



Osteria della Gioia

Servizio di Ristorazione e Centro di Formazione Permanente per lo sviluppo dell'Autonomia in Cucina per Adulti Disabili

LA DIVERSITÀ È UNA SFIDA CHE CI FA CRESCERE (Papa Francesco, 16.06.2016)

PREMESSA

Come "Amici di Elena", da oltre 10 anni ci occupiamo di handicap, avendo nel cuore il desiderio di alleggerire il peso della "diversità" attraverso l'esperienza della "normalità" perché crediamo che il sentirsi "normali" dia ad ognuno la dignità di sentirsi "persona".

E la dignità della persona, non solo disabile, è legata anche al suo inserimento in un contesto lavorativo adeguato nel quale essa può costruire una propria realizzazione.

Tra le urgenze che Giovanni Paolo II, nel discorso al Giubileo della comunità con i disabili, proprio il 3.12.2000, indicava, si ritrova affermato "anzitutto il diritto che ha ogni uomo e ogni donna disabile, in qualunque Paese del mondo, ad una vita dignitosa. Non si tratta solo di soddisfare determinati bisogni, ma più ancora di vedere riconosciuto il proprio desiderio di accoglienza e di autonomia. È necessario che l'integrazione diventi mentalità e cultura, e al tempo stesso che i legislatori e i governanti non facciano mancare a questa causa il loro coerente sostegno

ANALISI DEL BISOGNO

Secondo dati, ricavati dall'ufficio provinciale Handicap della Camera del lavoro di Rovigo, risalenti al 2015 sono circa 1700 le persone iscritte al collocamento mirato e, dunque, in cerca di occupazione, requisito fondamentale per una vita autonoma e dignitosa. (Fonte: ROVIGO OGGI del 14.07.2016). Visto che nulla da allora si è mosso, non è difficile pensare che il problema sia in crescita e, salvo una improbabile variazione di tendenza, il problema continuerà a crescere anche in futuro. Se poi consideriamo che la situazione economica del nostro paese Italia continua a produrre tagli indiscriminati in ambito sociale, temiamo che in un prossimo futuro il problema possa assumere, se già non lo è, le dimensioni di un vero e proprio dramma sociale.

L'Istat pone particolare attenzione nel progettare l'informazione statistica finalizzata a documentare le condizioni di salute e di vita della popolazione con disabilità e produce la maggior parte dell'informazione statistica richiesta dalla Convenzione Onu sui diritti delle persone con disabilità.

L'informazione proviene principalmente da indagini dedicate a temi specifici (ad esempio l'indagine periodica sulla salute e il ricorso ai servizi sanitari, l'indagine annuale dedicata all'inserimento scolastico dei bambini disabili, l'indagine censuaria sui presidi socio-sanitari e sulla spesa sociale dei comuni) e da alcuni quesiti contenuti in indagini che hanno focus diversi (l'Indagine multiscope sulle famiglie, l'indagine sui Redditi e le Condizioni di Vita - Eu-silc). A questi dati si aggiungono quelli di fonte amministrativa, ad esempio sui percettori di indennità di accompagnamento.

Le indagini dell'ISTAT consentono di analizzare altre caratteristiche e comportamenti dei disabili quali l'istruzione, l'inserimento lavorativo, la partecipazione sociale (i dati fanno riferimento al 2013).

Istruzione: nel complesso della popolazione di almeno 15 anni, poco **più di un disabile su quattro raggiunge almeno il diploma, a fronte di quasi una persona su due per il resto della popolazione.** Le differenze maggiori si riscontrano soprattutto nelle classi d'età più avanzate che sono rimaste escluse dai percorsi inclusivi previsti dalle politiche degli ultimi anni.

Inserimento lavorativo: nel 2013, il 24,8% dei maschi disabili fra i 15 e i 44 anni si dichiara occupato, seguito dal 23% di quelli fra i 45 e i 64 anni; nel caso delle donne le stesse percentuali risultano invece pari al 20,4% e al 14%. **Gli analoghi valori nelle persone senza disabilità sono da 2,3 a 3,3 volte superiori.**

Partecipazione sociale: sono l'85% le persone con disabilità minorenni che vedono gli amici nel tempo libero almeno una volta alla settimana contro il 91% dei loro coetanei senza disabilità.

Da un'indagine effettuata sulle famiglie associate all'associazione Amici di Elena Onlus con la presenza di un disabile adulto di età compresa tra 18 - 50, residenti in provincia di Rovigo a cui abbiamo sottoposto la scheda di analisi dei bisogni (che si allega), abbiamo ottenuto i seguenti risultati:

Risultato dell' Analisi dei bisogni prioritari delle persone con disabilità Delle famiglie dell'Associazione Amici Di Elena

Risultato ottenuto rilevando tutti i dati provenienti dal QUESTIONARIO PER LA RILEVAZIONE compilato dagli intervistati

D1 - Indichi in ordine di importanza quelli che secondo lei sono i 3 principali bisogni per le persone con disabilità:

1. Integrazione e inclusione
2. Accesso al lavoro
3. Autonomia

Grazie alla discussione all'interno dell' associazione Amici di Elena Onlus i seguenti bisogni sono emersi come priorità condivise dalle persone con disabilità

D2 - Può indicare quali sono, per la sua esperienza, i 10 bisogni più importanti?

