



Anno europeo dell'**invecchiamento attivo**
e della **solidarietà tra le generazioni 2012**



Buone Feste!

BUON NATALE, TANTI AUGURI!



UN ABETE SPECIALE

Quest'anno mi voglio fare un albero di Natale di tipo speciale, ma bello veramente. Non lo farò in tinello, lo farò nella mente, con centomila rami e un miliardo di lampadine, e tutti i doni che non stanno nelle vetrine. Un raggio di sole per il passero che trema, un ciuffo di viole per il prato gelato, un aumento di pensione per il vecchio pensionato. E poi giochi, giocattoli, balocchi quanti ne puoi contare a spalancare gli occhi: un milione, cento milioni di bellissimi doni per quei bambini che non ebbero mai un regalo di Natale, e per loro ogni giorno all'altro è uguale, e non è mai festa. Perché se un bimbo resta senza niente, anche uno solo, piccolo, che piangere non si sente, Natale è tutto sbagliato.

Nella vita di tutti alcune cose restano e altre passano. Ovunque e anche nell'esperienza della nostra cooperativa. Passa un anno di lavoro fatto di fatica e soddisfazioni. Restano i risultati raggiunti, i servizi migliori, i posti di lavoro che abbiamo creato. Passerà l'inquietudine di questa crisi economica che ci tocca sulla carne viva e non ci fa dormire la notte. Resterà l'orgoglio di averla combattuta, spesso a mani nude, per difendere un bene che è di tutti. Passano i nostri errori, i difetti, le situazioni in cui abbiamo sbagliato. Resta il fatto che siamo cresciuti e diventati migliori. Passano i momenti in cui siamo usciti a testa bassa dalla nostra quotidianità. Resterà l'ambizione di continuare a credere, a testa alta, negli ideali del nostro lavoro. Passeranno le volte che non abbiamo avuto pazienza e professionalità con i nostri bambini, ragazzi e anziani. Resteranno nelle loro vite i gesti d'affetto e le parole di comprensione che abbiamo saputo rivolgere. Passeranno i giorni che non ci siamo stati.

Resterà più forte il nostro impegno, quello quotidiano e di quasi sempre. Passerà una decisione sbagliata. Resteranno quelle prese con senso di giustizia ed equità. Passa che non ne abbiamo voglia. Restano le mattine che non vediamo l'ora. Passa una paura. Resta una convinzione. Passa un'idea. Resta un progetto.

Più di duemila anni fa un bambino è venuto sulla terra, nascendo in una mangiatoia, per dire a tutti gli uomini di guardare alla propria vita con fiducia e con speranza. Per diffondere un messaggio di pace e d'amore. E convincerci che non c'è vita più bella di quella spesa a cercare il bene e, per quanto siamo in grado, a realizzarlo.

Da 26 anni Unicoop lavora al servizio della comunità piacentina per migliorare la vita delle persone anziane, per crescere i bambini più piccoli e per educare i ragazzi. Tutti i giorni. Anche a Natale.

Tanti auguri a tutti, perché passi ciò che non va e resti il bene che è in noi.

di Stefano Borotti

Gianni Rodari - "Filastrocche in cielo e in terra"



113 COOPERATIVE PIACENTINE

ORGOGGIOSE DEL PROPRIO OPERATO

NELL'ANNO INTERNAZIONALE
DELLE COOPERATIVE,
PIACENZA HA CELEBRATO
UN MODELLO IMPRENDITORIALE
CHE CONIUGA ETICA, PERSONA
E MERCATO CON
DUE GIORNI DI INIZIATIVE
CHE HANNO COINVOLTO
113 COOPERATIVE LOCALI.



Anno Internazionale delle Cooperative

L'Assemblea generale dell'Onu ha dichiarato il 2012 anno internazionale delle cooperative, in onore di un modello imprenditoriale che coniuga etica, persona e mercato. Per celebrare a Piacenza questo importante riconoscimento conferito al proprio modello d'impresa, venerdì 21 e sabato 22 settembre all'ombra del Gotico, si è svolta la manifestazione "Orgogliosi di cooperare", a cura di Confcooperative di Piacenza, l'associazione territoriale di tutela e rappresentanza del movimento cooperativo, insieme alle proprie imprese associate.

Il titolo della manifestazione, con il suo esplicito richiamo all'orgoglio, è stato scelto quasi per rivendicare il valore della consapevolezza della scelta sottesa alla costituzione e alla partecipazione in cooperativa.

Nel corso della due giorni dedicata alla cooperazione, che ha animato piazza Cavalli, piazzetta Pescheria e Sant'Ilario, le cooperative piacentine hanno dato vita a dibattiti, musica, proiezioni, laboratori, giochi e degustazioni, dando modo alla cittadinanza piacentina di conoscere da vicino il movimento cooperativo e di approfondire alcuni aspetti caratteristici della cooperazione.

Le 113 cooperative presenti in piazza hanno esposto i propri prodotti e illustrato le loro attività e servizi ai cittadini interessati, anche con dimostrazioni pratiche in loco, ed è stata offerta agli oltre 8000 soci una concreta occasione di incontrarsi e di allacciare nuove collaborazioni.

