



Editoriale (C.M.) *A partire da questo mese abbiamo deciso di creare una nuova "rubrica fissa" nella nostra newsletter dedicata alle Buone Prassi Ambientali che ognuno di noi può attuare. Ma cosa significa il termine "buone prassi"? E' un termine che ormai è entrato a far parte del linguaggio comune e si riferisce "al processo di analisi per l'esplicitazione e la condivisione di quegli elementi significativi acquisiti attraverso l'esperienza che possono definirsi come buone pratiche e trasferiti ad altri contesti". Sono le azioni ed i piccoli accorgimenti che ci permettono di raggiungere l'obiettivo: il rispetto dell'ambiente e delle sue risorse. In ogni numero daremo dei consigli per migliorare il nostro standard quotidiano, inizieremo parlando di risparmio energetico: ciascuna newsletter sarà dedicata ad un particolare elettrodomestico ed al suo buon uso.*

Distretto tecnologico: progetto LEED

(R.C.) CET ha aderito al **Consorzio Distretto Tecnologico** da circa un anno, partecipando sia direttamente che attraverso le quote acquisite dal consorzio cooperativo C.L.A. di cui è socio. Il Distretto, che ha assunto la denominazione di **ABITECH**, si propone la creazione in Trentino di un polo di innovazione tra le imprese locali dedicato all'Energia e all'Ambiente. Il Consorzio ha aperto vari Gruppi di lavoro su numerosi progetti ed ha recentemente riorganizzato la propria *governance* istituendo al proprio interno un Consiglio di Amministrazione, al quale partecipa anche l'ing. Rea, delegato per il mondo cooperativo.



CET ha segnalato il proprio interesse per alcuni Tavoli di lavoro: in particolare, quello relativo al marchio di **certificazione dell'efficienza ambientale degli edifici** (LEED, di origine nord-americana) e quello relativo all'**Acqua**.

Nelle ultime settimane c'è stata una accelerazione nelle attività finalizzate a creare qui in Trentino il "council" di riferimento in Italia per la diffusione del **Marchio LEED**. In particolare, CET si è dichiarata interessata a dare un contributo nell'ambito del gruppo istitutivo del Council italiano e per il percorso di qualificazione dei primi "esperti" (LEED AP, che significa "accredited professional") che prevede un percorso in gruppo di autoformazione, che dovrà concludersi a gennaio 2008 e portare alla qualifica un primo gruppo di circa 20 "esperti" nell'applicazione del LEED. Il Manuale tecnico di riferimento prevede varie tipologie di requisiti che devono essere rispettati nella progettazione e manutenzione degli edifici che vogliono fregiarsi del marchio, in base al livello di efficienza che si intende raggiungere, dal "Silver" al "Platinum".

Gli aderenti al percorso di qualificazione, primo in Italia, si sono divisi per sottogruppi di requisiti, con l'impegno di studiarne l'applicazione, dividersi la traduzione in italiano e illustrare agli altri colleghi i contenuti, prima di sostenere l'esame di qualifica. Vista l'affinità con l'argomento, CET darà il proprio contributo allo studio dei requisiti relativi a "Water Efficiency" e "Energy & Atmosphere".

Il progetto LEED è attualmente quello su cui maggiormente sta puntando l'attenzione la PAT, il Distretto e Salvatori: tanto che la Provincia ha già dichiarato di voler promuovere l'applicazione dello standard nelle prossime e più importanti opere pubbliche. Tra queste, la prima ad incorporare requisiti derivanti dal **Green Building** è stato il nuovo Studentato realizzato nel quartiere di San Bartolomeo a Trento da un gruppo di imprese governate dal Consorzio Cooperative Costruzioni e dal C.L.A.

Buone prassi: risparmio energetico in cucina

(L.D.) Le nostre cucine, oramai, sono piene di elettrodomestici che utilizziamo in maniera inconsapevole e incondizionata portando inesorabilmente ad un continuo consumo di energia elettrica e di conseguenza di combustibili fossili. Ecco qualche suggerimento per usarli al meglio risparmiando un po' di elettricità.

FRIGORIFERO: 18% di consumo

1. Non inserire **cibi caldi** in frigorifero: scalda il frigo e c'è bisogno di maggiore energia elettrica per raffreddarlo; il calore causa anche la brina, una pellicola isolante che aumenta a dismisura il consumo di energia per mantenere le basse temperature;
2. Pulire regolarmente il frigo dalla **brina**;
3. Pulire regolarmente la **serpentina** posta dietro al frigorifero per togliere la polvere che si deposita col tempo;
4. Fare manutenzione alle **guarnizioni**;
5. Aprire lo sportello il tempo più **breve** possibile;
6. Regolare la **temperatura** del frigo intorno ai 6° (dai 5 ai 7 gradi) e quella del congelatore tra i -18 ed i -15°;
7. **Distanziare** il frigorifero dalle **fonti di calore**, posizionandolo lontano dal forno, dai termosifoni e dalle finestre esposte al sole;
8. **Distanziarlo** anche dal **muro**, per consentire una facile dispersione del calore, e evitate di incassarlo nella mobilia della cucina;
9. Il congelamento avviene più rapidamente quando nel vano del congelatore sono già presenti altri alimenti congelati. Per congelare gli alimenti evitate di riporli tutti insieme nel congelatore. Confezionate sempre gli alimenti in **piccole porzioni** per rendere più rapido il processo;
10. Se state decidendo di acquistare un nuovo frigorifero optate per uno a **basso consumo**;
11. Scegliete i modelli **No Frost**. Sono dotati di un ventilatore interno per far circolare l'aria tra i vani rendendo più rapido il congelamento ed impedendo la formazione della brina.

