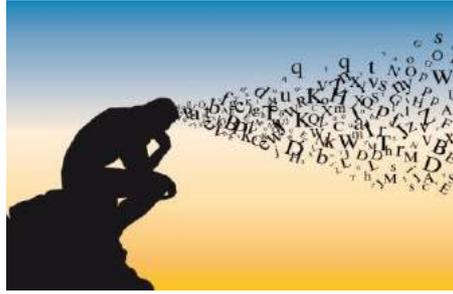


"Noi del Celero"



ANNO 3, NUMERO 6/MARZO - OTTOBRE 2016



Ascoltare

(di Piergiordano Cabra)

Per essere uomini di pace bisogna saper prima di tutto ascoltare pazientemente.

Si narra di un rabbino, famoso per come sapeva mettere pace fra le persone, il quale una mattina ricevette in casa sua uno che aveva avuto una lite furibonda con un concorrente.

Dopo averlo ascoltato, gli disse *“Hai ragione tu”*.

Il pomeriggio venne da lui il concorrente infuriato. Dopo averlo ascoltato a lungo, alla fine lo congedò dicendogli *“Hai ragione tu”*.

Alla sera, alla moglie che, origliando, aveva seguito i discorsi e lo rimproverava per aver dato ragione ad entrambi, rispose *“Hai ragione anche tu”*.

Giorni dopo il rabbino visitò nelle loro case i due concorrenti, ai quali parlò a lungo e dai quali, una volta pacificati, si sentì dire *“Hai proprio ragione tu”*.

Perché non cercare di ascoltare e capire,
prima di giudicare ed agire?

LA STORIA SONO LORO!

RACCONTI DI VITA VISSUTA DEI "NOSTRI" NONNI

IL LAVORO



Nuovo numero del giornalino ed eccomi li a pensare a cosa poter chiedere di farmi raccontare dai nostri ospiti. Pensa e ripensa ed ecco che come al solito le idee più semplici sono le migliori!

Tema trovato: IL LAVORO!

Non era difficile da considerare come argomento di conversazione ma, forse, fin troppo discusso e banale da farlo sembrare scontato e quindi non rilevante.

In realtà tutti noi che viviamo la struttura quotidianamente passiamo molto tempo con i nostri anziani, ma non sappiamo molto di loro: ci soffermiamo di fretta su dialoghi e saluti superficiali e non approfondiamo chi erano in passato, il loro vissuto, quali mestieri hanno forgiato la loro personalità.

Ed ecco che con stupore e curiosità mi lascio trascinare dai loro racconti.

La signora P.I. mi racconta che ha cominciato a lavorare all'età di 12 anni come collaboratrice familiare, altro che videogiochi e frivolezze del giorno d'oggi ed ha continuato fino a 71 anni. Mi rivela commossa che le piaceva tanto il suo lavoro pieno di soddisfazioni. Era molto affezionata a tutte le famiglie presso la quale aveva esercitato, in più paesi e città: da Novara a Monza, da Breno al Badetto di Ceto. Si iniziava presto la mattina e come un rito quotidiano pulizie, spesa per poi cucinare il pranzo. Mi confida che i suoi piatti forti erano i tortellini in brodo, che ha avuto l'onore di far assaggiare anche al Vescovo, poi polenta in salmì, tagliatelle, lepre, vitello tonnato e di sicuro non i "4 salti in padella" dei giorni nostri. Tutto ricercato, raffinato, di qualità!

Mi racconta divertita che un giorno ha ricevuto una sorpresa da parte di una delle famiglie in cui lavorava, per ringraziarla del suo operato amorevole le hanno regalato il primo telefonino: guardandomi, con gli occhi sbarrati, mi confida: "ho avuto un trauma, non sapevo come tenerlo in mano e farlo funzionare".