1. Integrazione e inclusione
2. Accesso al lavoro
3. Autonomia
4. Autosufficienza
5. Partecipazione alla stesura del progetto individualizzato
6. Personalizzazione del Servizio
7. Assistenza
8. Ascolto e possibilità di poter contare su qualcuno
9. Informazione
10. Libertà di movimento
11. Ausili
12. Partecipazione all'organizzazione del servizio
13. Partecipazione alla valutazione del servizio
14. Uguaglianza
15. Divertimento

D3 - Tra i seguenti servizi può indicare quelli che secondo lei sono i 10 più importanti per le persone con disabilità?

1. Servizi di orientamento professionale
2. Servizi e/o interventi specifici volti a promuovere la "vita indipendente"
3. Fornitura di ausili che facilitino il diritto allo studio
4. Accompagnamento al "Dopo di Noi"
5. Servizi per il "Dopo di Noi"
6. Servizi di sostegno per la famiglia
7. Servizi di riabilitazione
8. Servizi di assistenza al trasporto e alla mobilità
9. Fornitura di ausili che facilitino la vita in famiglia
10. Centri e attività per favorire la socializzazione e l'espressione/creatività
11. Servizi per l'emergenza
12. Servizi di consulenza psico-sociale
13. Programmi per l'accessibilità dell'ambiente fisico negli appartamenti
14. Programmi per l'accessibilità dell'ambiente fisico negli altri edifici
15. Programmi per l'accessibilità dell'ambiente fisico nei trasporti pubblici e negli altri mezzi di comunicazione
16. Programmi per l'accessibilità dell'ambiente fisico nelle strade
17. Programmi per l'accessibilità dell'ambiente fisico in altri ambienti esterni
18. Servizi di riabilitazione professionale
19. Servizi di collocamento
20. Sostegno economico
21. Agevolazioni (contributi e/o sgravi)
22. Indennità di assistenza
23. Ammortizzatori sociali (ad es. per periodi di disoccupazione)
24. Azioni di sensibilizzazione del tessuto sociale sul tema della disabilità

Riteniamo dunque che dare risposte, seppur piccole, in questo ambito abbia un valore sociale ed economico sicuramente rilevante. Riteniamo inoltre che queste risposte non debbano aspettare ancora ed il nostro progetto si propone di intervenire insieme alla persona con disabilità per vedere riconosciuto il loro desiderio di accoglienza e di autonomia.



LA NOSTRA RISPOSTA

La risposta che noi vogliamo dare oggi a questo problema è un **PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DI UN AMBIENTE DI LAVORO PROTETTO**, nell'ambito della Ristorazione, che possa accogliere adulti disabili, dotati però di una certa autonomia, e consentire loro un inserimento lavorativo dignitoso e non solo. Questo tipo di esperienza trova già qualche realizzazione sul territorio nazionale ma non ci risulta che esistano esperienze di questo tipo nella provincia di Rovigo.

PERCHÉ PROPRIO QUESTA RISPOSTA

La nostra risposta non nasce da un progetto partorito a tavolino dalla testa di qualche persona di buona volontà, ma nasce dalla vita.

Lo stare insieme per anni a persone con handicap, e alle loro famiglie, ci ha portato, nel 2012, ad attivare un percorso di crescita dell'autonomia in cucina che aveva l'unica pretesa di consentire ad alcune di queste persone di diventare, per quanto possibile, autonome nel gestire la propria cucina di casa: cucinarsi un piatto di pasta o una bistecca senza farsi del male e senza incendiare la casa. Nulla di più nelle nostre intenzioni.

Senza esserne andati in cerca, un po' alla volta, la piccola esperienza si è trasformata in una vera e propria scuola di ristorazione che ha appassionato i ragazzi e ci ha fatto capire che molti di loro potrebbero lavorare in un ambito ristorativo protetto. (vedi "La piccola storia dell'Osteria della Gioia" allegata al progetto).

IL PROGETTO NEL DETTAGLIO

SOGGETTI COINVOLTI E RUOLI

- a) **Associazione "Gli Amici di Elena" ONLUS:** Coordinatore Generale del Progetto e dei volontari.
- b) **Comune di Villanova del Ghebbo:** Proprietario della sede delle attività del progetto. Assegnatario del servizio di portineria, della gestione del centro diurno anziani e della gestione del servizio bar e piccola ristorazione in favore degli utenti del gruppo di medicina integrata (10 medici, 13.000 utenti, orario 8.00-20.00)
- c) **C.P.I.A. (Centro per l'Istruzione degli Adulti) di Rovigo:** Coordinamento delle attività didattiche.
- d) **Istituto Professionale di Stato "G. Cipriani" di Adria (RO):** Consulenza e supervisione del progetto formativo.
- e) **AULSS 5 Polesana:** Inserimento negli ex Piani di Zona.
- f) **Pro Loco di Villanova del Ghebbo:** Gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande nel corso di eventi in ambito comunale.
- g) **AUSER:** Gestione del centro diurno anziani.
- h) **Aziende del territorio:** Servizio di somministrazione pasti durante la pausa lavorativa.

GLI OPERATORI

Per la maggior parte, gli operatori saranno volontari coordinati dall'Associazione, ma non potranno mancare delle figure professionali.

Ecco l'elenco e le tipologie di operatori coinvolti:

a) **Personale retribuito direttamente: 2 persone (almeno inizialmente)**

- Un Cuoco responsabile della cucina.
- Un Maître responsabile del servizio sala e bar.

b) **Personale disabile retribuito: da 10 a 15 persone part time**

- Camerieri ed aiuto cuochi retribuiti con contratto speciale da definire nel rispetto delle normative e delle potenzialità dei singoli. Sulla base delle possibilità operative di ogni persona verrà concordato un orario di lavoro settimanale sulla base del quale poi stendere, caso per caso, un contratto ad hoc che tenga conto, non tanto della produttività, quanto delle caratteristiche dei singoli.

