

## Testata a cura della Dinamica Centro Servizi

### RIFLESSIONI POST ASSEMBLEA DEI SOCI

In seguito alla scarsa affluenza verificatasi all'Assemblea dei Soci del 16 maggio 2015, nasce spontanea una riflessione, che ci pare doveroso condividere con Voi tutti.

Dato che non si era mai registrata una presenza di Soci così esigua, il CdA si è interrogato per capire le motivazioni che possono stare alla base di una tale assenza.

tarda ora?

troppa stanchezza?

giorno infrasettimanale?

manca di un momento conviviale?

Tutte giustificazioni plausibili, a patto che siano queste, le reali motivazioni che hanno fatto sì che molte persone abbiano deciso di non partecipare.

Resta però il fatto che nessuna delle sopra citate motivazioni può essere accettata, poiché l'Assemblea dei Soci è il momento più importante di conoscenza, condivisione e proposizione che ha la nostra Cooperativa, e quindi se disertata, va contro i nostri stessi interessi.

E' risaputo anche, che ciò che viene discusso ed esaminato durante l'Assemblea, spesso viene riportato agli altri Soci con la propria interpretazione.

Chi partecipa ed ascolta a volte interpreta a proprio modo il concetto espresso; per cui ascoltare e partecipare in prima persona è sempre più indicato perché almeno ognuno capisce quello che vuole capire e non quello che viene riportato da altri, a volte, in modo sbagliato.

A seguito di ciò la Dirigenza, per ovviare alla mancanza della presenza all'Assemblea e alla mal interpretazione dei fatti, ha deciso di organizzare delle piccole assemblee per gruppi di lavoro omogenei.

Si è proceduto ad incontri con i gruppi delle squadre, degli ospedali, delle scuole, dell'OMA e del gruppo di Nocera. Contestualmente si sta organizzando con tutti gli altri soci, nessuno escluso.

Ciò che viene discusso durante queste piccole assemblee è lo stesso spiegato in Assemblea; e nella fattispecie il nostro Presidente tende a chiarire alcuni punti fondamentali:

- L'attuale situazione lavorativa che non è certo delle più semplici, specialmente se ci guardiamo intorno e vediamo quanto sia sempre più difficile accaparrarsi appalti a maggior ragione nel nostro territorio.

- Partecipare attivamente alle gare, fare sopralluoghi e mandare preventivi è un lavoro continuo e incessante, ma non sempre sufficiente a garantire la massima resa, date le varie problematiche connesse alla grave crisi che ancora ci attanaglia.

- Il fatto di essere una realtà lavorativa ancora sana e che garantisce senza problemi lo stipendio a fine mese a tutti i lavoratori, non può essere motivo di serenità assoluta.

Lo sforzo che tutti dobbiamo fare, ognuno per la sua competenza e per il suo livello di responsabilità, deve essere costante, non si può pensare di abbassare la guardia e quindi è necessario mettersi sempre in gioco nonostante la nostra realtà ci possa far dormire ancora sonni tranquilli.

Il nostro desiderio è anche quello di pensare più in grande, data anche l'impossibilità di partecipare spesso a gare di appalto dove è previsto come requisito un maggiore fatturato rispetto al nostro.

Per questo riteniamo sia giusto conoscere e farsi conoscere da altre sane realtà come la nostra, auspicando con esse una potenziale sinergia al fine di produrre una maggiore competitività sul mercato.

Detto ciò, comunque, è fondamentale ribadire che qualsiasi interesse, decisione o altro, debba essere presa, dall'Assemblea, ed è l'Assemblea dei Soci che decide su tutto.

Quindi, ancora una volta, ribadiamo l'importanza della partecipazione all'Assemblea.

Siamo certi che per il futuro ciò serva da monito per non lasciarsi di nuovo sfuggire l'occasione di essere parte attiva dell'Azienda, la nostra Azienda, che quotidianamente mandiamo avanti con sforzo e dedizione e che è parte integrante delle nostre esistenze.

Stella Fornetti



# Rinnovo Qualità

**A Giugno 2015 c'è stato il rinnovo del certificato di gestione Qualità  
ISO 9001:2008**



Lo standard internazionale ISO 9001 delinea le modalità per raggiungere alte prestazioni mettendo in atto processi che consentono di migliorare l'efficienza operativa a tutti i livelli.

ISO 9001 è lo standard più diffuso al mondo perché è in grado di assicurare la qualità dei processi, garantendo alle organizzazioni un vantaggio competitivo e il successo del business. In qualunque settore si operi, dalla produzione ai servizi, le aziende che lavorano in Qualità, hanno beneficiato di processi più efficienti, con un migliore controllo dei costi e una più rapida ed efficace prassi operativa.

Oltre ad assicurare una maggior efficienza aziendale, le certificazioni rappresentano un importante vantaggio competitivo : consentono infatti a un'impresa di essere più affidabile per clienti e investitori, a partecipare a gare d'appalto e ridurre i premi assicurativi e le sanzioni.