La signora P.G. mi racconta con gioia che fino ai 12 anni ha lavorato come contadina nei campi insieme ai genitori e poi scopro che ha fatto la baby sitter ad una bambina cinese per ben due anni e poi via in Piemonte, in Val Viù, a lavorare come cuoca presso le suore, in una struttura che ospitava fino a 120 bambini d'estate e 60 l'inverno. I genitori lavoravano e non potevano seguire i figli e quindi li portavano in questa struttura dove avevano vitto e alloggio. Mi racconta con orgoglio che ha iniziato come aiuto cuoca poi ha superato la maestra e quindi è diventata cuoca ufficiale. I suoi piatti forti erano cotolette, frittata, torte per le feste. Mi racconta commossa che le piacevano molto i bambini tanto che una bimba ha insistito tanto per fare insieme una foto ricordo.

Ho avuto il piacere di parlare anche con due uomini della nostra grande casa. Il Signor P.B. ha fatto un lavoro al quanto curioso e inusuale soprattutto al giorno d'oggi, per qualche annetto inseguiva e catturava le marmotte per la loro pelle poi, ha continuato come mandriano insieme ad un amico: si alzava alle tre al mattino per mungere e badare agli animali. Io intanto pensavo: le marmotte??? alle tre di mattino???!!! No no, erano proprio altri tempi..aiutooo!!!

P.A. mi racconta fiero e divertito del suo lavoro, faceva il Careter (il carrettiere) con il suo amato mulo. Per 25 anni ha trasportato per conto dei contadini legna, fieno, "melga", patate, uva arrivando fino ad almeno 5 quintali... continua il racconto ridendo e esclamando: "ne ho incontrate tante di donne, ma non ho portato ha casa nulla" mahh....

R.A. ha svolto uno dei lavori più in voga un tempo, la sarta. Prima ha imparato da una maestra a Rovato, poi ha lavorato a Capo di Ponte ed infine a Breno. Mi racconta che quando era a Rovato la sua insegnante mandava sempre lei a far provare i vestiti ad una Contessa del posto perché era molto attenta e pignola nel suo mestiere. La soddisfazione più grande era quando il vestito calzava a pennello, misure perfette. Mi confida felice che ha avuto il piacere di confezionare anche il vestito di sposa di sua figlia in macramè rosa.

Anche C.L. ha fatto la sarta imparando dalla sorella in Trentino, per poi lavorare in Svizzera vicino a Basilea in una fabbrica di vestiti da uomo.

F.I. ha lavorato in una azienda di lenzuola per poi continuare nel negozio di alimentari del marito.

Mentre B.E ha dedicato la sua vita prima ai campi come contadina e poi presso lo stabilimento Olcese di Cagno facendo i turni e lavorando alle macchine in catena di montaggio.

Tante delle nostre signore hanno lavorato presso questo stabilimento, i loro ricordi sono molto condivisi.

Un'altra Signora B.L. ha avuto la fortuna di continuare insieme ai genitori un negozio di famiglia ben avviato di tessuti, ne parla fiera e soddisfatta raccontando che per loro era fondamentale avere stoffe e merce di qualità portando avanti con serietà l'attività familiare.

E potrei continuare con tante altre storie di vita ma, mi fermo qui per dare la possibilità a voi, da domani, di soffermarvi un po' di più con i nostri ospiti: potreste davvero rimanere sorpresi dalle loro testimonianze e soprattutto dalla loro voglia di raccontare e raccontarsi.

Valeria

LA PAROLA ALLE A.S.A.



L' ORGANIZZAZIONE

Avere una buona organizzazione e comunicazione permette di svolgere al meglio il proprio lavoro. Alle volte, però, i cambiamenti danno preoccupazione, destabilizzano e ci rendono insicuri ma, un gruppo di persone unite possono raggiungere degli obiettivi comuni che individualmente sarebbe difficile raggiungere!

E' stato dimostrato, infatti, che i lavoratori che organizzano bene il loro lavoro raggiungono risultati migliori, perdono meno tempo rendendolo scorrevole e senza accumulo di stress.

I lavoratori ben organizzati sono più attenti, hanno meno dimenticanze e sanno gestire le priorità.

Teniamo presente però che il nostro lavoro non è a produzione o a catena come nelle fabbriche, dove bisogna produrre un certo numero di pezzi in un determinato tempo.

Pezzi che vengono gettati nei contenitori incuranti del loro valore.