Tale attività lavorativa sarà gestita anche in contatto con il Servizio Integrazione Lavorativa dell'Azienda AULSS 5 Polesana di Rovigo.

c) **Personale retribuito mediante apposite convenzioni: 3÷4 persone**

- Docente C.P.I.A.
- Docenti Istituto Alberghiero



d) Volontari non retribuiti:

- *I volontari avranno compito di tutoraggio nei confronti dei disabili, al fine di aiutarli a svolgere il loro lavoro nel migliore dei modi possibile.*

UTENTI BENEFICIARI DEL SERVIZIO

Il progetto prevede come beneficiari del servizio due categorie di utenti:

- *Da 10 a 15 adulti disabili con il ruolo di "lavoratori protetti" addetti ai diversi servizi in ambito ristorativo: cucina, sala, bar e ricevimento.*
- *Da 20 a 30 adulti disabili che potranno usufruire della struttura per crescere nella loro autonomia in cucina grazie alla partecipazione a percorsi di formazione mirati, calibrati sulle loro capacità.*
- *Gli anziani del paese.*

GLI OBIETTIVI

Gli obiettivi principali che si intendono perseguire sono:

1. **FORMAZIONE CONTINUA:** *vogliamo creare una struttura permanente che possa aiutare adulti disabili ad accrescere il proprio livello di autonomia nella vita pratica di tutti i giorni, con uno sguardo particolare all'autonomia in cucina. Questo attraverso la realizzazione di corsi, o meglio, percorsi formativi esperienziali. Il vantaggio di tale modalità operativa unisce alla formazione "tecnica" personalizzata anche un'esperienza altamente socializzante.*
2. **INSERIMENTO LAVORATIVO:** *sulla base del percorso formativo già iniziato da quattro anni è ragionevole ipotizzare che per una decina di adulti disabili si può prevedere, fin da subito, un inserimento lavorativo protetto e personalizzato. Superato lo scoglio di una autonomia psicofisica accettabile, il percorso formativo svolto finora ci ha permesso di individuare per ognuno dei 12 partecipanti:*

- *Le attitudini alle attività di cucina o di sala*
- *I ritmi ed i tempi di lavoro sostenibili*
- *Il livello di autonomia nelle varie attività*
- *Il grado di soddisfazione personale nell'operare*

L'attenta osservazione di questi elementi ed il continuo dialogo con i partecipanti e con le loro famiglie ci ha consentito di "cucire su misura" ruoli, tempi e modalità operative personalizzate per ognuno. Ci sono persone capaci di lavorare con ritmi molto vicini alla normalità ed altre invece per cui si devono prevedere turni di max 3 ore giornaliere, e su un numero di giorni limitato.

Ci sembra che questo metodo, basato sulla persona e non sul rendimento, sia adatto ad individuare, anche in futuro, altri adulti disabili da inserire eventualmente nell'attività lavorativa.

3. **WELFARE GENERATIVO:** *Il progetto intende superare la logica, seppure positiva, di fornire servizi ad una categoria di persone socialmente deboli ma dare la possibilità a queste persone deboli di trovare la dignità di vedere la propria vita arricchita dalla soddisfazione di sentirsi utili, dalla possibilità di potersi realizzare secondo le proprie potenzialità e dal non sentirsi più gli ultimi della fila.*

È ovvio che chi si trova nella condizione di persona debole ha bisogno dell'aiuto e della solidarietà della società, ma un conto è sentirsi "aiutato dall'alto" e un conto è essere riconosciuto nella propria dignità e sentirsi percepito come «risorsa» e non solo come «problema».

In questo modo il diritto individuale alla protezione si può trasformare in ricaduta positiva per se stessi e per la comunità generando un circuito virtuoso che aggiunge alla solidarietà il benessere sociale, inteso come lo stare bene con sé stessi e nella società.

Se a questa possibilità associamo il servizio svolto per gli anziani del paese, si vede come ci sia la concreta possibilità di vedere due categorie, normalmente deboli, sostenersi a vicenda con tutti i benefici personali e sociali che ne possono conseguire.

4. **DOPO DI NOI:** *Il lavoro non è tutto ma deve far parte di un sistema che garantisca al tempo stesso protezione ed autonomia. Per consentire ai disabili una vita dignitosa è necessario costruire una comunità accogliente che faccia fronte alla necessità affettive di queste persone anche quando la naturale evoluzione delle famiglie di origine non potrà più rispondervi. La realizzazione di una casa famiglia nei pressi del centro lavorativo è senz'altro la situazione ottimale per raggiungere questo obiettivo. La presenza di un fabbricato, recentemente donato all'amministrazione comunale e situato a pochi metri dal nascente centro di formazione sembra prestarsi a questo in maniera straordinaria. Per questo motivo l'Amministrazione comunale ne ha deliberato in tal senso la destinazione.*

LE AZIONI

Di seguito indichiamo quali sono le azioni che intendiamo mettere in atto per il raggiungimento degli obiettivi sopra indicati.

1. **FORMAZIONE CONTINUA** – continuando quanto già messo in atto in questi ultimi cinque anni si darà vita a dei percorsi formativi destinati ad adulti disabili, ma nei quali verrà stimolata la presenza di persone normodotate con il duplice obiettivo di favorire relazioni inclusive e di avere dei tutor che aiutino gli adulti disabili nell'apprendimento.