Proprio il Cliente riveste un ruolo fondamentale nel mantenimento di questa certificazione, poiché risulta il fulcro centrale per il raggiungimento della sua totale soddisfazione.

L'impegno a rinnovarlo ribadisce la volontà di tutti a migliorare sempre più il processo lavorativo.

Tutti costantemente sono chiamati a seguire le regole aziendali.

Ringraziamo tutti per la partecipazione e speriamo che il vostro attivismo possa migliorare lo stare in Azienda.

Anna Magnoni

# Rimedi naturali

## COME RICICLARE I FONDI DI CAFFÈ?



I fondi del caffè sono gli scarti della polvere che è stata bagnata dall'acqua. Nella maggior parte dei casi questo residuo viene gettato nella pattumiera senza sapere che è **un ottimo alleato, a costo zero, nella cura del corpo e della casa:**

### PER APPROFONDIRE:

#### IN GIARDINO:

- per far germogliare fiori e per tenere lontano le formiche nel nostro giardino basta spargere nelle aiuole delle piante e degli alberi i fondi di caffè. Uniti all'acqua potete concimare più velocemente il terreno, per far sì che le piante assorbano più facilmente le sostanze nutrienti contenute nel caffè.



#### IN CUCINA:

- potete utilizzare i fondi del caffè per la pulizia delle vostre pentole, per togliere via il grasso incrostato sulla griglia e sulla cucina.
- Se avete dei mobili con dei piccoli graffi potete, con l'aiuto di un bastoncino di cotone, passarci su i fondi di caffè bagnati di caffè. Il graffio sarà meno evidente.
- Contro i cattivi odori, mettete uno strato di polvere sul fondo del portacenere o della pattumiera.



#### BELLEZZA E BENESSERE:

- per chi ha capelli color castano, usare i fondi sbriciolati del caffè prima dell'ultimo risciacquo, aiuta a mantenerli sani e luminosi.
- Il caffè è anche un buon deodorante per le mani per eliminare gli odori di cipolla e aglio: basta mescolare la polvere di caffè con della polvere di sapone di Marsiglia.
- I fondi del caffè sono un ottimo esfoliante naturale per la pelle: basta applicare sul corpo con movimenti circolari, massaggiare e risciacquare.



#### HOBBY:

- Si possono usare come colorante naturale per invecchiare i lavori di decoupage, basta aggiungere un po' d'acqua ai fondi e passare sulle superfici da invecchiare.

## Le specialità di settembre



**Settembre** è il mese della **zucca** e dell'**uva**, due alimenti della terra che ci terranno compagnia anche nei mesi seguenti: la prima che culminerà la sua popolarità con la festa di Halloween, la seconda che ad ottobre ci proporrà i primi vini novelli, dopo un mese intenso di **vendemmia**. E' anche il mese ideale per preparare le **conserven**e che ci serviranno nella stagione fredda: dalle marmellate e confetture di frutta alle conserve di verdure sott'olio e sott'aceto, senza dimenticare l'utilizzo degli ultimi **pomodori** che possiamo ancora trovare nelle zone più calde del nostro paese, per poter preparare la **salsa di pomodoro** che ci permetterà di gustare ottimi primi piatti anche quando questo frutto della terra non sarà più naturalmente disponibile.

## Ricetta: Muffin alle castagne e miele con la ricetta veloce

La ricetta dei muffin alle castagne e miele è ideale per la colazione di tutti i giorni, ecco come si preparano.

I **muffin alle castagne e miele** sono dei dolcetti soffici e gonfi, profumati come pochi, che ben si addicono al periodo. Sono molto semplici da realizzare e vanno preparati con la farina di castagne, facilmente reperibile in qualsiasi supermercato. Vi consiglio vivamente di provarli, sono ideali per la colazione di tutti i giorni così come per l'ora del te, magari realizzati in versione mini. Per il resto nessuna altra raccomandazione in merito se non il fatto di conservarli all'interno di un contenitore a chiusura ermetica. Ecco la **ricetta veloce**.

### Preparazione

Versare in una ciotola tutti gli ingredienti secchi ed in un'altra quelli liquidi. Mescolare entrambi i composti quindi riunirli nella stessa ciotola ed amalgamarli bene ma brevemente. Trasferire l'impasto negli appositi pirottini riempiendoli per 2/3 quindi fare cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 20 minuti. Sfnare e fare raffreddare quindi gustare.

### Ingredienti:

- 200 gr di farina di castagne
- 100 gr di farina
- 3 uova
- 100 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di miele
- 100 gr di burro
- 125 ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci



## Proverbi

- Chi trova un amico trova un tesoro; ma non sarà che... chi trova un tesoro trova un amico?
  - I libri, come gli amici, devono essere pochi e ben scelti.