EX-SERRE DI PARCO QUERINI

PROPOSTA GESTIONALE

Premessa

Domenica 17 dicembre 2023, in presenza del Sindaco Giacomo Possamai e in occasione della domenica ecologica, sono state riaperte le ex serre di Parco Querini.

Secondo le parole del sindaco "la conclusione dei lavori alle ex serre con la riapertura del camminamento attorno alla peschiera e all'ingresso da viale Rodolfi torna a rendere completamente fruibile il parco più amato dalla città".

A questo si è aggiunto l'ultimo stralcio di lavori che prevede gli accessi facilitati e per disabili (alla zona bagni e alla torretta) da realizzare entro la primavera 2025.

Il restauro di queste serre ha coinvolto tre amministrazioni: il progetto ha preso avvio nel 2017 e terminerà a inizio 2025 con la ricomposizione paesaggistica.

Ora che i lavori sono quasi conclusi, si pensa a come utilizzare questa struttura.

Parco Querini

Il Parco Querini è una vasta area nel centro storico di Vicenza, caratterizzata da un incantevole parco con scorci e vedute.

L'opportunità di aprire un servizio di somministrazione e vendita di prodotti alimentari e bevande in questa zona potrebbe attirare un vasto pubblico desideroso di gustare una bevanda in un ambiente così affascinante. La presenza di un bar potrebbe non solo aumentare l'afflusso di visitatori, ma potrebbe anche offrire l'occasione di organizzare eventi durante tutto l'anno, contribuendo così a far conoscere l'attività e ad arricchire l'offerta ricreativa e culturale della città.

Comune di Vicenza

La valorizzazione dei beni culturali è un obiettivo primario del Comune di Vicenza e associato a un'iniziativa di inclusione lavorativa diventerà un esempio virtuoso.

Come definito dall'avviso pubblico (prot. N.022775/2025 del 11/02/2025) nei locali concessi in uso saranno effettuate attività culturali, sociali, artistiche e ricreative (aventi carattere aggregativo, associativo e sociale) per almeno 30 giorni l'anno previa adeguata informazione preventiva agli uffici comunali.

Il Comune potrà usufruire dei locati per almeno 20 giorni all'anno al fine di svolgervi le attività di cui sopra (in collaborazione con il concessionario) senza alcun onere o spesa.

Il Comune supporterà l'iniziativa dal punto di vista della sicurezza dei locali (attiva e passiva per evitare interruzioni al servizio o peggio infortuni non direttamente connessi all'attività oggetto della concessione) e dei dintorni (nel caso si verificassero incidenti o danneggiamenti per atti vandalici).

A – Caratteristiche generali della proposta gestionale

L'ambizioso progetto di trasformare le antiche serre ristrutturate in un'innovativa caffetteria con annesso spazio esposizione di piante e oggetti di design avrebbe il suo autore nell'Impresa Sociale AGENDO che tra i suoi scopi fondativi ha la promozione dell'inclusività: nasce infatti come nuova iniziativa di AGENDO Società Cooperativa Sociale di Vicenza (da qui in poi AGENDO) e ha come scopo la realizzazione di beni e servizi coinvolgendo gli associati con disabilità intellettiva e i volontari che ogni giorno vi collaborano e sognano un progetto di vita autentico e dignitoso.

Altre realtà sociali prima di noi (vedasi ad esempio "Serra dei Giardini" a Venezia) hanno dimostrato il valore esclusivo di un'azione in cui le persone vulnerabili si prendono cura di alcuni spazi altrimenti inaccessibili alla cittadinanza, fornendo un servizio di qualità e piacevole al vivere quotidiano, avendo il diritto e il dovere di esprimere e sperimentare il proprio ruolo sociale di cittadini e lavoratori.

Il nostro modus operandi di "fare il bene e farlo bene", ha molteplici ricadute: sul cittadino (come singolo o come membro di associazioni culturali e/o di volontariato) che può usufruire di un servizio di caffetteria,

come partecipante alla vita ricreativa e culturale, come soggetto sensibilizzato nel vedere per persone con disabilità possano essere considerate degli adulti, avere un'occupazione quotidiana, avere relazioni sane e una vita soddisfacente. In questo modo si crea una visione rigenerativa e nuove possibilità per i singoli, le associazioni e la cittadinanza tutta.

Le "**Serre di Parco Querini**" sono composte da tre ambienti interni (serra calda, serra fredda, belvedere), dal portico e dallo spazio esterno (dove sono collocati i bagni aperti al pubblico) e dalle stanze nel seminterrato posteriore (occupate dalla sicurezza del parco). All'interno della serra fredda verrebbe realizzata la **"Caffetteria Inclusiva"**: una caffetteria con banco espositivo e di servizio, oltre ad alcuni tavolini e sedie a ridosso delle vetrate.