Ecco alcuni di questi percorsi possibili:

- La sicurezza in cucina, uso corretto delle attrezzature.
- Le norme di igiene e conservazione dei cibi.
- La raccolta differenziata
- Principi per una alimentazione corretta
- Preparare la colazione.
- I primi piatti.
- I secondi e i contorni
- I dolci
- Ecc...

Questi percorsi saranno guidati da volontari esperti per aver già lavorato nel settore della ristorazione e/o per aver partecipato alla formazione già realizzata dall'Associazione nel corso degli ultimi cinque anni.

Ad ogni modo ci sarà la consulenza e supervisione didattica da parte di docenti dell'Istituto Alberghiero di Adria.

I percorsi formativi non tratteranno i diversi argomenti in momenti monotematici, ma saranno attività prevalentemente pratiche nei quali gli argomenti si svilupperanno e si intersecheranno in maniera naturale, seguendo le esigenze di una normale attività di cucina.

Si partirà con un incontro, normalmente, settimanale pomeridiano/serale, destinato a 4-6 persone per volta, che avrà come obiettivo la preparazione di una semplice cena per gli stessi partecipanti. Questa semplice e naturale attività avrà caratteristiche molto simili alle attività che normalmente avvengono in ambito domestico e qualche volta potrà svolgersi tra le mura domestiche stesse.

I momenti formativi non avranno l'aria di una lezione, ma saranno piuttosto vissuti come momenti di incontro tra amici e saranno occasione sia per ripetere più volte gli stessi gesti, fino a farli diventare naturali, che per costruire relazioni che sono alla base di una vita sociale.

Saranno dunque percorsi che prevedranno la massima stabilità possibile delle persone del gruppo, ma non un numero preciso di ore. Saranno una vera e propria formazione permanente.

Avranno quindi un inizio ma non una fine predeterminata e saranno aperti ad inserimenti e spostamenti in itinere, un po' come avviene nei gruppi di amici.

Il numero di persone disabili coinvolte in questo tipo di formazione dipenderà dal numero di volontari che si renderanno disponibili nel tempo.

2. **INSERIMENTO LAVORATIVO** – Gli obiettivi sopra indicati prevedono il superamento della logica del rendimento economico. Una attività vera e propria non può basarsi esclusivamente su un sostegno esterno (pubblico o privato che sia) anche se tale sostegno è comunque indispensabile nella fase di avvio e messa a regime.

Nel tempo però è necessario mettere in atto misure per l'auto-sostenibilità economica del centro, limitando le sovvenzioni esterne al minimo. Questo consente all'attività di evitare la fragilità di un sistema troppo legato a contributi esterni che purtroppo sembrano essere in progressiva diminuzione.

Il Centro dovrà dunque auto-sostenersi fornendo servizi esterni a pagamento. Ecco dunque i servizi attivabili:

- A. Servizio di Portineria:** per gli utenti delle diverse realtà presenti nell'edificio.
- B. Servizio Bar:** per gli utenti delle diverse realtà presenti nell'edificio, e non solo.
- C. Servizio Mensa:** per le realtà sopra citate e per alcune aziende del territorio, in particolare per la CISCRA, tipografia in forte crescita con un ottantina di dipendenti che si trova ad un centinaio di metri di distanza e che non è dotata di mensa interna. Con tale azienda sono già stati presi dei contatti che lasciano ben sperare.
- D. Servizio Pasti a Domicilio:** L'invecchiamento della popolazione residente sta spingendo l'amministrazione comunale a studiare le modalità di un servizio di fornitura pasti per gli anziani. I pasti potrebbero essere consegnati a domicilio, con l'ausilio dell'AUSER, o serviti direttamente presso la sede delle attività, modalità questa che



favorirebbe anche la socializzazione degli anziani. In questo servizio il centro potrebbe risultare particolarmente interessante, sia per la localizzazione che per la convenienza economica.

- E. Eventi:** in collaborazione con la Pro Loco e con le associazioni sportive di Villanova del Ghebbo è possibile organizzare eventi che prevedano uno stand gastronomico che sarebbe sempre pronto ed efficiente. Inoltre c'è da considerare che adiacente al fabbricato si trova una sala polivalente ed a meno di duecento metri di distanza c'è il palazzetto dello sport comunale. Strutture utilizzate molto di sovente e che attirano un discreto numero di utenti che potrebbero usufruire dei servizi ristorativi offerti.

Nulla comunque vieta, in futuro, di dar vita ad ulteriori attività che vanno dalla formazione (corsi di cucina) per adulti alla valorizzazione dei prodotti tipici e di tutte le nuove tendenze in campo alimentare (intolleranze, cucina vegetariana, vegana, crudista, ecc...)

3. **WELFARE GENERATIVO** – La logica che sta alla base del progetto parte proprio dal concetto di vedere le categorie deboli non come problema, ma come risorsa. La frase che abbiamo posto all'inizio "LA DIVERSITÀ È UNA SFIDA CHE CI FA CRESCERE" rappresenta in pieno ciò che vogliamo realizzare.

Siamo più che convinti, perché lo viviamo da anni, che guardare alla disabilità, se accolta ed amata, diventa un elemento trascendente capace di far emergere nelle persone la propria parte migliore; sia in chi si trova in condizione di disabilità che di normalità.