Il lavoro che svolgiamo è diverso: i nostri "pezzi" si chiamano ospiti! Sono persone con un'anima, con dei sentimenti e sono tutti diversi tra loro. Persone molto fragili, con problemi di salute e quindi bisognosi di cure ed attenzione.

Tutti noi, a volte, ci chiediamo con che criteri vengono decise le tempistiche di assistenza, visto che ogni persona è diversa dall'altra: ospiti con patologie diverse, con disturbi diversi, con bisogni e tempi di assistenza diversi. Purtroppo viene tutto standardizzato incuranti dei bisogni di ogni singola persona ed è qui, quindi, che l'operatore in questo caso fa la differenza, attento verso l'ospite ed i suoi bisogni, cercando di equilibrare i tempi di assistenza nel migliore dei modi per quanto possibile.

E' chiaro dunque che, non possiamo svolgere al meglio il nostro lavoro se ad un'ottima organizzazione non abbiniamo la passione e l'amore in ciò che facciamo.

"Lavorare duro per qualcosa che non ci interessa si chiama stress..."

"Lavorare duro per qualcosa che ci interessa si chiama passione".

ROSE.

IL CONSIGLIO DELL' INFERMIERA

LA DISFAGIA

Con il termine **disfagia** si indica un disturbo della deglutizione particolarmente diffuso tra i soggetti anziani, come conseguenza di alcune patologie degenerative, dell'indebolimento dei muscoli della mascella e della perdita di denti, dell'alterazione della salivazione e della perdita della sensibilità orale come effetto collaterale della somministrazione di alcuni farmaci. Si tratta della difficoltà o l'incapacità che ha il paziente di preparare il boccone alimentare nella bocca e di farlo procedere dalla bocca allo stomaco. Tale difficoltà si può presentare per cibi solidi, liquidi (anche per la saliva) o per entrambi. Si manifesta con diversi segni e sintomi tra i quali: tosse durante o dopo la deglutizione (o addirittura dopo il pasto), eccessiva lentezza nell'assunzione dei cibi, voce (o tosse) "gorgogliante", calo di peso, frequenti infezioni polmonari, febbre, assenza di deglutizione volontaria e schiarimenti di gola frequenti. La disfagia oltre ad indurre malnutrizione, può essere responsabile sia di aspirazione silente, con rischio elevato di insorgenza di polmoniti da aspirazione, che di morte improvvisa per soffocamento. Esistono, naturalmente, alcune **PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI** da adottare durante l'alimentazione del paziente disfagico.

- 1) **FAR SEGUIRE AL PAZIENTE UNA DIETA PER DISFAGICI:** generalmente la consistenza migliore è quella di CIBI SEMILQUIDI (acquagel o bevande addensate) e di CIBI SEMISOLIDI (gelati, creme, passati, frutta frullata, yogurt, omogeneizzati di carne, formaggi cremosi, budino ecc ...) ad alta componente di SCIVOLOSITA' (quindi evitare cibi secchi e stopposi es. carni) ed ad alta componente di COMPATTEZZA (sono da evitare cibi che si sbriciolano o troppo compatti come fette biscottate, pastasciutta, riso, castagne, caramelle ecc ...)
- 2) **MANTENERE UN POSTURA CORRETTA DURANTE L'ALIMENTAZIONE:** il paziente deve mangiare in posizione seduta, con le braccia comodamente appoggiate ai braccioli della sedia o della carrozzina e con il tronco retto. Far piegare la testa in avanti e abbassare il mento verso il torace durante la deglutizione. Per favorire questa posizione, portare il cucchiaio alla bocca dal basso durante l'imbocco. Se il paziente è allettato dovrà essere adottata la posizione seduta con spalliera del letto sollevata da 80° a 90°.
- 3) **MANTENERE IL GRADO DI ATTENZIONE DEL PAZIENTE DURANTE L'ALIMENTAZIONE:** non distrarlo con la televisione, non farlo parlare mentre si alimenta e nel caso si presenti stanco fare delle pause o interrompere l'assunzione del pasto.
- 4) **RENDERE APPETIBILE IL CIBO:** presentare il cibo in piccole porzioni alla volta, per evitare che il paziente si scoraggi e perda l'appetito. Tenere le puree separate nel piatto in base ai diversi gusti per stimolare il senso della vista ai diversi colori del cibo e salvaguardare il gusto, preferire cibi ben freddi o ben caldi per indurre un'effetto stimolante.