L'evento "Orgogliosi di cooperare" ha consentito di comunicare i valori e le funzioni fondanti l'impresa cooperativa: la funzione anticiclica ovvero la capacità della cooperativa di dare risposte economiche e occupazionali in modo particolare nei momenti di crisi; lo stretto legame con il territorio di appartenenza attraverso il quale la cooperativa riesce ad attivare forme diverse, originali e innovative di intervento e di risposta ai bisogni e alle esigenze del contesto in cui opera; la dimensione della mutualità,

interna ed esterna, che definisce l'identità e il valore dell'impresa cooperativa.

Le cooperative si fondano infatti sui valori dell'autosufficienza, dell'auto-responsabilità, della democrazia, dell'egualianza, dell'equità e della solidarietà. I soci in cooperativa vivono per primi lo scambio di competenze ed esperienze che consentono all'impresa di essere produttiva e capace di sviluppare imprenditorialità valorizzando le risorse umane, economiche e relazionali degli stessi soci; la partecipazione alla vita cooperativa consente di determinare, attraverso uguale diritto di voto, lo sviluppo degli affari sociali e l'istituzione di servizi comuni.

Ma le cooperative rispondono anche a una mutualità esterna, lavorano cioè per lo sviluppo sostenibile della collettività di cui sono espressione e alla quale appartengono attraverso politiche attive di occupazione, di servizio alle persone e alle imprese, di integrazione.

In quest'ottica "Orgogliosi di cooperare" ha rappresentato un'occasione di scambio tra operatori, tra imprese cooperative e tra cooperazione e territorio, poiché ha posto al centro della discussione alcuni significativi progetti di sviluppo e di prospettiva futura dei settori di attività in cui le cooperative di Confcooperative sono maggiormente impegnate: l'agricoltura, i servizi alle imprese e i servizi educativi e socio assistenziali.

In questo tempo di crisi e di forte incertezza personale, familiare, economica e sociale, la cooperativa è una espressione concreta di democrazia economica, di partecipazione e relazione, di condivisione e corresponsabilità, valori da cui occorre attingere per dare prospettiva e futuro, per intravedere una possibilità in questa situazione di estrema precarietà. Questo testimoniano, con il loro impegno quotidiano e con orgoglio, tutti i nostri operatori!

di Luca Cattanei
Confcooperative



Anche Unicoop protagonista della manifestazione

Anche Unicoop ha preso parte alla manifestazione Orgogliosi di cooperare, organizzata da Confcooperative Piacenza in occasione dell'International Year of Cooperatives (Anno internazionale delle Cooperative), proclamato dall'Onu per il 2012.

Ai due giorni che hanno animato il cuore della città, hanno preso parte attivamente tutte le realtà aderenti a Confcooperative e hanno partecipato tanti cittadini interessati a conoscere meglio il movimento cooperativo territoriale e approfondirne i fattori di sviluppo economico e sociale.

Un grazie a tutti quelli che hanno partecipato e hanno collaborato ai laboratori organizzati!

**Confcooperative: 113 imprese,
246 milioni di fatturato
e 6 mila posti di lavoro**

Confcooperative Piacenza rappresenta e assiste sotto il profilo politico-sindacale un sistema territoriale di imprese impegnate nei diversi comparti della produzione e dei servizi: dall'agroalimentare all'artigianato, dalla salvaguardia montana alla progettazione sociale, dall'edilizia abitativa alla movimentazione merci e logistica, dai servizi alle imprese al credito, ai servizi sociali.

Le 113 cooperative aderenti a Confcooperative Piacenza hanno generato nell'ultimo anno un fatturato complessivo di oltre 246 milioni di euro, creando occupazione per circa 6 mila lavoratori. I soci operatori che animano il movimento cooperativo sono oltre 8 mila, tra persone fisiche e giuridiche.



COOPERAZIONE TRENTINA: MILLE VOLTI UN'UNICA GRANDE FORZA

NE HA PARLATO CARLO DELLASEGA DURANTE LA MANIFESTAZIONE
"ORGOGLIOSI DI COOPERARE"

Quella del movimento cooperativo trentino, è una storia di unità e di profondo radicamento sul territorio. La coesione si coglie subito quando si apprende che il movimento è rappresentato da un unico soggetto: la Federazione Trentina della Cooperazione, nata dalla fusione di due rappresentanze diverse: la Federazione Trentina aderente a Confcooperative e la Lega Trentina aderente a Legacoop. La federazione riunisce così ben 542 società attive in tutti i settori produttivi e oltre 275.000 soci.

Una bella storia, insomma, che è stata portata a Piacenza il 21 settembre scorso da Carlo Dellasega, il direttore della Federazione delle Cooperative trentine, che è stato ospite della manifestazione "Orgogliosi di cooperare" organizzata da Confcooperative.

Nel suo appassionato intervento, Dellasega ha regalato ai presenti un quadro vivido ed esaustivo della realtà trentina, che può essere considerata un vero e proprio "distretto cooperativo", per il capillare radicamento della cooperazione su tutto il territorio e in quasi tutti i settori economici di attività. Su una popolazione di mezzo milione di abitanti, il Trentino conta oltre 227 mila soci nelle sue 550 cooperative. In due famiglie su tre, insomma, entra la cooperazione. L'intervento di Dellasega si è concluso con la proiezione di un breve video che mostra un'anziana cooperatrice che con semplicità e schiettezza dichiara: «La cooperazione ha aiutato le persone ad aiutarsi, a progredire, a pensare». Chiosa perfetta sul senso vero della cooperazione nell'ambito di un'iniziativa come Orgogliosi di cooperare.

di Arlene Zioni

Carlo Dellasega, direttore della Federazione delle Cooperative trentine



MANUELA BARBIERI CI LASCIA UN CONSIGLIO

LA PRESIDENTE USCENTE TRACCIA UN BILANCIO DEL DOPPIO MANDATO E CI RACCONTA QUALCOSA DI SÉ.