"Costringere" le persone "normali" a confrontarsi con la disabilità, può generare qualche episodio di rifiuto, ma generalmente aiuta le persone a superare se stessi per andare verso l'altro. Questo è un esercizio che, a lungo andare, migliora le persone.

D'altra parte, mettere le persone deboli in condizione di potersi realizzare in una attività "normale" rivolta alle persone "normali" è azione capace di far emergere potenzialità insospettabili. Lo abbiamo visto spesso in questi anni!

Questo rovesciamento di prospettiva è l'azione più importante che vogliamo mettere in atto e siamo convinti che nel tempo diventerà una ricchezza per tutto il paese di Villanova del Ghebbo.

IL PUNTO DI PARTENZA

Il presente progetto parte da diversi capisaldi importanti che fanno di questa idea non un sogno, ma una concreta possibilità di realizzazione. Questi capisaldi sono:

1. Più di 10 anni di esperienza in attività con persone disabili dell'associazione "Gli Amici di Elena" ONLUS (vedi presentazione dell'associazione allegata)
2. Cinque anni di esperienza nella formazione alla ristorazione con "L'Osteria della Gioia" (vedi "La nostra piccola storia" allegata).
3. Disponibilità di locali adeguati recentemente ristrutturati dal Comune di Villanova del Ghebbo presso la ex Scuola Media e messi a disposizione dell'iniziativa.
4. Completa disponibilità da parte del Consiglio Comunale di Villanova del Ghebbo che ha approvato il progetto all'unanimità, con tutti i voti della maggioranza e della minoranza.
5. Assegnazione di un finanziamento di € 50.000 (cinquantamila) da parte della Fondazione CARIPARO per il sostegno alla gestione delle attività per i primi due anni. Tale finanziamento è temporaneamente sospeso fino a metà settembre 2017 nell'attesa che noi possiamo confermare la possibilità di avviare le attività a breve.
6. Possibilità di sviluppi futuri per una recente donazione, ricevuta dal Comune, di una grande casa che si trova a ridosso della sede del centro che verrà destinata al "dopo di noi". Consentendo così, in un prossimo futuro, di affiancare all'attività lavorativa una struttura adeguata per una vita in completa autonomia.

CRONOPROGRAMMA & BUSINESS PLAN

Si prevede di avviare gli acquisti appena disponibili le risorse per l'acquisto degli impianti e delle attrezzature necessarie all'allestimento della sala cucina.

Si prevede di avviare l'installazione in data 01/09/2017 con avvio dei corsi dal 01/01/2018, data prevista per l'avvio del gruppo di medicina Integrata all'interno dello stesso plesso sito in Via Sabbioni 5 Villanova del Ghebbo (RO). Il gruppo di Medicina Integrata previsto da Deliberazione del Direttore Generale ULSS 5 Polesana prevede l'apertura del servizio sanitario di base dalle ore 8 alle ore 20 con presenza costante di medici e personale amministrativo ed infermieristico.

Gli utenti sono i residenti ed i pazienti dei medici che operano sul territorio comunale di Lusia, Villanova del Ghebbo, Fratta Polesine, Costa di Rovigo, Pincara, San Bellino ed in parte Lendinara (ca 13.000 utenti).



L'attività prevalente sarà diretta verso:

- Gli utenti del servizio di Medicina Integrata.
- I pasti a domicilio o presso la sede rivolto verso l'utenza domestica e di chi vive da solo.
- Inoltre la principale industria di Villanova del Ghebbo, CISCRA SPA (ca 41 mln euro di fatturato nel 2015) si servirà del servizio per erogare pasti ai propri dipendenti durante la pausa di pranzo.
- Infine la Pro Loco di Villanova del Ghebbo si appoggerà alla cucina per la preparazione dei pasti durante le feste e gli eventi annuali rivolti alla popolazione.

Per soddisfare i principali BISOGNI EMERSI dalle schede di analisi (Integrazione e inclusione, Accesso al lavoro, Autonomia, Autosufficienza) si vuole organizzare il servizio presso la sede della Medicina Integrata che per densità di domanda permetterà di aumentare al massimo l'efficacia del progetto.

LE PRINCIPALI VOCI DEI COMPONENTI POSITIVI DI REDDITO SONO:

A. Introito da servizio Bar e piccola Ristorazione a servizio degli utenti del centro di Medicina di Gruppo Integrate :

- nr utenti 13.000
- percentuale di utenti che useranno il servizio bar: 0,60% degli utenti pari a 84 utenti
- valore medio unitario dell'utente: € 8,00
- numero giornate di lavoro a settimana 5 - nr settimane: 40

VALORE A) $13.000,00 \times 0,60\% \times € 8,00 \times 5 \times 40 = € 124.800,00$

B) Introito da servizio pasto a domicilio e/o presso la sede dell'Osteria della Gioia

- nr popolazione Villanova 2.100
- percentuale di utenti che useranno il servizio pasto : 0,3% degli utenti nr.6
- valore medio unitario dell'utente : € 8,00
- numero giornate di lavoro a settimana 5 nr settimane : 40

VALORE B) $2.100,00 \times 0,30\% \times € 8,00 \times 5 \times 40 = € 9.600,00$

C. Introito da servizio pasto "c.d. Mensa Aziendale"

- nr dipendenti CISCRA Spa: 90
- utenti che useranno il servizio pasto: 40
- valore medio unitario dell'utente: € 8,00
- numero giornate di lavoro a settimana 5 nr settimane: 40