- 5) **IMBOCCARE IN MODO CORRETTO IL PAZIENTE NON AUTOSUFFICIENTE:** far assumere il cibo con calma aspettando che il boccone sia stato deglutito prima di passare al successivo; evitare di riempire troppo la bocca e i cucchiari colmi; ogni tanto far eseguire piccoli colpi di tosse, per controllare la presenza di cibo in gola.
- 6) **MANTENERE UN'ACCURATA IGIENE ORALE** evitando ristagni di cibo, muco e saliva che potrebbero compromettere la deglutizione e favorire l'insorgenza di infezioni.

Marta



CUOCHI E CUCINA

a cura di Elena

MINISTRA DI ZUCCA E MIDOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

2 cucchiaini di olio extra vergine, 3 cucchiaini di parmigiano, 300 gr di zucca gialla, ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1lt di brodo vegetale, q.b. sale e pepe, 200 gr di pasta, consigliamo le “midolline”.

Preparazione:

Tritate e fate appassire la cipolla con l'olio. Private la zucca della buccia esterna e dei semi, tagliatela a dadini e aggiungetela alla cipolla. Lasciate insaporire qualche minuto quindi aggiungete il brodo caldo. Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo aggiungete la pasta, mescolate, aggiustate di sale e fate cuocere per circa 10 minuti. All'ultimo istante aggiungete l'olio, il prezzemolo tritato e parmigiano, infine servite.

PESCE IN FINTA PANATURA

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di trota, 2 bicchieri di pan grattato, 1 bicchiere di formaggio grattato, olio q.b., un pizzico di sale, prezzemolo ed un spicchio d'aglio.

Preparazione:

Prendere una ciotola e mettere pane, formaggio, prezzemolo ed aglio tritati, sale ed olio, mescolando il tutto. Mettere i filetti della trota nel composto e tamponare bene fino alla perfetta impanatura. Prendere la teglia del forno, metterci la carta forno ed intercalare i filetti. Aggiungere ancora un filo d'olio ed infornare a 200° per 20 minuti.

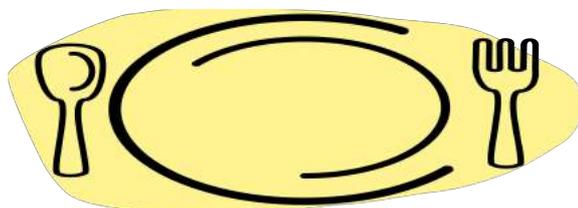
DOLCE MORBITO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

100 gr di cioccolato fondente, 150 gr di burro, 3 uova, 250 gr di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100 gr di farina setacciata, 100 gr di gherigli di noce.

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 150°. Nel frattempo spezzettare il cioccolato, fondere il burro ed cioccolato a bagnomaria, mescolare per ottenere un composto molto liscio. Togliere dal fuoco, far raffreddare ed aggiungere le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato, quindi la farina e le noci tritate. Versare la pasta in uno stampo di 24 cm. ricoperto di carta forno. Infornare per 30 minuti e lasciare riposare il dolce per 5 minuti nel forno spento.



IN BACHECA

OGNI VOLTA *(di Ada)*

Ogni volta che guardi il cielo
pensa alle sue stelle che sempre illumineranno le tue notti.

ogni volta che guardi un fiume
pensa alle sue gocce d' acqua che sempre calmeranno la tua sete.

ogni volta che guardi il sole
pensa al suo calore che sempre riscalderà i tuoi giorni.

ogni volta che vuoi bene a qualcuno
pensa ad un cuore grande che di riempirsi d' amore non smetterà mai.



Un caro saluto ed un in bocca al lupo alla nostra collega e fisioterapista LUANA DE SARLO che ha lasciato la Valle Camonica ed è ritornata nella sua terra natale. Un abbraccio ed un saluto da parte nostra ed un ricordo speciale da tutti gli ospiti!