Sorridente, sportiva, di modi asciutti e innamorata della sua Unicoop. Questo si vede subito. Chi la conosce bene, poi, apprezza il suo stile senza fronzoli e le riconosce sincerità, polso fermo e capacità di mediazione. Una dote, questa, che la presidente di Unicoop Manuela Barbieri, che nel 2013 finirà i suoi due mandati al vertice della cooperativa, ha appreso già nell'infanzia quando all'età di 10 anni perde il papà in un incidente e si trova di botto in casa con la mamma, la nonna e una sorella disabile: deve farsi carico dei problemi, mediare e anche sorridere, nonostante tutto.

Dopo la maturità magistrale e il diploma universitario in Servizio sociale, Manuela entra in Unicoop come coordinatrice dei servizi domiciliari del Comune di Piacenza (è il 1993) e negli anni diventa Responsabile generale dei servizi, il ruolo "tecnico" che tornerà a rivestire a tempo pieno alla fine della presidenza. Nel frattempo si sposa, nascono Martina e Francesco (10 e 8 anni), che sono i grandi amori della sua vita. E quando la intervistiamo per tracciare un bilancio di fine mandato, ci mostra con orgoglio le loro foto, perché nel petto della presidente batte soprattutto un cuore di mamma.

Sei anni da presidente: di cosa vai più orgogliosa?

«Il primo fatto risale agli inizi. Subito dopo la mia elezione, nel 2007, perdemmo l'appalto di un servizio molto importante. Fui assalita da una paura folle: dovevamo affrontare i dipendenti che rischiavano il posto e trovare delle soluzioni in tempi record. Quell'estate lavorammo tutti moltissimo, i dipendenti ci dettero fiducia, trovammo nuovi servizi e nell'arco di un anno recuperammo il fatturato perso e le ore lavoro. La nostra paura si era tradotta in una forza straordinaria. Vado molto fiera anche della ristrutturazione e il progetto del Centro anziani e bambini insieme, il primo servizio tutto nostro, di cui abbiamo curato ogni aspetto».

Qual è invece il tuo più grosso rammarico?

«Non essere riuscita a trovare una sede unica per tutti gli operatori. Spero ci riuscirà chi verrà dopo di me».

Hai ricoperto un ruolo di responsabilità di una cooperativa di dimensioni considerevoli. Cosa hai messo in gioco di te stessa e a cosa hai dovuto rinunciare?

«Voglio precisare che non sono mai stata sola nello svolgere questo compito: questi anni sono stati segnati dal lavoro di squadra di tutto il Cda e la direzione. Per ciò che mi riguarda, ho messo in gioco tutta me stessa, limiti compresi, perché non volevo deludere le aspettative e per senso di responsabilità nei confronti della cooperativa. Per contro,



ho rinunciato a sonni tranquilli e a un po' di tempo libero. Ma ne è valsa la pena».

Cosa ti costa più fatica, nel tuo ruolo?

«Parlare in pubblico! Soprattutto all'inizio era per me una violenza incredibile (ride). Seriamente, mi è costato molto compiere alcune scelte. È davvero faticoso pensare di dover fare sempre la cosa giusta quando in gioco ci sono dei posti di lavoro. Il nostro punto di forza è che dopo le scelte più difficili e discusse, il Cda ha operato sempre compatto».

Se ti guardi allo specchio, cosa vedi di diverso rispetto a sei anni fa?

«A parte qualche ruga in più? Ho imparato a ragionare avendo la responsabilità degli altri, mi sento più sicura di me perché ho acquisito esperienze e competenze».

Il fatto di essere un Cda tutto femminile ha condizionato il vostro lavoro?

«È un Consiglio che ha funzionato. Non so se perché siamo donne o perché siamo ben assortite: molto diverse fra noi per competenze e sensibilità, ma anche molto unite, leali e sicure che stiamo lavorando tutte per la cooperativa e non per noi stesse».

Insieme a te, nel 2013 “scade” tutto il Cda. Quali strategie adottare per non disperdere le competenze acquisite?

«Proporremo all’assemblea una rosa di candidati composta da alcuni degli attuali membri del Cda accanto a nomi nuovi. Occorre dare continuità ma anche opportunità di crescere ai giovani».

Un consiglio che lasci in eredità ai tuoi successori?

«Puntare sempre sulla qualità, perché se lavori bene non passi di moda; fare attenzione agli sprechi e guardare avanti, per non lasciarsi sfuggire nuove opportunità».

Manuela nel privato. Sei la presidente anche in famiglia?

«Per rispondere a questa domanda ho consultato a casa mia figlia che mi ha detto “Mamma! Tu governi su tutto e su tutti”, ma non sono sicura che sia un complimento».