VALORE C) $40 \times € 8,00 \times 5 \times 40 = € 64.000,00$

D. Introito da servizio Cucina durante le feste popolari di Villanova del Ghebbo

- nr popolazione Villanova: 2.100
- percentuale di utenti che partecipano alla fiera: 10% degli utenti nr.200
- valore medio unitario dell'utente: € 15,00
- numero giornate di lavoro: 20

VALORE D) $nr 200 \times € 15,00 \times 20 = € 60.000,00$

Per dare un riscontro al Servizio richiesto dalla scheda di analisi dei bisogni (Servizi di orientamento professionale, Servizi e/o interventi specifici volti a promuovere la "vita indipendente) sarà attivato un corso di formazione professionale i cui costi di gestione sono cofinanziati da CARIPARO

E. Contributo in conto gestione Fondazione CARIPARO : € 25.000,00 anno 2018 + € 25.000,00 anno 2019

L'associazione Gli Amici di Elena ONLUS è risultata aggiudicataria del contributo in c/gestione pari a € 50.000,00 da destinare alla copertura delle spese di gestione per l'avvio della scuola di cucina sempre presso la sede di Villanova del Ghebbo in seguito alla partecipazione al bando "SOCIALMENTE" indetto dalla Fondazione CARIPARO nel 2017.

LE PRINCIPALI VOCI DEI COMPONENTI NEGATIVI DI REDDITO SONO:

1. Costo di nr. 2 insegnanti part time da integrare con docenti del **C.P.I.A.:**
2. Nr. 2 risorse a eur 12 eur/ora * 250 ore annue Valore € 6.000,00
3. Costo delle Utenze da attivare per la gestione scuola e pasto Valore € 6.000,00
4. Consulenze tecniche, fiscali e legali Valore € 6.000,00
5. Spesa per acquisti di Materie Prime Valore € 31.200,00



6. Spese per assicurazione

Valore € 2.000,00

Per soddisfare il bisogno dell' Accesso al lavoro, all'Autonomia e all'Autosufficienza, si prevede di assumere con contratti di lavoro nr 15 persone diversamente abili con contratto di lavoro part time per 10 ore settimanali per 40 settimane a € 12,00/ora:

7. Spese per il personale: nr 15 unità x 10 ore x 40 settimane x € 12,00

Valore € 72.000,00

A cui deve aggiungersi le spese relative A

8. Acquisto e messa in opera degli impianti ed attrezzature per avviare la sala cucina e la sala del ristorante

Valore € 130.000,00

PREVISIONE DEI COSTI E DELLE SPESE AD ATTIVITÀ AVVIATA

| | | |
|---|---------------------|---|
| Acquisto e installazione Cucina + sala ristorante | € 75.000,00 | Data inizio lavoro: 01/09/2017 fine lavoro: 31/12/2017 |
| Inizio corsi formativi e attività di somministrazione : 01/01/2018 | | |
| Impiego di nr. 1 cuoco | € 18.000,00 | annui per 2 anni |
| Impiego di nr. 1 assistente cucina | € 9.600,00 | annui per 2 anni |
| Impiego di nr. 15 persone disabili part time | € 72.000,00 | annui per 2 anni |
| Acquisti materie prime | € 31.200,00 | annui |
| consulenti e commercialisti | € 5.000,00 | annui |
| Insegnanti | € 6.000,00 | annui |
| Utenze | € 6.000,00 | annui |
| Assicurazione | € 2.000,00 | annui |
| | € 224.800,00 | Totale Euro |

PREVISIONE DEGLI INTROITI AD ATTIVITÀ AVVIATA

| | | |
|--|---------------------|----------------------|
| Contributo della fondazione CARIPARO per Progetto Scuola | € 50.000,00 | 25.000 euro per anno |
| Introiti da attività di somministrazione : | | |
| - Bar a servizio del Gruppo di Medicina Integrata (dalle 8 alle 20) | € 124.800,00 | annui |
| - - servizio pasto a domicilio | € 9.600,00 | annui |
| - - servizio mensa aziendale per CISCRA | € 64.000,00 | annui |
| - -servizio pasti durante feste del paese | € 60.000,00 | annui |
| | € 258.400,00 | Totale Euro |

ANALISI DEI FLUSSI

Le Entrate dalle attività commerciali entreranno a pieno regime dopo il 2025 con un previsione di scostamento dai valori previsti del 55% nel 2018 e nel 2019, del 40% nel 2020 e nel 2021, del 30% dal 2022 al 2025.

Simile scostamento è stato attribuito al valore delle spese per gli Acquisti.

Dai dati che seguono emerge che :

- anche in presenza di una riduzione degli introiti del 55% per i primi 2 anni il contributo in conto gestione della Fondazione CARIPARO permetterà una piena copertura del fabbisogno finanziario;
- in assenza del contributo per gli esercizi futuri l'avanzo sarà destinato a copertura dell'investimento di € 75.000,00 per l'allestimento della cucina e sala ristorante ;

- ad attività avviata, la recente donazione ricevuta dal Comune di Villanova del Ghebbo di una villa adiacente al plesso, che ospiterà la scuola, offrirà l'opportunità di procedere al soddisfacimento del Bisogno tra i più sentiti dalle famiglie associate all'associazione Gli Amici di Elena ONLUS: il **DOPO DI NOI**;
- l'equilibrio di gestione per l'avvio dell'attività dell'Osteria della Gioia dovrebbe essere garantito con l'ottenimento di € 75.000,00 sotto forma di contributo che è oggetto della presente richiesta.