INDOVINA CHI E'?



La saggezza popolare
**DAL PAESE DEI
PROVERBI**
a cura di Emanuela

Lo dicono anche i detti popolari che più si va avanti con gli anni e più si diventa saggi e benevoli:

“Quànd chè la carne la diénta frusta po a l' anima la sè giusta”
(quando si diventa anziani anche l' anima si aggiusta)

Settembre tempo di vendemmia:

“Miga tuta l' ua che vée fo la furniss la tina”
(non tutta l' uva che si vendemmia finisce nel tino)”

Per stare in forma ci vuole furbizia a tavola:

“Un pàst bun, fin past gram e n past mesèe al mantégn al corp
sèn”
(un buon pasto, un pasto limitato e poi una a metà mantengono il corpo sano)

Ecco cosa ci suggerisce la saggezza popolare per curare i malanni stagionali:

“Per fa pasà la fregior, ghe vol broo de galina e scirupin de la
cantina”

(per far passare il raffreddore, ci vuole brodo di gallina e sciroppo di cantina!!!)

DALLA LAVANDERIA



Eccoci di nuovo qua! Con questa edizione non voglio darvi nessun consiglio, ma vedere insieme cosa significano alcuni simboli sulle etichette dei vestiti.

Situazione tipica: hai comprato un nuovo capo e, prima di indossarlo, tagli l'etichetta con le indicazioni di lavaggio e dai una veloce scorsa: ecco, prima di buttarla serve leggerla con attenzione.

Partiamo dalle basi: **l'etichetta!**

Un LAVAGGIO corretto è il primo segreto per fare durare più a lungo un indumento e non rovinarlo al primo giro in lavatrice. Ogni etichetta presenta una serie di simboli che informano sulle modalità di lavaggio e sulla cura del capo. Se il capo è composto da diversi materiali, è meglio attenersi alle istruzioni relative al tessuto più delicato. L'etichetta suddivide metodi e fasi di lavaggio associando, a ognuna, un diverso simbolo, vediamoli insieme:

I simboli base sono:

Bacinella:	lavaggio con acqua
Cerchio:	lavaggio a secco
Triangolo:	candeggio
Quadrato:	asciugatura
Ferro da stiro:	stiratura

Mentre i simboli per i lavaggi con acqua sono:

Bacinella con la X:	non lavare in acqua.
Bacinella: l	lavaggio a mano e in lavatrice.
Bacinella + linea:	la linea indica il lavaggio a velocità ridotta, con programmi delicati (risciacquo a bassa temperatura e centrifuga breve).
Bacinella con mano:	lavaggio a mano, risciacquo normale e centrifuga delicata.
Bacinella + N°:	lavaggio in lavatrice, il numero indica la temperatura massima dell'acqua.

I simboli del lavaggio a secco sono:

Cerchio con la X:	lavaggio a secco non consentito.
Cerchio:	lavaggio a secco con tutti i tipi di solvente.
Cerchio + linea:	lavaggio con precauzione per possibilità di restringimento.
Come Cerchio + P:	precauzioni nel lavaggio.

Mentre i simboli del candeggio sono:

Triangolo con la X:	non candeggiare
Triangolo:	indumento candeggiabile con qualsiasi candeggio
Triangolo + Cl:	indumento candeggiabile con prodotti al cloro.

Come avete visto i simboli di lavaggio che potete trovare nelle etichette dei vestiti sono molti ma la loro interpretazione, nella maggior parte dei casi, è abbastanza intuitiva. Seguendo questi suggerimenti sarà possibile mantenere i capi nuovi più a lungo.

Ora vi saluto e continueremo il nostro "viaggio" alla scoperta di altri simboli nel prossimo numero.

Baci *Carla*

L' ULTIMA PAROLA ALLE FISIO

IL MATERASSO ed il MAL DI SCHIENA

Una delle domande che spesso i pazienti mi pongono è la seguente "quale materasso consiglierebbe per il mio mal di schiena?", " Qual è il miglior materasso per la lombalgia?", "Mi consiglierebbe un materasso in lattice? Un materasso duro? Un materasso Ortopedico?"