L'attività svolta è di esercizio pubblico di sola somministrazione e vendita di prodotti alimentari e bevande, mentre la produzione degli stessi avverrà in spazi separati, per quanto attiene a noi nei laboratori di AGENDO. Questo servizio viene ritenuto aggiuntivo e funzionale alla prevalente destinazione aggregativa e associativa per la quale il bando stesso nasce.

Come accennato sopra, i prodotti venduti all'interno della caffetteria saranno torte, caffè, thé, bevande, macedonie e centrifughe. I prodotti di pasticceria, oltre a frutta e verdura, saranno preferibilmente acquistati da realtà già operanti in città nell'ambito di AGENDO (si veda descrizione dettagliata al paragrafo D) con una particolare predilezione per i prodotti freschi, biologici e comunque provenienti da filiera corta.

Nella serra calda, con la nuova struttura in vetro e metallo, verrà creato il **"Giardino Sensoriale"**: un ambiente ideale per la dimora delle piante e allo stesso tempo uno spazio unico per l'esposizione di oggetti di design. Le piante esposte daranno vita ad un'atmosfera che invita alla scoperta e all'esplorazione. In questo spazio si svolgerà l'attività di esposizione, con o senza vendita, di piante e fiori, e potrà essere prevista l'esposizione e la vendita di piccoli oggetti collegati all'attività. A questi prodotti si aggiungerebbero anche altri oggetti (ceramiche, idee regalo, confezioni prodotto) realizzati o confezionati dal laboratorio d'artigianato della divisione di AGENDO.

Infatti in questo progetto è coinvolto anche un noto garden designer vicentino partner sensibile al progetto di inclusione che porterà le sue abilità di ideatore di spazi verdi e curatore di eventi in Italia e all'estero.

Un progetto innovativo ha bisogno di trasformare le antiche serre restaurate di Parco Querini in un luogo ornato di piante e oggetti di design. Questo spazio, un tempo dimenticato, è destinato a diventare un punto di riferimento per gli amanti della natura.

Saranno accuratamente selezionati anche gli oggetti che, disposti tra le piante, creeranno un dialogo visivo tra il naturale e il manufatto. Questa combinazione di elementi naturali e artificiali crea un'esperienza sensoriale unica per i visitatori e potrà diventare un'ulteriore iniziativa a supporto del progetto.

L'obiettivo è creare un luogo dove la bellezza possa essere sperimentata in tutte le sue forme. Un luogo dove i visitatori possano riflettere, apprendere e lasciarsi ispirare dal buon vivere. Un luogo che celebri la storia e il patrimonio del parco cittadino, mentre guarda al futuro con una visione innovativa, sostenibile e collettiva.

In conclusione, "Il Giardino Sensoriale" non è solo un luogo espositivo, ma un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, un luogo dove la bellezza diventa un mezzo per la conoscenza e l'appagamento sensoriale.

La serra calda è anche il naturale collegamento tra la caffetteria e il belvedere dove ci si potrà fermare per chiacchierare, leggere o semplicemente rilassarsi e godersi la bellezza del luogo: un luogo bello in cui sentirsi bene.

Questo spazio diventerebbe la "**Sala della Comunità**" da adibire a eventi pubblici o riservati a privati rendendo "**Le Serre di Parco Querini**" un luogo ideale per incontri ed eventi.

(Il tutto è coerente con l'impegno del concessionario ad effettuare presso i locali concessi in uso almeno 30 giorni all'anno di attività culturali, sociali artistiche e ricreative (aventi carattere aggregativo, associativo e sociale), con adeguata informazione preventiva agli uffici comunali, comunicazione pubblica che includa la valorizzazione del manufatto e la successiva rendicontazione annuale a consuntivo.)

Come da Avviso pubblico, il Comune di Vicenza potrà usufruire dei locali, senza alcun onere o spesa, per almeno 20 giorni all'anno a fine di svolgervi le attività di cui sopra in collaborazione con il concessionario.

B – Gestione dell'immobile e delle attività

Il progetto **"Serre di Parco Querini"** è un'opportunità unica per la comunità vicentina di vivere un'esperienza gastronomica e culturale, sostenendo l'inclusione sociale e professionale di persone con disabilità.

I locali potranno rimanere aperti durante gli orari di apertura del parco, indicativamente **dal martedì alla domenica nell'orario dalle 9.00 alle 17.00, con una possibile estensione durante la stagione estiva**.