SPOSTAMENTO DAL BUDGET

| Scostamento dal risultato di budget | | 55% | 55% | 40% | 40% | 30% |
|--|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Entrate (anno) | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
| bar servizio medicina Gruppo | | 56160,00 | 56160,00 | 74880,00 | 74880,00 | 87360,00 |
| Servizio pasto a domicilio | | 4320,00 | 4320,00 | 5760,00 | 5760,00 | 6720,00 |
| - servizio mensa aziendale per CISCRA | | 28800,00 | 28800,00 | 38400,00 | 38400,00 | 44800,00 |
| -servizio pasti durante feste del paese | | 27000,00 | 27000,00 | 36000,00 | 36000,00 | 42000,00 |
| Totale entrate | | 116.280,00 | 116.280,00 | 155.040,00 | 155.040,00 | 180.880,00 |
| Spese Investimenti e Gestione | | | | | | |
| Acquisto e installazione Cucina + refettorio | -75.000 | | | | | |
| Spese per Acquisti Materie | | -14.040,00 | -14.040,00 | -18.720,00 | -12.480,00 | -21.840,00 |
| Spese per Utenze | | -8.000,00 | -8.000,00 | -8.000,00 | -8.000,00 | -8.000,00 |
| spese per Consulenze | | -5.000,00 | -5.000,00 | -5.000,00 | -5.000,00 | -5.000,00 |
| Spese Personale | | -105.600,00 | -105.600,00 | -105.600,00 | -105.600,00 | -105.600,00 |
| Totale Spese | -75.000, | -132.640,00 | -132.640,00 | -132.640,00 | -132.640,00 | -132.640,00 |
| Differenza di Esercizio | -75.000, | -16.360,00 | -16.360,00 | 22.400,00 | 22.400,00 | 48.240,00 |
| Contributo in c/gestione Fondaz. CARIPARO | | | 25.000,00 | 25.000,00 | | |
| Iva C/debito (10%) | | -4.651,20 | -4.651,20 | -6.201,60 | -6.201,60 | -7.235,20 |
| Iva C/credito (22%) | | 3.421,60 | 3.421,60 | 3.608,80 | 3.359,20 | 3.733,60 |
| Avanzo gestione o Saldo Da finanziare | -75.000 | 7.410,40 | 7.410,40 | 19.807,20 | 19.557,60 | 44.738,40 |
| Saldo Cumulato | -75.000 | -67.589,60 | -60.179,20 | -40.372,00 | -20.814,40 | 23.924,00 |

| | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|
| Scostamento dal risultato di budget | 30% | 30% | 30% |
| Entrate (anno) | 2023 | 2024 | 2025 |
| bar servizio medicina Gruppo | 87360,00 | 87360,00 | 87360,00 |
| Servizio pasto a domicilio | 6720,00 | 6720,00 | 6720,00 |
| - servizio mensa aziendale per CISCRA | 44800,00 | 44800,00 | 44800,00 |
| -servizio pasti durante feste del paese | 42000,00 | 42000,00 | 42000,00 |
| Totale entrate | 180.880,00 | 180.880,00 | 180.880,00 |
| Spese Investimenti e Gestione | | | |
| Acquisto e installazione Cucina + refettorio | | | |
| Spese per Acquisti Materie | -21.840,00 | -21.840,00 | -21.840,00 |
| Spese per Utenze | -8.000,00 | -8.000,00 | -8.000,00 |
| spese per Consulenze | -5.000,00 | -5.000,00 | -5.000,00 |
| Spese Personale | -105.600,00 | -105.600,00 | -105.600,00 |
| Totale Spese | -132.640,00 | -132.640,00 | -132.640,00 |
| Differenza di Esercizio | 48.240,00 | 48.240,00 | 48.240,00 |
| Contributo in c/gestione Fondaz. CARIPARO | | | |
| Iva C/debito (10%) | -7.235,20 | -7.235,20 | -7.235,20 |
| Iva C/credito (22%) | 3.733,60 | 3.733,60 | 3.733,60 |
| Avanzo gestione o Saldo Da finanziare | 44.738,40 | 44.738,40 | 44.738,40 |
| Saldo Cumulato | 68.662,40 | 113.400,80 | 158.139,20 |

L'ACQUISTO DELLE ATTREZZATURE

La difficoltà di oggi è la mancanza delle attrezzature per la realizzazione della cucina, del bar e del ristorante. Ed è proprio su questo fronte sul quale si concentrano tutti i nostri sforzi in questo momento perché la possibilità di realizzare il progetto in tempi brevi è legata al raggiungimento di questo obiettivo: **L'Acquisto delle Attrezzature.**

Dal confronto di alcuni preventivi richiesti a ditte specializzate, l'acquisto di attrezzature nuove e complete per la realizzazione del tutto nel migliore dei modi richiede un investimento di oltre € 130.000 + IVA. Abbiamo però riscontrato che sul mercato dell'usato esistono possibilità di abbattere i costi anche di più del 50%.

LA DISPONIBILITÀ DI UNA CIFRA DI € 60.000÷70.000 È DUNQUE OGGI LA NECESSITÀ PIÙ IMPELLENTE.

CIFRA DA TROVARE ENTRO IL MESE DI SETTEMBRE 2017

PER QUESTO ABBIAMO BISOGNO DI VOI

I RISULTATI ATTESI

Ci rendiamo conto che la sfida che abbiamo davanti è decisamente impegnativa e non priva di incognite ma le condizioni che si sono create a Villanova del Ghebbo e la nostra determinazione ci permettono di immaginare, con una buona dose di realismo, che per un discreto numero di persone disabili possa esistere un futuro migliore. Vista la realtà di un piccolo paese in cui il progetto si inserisce, riteniamo che questo beneficio possa estendersi anche oltre il limite della disabilità.