La risposta a questa domanda è sempre la stessa: " per prima cosa bisogna vedere se effettivamente è il suo materasso a causare il mal di schiena", molto spesso infatti le persone cambiano materassi spendendo molti soldi perché non riescono più a riposare bene, oppure perché si svegliano alla mattina irrigiditi o con mal di schiena, scoprendo poi a posteriori che pur avendo cambiato materasso il problema non passa..... pensando così di non aver scelto correttamente il nuovo materasso!

Il primo consiglio che vi posso dare è quello di rivolgervi ad uno specialista per capire se effettivamente il vostro mal di schiena sia legato al materasso che state utilizzando. Ecco alcuni indirizzi per comprendere se il vostro mal di schiena sia legato o meno alla qualità del letto che avete, senza soffermarmi su cosa sia meglio (materassi in lattice, reti a molle, doghe in legno, materassi rigidi, materassi ortopedici ecc.).

Indizio 1: Soffrite di mal di schiena prima di andare a letto ed alla mattina vi svegliate con maggior mal di schiena rispetto alla sera e rigidità?

Molto probabilmente la qualità del materasso che utilizzate centra ben poco con il vostro materasso!

Indizio 2: Andate a letto senza mal di schiena e vi svegliate ogni mattina con la schiena rigida e dolente?

In questo caso prima di pensare al vostro letto bisogna valutare in che posizione dormite durante la notte! Se ad esempio adorare dormire a pancia in giù, molto probabilmente la postura notturna non aiuterà a riposare la colonna vertebrale durante la notte ed il vostro mal di schiena potrebbe essere iniziato perché avete modificato la vostra attività diurna (per esempio siete passati da un lavoro sedentario ad un lavoro che vi fa stare in piedi tutto il giorno).

Rimedio: se proprio non riuscite a cambiare la vostra posizione notturna a pancia in giù potete provare ad addormentarvi in semi fianco abbracciando il cuscino, ottimo compromesso alla posizione prona pura.

Sicuramente se la vostra posizione notturna preferita è quella prona è consigliabile l'utilizzo di un materasso abbastanza rigido per evitare di inarcare ulteriormente la schiena durante il sonno.



Se al contrario dormite preferibilmente a pancia in su, una rigidità eccessiva dei muscoli quadricipiti (questo potrebbe capitarvi se nell'ultimo periodo avete aumentato i vostri allenamenti, corsa, rinforzo in palestra ecc. senza un adeguato programma di stretching), o dei flessori dell'anca

potrebbe mantenere a lungo la vostra colonna lombare in posizione di eccessiva tensione ed estensione, togliendo la possibilità alla vostra colonna di riposare e provocando di conseguenza dolore e rigidità mattutina.

Rimedio: eseguire un programma di stretching per il muscolo quadricipite e per i flessori dell'anca potrebbe essere un buon sistema per diminuire il sovraccarico notturno.

Un altro esercizio di stretching importante è quello per gli ileopsoas. Quando si eseguono questi esercizi di stretching è importantissimo non avvertire mal di schiena e soprattutto è essenziale non inarcare la colonna vertebrale, anzi durante l'esercizio dovrete cercare di portare il bacino in retroversione (ruotare il bacino indietro) impedendo così alla colonna di inarcare ed allo stesso tempo attivando i muscoli addominali che devono contrastare l'eccessiva tensione sviluppata dai muscoli flessori delle anche.

Per acquisire una buona elasticità dovrete impegnarvi costantemente per almeno due volte al giorno per un tempo di circa 5-6 minuti per sessione (10 ripetizioni da 10 secondi per gamba) per un periodo che va da 30 ai 90 giorni a seconda della rigidità delle vostre gambe.

Poichè il periodo necessario per elasticizzare i tessuti è piuttosto lungo potrete nel frattempo scaricare la vostra schiena dormendo con un cuscino sotto le ginocchia.

Sicuramente un buon materasso può aiutare a migliorare il vostro riposo notturno, ma **ATTENZIONE!!!** Non esiste il materasso IDEALE per chi soffre di mal di schiena.