La cosa più frivola che fai e il tuo vezzo più grande?

«Adoro andare sulle montagne russe con mia figlia, quando siamo ai parchi di divertimento. Mentre il vezzo è andare ogni tanto fuori a cena solo con mio marito. Riusciamo a parlare di più in quelle due ore che in una settimana di vita domestica».

Il tuo miglior pregio e il tuo peggior difetto?

«Di difetti ne ho tanti: sono gelosa, possessiva e testarda.

Il mio pregio credo sia la volontà».

Non sopporti proprio...

«Falsità e bugie».

Chiudiamo guardando avanti. Come immagini la cooperativa fra dieci anni?

«Salda e piena di gente giovane che ci crede, come ci crediamo noi, ma più tecnologica, professionale e all’avanguardia».

di Sara Bonomini

TUTTE LE DONNE DELLA PRESIDENTE

NEL TRIENNIO 2010-2013 ALLA GUIDA DI UNICOOP C'È UN CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE TUTTO IN ROSA. INSIEME ALLA PRESIDENTE MANUELA BARBIERI, STANNO LAVORANDO CINQUE DONNE TANTO DIVERSE PER STILE, STORIA E TEMPERAMENTO, QUANTO UNITE NEL LAVORO SVOLTO INSIEME PER LA COOPERATIVA. PRIMA DELLA FINE (ORMAI PROSSIMA) DEL LORO MANDATO, LE ABBIAMO INTERVISTATE TUTTE

Arlene Zioni

Ha 43 anni, una laurea in Filosofia, è mamma di due gemelli Alarico e Corrado (9 anni) e di Riccardo (3 anni). In Unicoop coordina i Servizi per l’infanzia ed è vicepresidente. Segni particolari: è riccia e ha voluto rispondere al questionario insieme a sua sorella (le risposte in **grassetto corsivo** sono di Arlene, quelle in **corsivo normale** di Adriana) Hobby: **leggere, viaggiare con i miei figli e mio marito, filosofeggiare sull’ultima serie Tv, sul divano con birra e patatine.**

Piatto preferito: **pizza, pasta e pane.** Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento: **prestospesa, porcospino (piccolo riccioluto e reattivo), pane carasau (solo per la regola della P che cercherò di mantenere per tutto il foglio).**

Se la tua vita fosse un film o un libro, quale sarebbe? **Un tomo a Puntate (tipo Via col Pvento).**

Tre cose che porteresti su un’isola deserta: **i miei figli, mio marito e un mezzo per andarsene dall’isola deserta perché dopo un po’ che noia!**



Una "grande donna", modello di vita per te: **mia madre e/o mia sorella Andreana** (l'Ale no è un dipendente pubblico!). Il tuo miglior pregio e il peggior difetto: **intelligente e pigra** (al lavoro non si può dire... allora di ancora intelligente... che fa molto intelligente).

Il tuo sogno nel cassetto? **La riapertura con saldi su prezzo outlet del - 50% di Okkasioni a Montecatini.**

Dal tuo mandato nel Cda hai imparato: **condivisione, mediazione e responsabilità.** Cosa vorresti trovare sotto l'albero? **IDEE RISPETTO AL FUTURO (speranza per noi e per i nostri figli).** No dai!!! Suona

meglio: **PGassman nudo con un collier di diamanti per te** (che poi è anche più probabile).

Il tuo augurio per il 2013 a tutti i soci e i dipendenti di Unicoop: **auguro a tutti noi di riuscire a trovare senso, spunti e fiducia nel futuro.** Secondo me un tranquillo: **SOPRAVVIVERE è sottovalutato, ma di effetto.**

Sabrina Fulgoni

Ha 37 anni, un diploma di istruzione secondaria superiore e per Unicoop coordina il Servizio di Assistenza domiciliare del Comune di Piacenza.

Segni particolari: **testarda.**

Hobby: **sport, passeggiare con i miei cani, cucinare, dormire.**

Piatto preferito: **pizza**

Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento: **coltello tagliente, gatto sornione, panna montata.** Se la tua vita fosse un film o un libro? **La Gabbianella e il Gatto.** Tre cose che porteresti su un'isola deserta: **accendino, crema solare, canna da pesca.**

Una "grande donna", modello di vita per te: **Margaret Thatcher.**

Il tuo miglior pregio e il peggior difetto: **pregio: sensibile; difetto: "fra le nuvole".**

Il tuo sogno nel cassetto? **Viaggiare.** Dal tuo mandato nel Cda hai imparato... **a conoscere più a fondo la nostra cooperativa, a sentirmi parte di una famiglia, ad ascoltare ed esprimere opinioni con spirito collaborativo e a decidere consapevole di farlo anche a nome di altre persone.** Cosa vorresti trovare sotto l'albero? **Un anno sempre**

migliore e una barca a vela.

Il tuo augurio per il 2013 a tutti i soci e i dipendenti di Unicoop: **di continuare a lavorare bene orgogliosi di far parte dell'organizzazione di Unicoop, di farci sempre riconoscere per la nostra umanità, onestà, professionalità e determinazione e per queste qualità di poter implementare i servizi e continuare a garantire lavoro per tutti e nella migliore delle ipotesi di ampliare la nostra famiglia.**

Cosetta Maldina

Di anni 47, diploma magistrale e infaticabile Responsabile amministrazione di Unicoop, di cui è una dei soci fondatori. Segni particolari: **strabismo e bisogno di ricaricarmi...** (spero che Borotti non mi rottami).