Per questo si vuole attingere anche alle energie del volontariato (di AGENDO ma anche di altre associazioni locali) costituendo un **Comitato di Gestione** che coordinerà anche il calendario degli eventi con lo scopo di:

1) **Dare valore inclusivo al lavoro**: il progetto vuole essere coinvolgente ed inclusivo volto a garantire l'inserimento e la partecipazione di ciascun individuo all'interno della società, valorizzando gli elementi che differenziano gli uni dagli altri, migliorando il rispetto per l'individuo e il senso di comunità educante. Le persone con disabilità con riconosciute residue capacità lavorative secondo la **L.68/1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili"**, potranno essere inserite lavorativamente all'interno del progetto, su raccordo del lavoro sinergico dei Servizi (Ulss, SIL, AGENDO) a disposizione della crescita della persona stessa (per ulteriori approfondimenti rimandiamo al paragrafo D);
2) **Servire la Cittadinanza**: il progetto fornirà un servizio di ristoro con cardine la sana alimentazione (attività attualmente non presente nel parco o nelle immediate vicinanze) e un'area espositiva verde nei cui spazi ci si possa concedere un momento di relax ed apprezzare la bellezza della natura, spazi disponibili anche per attività culturali che rispondano alle esigenze e agli interessi della collettività. Crediamo che i vicentini desiderino fortemente riappropriarsi degli spazi belli e vivere all'interno di una dimensione di lentezza ritrovata, che la propria città può proporre, per ri-sintonizzarsi su ritmi di vita più salubri. Per questo motivo, prevediamo un incremento di visite all'interno del Parco, anche solo al fine di poter godere di alcuni minuti di benessere all'interno del progetto proposto. Inoltre, la socialità e il benessere sociale passano attraverso le relazioni che si possono tessere nell'incontro con l'altro, pertanto il progetto contiene un potenziale aggregativo tutto da sperimentare con la massima creatività che può realizzarsi tra i singoli, i gruppi e le associazioni del territorio, che faranno vivere le ex serre;
3) **Valorizzare i Beni Culturali**: il progetto si propone di valorizzare i beni culturali e artistici presenti a Parco Querini ed in particolare la struttura recentemente rinnovata, creando opportunità per la comunità di apprezzare e partecipare alla cultura locale. Per rispondere a questa esigenza si ipotizza la costituzione di un **Comitato di Gestione** delle attività aggregative che coinvolga, oltre al Comune di Vicenza, anche le associazioni vicentine interessate all'utilizzo degli spazi: a titolo di esempio non esaustivo si pensa a quelle legate all'ambiente (Legambiente, Amici dei Parchi, WWF, ecc), di valorizzazione storica e culturale (Accademia Olimpica, Biblioteca La Vigna, ecc) ma anche agli albi professionali (Dottori Agronomi e Forestali, Collegio Periti Agrari, ecc) senza dimenticare le numerose altre associazioni cittadine che si occupano di disabilità e in generale di volontariato (anche con la possibilità di attivare progetti di volontariato d'impresa).

Fasi del Progetto:

1) **Allestimento delle Serre:**
    1. Conservare le caratteristiche storiche delle serre, integrando elementi moderni per un ambiente accogliente (meglio dettagliata nel documento contenuto nella busta 3 PROPOSTA INTERVENTI DI ADEGUAMENTO);
    2. Predisporre gli spazi dedicati all'esposizione di piante e oggetti di design.
2) **Formazione e Inserimento Lavorativo:**

1. Collaborare con organizzazioni locali per la formazione professionale delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettiva (si rimanda ampiamente al paragrafo D);
2. Creare percorsi formativi personalizzati, inclusi aspetti legati al settore della ristorazione e del design: ricerca di risposte formative per il personale con e senza disabilità in ambito igienico-sanitario, sicurezza e primo soccorso.

3) **Caffetteria Inclusiva:**
   1. Impiegare soggetti con disabilità in varie mansioni, quali servizio ai tavoli, baristi e guide nell'esposizione di piante e oggetti;
   2. Creare un menù che rifletta la diversità e la sostenibilità, con prodotti locali e biologici.
4) **Esposizione Verde:**
   1. Collaborare con designer e artisti locali per allestire mostre e realizzare oggetti unici;
   2. Creare l'esposizione di una vasta gamma di piante, contribuendo all'atmosfera naturale e accogliente del luogo.
5) **Eventi e Collaborazioni:**
   1. Costituire il Comitato di Gestione delle attività aggregative e culturali che gestirà i rapporti con i possibili utenti, il calendario dei momenti di interazione e degli eventi;
   2. Organizzare workshop artistici e mostre d'arte per coinvolgere la comunità locale;
   3. Collaborare con agenzie educative (scuole di diverso ordine e grado, gruppi parrocchiali, società sportive, ecc) per incoraggiare la partecipazione di bambini e giovani nelle attività della caffetteria;
   4. Organizzare workshop e seminari sulle tematiche della sostenibilità e del rispetto ambientale;
   5. Strutturare un adeguato piano di comunicazione di questo fare e progettare assieme a professionisti terzi, finalizzato alla valorizzazione degli obiettivi definiti;
   6. Coinvolgere adeguate professionalità che, di concerto con le iniziative del Comune di Vicenza o di altre istituzioni cittadine, potrebbero connettere la comunità e veicolare i messaggi quali l'identità e il valore del progetto complessivo in tutte le sue sfaccettature.

