprirà una nuova cucina nella scuola materna Lucca, attualmente servita in asporto, con conseguente inserimento di nuovo personale nell'appalto. L'appalto, che ha visto un incremento considerevole del prezzo a base d'asta anche a fronte delle migliorie introdotte, scadrà a luglio 2010.

## Un significativo ringraziamento al Free service L'Orlando

Attestati di stima e ringraziamenti fanno sempre piacere. Le nostre strutture, il nostro personale e la cooperativa ne ricevono spesso, anche se siamo restii a darne conto, per quella modestia tipica di chi sa di fare solo il proprio dovere.

Tuttavia, in qualche occasione, è giusto sottolineare il buon lavoro delle nostre strutture e, soprattutto, il fatto che viene concretamente percepito dalla nostra affezionata clientela.

Per questo pubblichiamo

una gradita lettera pervenutaci.

*“Spett.le Direzione,*

*Il Team di Cerealconsult, composto da Paola Franzoni, Bernardth Orth e dal sottoscritto, dopo essersi servito per circa 10 anni (prima come Europa Brokers ed ora come Cerealconsult) del Self Service L'Orlando, si sente in dovere, alla vigilia del trasferimento in altra sede, di significare al gruppo CIR il proprio apprezzamento per l'alta qualità del cibo, il decoro e l'estrema pulizia dei*

*locali senza dimenticare la grande professionalità delle e degli Chefs (crediamo ci sia anche e soprattutto una vera passione per la cucina, considerata la cura con cui vengono preparate le varie portate) e di tutta la squadra che, con grande cortesia e simpatia, gestisce il locale.*

*Un grazie di cuore per averci fatto sentire a casa anche all'ora di pranzo.*

CEREALCONSULT s.r.l.  
Aldo Berardi

## Nuovo appalto delle scuole di Roma

CIR si è aggiudicata, nell'ambito del nuovo appalto delle scuole di Roma, il lotto 8 (13° Municipio) e 5 circoli autogestiti (Municipi 4°, 5°, 7°, 9°, 11°). Il nuovo contratto è di 5 anni, e prevede l'apertura di 36 nuove cucine nel lotto e 13 nuove cucine nelle autogestioni, in aggiunta ad un congruo numero di terminali.

Il fatturato annuo previsto sarà di circa 11,6 milioni di euro (7,5 nel lotto e 4,1 nelle

autogestioni), con un incremento del 10% rispetto alla situazione precedente. L'incremento è dovuto ad un aumento del prezzo medio, che compensa il minor numero di pasti concentrati in un numero inferiore di cucine.

Gli investimenti offerti in gara, da realizzare in larga parte nel corso del 2008, ammontano a circa 2,5 milioni di euro, equamente suddivisi fra il lotto e le autogestioni.

Per le leggi che regolano la materia, entreranno in CIR circa 300 nuove persone, mentre una buona parte del personale che ha condiviso con la cooperativa gli impegni degli ultimi anni, purtroppo, è passato ad altra ditta.

Si tratta di soci ai quali siamo riconoscenti per l'opera prestata, e dai quali ci congediamo con un sincero "arrivederci" da parte della direzione d'area e di tutta la CIR.

## CIR ai Mondiali giovanili di Baseball & Softball

I Campionati mondiali giovanili di Baseball svoltisi a Pescara dal 19 al 26 agosto scorsi, hanno registrato un grande successo organizzativo e promozionale della città di Pescara.

Il Presidente dell'Associazione sportiva dilettantistica Pescara Baseball & Softball Club, **Luigi Minnucci**, ci ha fatto pervenire la seguente lettera.

*"...Tale successo è certamente imputabile all'attenzione che la vostra Cooperativa ci ha dedicato mediante un attento e qualificato servizio di catering, apprezzatissimo da tutte le squadre nazionali e dalla stessa rappresentativa italiana.*

*La "buona tavola" creata dalla vostra Cooperativa ha generato un piacevole clima di fratellanza che ha molto contribuito ad allentare le tensioni di un torneo altamente competitivo quale*



Un momento della premiazione.

*quello vissuto in Pescara. L'assessore all'Istruzione **Alberto Calducci** e lo stesso Sig. **Angelo D'Aloisio**, vostro responsabile per le nostre zone, presenziando alle premiazioni hanno potuto raccogliere direttamente tutta la*

*stima degli ospiti stranieri. A nome, quindi, dell'intero ambiente del Baseball e del Softball di Pescara e dell'intero Abruzzo, esprimiamo i più sinceri e riconoscenti ringraziamenti per quanto avete fatto..."*

## Una campestre di solidarietà

Lo storico cliente della CIR, l'Unione Comuni Cassola Mus-solente (Bassano del Grappa – VI) ha patrocinato, lo scorso mese di ottobre, una corsa campestre a staffetta alla quale hanno partecipato oltre 150 ragazzini delle classi quarte e quinte delle scuola elementari.