Hobby: **cucinare, ma lo pratico ormai poco anche se non ho smesso di mangiare.**

Piatto preferito: **tortelli, anolini... crudi, o cotti a modo mio.** Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento: **una "cosetta", un orso, un kumquat.**

Se la tua vita fosse un film o un libro? **Non ricordo il titolo.** Tre cose che porteresti su un'isola deserta: **la coperta di pile, una bottiglia d'acqua, preferibilmente Uliveto e la Maria** (di Guido Dettoni).

Una "grande donna", modello di vita per te: **mumble, mumble... mi rendo conto che ammiro solo uomini... per esempio Alex Zanardi.** Il tuo miglior pregio e il peggior difetto: **l'intelligenza mnemonica (secondo Lele) e la pigritia.**

Il tuo sogno nel cassetto? **Trovare un ponte sospeso in montagna per non dover scendere e salire. In montagna mi piace salire all'andata e scendere al ritorno... e non i percorsi misti.**

Dal tuo mandato nel Cda hai imparato... **ad avere una visione d'insieme della cooperativa e ad accettare certe decisioni faticose che non si vorrebbe mai arrivare a fare, ma poi si dimostrano ok.**

Cosa vorresti trovare sotto l'albero?

Un Chromachron watch. Il tuo augurio per il 2013 a tutti i soci e i dipendenti di Unicoop: **Buon Lavoro a tutti perché di questi tempi non è poi così scontato!**





Giulia Mazzolari

Ha 37 anni, è laureata in Scienze dell'Educazione, ha un figlio di nome Matteo e in Unicoop è Coordinatrice della Casa di Riposo del Facsal.

Segni particolari: *Forse i capelli "un po'" ricci...*

Hobby: *dormire e relax.* Piatto preferito: *pesce.*

Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento: *macchina fotografica, cane, pizza margherita.*

Se la tua vita fosse un film o un libro? *Mi piacerebbe essere Kay Scarpetta (Patricia Cornwell); mi è sempre piaciuto indagare e pedinare...*

Tre cose che porteresti su un'isola deserta: *un costume, un libro e una birra.*

Una "grande donna", modello di vita per te: *tante grandi donne "normali"... per prima la mia mamma.*

Il tuo miglior pregio e il peggior difetto: *questa è proprio difficile... io avrei detto sincerità (sia come pregio che come difetto) ... ho chiesto e mi è stato detto anticonformista, non omologata, il pregio, e accentratrice il difetto.*

Il tuo sogno nel cassetto? *Cerco di accontentarmi di quello che ho... ma non mi piacerebbe vivere un po' di mesi all'anno in un bel posto al mare.*

Dal tuo mandato nel Cda hai imparato... *Tanto! Ho avuto la possibilità di capire e approfondire temi importanti per me nuovi; ma soprattutto è stato bello (anche impegnativo) lavorare insieme, con obiettivi comuni, fiducia reciproca, senso di responsabilità e una visione d'insieme per il bene di tutta la cooperativa e di tutti i soci. Mi sento orgogliosa di Unicoop!*

Cosa vorresti trovare sotto l'albero? *Salute, serenità e cose belle.*

Il tuo augurio per il 2013 a tutti i soci e i dipendenti di Unicoop: *di trovare sotto l'albero le stesse cose che vorrei trovare io.*

Valentina Suzzani

Ha 30 anni, una laurea in Scienze della Formazione ed è Coordinatrice pedagogica. Segni particolari: *la più giovane!* Hobby: *viaggiare, partecipare a tutte le attività del paese in cui abito (volontaria della pro-loco, membro della commissione scuola...).*

Piatto preferito: *panzerotti e tortino al cioccolato con il cuore morbido, lo adoro!*

Se fossi... un oggetto, un animale, un alimento: *una sciarpa, un gufo, la coca-cola.*

Se la tua vita fosse un film o un libro? *La serie televisiva come "Una mamma per amica" (le protagoniste partecipano a tutte le iniziative del loro stravagante paese, come faccio io).* Tre cose che porteresti con te su un'isola deserta: *occhiali da sole, i-pod, qualcosa da mangiare.* Una "grande donna", modello di vita per te: *sembrerà scontato ma... la mia mamma.*

Il tuo miglior pregio e il peggior difetto: *miglior pregio: essere sempre organizzata, peggior difetto: la testardaggine.* Il tuo sogno nel cassetto? *Creare una famiglia.*

Dal tuo mandato nel Cda hai imparato... *tantissime cose che prima per me erano "arabo", come capire un bilancio!* Ma soprattutto il valore umano delle persone con cui ho lavorato: *senza di loro non sarebbe stata la stessa cosa.* Cosa vorresti trovare sotto l'albero? *Serenità, salute e anche un piccolo regalo che non guasta mai!*

Il tuo augurio per il 2013 a tutti i soci e i dipendenti di Unicoop: *Prima di tutto auguro serenità e tanta salute.*

Poi auguro a tutti di continuare a lavorare con lo stesso entusiasmo e la grinta che ci hanno portato fino a qui! Gli ottimi riscontri che la cooperativa ottiene in tutti i settori in cui opera, è soprattutto merito degli operatori che ogni giorno operano "sul campo".