Quando dovete scegliere un materasso pensate a come siete abituati a dormire!!! Le persone che fin da piccole hanno sempre dormito su un letto morbido ed avvolgente, molto probabilmente si troveranno in forte disagio nello scegliere un materasso rigido con le doghe!!!

Al contrario persone che sono sempre state abituate a dormire su " una tavola di legno " troveranno estremamente scomodi i materassi in lattice ed i letti morbidi.

Consiglio- Rimedio?

Quando scegliete un materasso vi consiglio di provarlo e se magari andate a dormire fuori casa, in hotel, in bed & breakfast e trovate un letto particolarmente comodo o nel quale sentite di riposare veramente bene, non perdetevi l'occasione per guardare se ha doghe, molle e la marca del materasso.... ed il vostro sonno sarà il miglior consigliere nella scelta del vostro futuro materasso!!!!

Diana

*Ma fai il Volontario?
Ma le trovi tutte tu da fare?
Ma hai buon tempo!
Ma ti pagano almeno?*

Queste le domande e le affermazioni che spesso la gente mi fa ed io, con un sorriso rispondo:

*SI, faccio volontariato!
SI, le trovo tutte le formule per dare una mano!
SI, ho buon tempo e lo passo con persone meravigliose!
SI, mi pagano e tanto! anche con un sorriso, una carezza,
un abbraccio, con gioia, affetto e gratitudine!*

L' ANGOLO DEL VOLONTARIO

LA “PRIMA CENA”!

Un' idea che frulla da un po' per la testa ma che non riesce a concretizzarsi. Una chiacchierata per così dire innocente! Una parola unita all' altra ed ecco, la lampadina che si accende: facciamo una cena con e per i volontari! Ma quando? Ma dove? I suggerimenti e gli aiuti ben presto arrivano e così, venerdì 7 ottobre presso la sala delle feste di Mezzarro la cena si può organizzare!

Ma, perché una cena? Una cena è per dire loro grazie per quando danno, perché scelgono la casa di riposo per dare il loro aiuto, la loro presenza ed il loro supporto e così, nasce anche il tema della serata “*oggi serviamo noi !!!*”

Alcuni dipendenti riescono a dare la propria disponibilità nel preparare cibi e ghiottonerie, nell' organizzare la tavola ed anche il Presidente e la Direttrice si uniscono nel servire.

Una serata piacevole dove molti volontari di casa Celeri sono riusciti ad essere presenti ed anche il Sindaco di Breno si è unito all' allegra brigata.



Nel gruppo manca chi ha scattato la foto: la cuoca Brunella!

I nostri compleanni



Marzo e Aprile

Maggio



Giugno e Luglio



Agosto e Settembre



Ottobre



Le nostre feste

8 marzo 2016: Auguri a tutte le donne, per l'occasione sono venute a suonar per noi le allieve dell'Accademia Arte e vita di Breno classe di violino e omaggio floreale dal Sindaco



Coro Tesoretto di Braone in occasione della Santa Pasqua



Festa della mamma Maggio 2016:

sorpresa i bambini dell'asilo omaggiano

tutte le nostre signore



A Giugno abbiamo avuto il piacere di aver con noi
la **Banda di Breno**: vai con la musica e con le danze
appuntamento immancabile!!!



A Ottobre si inizia con la festa dei nonni con il **Gruppo Arti e Mestieri**
di **Bienno** chiudendo in bellezza con **la Castagnata**





E con la bella stagione si parte...**le nostre gite!!**

Ad aprile Fiera dei fiori Pian Borno e merenda da Margherita



A Maggio gita a Pisogne sul lungo lago



A Giugno abbiamo partecipato all'evento più importante e clamoroso dell'anno: "THE FLOATING PIERS", il ponte galleggiante sul lago d'Iseo... una vista unica e spettacolare da una postazione privilegiata!!



Olimpiadi a Bienna 18 giugno 2016.... ecco i nostri atleti





Alle Terme di Boario Lontano dal caldo estivo



Ad agosto tutti a merenda da Dorotea, i nostri vicini di casa!!