Quanto all'esperienza professionale di AGENDO, come ampiamente specificato al punto D, la cooperativa si occupa da una dozzina di anni di gestire progetti socio-sanitari per utenti con sindrome di Down, formazione e monitoraggio al lavoro, in collaborazione con AULSS 8 BERICA (U.O. Disabilità Adulta e SIL - Servizio Integrazione Lavorativa). Quanto all'esperienza relativa alla produzione e al commercio di alimenti, oltre al servizio di vendita di prodotti da forno dolci e salati, ci occupiamo della gestione di eventi quali coffee break, buffet, catering, matrimoni, cene aziendali, ecc. In particolar modo, tali servizi prevedono l'impegno delle divisioni di Agendo nella preparazione e somministrazione delle pietanze, sia dolci che salate, primi e secondi piatti, garantendo un servizio completo anche nell'allestimento e nel coinvolgimento di persone con disabilità in tutte le fasi dell'evento, dall'organizzazione preliminare alla mise en place.
Alcuni degli eventi ai quali abbiamo partecipato dal 2021 sono ad esempio: Festival Biblico, VeloCittà, Silent Book Club, matrimoni a buffet e serviti a tavola, cena con Gruppi Acquisto Solidale, mercatini di vario genere, coffee break gestiti richiesti da realtà profit e no profit, fornitura di merende e spuntini sani a scuole e aziende.

C – Attività proposta

AGENDO Società Cooperativa Sociale (in qualità di soggetto del Terzo Settore di cui all'art. 4 del D.Lgs. 117 del 03/07/2017 come previsto dalla determina n. 502 del 04/03/2025) assieme al Comitato di Gestione coordinerà le attività rispondenti all'art. 5 comma 1 del d.lgs 117/2017 il quale stabilisce che gli enti del Terzo settore, diversi dalle imprese sociali incluse le cooperative sociali, esercitano in via esclusiva o principale una o più attività di interesse generale per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale. Il patrimonio degli enti del Terzo settore, comprensivo di eventuali ricavi, rendite, proventi, entrate comunque denominate, è utilizzato per lo svolgimento dell'attività statutaria ai fini dell'esclusivo perseguimento di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale.

Di seguito, si indicano le lettere del citato articolo, che saranno sviluppate da AGENDO (direttamente o indirettamente tramite il Comitato di Gestione):

b) interventi e prestazioni sanitarie;

c) prestazioni socio-sanitarie di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 14 febbraio 2001, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 129 del 6 giugno 2001, e successive modificazioni;

d) educazione, istruzione e formazione professionale, ai sensi della legge 28 marzo 2003, n. 53, e successive modificazioni, nonché le attività culturali di interesse sociale con finalità educativa;

i) organizzazione e gestione di attività culturali, artistiche o ricreative di interesse sociale, incluse attività, anche editoriali, di promozione e diffusione della cultura e della pratica del volontariato e delle attività di interesse generale di cui al presente articolo;

u) beneficenza, sostegno a distanza, cessione gratuita di alimenti o prodotti di cui alla legge 19 agosto 2016, n. 166, e successive modificazioni, o erogazione di denaro, beni o servizi a sostegno di persone svantaggiate o di attività di interesse generale a norma del presente articolo.

Stando all'Atto Costitutivo della **Cooperativa Sociale AGENDO**, redatto il 5 ottobre 2016, all'art. 3 del documento stesso, si definisce lo scopo mutualistico della stessa. "La Cooperativa, conformemente all'art.1 della Legge 381/1991, non ha scopo di lucro e si propone di perseguire l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini sviluppando fra essi lo spirito mutualistico e solidaristico mediante:

a) la gestione di servizi socio-sanitari assistenziali, educativi, ai sensi dell'art.1 comma 1 lett.a del territorio, in particolare alle persone con disabilità intellettiva o altri problemi relazionali o comportamentali e delle loro famiglie;
b) lo svolgimento di attività diverse, agricole, industriali, commerciali o di servizi finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate e di altri soggetti deboli di cui alla lettera b dell'art.1 della legge 381/91 e, di cui alla lettera b) dell'art.2 della Legge Regionale n.23/06. La Cooperativa si configura pertanto come cooperativa a scopo plurimo: l'attività di gestione dei servizi socio-sanitari ed educativi è connessa con quella di avviamento al lavoro di soggetti svantaggiati. La Cooperativa, inoltre, è retta e disciplinata secondo il principio della mutualità senza fini di speculazione privata ed ha anche per scopo quello di ottenere tramite la gestione in forma associata continuità di occupazione lavorativa e le migliori condizioni economiche, sociali e professionali per i soci lavoratori."