Una bella giornata di sole ha rallegrato la manifestazione promozionale e non competitiva, che è servita anche a raccogliere fondi, come d'abitudine, per il "Progetto Mininga" a favore dei bambini e delle bambine del Camerun, seguite a Yaoundè da religiose italiane tra cui suor Laura Nichele di Cassola.

Con i tecnici e i dirigenti del gruppo sportivo, impegnati a tracciare il percorso di circa 500 metri e a guidare i bambini, a dare una mano fonda-



mentale per la buona riuscita dell'evento sono state soprattutto mamme e papà di San Zeno, e anche di Cassola, che hanno allestito in modo esemplare tutti i "servizi" collaterali: dalla distribuzione casacche alla gestione del ristoro, distribuendo anche il tè caldo offer-

to dalla CIR, che gestisce il centro cottura della scuola di San Giuseppe.

Un grande ringraziamento, va al personale della cucina scolastica gestita dalla CIR che, come sempre, opera in modo impeccabile e si distingue per la propria disponibilità.

## Modena: le iniziative sociali di primavera

La Sezione soci, dopo il buon risultato di partecipazione ottenuto dalle iniziative effettuate, propone ai soci ed ai loro familiari il programma dell'attività per la primavera 2008.

**"Il carnevale di Viareggio"** – domenica 3 Febbraio – in pullman alla famosa sfilata dei carri allegorici.

**"Dolcezza a tavola":** corso base di pasticceria per impararne i segreti e

conoscere le torte da forno, le mousses ed i semifreddi.

Tre incontri a cura di Daniele Ciocci, Chef CIR, nelle giornate di martedì 26/02, 4 e 11/03, presso il Self service "Ghirigoro", in Via del Tirassegno a Modena.

Al termine del corso verrà distribuito il ricettario.

**"Il castello di Formigine"** – domenica 6 Aprile alle ore 15 – visita guidata al castello ristrutturato

ed al particolare museo per immagini; alla riscoperta di una storia antica e piena di suggestioni.

La partecipazione è gratuita.

**"I castelli della Baviera"** – dal 1° al 4 Maggio. Una gita stupenda il cui programma è ancora in fase di elaborazione

Per informazioni ed iscrizioni, telefonare all'Ufficio Soci CIR di Modena: Angela, Tel. 059.317602.

# Visita agli scavi archeologici della Terramara di Montale



L'ultima domenica dello scorso settembre, un gruppo composto da 37 persone della nostra Sezione, tra soci ed alcuni componenti delle loro famiglie, sono stati a visitare gli scavi archeologici della Terramara di Montale.

Un tuffo nella preistoria! Gli scavi nel terreno hanno permesso di comprendere, attraverso l'esame di ben 11 strati sovrapposti, le modalità di vita dei nostri predecessori fino a 3.500 anni fa: all'età del bronzo!

Tutti noi siamo stati coinvolti dalle spiegazioni di una guida, lei stessa archeologa, sia della parte storica sia delle procedure scientifiche applicate nel-

l'esecuzione degli scavi e delle conseguenti ricerche per la definizione degli enunciati storici.

Due abitazioni su palafitte sono state ricostruite nella stessa forma, dimensioni e con l'uso degli stessi materiali dell'epoca.

Ciò che, però, ha colpito maggiormente noi visitatori è stata l'osservazione del lavoro degli "Archeo-tecnici", tutti studenti della facoltà di Architettura con l'incarico di riprodurre realisticamente le attività concernenti i vari mestieri che facevano parte della vita di quei nostri lontani progenitori.

Questi giovani sono diventati dei veri esperti nel-

l'arte della fusione del bronzo per la realizzazione degli oggetti di uso comune, nonché nella filatura e tessitura della lana e del lino, nella produzione dei cesti di vimini, nella creazione del vasellame di argilla, nella cottura del pane e così via.

Questi sono diventati anche dei veri e propri attori. Se avessero indossato i costumi rappresentativi dell'abbigliamento dell'epoca si sarebbe potuto avere la sensazione di trovarsi realmente a vivere momenti di quei tempi così lontani! I bambini, in particolar modo, sono stati talmente coinvolti nelle varie operazioni da volervi partecipare personalmente!

**Ezio Forapani**

# Storia e storie di animali



Il successo del corso, tenuto due anni fa dal Laboratorio DiDa per i bambini dei nostri soci, allora intitolato “Oro, incenso e mirra”, fu davvero notevole. Non è stato da meno quello realizzato nel mese di marzo dell’anno in corso, dal titolo “Un pastorello di nome Giotto”.

Considerati i risultati così lusinghieri dei due corsi, il Comitato di Modena ha deciso di ripetere l’iniziativa anche durante lo scorso mese di ottobre.

Le lezioni del Laboratorio, come è stato già illustrato anche al termine delle precedenti edizioni, sono tutte orientate ad accrescere i livelli di attenzione e di abilità dei piccoli su vari i campi dell’apprendimento, con particolare riferi-

mento alla loro capacità creativa che, in queste occasioni, essi dimostrano principalmente con l’uso delle mani.