A settembre festa di fine estate a Capo di Ponte al parco tematico



Anche quest'anno i nostri ospiti hanno avuto il piacere di partecipare all'evento più caratteristico del nostro Paese: "le **Camunerie**"



Un Primo Piano con la principessa Clotilde!!!



A ottobre gita alla Coop. Agricola a Pian Borno per visitare il frantoio, degustare buoni prodotti e riabbracciare la natura e i suoi animali... ospiti entusiasti!!





Continuando con le novità a giugno il corridoio della nostra Fondazione oramai galleria d'arte è stato rinnovato, abbiamo avuto l'onore di ospitare i quadri del grande artista **Remo Brindisi**, grazie alla collaborazione e al permesso accordato da Enrica Bellandi parente dell'artista



Rimanendo in tema anche i nostri ospiti hanno potuto sperimentare un vero e proprio laboratorio d'arte con il supporto di **Linda Brindisi** pronipote dell'artista sopracitato.

Dati i colori dati i pennelli via con l'immaginazione!!!





Da Aprile di quest'anno è iniziato un nuovo progetto in collaborazione con il Centro Anziani di Gianico. Una o due volte al mese viene a trovarci **MARGHERITA** che intrattiene gli ospiti con le **"BOTE"**, racconti tradizionali dialettali, momento di confronto e di curiosità...



Grazie ad un gesto generoso e di cuore l'animazione e la Fondazione può fare sentir più **forte la propria voce** nel vero senso della parola, in quanto è stato acquistato un nuovo e performante apparecchio acustico, **cassa con 2 microfoni**, si ringrazia con affetto e con riconoscenza.



LA RUBRICA

LA CUSTOMER SATISFACTION

Ogni anno viene distribuita a parenti ed ospiti la “Customer Satisfaction”: un insieme di domande a risposte multiple per raccogliere a tutto tondo la percezione del servizio e della professionalità espresse nella casa di riposo.

Infatti, il questionario si snoda su diversi piani di analisi: si inizia con l' *accoglienza in struttura*, per poi valutare le *figure professionali* che qui ci lavorano, per finire con l' esprimere il giudizio sulla *riservatezza degli operatori*, i *vani interventi ricevuti* ed i *servizi messi a disposizione*.

Un documento formato da 32 domande che permette, in forma anonima, all' intervistato, di esprimere per ogni quesito un giudizio che può variare dall' eccellente allo scarso.

I questionari compilati e restituiti nell' apposita cassetta posta all' ingresso principale sono stati 48. Complessivamente l' analisi della struttura ed degli operatori ha dato un gradito “buono”. Critiche o segnalazioni non sono mancate ma sono stati anche espressi commenti ben positivi.

La Customer Satisfaction è quindi un importante strumento e ci piace definirla la voce silenziosa che da precise indicazioni e chiari giudizi sulla capacità di presa in carico dei bisogni degli ospiti e dei loro famigliari! Una panoramica sull' operato e sul servizio offerto da parte di chi lo riceve diventando così un supporto importante per la Fondazione per attuare i miglioramenti rivolti al benessere dell' Ospite.

Non da ultimo, presso gli uffici amministrativi, restano a disposizione, per chi volesse prenderne visione, i risultati dettagliati dei questionari pervenuti.



I risultati dell' indovina chi?

L' indovina chi di quest' oggi è: l' ospite Delrèè André

IL NOSTRO PENSIERO PER:



Saloni Rodolfo, 05/04/2016

Conti Angela, 14/04/2016

Melotti Giovanna, 22/04/2016

Zanovello Gino, 21/04/2016

Torri Giovanni, 29/04/2016

Damioli Maria, 16/08/2016

Gimitelli Battistina Lucia, 27/08/2016

Crescimbeni Giuseppe, Dimesso il 27/10/2016

<“NOI DEL CELERI”>

Copertina realizzata da **ALE**, Grafica di **LAURA**, impaginazione web **CARLO**

Hanno collaborato: **ADA, CARLA, DIANA, ELENA, EMANUELA, LIDIA,
MARTA, MICHELA, ROSE, VALERIA.**