Più in generale, narrato anche con un linguaggio propriamente pedagogico, AGENDO, in qualità di soggetto proponente, ha l'obiettivo di fornire un sostegno alle persone con sindrome di Down e alle loro famiglie. In particolare, si adopera per creare un percorso di vita continuativo che sia focalizzato sui bisogni e sulle potenzialità di ciascun individuo. In questo specifico caso l'obiettivo è offrire un'opportunità di crescita all'interno di un ambiente lavorativo che permetta di arricchire le proprie competenze sia professionali, sia relazionali e comunicative.

La partecipazione in forma di **volontariato** alla vita associativa e cooperativa è uno dei cardini fondamentali di AGENDO, del nostro essere e del nostro fare, permettendoci di avviare e sostenere tutte le nostre attività. Negli anni, hanno partecipato molte persone di varia estrazione, che potremmo coinvolgere nel progetto della caffetteria inclusiva: giovani, adulti e anziani che si sono avvicinati spontaneamente alla nostra realtà, volontari di Servizio Civile che vi hanno svolto un anno di servizio, studenti Erasmus da vari paesi europei, volontari provenienti dal Centro Servizi Volontariato di Vicenza, singoli e gruppi Scout, volontari e tirocinanti inviati dai Servizi Sociali del Comune di Vicenza, volontari in messa alla prova inviati dal Tribunale di Vicenza e Mestre, ecc.

AGENDO ha a disposizione n°5 membri del CdA e n°4 volontari iscritti al proprio albo, risorse preziose che presteranno la loro opera manuale e ideativa nella quotidianità della gestione della caffetteria, e che già in questa attuale fase, stanno progettando l'azione di gestione e manutenzione.

Per un volontario, il piacere di condividere le esperienze di vita, a partire dalle molte sfumature dei singoli e delle associazioni territoriali, deve essere raccontata perché sia patrimonio di molti, nonchè possa essere d'aiuto nell'ampliare gli orizzonti culturali personali per un miglioramento della qualità della vita propria e della collettività, incrementando il benessere.

D – Inserimento e integrazione delle persone con disabilità nel mondo del lavoro

Mirando all'autonomia personale ed al raggiungimento di una reale capacità operativa nei vari ambiti professionali, si concorre a riconoscere **adulte** le persone con disabilità, che ancora troppo spesso vengono trattate alla stregua di bambini da accudire nelle varie fasi e nei vari ambiti della vita. Vedere riconosciuti i propri diritti e doveri da parte di cittadini, parifica l'impegno che le persone con disabilità stesse, e la collettività tutta, devono impiegare per vedere raggiunti tali obiettivi. Un **progetto di vit**a, desiderato e poi disegnato assieme alle famiglie e ai professionisti, è del tutto possibile reale. Ciascun passo che si fa verso l'autonomia, permette di sperimentare la propria libertà possibile.

Esperienza nell'inserimento lavorativo

AGENDO è impegnata da diversi anni nella collaborazione con i Servizi AULSS 8 Berica, aziende e attività che operano sia a livello locale che nazionale e internazionale, per la realizzazione di progetti di inserimento lavorativo, rifacendosi anche all'osservatorio di Coordown (coordinamento nazionale associazioni delle persone con sindrome di Down) e di AIPD Nazionale (Associazione Nazionale Persone Down).

Prosegue con un buon successo il rapporto di co-progettazione sottoscritto tra AGENDO Società Cooperativa Sociale e A.Gen.Do Odv con il SIL - Servizio Integrazione Lavorativa di AULSS 8 BERICA ad inizio 2023 al fine di collaborare nella presentazione, presa in carico, inserimento lavorativo dei candidati tramite tirocinio d'inclusione sociale o formativo. Continua anche il cammino del lavoro sinergico intrapreso con l'U.O. Disabilità Adulta per l'avvio di Progetti Sperimentali L.739/2016 per soggetti con il riconoscimento o meno della L.68/1999, vesti che permettono alle persone con disabilità di ottenere un'occupazione o, nel tempo, formarsi per il mondo del lavoro esterno, non protetto dall'affiancamento di educatori qualificati. In particolar modo dal 2020, AGENDO ha avuto occasione di interfacciarsi anche con il Centro Per l'Impiego e ha collaborato proficuamente e monitorato n° 6 tirocini d'inclusione sociale (presso GHV Hotel, Leroy Merlin, Kiabi Italia e la catena d'abbigliamento Inditex, che gestisce le aziende Zara, Bershka, Pull&Bear, Stradivarius) e n°2 assunzioni in azienda (catena Inditex) a seguito di tirocini formativi con esito positivo.

Nel passaggio precedente, all'interno della cooperativa, stage e altre forme di accompagnamento lavorativo di esperienze a tempo determinato, guidate da un progetto di vera inclusione, hanno l'obiettivo di inserire le persone con sindrome di Down nell'ambiente di lavoro in modo graduale, mirando all'autonomia personale ed al raggiungimento di una reale capacità operativa nei vari ambiti professionali, contribuendo anche alla costruzione del ruolo di lavoratore adulto, consapevole e responsabile.