NUOVE DIRETTIVE SULLA FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA

LE NUOVE NORME STABILISCONO LA FORMAZIONE MINIMA OBBLIGATORIA PER I LAVORATORI E ANCHE PER I DIRIGENTI

Dal 26 gennaio 2012 sono in vigore le specifiche e le nuove direttive sulla formazione minima obbligatoria in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro definite nell'accordo Stato Regioni siglato lo scorso dicembre 2011 e che interessa sia i lavoratori – compresi dirigenti e preposti (personale con compiti direttivi) – sia i datori di lavoro (Rspg), per una corretta applicazione del decreto legislativo 81/2008.

Si tratta di importanti linee guida sui contenuti della formazione generale e di quella specifica per l'attività dell'impresa; sulla durata e sulle modalità di formazione e aggiornamento di lavoratori e lavoratrici in base ai diversi profili di rischio assegnati ai settori lavorativi di appartenenza; sul modo in cui va organizzata; sui requisiti dei docenti. Vediamo in sintesi cosa prevede l'accordo.

FORMAZIONE LAVORATORI

Il percorso formativo si articola in due moduli, nel rispetto di quanto prevedono le lettere a e b del comma 1 e il comma 3 del d.lgs 81/08 (che molto in sintesi specificano che la formazione deve essere adeguata ai vari profili di rischio).

Il 1° modulo riguarda la formazione generale, che ha una durata minima di quattro ore per tutti i settori e riguarda i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

I contenuti del primo modulo sono: concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Il 2° modulo è invece relativo alla formazione specifica che, in base all'art.37 del sopracitato d.lgs sulla sicurezza sul lavoro, deve avvenire in occasione della costituzione del rapporto di lavoro o dell'inizio dell'utilizzazione qualora si tratti di somministrazione, al momento del trasferimento o cambiamento di mansioni o ancora quando si introducono nuove attrezzature di lavoro o nuove tecnologie, nuove sostanze e preparati pericolosi.

I contenuti del secondo modulo, individuati nel Documento di Valutazione dei rischi, possono essere: rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie-oli-fumi-vapori-polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore, vibrazione, radiazioni, microclima e illuminazione, videoterminali, dpi organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro, stress lavoro correlato, movimen-

tazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto), segnaletica, emergenze, procedure di sicurezza con riferimento al settore di rischio specifico, procedure esodo e incendi, procedure organizzative per il primo soccorso, incidenti e infortuni mancati, altri rischi.

Durata

La durata minima è di 4, 8 oppure 12 ore, a seconda dei rischi riferiti a ciascuna mansione e settore di appartenenza, che possono essere bassi, medio o alti, in base a quanto previsto dalle apposite tabelle.

- Nei settori a **rischio basso** si prevedono 8 ore: 4 di formazione generale e 4 di formazione specifica (es. impiegati amministrativi).
- Nei settori a **rischio medio** si prevedono 12 ore: 4 di formazione generale e 8 di formazione specifica (es. educatrici infantili).
- Nei settori a **rischio alto** si prevedono 16 ore: 4 di formazione generale e 12 di formazione specifica (es. OSS in struttura).

La formazione prevede per tutti quanti un aggiornamento quinquennale di 6 ore, sempre in base alla valutazione dei profili di rischio.

Preposti

Per dirigenti e preposti (personale con compiti direttivi) l'applicazione della formazione dei lavoratori è facoltativa, ma costituisce corretta applicazione dell'articolo 37, comma 7 del decreto legislativo sulla Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (81/2008). La formazione del preposto, inoltre, prevede anche un ulteriore modulo di 8 ore.

FORMAZIONE DIRIGENTI

La formazione dei dirigenti è completamente diversa da quella prevista per lavoratori e preposti.

Si articola in 4 moduli: giuridico normativo, gestione e organizzazione della sicurezza, individuazione e valutazione dei rischi, comunicazione, formazione e consultazione dei lavoratori.

Ogni modulo prevede una serie di materie specifiche ben dettagliate dall'accordo.

La durata minima della formazione dei dirigenti è di 16 ore e deve essere completata nel giro di 12 mesi.



IDONEITÀ SANITARIA

UNA TUTELA PER IL LAVORATORE, E ANCHE UN OBBLIGO



Il datore di lavoro, nell'ambito della sorveglianza sanitaria stabilito dall'art. 13 del D.Lgs 106/2009, ha l'obbligo di inviare i lavoratori alla visita medica di idoneità, entro le scadenze previste dal programma di sorveglianza sanitaria, presso il proprio medico competente.

Le visite sono finalizzate a controllare che l'esposizione ai rischi legati alla propria mansione non abbia prodotto dei danni cioè abbia provocato l'insorgenza di malattia, e quindi a confermare l'idoneità del lavoratore a svolgere la sua mansione.

La visita può essere:

- ordinaria, e ha una periodicità legata alla specifica mansione svolta dal lavoratore;
- straordinaria, richiesta dal lavoratore stesso quando ritiene di avere dei disturbi provocati dal lavoro, spetta al medico decidere se la richiesta è giustificata o no;

- al rientro al lavoro, dopo un periodo di assenza per malattia/infortunio di almeno 60 giorni.