Ecco dunque i risultati che vogliamo ottenere:

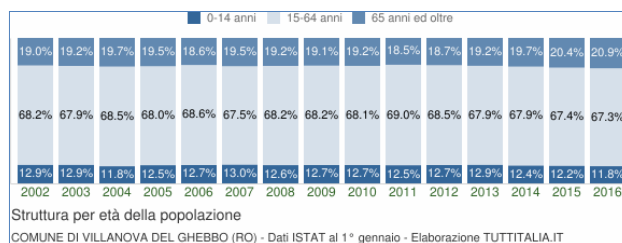
❖ PER LE PERSONE DISABILI

- **Percorsi di formazione permanente:** la formazione permanente si rivolgerà non solo a persone con handicap certificati ma anche a persone che si trovano in situazione di disagio sociale (solitudine, anzianità, ...) e sarà contemporaneamente uno strumento di formazione e di socializzazione. Lo stare a tavola insieme è uno degli strumenti più semplici e naturali per accrescere le relazioni tra le persone. Riteniamo che almeno una ventina di persone che si trovano in condizioni di disagio sociale possano trovare inserimento in questo tipo di formazione permanente.
- **Creazione di posti di lavoro protetto:** considerati i diversi tipi di attività previsti nel progetto riteniamo realistica la creazione di 10÷15 posti di lavoro protetto. Si tratterà di tutti posti di lavoro part time in quanto la situazione di disabilità non consente a queste persone l'impegno di lavoro a tempo pieno.

- **Miglioramento della qualità della vita:** il sentirsi inseriti in un contesto lavorativo adatto e/o in un gruppo di formazione permanente, come sopra descritto, offre possibilità di crescita dell'autonomia, di miglioramento dell'autostima e di socializzazione che possono trasformare delle vite stentate in vite vissute pienamente.
- **Una casa per il domani:** per molte persone disabili, la sostenibilità della vita è legata all'impegno delle famiglie, in particolare dei genitori, che spendono tutta la loro vita e le loro energie per consentire ai loro figli disabili di affrontare le difficoltà legate alla situazione di handicap. La naturale evoluzione della vita rende però sempre più difficile questo sostegno. La creazione di una struttura/comunità di accoglienza, che sorga a fianco della realtà lavorativa, può far sì che il passaggio dalla dipendenza dalla famiglia alla completa autonomia sia un passaggio graduale e non traumatico per ognuno dei soggetti in gioco. È ancora presto per ipotizzare i tempi e il numero delle persone che potranno essere inserite in questa struttura/comunità, ma la disponibilità del fabbricato è imminente (manca solo la delibera da parte dell'Amministrazione Comunale che però si è già espressa positivamente) e rende questo percorso decisamente concreto.

❖ PER GLI ANZIANI DEL PAESE

- **Il Centro Diurno per Anziani:** la struttura che si va definendo ospiterà anche il Centro Diurno per Anziani, gestito dall'AUSER, che potrà diventare un punto di riferimento e di socializzazione per tutte quelle persone anziane (oltre il 20% della popolazione del paese), molte delle quali soffrono di solitudine.
- **Il Servizio Pasti:** l'offerta di un servizio pasti, sia a domicilio che all'interno del centro, è sicuramente un elemento di importanza fondamentale perché, oltre ad essere un momento fortemente socializzante, può contribuire a dare agli anziani un'alimentazione sana e completa.
- **Miglioramento della qualità della vita:** la disponibilità di una struttura di questo tipo e, perché no, l'eventuale inserimento nei percorsi di formazione permanente di cui sopra sono opportunità che possono accrescere in maniera sensibile la qualità della vita personale e sociale delle persone anziane.



❖ PER LA NASCENTE STRUTTURA

- **La Cultura dell'Inclusione:** la presenza attiva di persone disabili capaci di offrire servizi in una struttura che ospita attività (un centro di medicina integrata, un centro di formazione e un centro per anziani) rivolte al pubblico aiuta i disabili a sentirsi parte della comunità, ma aiuta anche le persone normodotate a vedere l'handicap sotto una luce diversa.

❖ PER IL PAESE DI VILLANOVA DEL GHEBBO

- **La Cultura dell'Inclusione:** una presenza di questo genere non può passare inosservata in un piccolo paese di poco più di 2.000 persone. In un paese così piccolo la presenza di un gruppo di persone disabili che vivono e lavorano può davvero entrare a far parte della comunità dell'intero paese. Forse all'inizio potrà generare curiosità e forse disagio nelle persone, ma una volta superata la fase iniziale, questa nuova presenza potrà essere motivo di crescita di rapporti più attenti alle esigenze dell'altro.

Steve Jobs diceva: "SOLO UN PAZZO PUÒ PENSARE DI CAMBIARE IL MONDO, MA SOLO UN PAZZO CHE PENSA DI CAMBIARE IL MONDO LO PUÒ CAMBIARE DAVVERO".

NOI SIAMO SUFFICIENTEMENTE PAZZI DA CREDERCI!

Rovigo, 24 giugno 2017

Il Presidente dell'Associazione
"Gli Amici di Elena" ONLUS
Giancarlo Brandolese

Il Referente di Progetto
Alberto Roccato

Il Sindaco di
Villanova del Ghebbo
Gilberto Desiati