Come leggerete in seguito, i giovani e gli adulti con disabilità lavorano insieme agli educatori e ai pasticcieri e fruttivendoli per imparare un nuovo mestiere e fare i primi passi verso l'inserimento lavorativo. Con la produzione e la vendita diretta, i nostri apprendisti fanno pratica in modo competente e produttivo, assumendosi più responsabilità e acquisendo maggiore autonomia lavorativa e sociale.

AGENDO gestisce tre attività d'impresa:

- un laboratorio di pasticceria che realizza le sue ricette personalizzandole con ingredienti di alta qualità su misura del cliente. E' nata nel 2021 dalla collaborazione tra la vecchia bottega nel centro storico di Vicenza e AGENDO. Il laboratorio di prodotti da forno ha l'obiettivo di portare i dolci della nonna in tutte le case vicentine, personalizzando le **ricette tradizionali** alle diverse esigenze alimentari dei clienti, con ingredienti di alta qualità, **preferenzialmente Bio e a Km0**. Da noi non viene sprecato nulla: oltre alle torte e ai biscotti, si possono trovare anche le marmellate e le confetture preparate con la frutta e la verdura di stagione del negozio di ortofrutta. Su commissione, il negozio opera anche al di fuori dei propri spazi proponendo e gestendo **catering** per eventi medio-grandi

(produzione e dispensa alimenti), produzione culinaria per cene o piccole sagre, ecc, altra caratteristica indispensabile alla completezza della proposta progettuale.

- un negozio specializzato nella vendita di **ortaggi provenienti da fattorie sociali e dalla filiera corta**, un valore importante e quanto mai attuale. L'offerta è stata integrata anche con la vendita di altri prodotti alimentari, sempre con un'attenzione rivolta alle **produzioni locali ed ecosostenibili**. Nel nostro negozio giovani adulti con disabilità si alternano per sviluppare competenze specifiche e maturare esperienze lavorative. La preparazione della merce e il servizio al cliente offrono importanti opportunità di crescita, sviluppando competenze che potranno essere generalizzate anche in altri ambiti lavorativi e di vita.
- un laboratorio d'artigianato creativo pensato come una bottega artigiana nata a scopo ricreativo-espressivo e ora finalizzato a un'apprezzata **produzione di oggettistica fatta a mano**. In questo spazio si promuovono l'espressione artistica e il potenziale creativo di giovani e di adulti che desiderano esprimersi attraverso la manipolazione di ceramica, stoffe e materiali di riciclo. Su prenotazione vengono realizzate bomboniere per battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, lauree e altri oggetti d'arte dal valore etico e solidale. Tutto ciò viene esposto presso la nostra sede legale oppure presso i limitrofi negozi di ortofrutta e di pasticceria. In alcuni particolari momenti dell'anno il laboratorio è sul territorio con le loro idee regalo e manufatti utili e sempre nuovi (ad esempio nelle parrocchie e ad alcune feste, a manifestazioni sportive, sagre ed eventi paesani).

Gestione della caffetteria da parte delle persone con disabilità

La caffetteria sarà gestita dalle seguenti persone: un coordinatore, un educatore e due o più persone con disabilità oltre ai volontari che già donano parte del loro tempo all'associazione. L'educatore avrà il compito di gestire l'attività dei soggetti svantaggiati, compatibilmente con le loro facoltà, che sostanzialmente saranno:

1) Accogliere i clienti;
2) Raccogliere le ordinazioni;
3) Servire al tavolo i clienti;
4) Preparare i tavoli e il prodotto (ad esempio creazione della confezione per il cliente nel caso della macedonia o nel caso si voglia comprare il prodotto per consumarlo in un altro luogo);
5) Fare le pulizie ordinarie (pavimenti, tavoli, portici, plateatici esterni, svuotamento cestini, buttare la spazzatura, ecc);
6) Altre mansioni assegnate dall'educatore (preparazione salviette con posate, caricamento e disbrigo lavastoviglie, controllo delle scadenze dei prodotti, ecc).

Naturalmente, questi sono solo esempi di attività. Gli educatori, consapevoli dei limiti e delle potenzialità di ciascuna persona, si impegneranno a creare un ambiente di lavoro inclusivo, offrendo una varietà di opportunità adatte alle esigenze individuali dei partecipanti, creando con loro e per loro un progetto educativo e lavorativo ad hoc.

Il loro operare sarà tutelato dagli educatori che fungeranno da supervisori e garanti del rispetto delle normative sulla sicurezza, Haccp, Primo Soccorso, ecc. In caso di bisogno, gli educatori medieranno anche le relazioni con la clientela, i fornitori, gli interessati a conoscere la realtà di AGENDO e chi altro frequenterà la caffetteria inclusiva.