Il lavoratore deve essere cosciente del fatto che la sorveglianza medica è uno strumento di tutela della propria salute; pertanto deve collaborare con il medico competente fornendogli tutte le informazioni richieste sul proprio stato di salute.

Ricordiamo l'obbligo del lavoratore a sottoporsi, con le periodicità che gli vengono comunicate, alle visite e alle indagini che il medico ritiene necessarie (D.Lgs 81/08 - art. 20 comma 2 lettera i). Ai sensi dell'art 59 del D. Lgs 81/08 i lavoratori che non si sottopongono ai controlli sanitari previsti, possono essere puniti con una sanzione penale e amministrativa.

L'eventuale giustificata assenza alla visita programmata dev'essere pertanto comunicata tempestivamente alla segreteria.

DA OTTOBRE, SECONDA TRANCHE DELL'AUMENTO

Da ottobre 2012 è stata erogata la seconda tranche dell'aumento contrattuale previsto dal rinnovo del CCNL (in scadenza il 31/12/2012). La terza e ultima tranche verrà corrisposta a partire dalla busta paga di marzo 2013.

MODULO PER DETRAZIONI FISCALI

In allegato alla busta paga di gennaio troverete il modulo per le detrazioni fiscali. Nel chiedervi di controllare bene i dati che sono riportati, vi ricordiamo che ogni variazione della vostra situazione personale (residenza, domicilio, stato civile, telefono...) deve essere prontamente comunicata in segreteria.



FESTA DEI NONNI

IL 6 OTTOBRE SUL FACSAI, FRA DANZE, MUSICA E BRISCOLA NONNI-NIPOTI



Nell'assolato pomeriggio di sabato 6 ottobre si è tenuta sul Pubblico Passeggio l'annuale Festa dei nonni. Una manifestazione molto attesa con cui Unicoop festeggia i suoi nonni, con tante attività divertenti e conviviali che coinvolgono anche i loro nipotini. Organizzata insieme al Comune di Piacenza e in collaborazione con altre realtà assistenziali del territorio, la manifestazione ha coinvolto tutti i presenti con musica dal vivo e danze, uno spettacolo dei burattini per i più piccoli e un appassionante torneo di briscola nonni-nipoti.



Tempo libero

PIACENZA NATALE IN FIERA

Da sabato 15 dicembre a domenica 16 dicembre
2012 a PIACENZA EXPO (Loc. Le Mose S.S. 10
per Cremona) - Orario: 9.00 - 19.00

**Articoli da regalo, Artigianato artistico,
Oggettistica addobbi e luminarie natalizie,
Piccolo Antiquariato - Ceramiche - Stampe
Quadri - Libri - Fumetti - Cartoline - Giocattoli
- Minerali, fiori, piante, prodotti naturali
Enogastronomia - Campionaria.**

UNICOOP FRA I MERCATINI DELLA SOLIDARIETÀ

Da sabato 1 a venerdì 14 dicembre
siamo presenti ai banchetti natalizi di
Piazza Cavalli con i lavori realizzati
dagli utenti e dagli educatori dell'RDM,
del centro per minori stranieri non accom-
pagnati e del Centro Diurno per
anziani del Facsal. Veniteci a trovare!

VISTI PER VOI

Titolo:

Tutto tutto niente niente

(Commedia, uscita 14 dicembre 2012 per 01 Distribution)

Continua il sodalizio tra il regista Giulio Manfredonia e Antonio Albanese. Dopo Qualunque sia i due portano infatti al cinema un altro personaggio interpretato dal celebre comico, il filosofo Mino Martinelli, traboccante di idee sintetiche che lo conducono a geniali verità. Nel cast anche Paolo Villaggio, Fabrizio Bentivoglio e Lunetta Savino.



UN NIDO DI RISATE

*Raccolta di frasi celebri dette dai bambini
dei nostri nidi*

Irene: Dov'è il mio pisellino?

Educatrice: tu non hai il pisellino!

Irene: sì che ce l'ho... si sarà nascosto.

Educatrice: Giada, ti scappa la pipì?

Giada: no, non ti scappa.

Giada: Cantiamo "l'elefante se le mette" ? (elefante con le ghettoni)

Giada (rivolta all'educatrice): Vuoi giocare con il didò?

Giada (rispondendosi da sola e battendo le mani): Sì!!!

Mattia guarda l'educatrice che si siede sulla balena a dondolo e con faccia perplessa le dice: Non romperla, eh!!!

Arianna rivolta a Giulia che sta spostando il tavolo della pappa: Ti ho detto di no!!!



LETTI PER VOI



Titolo:

**Piccoli chef.
In cucina
con i bambini.**

Mondadori Electa

Gli studi ci dicono che è sempre più importante coinvolgere i bambini e stimolarli nei processi creativi e la cucina rientra sicuramente in uno di questi momenti. Il volume contiene un centinaio di ricette, molte delle quali possono essere realizzate dai bambini, naturalmente con il coordinamento e la supervisione di genitori o insegnanti. Per il bambino sarà una soddisfazione doppia quella di poter mangiare un piatto preparato con le sue stesse mani. Nel frattempo si sarà instaurata una profonda collaborazione tra grandi e piccini e questi ultimi avranno affinato le loro capacità logiche e organizzative. La preparazione delle ricette diventerà inoltre un'occasione fondamentale di apprendimento dell'importanza dell'alimentazione e consentirà di focalizzare l'attenzione su una dieta sana ed equilibrata sin da piccoli. Un set di cinque attrezzi da cucina - matterello, frusta, mestolo, paletta e tortiera - pensati apposta per i bambini, completa il volume.