GIRPAMA: Gestione Integrata Rischi Personale e Azioni di Miglioramento Aziendali

(R.C.) Nel corso del 2006 abbiamo iniziato a progettare un prodotto **software** da offrire ai nostri Clienti nell'ambito dei **servizi di Assistenza**, allo scopo non di commercializzare delle soluzioni informatiche, che non contraddistinguono la ns. offerta di servizi, ma piuttosto di offrire uno strumento di fidelizzazione del Cliente nei confronti di CET, capace di risolvere alcuni problemi legati alla gestione della documentazione, del personale e dei rischi nella disciplina di igiene e sicurezza nel lavoro. Attualmente questo prodotto è in **fase di test** presso alcuni Clienti: in ragione della risposta che otterremo da essi, andrà avviata la seconda fase di progettazione che consenta di eliminare le rigidità e dargli la struttura definitiva.

In sintesi cosa si propone GIRPAMA?

Esistono già in commercio vari software per la gestione della sicurezza, ma sono complessi, invasivi e pesanti. Le Aziende che possono essere attratte da questi prodotti sono quelle maggiormente strutturate e che possono avere personale dedicato alla gestione della Sicurezza. Spesso costoro però sono anche responsabili delle manutenzione e/o della Qualità: pertanto questi prodotti in molti casi non fanno altro che riproporre la registrazione e la gestione di informazione che probabilmente sono già sottoposte a gestione all'interno dei loro Sistemi Qualità. Per le PMI invece, la percezione del Cliente è di difficoltà e rifiuto di fronte alla proposta di dover trattare con strumenti complessi

i processi di gestione della sicurezza, che comportano un appesantimento burocratico interno all'Azienda senza ricavarne una evidente utilità.

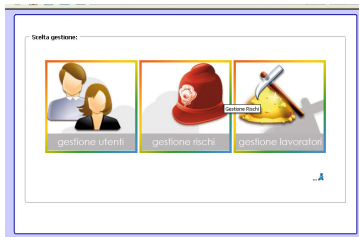
La **documentazione prescrittiva sulla sicurezza** (gestione del personale, valutazione rischi e misure di adeguamento) è spesso dispersa, non aggiornata, statica. Ovvero è affidata a documenti più o meno tecnici, che vengono prodotti solo allo scopo di dimostrare che è stato soddisfatto un adempimento di legge: vengono semplicemente conservati, spesso non controllati, non condivisi né aggiornati in conseguenza alle mutazioni che avvengono in azienda;

così come non vengono diffusi o argomentati nelle riunioni della sicurezza. Lo stesso si può dire rispetto alle registrazioni di attività obbligatorie che debbono produrre evidenze documentate sulla gestione dei dati sanitari, sulla formazione, sulle manutenzioni, sulle dotazioni di sicurezza, ecc.: oltretutto, quando queste informazioni vengono raccolte, non è chiaro chi è responsabile del loro utilizzo, conservazione, diffusione controllata; anzi, spesso vengono suddivise tra più soggetti responsabili. I dati sulla sicurezza riferiti al personale, ad esempio, possono essere in possesso dell'Amministrazione, del Resp. personale, della Produzione, del Resp. Qualità o del Resp. Sicurezza.

Le conseguenze:

In caso di necessità l'Azienda non è in grado di ricostruire le azioni che ha messo in atto per la tutela dei lavoratori. E' il caso in cui ne faccia richiesta l'Organo di Vigilanza nell'ambito di una denuncia di malattia professionale, ed è irrilevante se il lavoratore sia ancora impiegato oppure no presso la Ditta; l'obsolescenza dei Documenti sulla sicurezza e il loro scarso impiego nelle scelte gestionali arreca danni non percepiti dal datore di lavoro. Almeno fino al momento in cui un evento indesiderato o un controllo di routine della Vigilanza non metta in evidenza l'inadeguatezza della Documentazione posseduta.

Il progetto di CET si propone invece di **sviluppare un prodotto snello ed essenziale**, basato su web solution, che viene messo a disposizione del Cliente da CET sul proprio portale internet **gratuitamente** e in totale sicurezza per i dati che vengono immessi.



Cet ha ospitato "Seminari: In Movimento"

(P.G.) sabato 20 ottobre CET ha ospitato nella propria sede il primo incontro del ciclo *"L'impresa cooperativa fra territorio, istituzioni e internazionalizzazione"*. Erano presenti 20 giovani che hanno potuto apprezzare l'intervento del professor A.Leonardi sulla storia della Cooperazione in Trentino A.A. e l'approfondimento del Dott. K.Walter in merito alla realtà sudtirolrese.

Il ciclo continuerà con altri 3 incontri a carattere formativo sull'ambito **cooperativo del Trentino e dell'Alto Adige**, volti a mettere in evidenza gli aspetti distintivi di queste due realtà. Il viaggio conclusivo aiuterà ad approfondire gli aspetti trattati.

Si affronteranno gli aspetti legislativi in materia di **Cooperazione** specifici della nostra Provincia (incontro con i funzionari del Servizio Cooperazione della Provincia); si visiterà la sede dell'OCSE e si approfondirà l'accordo stipulato tra Cassa Centrale Banca e DZ Bank, per capire quali strategie e cambiamenti sono in atto nel settore del credito.

I partecipanti: trenta ragazzi provenienti da cooperative diverse ed alcuni studenti. I relatori sono docenti universitari, funzionari della Cooperazione e della Provincia; coordinatori alcuni Giovani Cooperatori.

Nuovi volti in Cet

Diamo il benvenuto a: **MARZIA VALENTI** la nuova collega del settore laboratorio che da ottobre ha sostituito Consuelo Zambanini durante la sua assenza per maternità.

In bocca al lupo!