Le persone con disabilità saranno naturalmente formate in contesti lavorativi in cui si produrrà la maggior parte degli alimenti che andranno poi a disposizione della clientela e nel laboratorio che contribuirà con le proprie creazioni artistiche.

PROGETTO ABITANDO

Il progetto è stato ideato da Dr. Gaetano Povolo ex presidente di AGENDO ODV con la collaborazione della Coordinatrice delle attività educative D.ssa Strobbe Elisa.

AGENDO ODV e AGENDO Società Cooperativa Sociale sono partner del progetto "Legge 112/2016 Dopo di Noi" e aderiscono al progetto Vita indipendente e inclusione sociale" dell'AULSS 8 Berica.

All'interno di CasAgendo1 (Contrà Mure Carmini, 12 - Vicenza) e CasAgendo2 (Contrà Corpus Domini, 14 - Vicenza), appartamenti associativi inaugurati rispettivamente a marzo 2016 e 2024, si alternano piccoli gruppi di amici/persone con disabilità che assaporano la possibilità di fare da soli stando al di fuori dalla casa parentale per alcuni week-end e settimane all'anno. Ci si prova nel rifare il letto, nel gestire la propria valigia e i propri effetti personali, nella propria igiene personale, nel cucinare, nelle pulizie domestiche di routine, nel condividere e nel collaborare con i propri compagni di appartamento, nel fare delle proposte per divertirsi nel tempo libero. Costoro stanno scegliendo un percorso formativo articolato in vista dell'abitare futuro e maturano quotidianamente le proprie consapevolezze di giovani adulti che stanno costruendo il proprio Progetto di Vita. In questo, si interseca anche la ricerca di sé stessi attraverso la sperimentazione nei diversi laboratori associativi, che contribuiscono a definire le abilità, le competenze e i desideri di ciascuno relativamente all'ambito lavorativo presente e futuro.

Nell'immaginario delle persone con disabilità coinvolte e delle loro famiglie, è forte il desiderio di poter vivere appieno la città abitando uno dei suoi appartamenti e lavorando in un luogo sito in un contesto centrale e raggiungibile in totale autonomia, spostandosi a piedi oppure prendendo i mezzi pubblici urbani. Ecco che la distanza da CasAgendo 1 e 2 a Parco Querini diventa ideale per svolgere i turni lavorativi e poter ritornare agevolmente a casa propria, in pochi minuti.

E – Sostenibilità economica della proposta gestionale

AGENDO Società Cooperativa Sociale redige un bilancio dal quale si evince la solidità della stessa. Alleghiamo due prospetti relativi agli esercizi 2022 e 2023

Riclassificazione bilancio 2022

Cod.	Descrizione	Anno 2022	%
VP	Valore della produzione	409.167,3	100,0
CM	Consumi di materie e servizi	178.502,9	43,6
	Valore aggiunto	230.664,4	56,4
CL	Costo del lavoro	214.571,1	52,4
	Margine operativo lordo	16.093,3	3,9
CS	Costi di struttura	10.767,6	2,6
	Risultato operativo	5.325,7	1,3
OF	Oneri finanziari	77,5	0,0
GNC	Gestione non caratteristica	5.276,3	1,3
	Reddito lordo	10.524,5	2,6
IT	Imposte e tasse	989,1	0,2
	Reddito netto	9.535,4	2,3

Riclassificazione bilancio 2023

Cod.	Descrizione	Anno 2023	%
VP	Valore della produzione	425.243,9	100,0
CM	Consumi di materie e servizi	185.236,0	43,6
	Valore aggiunto	240.007,9	56,4
CL	Costo del lavoro	208.420,3	49,0
	Margine operativo lordo	31.587,7	7,4
CS	Costi di struttura	15.821,8	3,7
	Risultato operativo	15.765,9	3,7
OF	Oneri finanziari	144,0	0,0
GNC	Gestione non caratteristica	9.419,9	2,2
	Reddito lordo	25.041,8	5,9
IT	Imposte e tasse	1.248,8	0,3
	Reddito netto	23.793,0	5,6

Inoltre AGENDO ha predisposto un dettagliato piano economico-finanziario che considera i costi ed i ricavi dell'iniziativa. Purtroppo non esistono dati certi di affluenza al Parco e la stima è basata su valutazioni empiriche. A fianco vedete una tabella con la quantificazione delle presenze che possano diventare utenze generando una marginalità a copertura dei costi.