T

VISTI PER VOI - NATALE AL CINEMA



PINOCCHIO

In uscita il 21 dicembre 2012
per Lucky Red



Aspettando la versione di Guillermo Del Toro, arriva al cinema per Natale l'ultima fatica di Enzo D'Alò (La gabbianella e il gatto). Per adattare il classico di Collodi, che racconta tutte le traversie e le avventure che affronta un burattino di legno prima di diventare un bambino vero, l'autore si è affidato alla collaborazione dell'artista Lorenzo Mattioli e alle musiche di Lucio Dalla. Non aspettatevi, però, una sorta di remake

del capolavoro Disney. D'Alò infatti ha voluto allontanarsi quanto più possibile da quella versione per mostrare un bambino felice di essere al mondo e capace di trasformare ogni disavventura in un'esperienza positiva. In pieno spirito natalizio!



Il Montebianco

Ingredienti

750 gr di castagne secche
 ½ bicchiere di latte
 150 gr di zucchero semolato
 1 bustina di vanillina
 2,5 dl di panna fresca
 50 gr di zucchero a velo

Preparazione:

Lavare le castagne e farle lessare in acqua. Quando sono cotte scolatele ed eliminate, una alla volta, le pellicine che rimangono. Trasferitele in una casseruola e copritele con ½ bicchiere di latte. Mettete un coperchio e cuocetele a fuoco bassissimo per circa 40 minuti. Controllate spesso e, se il liquido si asciuga troppo, aggiungete un filo di latte. Unite lo zucchero semolato e la vanillina e continuate la cottura per 6 minuti mescolando continuamente. Passato il tempo di cottura passate le castagne al passaverdura e poi al setaccio. Fate raffreddare il composto, poi mettetelo nello schiacciapatate spolverizzando all'interno di zucchero a velo e fate scendere il purè su un piatto da portata, formando una montagna. Montare quindi la panna e distribuirla in cima al dolce come una montagna imbiancata. Servite con il cucchiaino questo dolce della tradizione natalizia: sembrerà una montagna ricoperta di neve che si sbriciola!



Susanna

Panettone ripieno alla crema Chantilly



Ingredienti

1 panettone da 1kg
 ½ litro di latte
 1 bustina di vanillina
 3 tuorli d'uovo
 100 gr di zucchero
 70 gr di farina
 ¼ panna fresca



Preparazione:

Per la crema pasticcera: bollire ½ l. di latte con la bustina di vanillina. In un'altra pentola sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e quindi, a filo, il latte bollente. Portare al fuoco e sobbollire per 5 minuti. Quando la crema pasticcera sarà fredda, montate la panna e incorporatela nel composto: otterrete così la crema chantilly. Farcitura: tagliare la calotta del panettone con un coltello affilato, rimuoverla e conservarla. Scavare ed estrarre il cilindro interno del panettone, inserendo il coltello lungo il lato del panettone e tagliando in tondo (fare attenzione a non danneggiare il panettone). Tagliare quindi il cilindro estratto a fette orizzontali, spruzzare il panettone con marsala e ricomporlo alternando le fette e la crema chantilly. Richiudere il panettone con la calotta e cospargere di zucchero a velo. Riporre in frigorifero e al bisogno gustarne la bontà!

Anna





COMUNICOOP HA CAMBIATO VESTITO

Come hai potuto notare, quest'anno Comunicoop ha rinnovato la sua veste grafica. Un cambiamento che possiamo proseguire insieme, anche nei contenuti, per dar vita a un giornale più bello, ricco, che accolga i contributi di tutti.

COLLABORA ANCHE TU AI PROSSIMI NUMERI DI COMUNICOOP!

Puoi farlo mandando le tue idee per una nuova rubrica, oppure un articolo o materiale vario (frasi celebri, recensioni, foto, resoconti...) relativi a momenti salienti della vita della nostra cooperativa o contenuti utili agli operatori.

Invia il tutto a:

unicoop.pc@cooperativaunicoop.it

COMUNICOOP

Supplemento a Edilizia Piacentina
nr. 6 - 2012

Direttore responsabile Giuseppe De Petro

Direzione e Redazione
Via XXIV Maggio, 4 - 29100 Piacenza
Tel. 0523.457421
info@ediliziapiacentina.it

Stampa
Grafiche Lama - Piacenza

Registrazione
Tribunale di Piacenza nr. 545

Ai sensi e per gli effetti della legge 675/96 l'Editore dichiara che gli indirizzi utilizzati per l'invio in abbonamento postale provengono da pubblici registri, elenchi, atti, documenti conoscibili a chiunque e che il trattamento dei dati non necessita del consenso dell'interessato. Ciò nonostante in base all'art. 13 dell'informativa il titolare del trattamento ha diritto di opporsi all'utilizzo dei dati facendone espresso divieto tramite comunicazione scritta da inviarsi alla sede di Sumarte