

opusdei.org

„Incontro Romano“ 25. godišnjica

„Incontro Romano“, događaj kojim se obilježava godišnje okupljanje u Rimu sa svrhom rasprave o problemima žena, o radu u domaćinskim i uslužnim djelatnostima te u obitelji, održan je pod vodstvom dvadeset i petog Međunarodnog kongresa 31. ožujka 2015.godine.

26.04.2015.

31. ožujka 2015. godine „Incontro Romano“ obilježio je 25.

Međunarodni kongres na temu: „Moć služenja: empatija i timski rad.“ Sudjelovalo je tristotinjak mladih žena iz cijelog svijeta, jedne su sudjelovale pisanjem tekstova, druge snimanjem videa s tematikom kongresa dok su druge bile na prezentacijskim štandovima tijekom popodnevnog međunarodnog sajma.

Kongres je održan u „Rome's Eataly“ (lanac talijanskih prehrambenih tržnica koje nude raznovrstan izbor restorana, kafića i pekara). Studenti su imali priliku uživati u gurmanskoj kuhinji devet restorana od kojih je svaki specijaliziran za posebnu vrstu talijanske kuhinje: restoran s tjesteninom, pizza restoran, mozzarella restoran...

U sklopu održavanja Kongresa prikazan je i film o 25. godišnjici njegova održavanja. U filmu se objašnjava povijest i početak

Rimskog okupljanja, govori se o nadahnuću koje je ostavio iza sebe sveti Josemaria i njegov nasljednik blaženi Alvaro del Portillo. Također je najavljena tematika sljedećeg susreta (video će uskoro biti dostupan na Internetu): „Moć služenja: Ručno rađena sreća.“

Od 1991., „Incontro Romano“ okuplja na tisuće studenata i profesionalaca uslužnog sektora iz cijelog svijeta - medicinske i sestrinske profesije, hotelske, restoranske i turističke djelatnike, edukatore, domaćice... Zadatak kongresa je naglasiti dostojanstvo uslužnih djelatnosti i njihovu usku povezanost sa socijalnim napretkom te naglasiti poseban doprinos žena u ovom području.

Kongres 2015. započeo je obraćanjem Reyes Rite, predsjednice IRYDE (Međunarodni institut za otpornost i emocionalni razvitak) i specijalistice

u području razvojnog menadžmenta. Govorom pod nazivom „Empatija i služenje: Osnove izvrsnosti“ pozvala je sve mlade žene da promisle o timskom radu gledajući širu sliku dok razmišljaju o tome kakve osobe žele biti. Reyes je naglasila da su osobe procjenjivane prema onome kakve su, a ne samo prema onome što rade ili kako pridonose društvu. U isto vrijeme, ono što osoba radi i čemu pridonosi posljedica je onoga kakva je osoba. Osoba u uslužnim djelatnostima radi za dobro drugih. Također ističe: „Vidjet ćeš, najbolja stvar koju možeš napraviti jest pomoći bližnjima da postanu bolji ljudi.“ Tijekom svoje veoma interaktivne prezentacije potaknula je prisutne na dijalog sa vršnjacima tijekom kongresa u svrhu shvaćanja dubljeg koncepta timskog rada kojeg bi mogli primijeniti u svojim životima nakon povratka kućama.

Nakon prezentacije proglašene su nagrade za Najbolji tekst i Najbolji video. Tekst pod nazivom: „Timski Master Chef“ iz Madrida proglašen je najboljim, a video „Ruke koje se brinu za život“ iz Grenade, Španjolska, također je dobio nagradu. Na kraju, dvije ekipe podijelile su nagradu za najbolji štand: talijanska ekipa za svoj štand „Aroma: Harmonija okusa“ i ekipa iz Valencije, Španjolska, za svoj štand: „Što osmijeh može dati“. Ekipe su primile nagradu u obliku interaktivne radionice talijanske kuhinje koju su predvodili vrhunski kuhari, a radionica je održana naredni dan u „Laboratoriju za hranu“ talijanskog lanca „Eataly“.