VISITATORI GIORNALIERI	totale	% consumatori	consumatori
gennaio	500	5%	25
febbraio	500	5%	25
marzo	1500	5%	75
aprile	2000	5%	100
maggio	3000	5%	150
giugno	4000	5%	200
luglio	4000	5%	200
agosto	2000	5%	100
settembre	3000	5%	150
ottobre	2500	5%	125
novembre	1500	5%	75
dicembre	500	5%	25
totale	25000		1250
MEDIA GIORNALIERA			**104**

La marginalità derivante dalle attività commerciali (somministrazione e vendita di prodotti alimentari e bevande e piccolo artigianato) é la differenza tra i prezzi di vendita (considerata la location, il progetto ma in linea con il mercato) e i costi di acquisto (dei prodotti) e degli altri costi variabili (utenze, personale, pulizie).

TOTALE COSTI annui	COSTI FISSI E SEMIFISSI
TOTALE COSTI FISSI (amm.to in 5 anni)	
macchinetta per il caffè	
costo arredamento	
Adeguamento struttura	
frigobar	
acquisto apparato musicale	
LAVASTOVIGLIE	
piatti e bicchieri, posateria	
consulenza legale e societaria	
TOTALE COSTI SEMIFISSI	
stipendio gestione	
Stipendio supporto (comprese pulizie)	
Pulizie e materiale bagni	
costo per la locazione (offerta bando)	
assicurazione impianti	
assicurazione RC terzi	
licenze e royalties	
manutenzioni varie	
Diritto di musica d'ambiente SIAE	
utenze varie (500X12)	
TARI	
piatti e bicchieri, posateria usa e getta	

Essa è calcolata per generare il surplus che servirà a coprire gli investimenti necessari all'adeguamento della struttura per renderla idonea alla realizzazione della proposta stessa (dettagliata nella busta 3).

Nella tabella a destra sono elencati i costi variabili e fissi-semifissi (questi ultimi da ammortizzare in cinque anni con una metodologia aziendale).

L'iniziativa sarà supportata economicamente attivando iniziative di fundraising che in parte sono già state richieste ad alcuni finanziatori o approvate dalle organizzazioni quali GINGER CROWDFUNDING.

L'esperienza di successo di AGENDO in fatto di fundraising tramite piattaforme pubbliche, è duplice: a fine 2020 abbiamo lanciato il progetto di ristrutturazione di un magazzino in laboratorio di pasticceria,



Come si può notare, e a nostra inaspettata sorpresa, la cerchia di contatti caldi e tutte le persone che apprezzano il nostro lavoro, hanno permesso di raggiungere la cifra di 24.375 euro, sorpassando in tempi celerissimi lo step iniziale di 4.000 euro. Come dettagliato al link, abbiamo utilizzato la donazione per ristrutturare profondamente lo stabile e realizzare l'attuale pasticceria, adibendola a luogo di produzione e di vendita al pubblico.

Il secondo crowdfunding di successo (raccolti 15.000 euro) ha riguardato la realizzazione di un cortometraggio grazie a Produzioni dal Basso e Banca Etica, interessate alla promozione culturale

(https://www.produzionidalbasso.com/project/sostieni-il-nostro-sogno-un-cortometraggio-che-racconta-di-noi-persone-con-disabilita/). Il lavoro di AGENDO, intitolato IL COCCODRILLO DI PANE (https://agendoonlus.org/il-coccodrillo-di-pane/), sta ora calcando gli schermi e i palchi del Veneto, oltre ad aver vinto alcuni importanti premi all'interno di festival cinematografici italiani.

La terza possibilità che vogliamo cogliere è un nuovo crowdfunding, nuovamente tramite la piattaforma GINGER. Nel 2024 abbiamo presentato una nuova proposta riguardante la gestione di una caffetteria, che è stato ben accolto e addirittura approvato dopo aver passato tutti gli step di valutazione.

ALLEGATO A

CRONOPROGRAMMA - BUDGET PROGETTO DENOMINATO "SERRE QUERINI"

	A	B	C	D	TOTALE	COSTO DEL PERSONALE						TOTALE	COSTO PREVISIONALE DEL PERSONALE DAL MESE DI AGOSTO 2026 ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO (29/01/2029)		TOTALE
natura del costo	**pavimento esterno**	**pavimento e totem**	**tenda e montaggio**	**allarmi e videosorveglianza**	**INVESTIMENTI**	**personale educativo**	**personale di servizio**	**personale educativo**	**personale di servizio**	**personale educativo**	**personale di servizio**	**COSTO MAG-GIU-LUG**	**personale educativo**	**personale di servizio**	
importo	4.523,00	9.400,00	3.067,00	6.465,00	**23.455,00**	5.371,40	8.506,00	5.371,40	8.361,00	5.371,40	13.794,00	46.775,20	161.142,00	255.180,00	**416.322,00**
periodo di competenza (da stanziamento contributo L.R.n.3 del 10/4/2026)	giugno	giugno	giugno	maggio		maggio		giugno		luglio			30 mesi (dal mese di agosto 2026 alla scadenza del contratto)	30 mesi (dal mese di agosto 2026 alla scadenza del contratto)	30 mesi (dal mese di agosto 2026 alla scadenza del contratto)