Questa volta, il titolo del corso era: “Storia e storie di animali” e l’attenzione dei partecipanti doveva essere rivolta al rapporto che l’uomo, da sempre, ha avuto con gli animali, suoi indispensabili compagni di viaggio sulla terra.

Il corso si è svolto, come i due precedenti, in tre lezioni di due ore ciascuna e ad ogni bimbo è stata fornita della creta e gli attrezzi necessari a modellarla per creare la figura di un animale, a sua scelta.

Efficacissima, anche questa volta, è stata l’assistenza della Direttrice del Laboratorio e

coordinatrice del Corso Luana Ponzoni, delle sue collaboratrici, nonché dello scultore Paolo Sighinolfi, inviato appositamente dall’Istituto d’Arte “Venturi” di Modena, i quali, con la loro passione e la loro competenza, hanno saputo stimolare la fantasia dei partecipanti fino a far diventare, anche loro, dei piccoli scultori!

Notevole è stata la soddisfazione dei bimbi, nel vedere la creta tra le loro manine trasformarsi, poco per volta, negli animaletti che avevano pensato ed immaginato di realizzare.

Al termine del corso le piccole sculture, già cotte nel forno, sono state loro riconsegnate per la pittura.

## Gita in Campania

Ha avuto successo la gita di quattro giorni organizzata per visitare alcune tra le più belle località campane. Nella foto il gruppo dei partecipanti.



## Grande successo della serata di beneficenza organizzata in occasione del trentennale della Cooperativa

Per festeggiare ancora trent'anni di successi nel rispetto dei valori cooperativi, l'Associr di Reggio Emilia ha organizzato una serata di beneficenza, Sabato 29 settembre 2007 al Teatro Regiò, con un interessante spettacolo teatrale d'improvvisazione allestito da Mauro Incerti.

Il ricavato è stato devoluto all'associazione ONLUS "Gli amici di Brenda" che sostiene un orfanotrofio in Kenya.

Nel corso della serata il Presidente della CIR, Ivan

Lusetti, ha consegnato una targa alla responsabile dell'area territoriale Rossella Soncini, a ricordo e ringraziamento di tutte le persone che, nel corso di questi ultimi trent'anni, hanno reso possibile il grande successo della cooperativa.

### Sponsor della serata:

6 in Vacanza, AIA, Bismantour, Cabotour Viaggi, Calzature Tip Tap, Cantine Coop. Riunite, CM Orlandini, Comal, Connor, Eurosei Reggiani, Fileni, Fiorista Cilloni, For-

no Bigi, Forno Pasticceria Simonazzi, Gab Tamagnini, Galbani, Gioielleria Venturelli, Granarolo, Grandi Salumifici Italiani, Grissin Bon, Il Cucinario, Johnson Diversey, Jolly Sgamarò, La Carpi, L'Avanguardia Estetica, Marchi, Merceria Canali, Montaldi Food, Montanari e Gruzza, Parmareggio, Proda, Profumeria Orchidea, Reggiana Acque Minerali, Rational, Reggio Delizie, Silla Carni, Tecnograf, Ventasun Club, Venturini Group. □

## Nuove convenzioni stipulate per i soci CIR

**TRAVELS & TOURS** Tour Operator e Agenzia Viaggi V.le Alighieri 32 – Cast. Sotto (RE).

**ACI TOUR** - V.le Magenta 1/A – Reggio Emilia

Sconto 5% su tutti i viaggi di loro programmazione "Emozioni in viaggio".

Sconto 4% sulla quota base di tutte le proposte da catalogo di tutti i tours operators.

Sconto 3% sulla quota base di tutti i last minute e offerte speciali di tutti i tours operators.

**PARRUCCHIERI BENESERE ESTETICA NORA**

Via G. Matteotti 16/18 –

Reggio Emilia

V.le Timavo 12/1 – Reggio Emilia

Sconto 15% sia in accoglienza che in estetica.

Con la presente siamo a comunicare di aver stipulato altre convenzioni e precisamente con:

**LANGUAGE STUDIO srl**

Via Cadoppi 4 – Reggio Emilia

Sconto 10% sul prezzo dei corsi, abbuono quota d'iscrizione, una lezione di prova in omaggio.

**PROFUMERIA WANDA**

Via Emilia Ospizio 66/E –

Reggio Emilia

Sconto 20% prodotti Biodroga, Nina Ricci, Terme di Ischia.

Sconto 10% prodotti Elisabeth Arden, Carita, profumi uomo e donna.

Sono in preparazione numerose iniziative per il primo semestre 2008, il cui dettaglio può essere chiesto a Katia Orlandini 0522/530263.

L'elenco aggiornato dei negozi convenzionati verrà distribuito in occasione dell'assemblea di budget. □



*Il  
pasto  
giusto*

*Come  
una sana  
alimentazione  
migliora  
la qualità  
di vita.*