



COOPERATIVA SOCIALE
RIGENERAZIONI
ONLUS

BILANCIO SOCIALE D'IMPATTO

COOPERATIVA SOCIALE RIGENERAZIONI ONLUS



INDICE

LETTERA DEI SOCI

1. COOPERATIVA SOCIALE RIGENERAZIONI:

- 1.1 La Mission, la Vision ed il Valore della Cooperativa
- 1.2 Il nostro mondo: associazioni, partner, istituzioni e reti
- 1.3 Il territorio e la comunità in cui operiamo
- 1.4 Il sistema della governance della e la partecipazione
- 1.5 Le nostre attività
- 1.6 La coop. Soc. Rigenerazioni onlus: Il monitoraggio e la situazione finanziaria

2. IL NOSTRO LAVORO SECONDO UNA LETTURA ATTENTA AL MODELLO ESG

- 2.1 Analisi della cooperativa sul pilastro "E" (Ambiente)
- 2.2 Analisi della Cooperativa sul pilastro "S" (social)
- 2.3 Analisi della cooperativa sul pilastro "G" (governance)

3. L'AGENDA 2030 E I BES. I PRINCIPALI MIGLIORAMENTI DELL'ANNO 2023, LE CRITICITÀ E I PROPOSITI PER IL 2024.

- 3.1 Il mondo del lavoro
- 3.2 Diritti e relazioni sociali
- 3.3 Comunità

4. STAKEHOLDER ENGAGEMENT E QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE

5. CONTROVERSIE

6. STRATEGIE FUTURE E CONCLUSIONI

7. SOCIAL IMPACT STRATEGY

APPENDICE

I nostri progetti: Svolta all'Albergheria!



LETTERA DEI SOCI

Care colleghe e cari colleghi,

siamo giunti al quarto anno di stesura del Bilancio Sociale che negli anni è diventato uno strumento imprescindibile per una corretta analisi e valutazione delle strategie di impresa e per misurare l'impatto sociale delle azioni messe in campo dalla nostra giovane, ma oltremodo dinamica, cooperativa.

Saldamente ancorati all'obiettivo di promozione del Benessere individuale e comunitario, lavoriamo sulla definizione di processi che, partendo dalla definizione di prodotti e servizi d'eccellenza e della messa in campo di metodologie di inclusione socio-lavorativa innovative, muovono azioni trasformative che operano **per la creazione di una comunità solidale ed accogliente**.

Centrale nella nostra Mission è la **valorizzazione delle singole individualità**, attivando talenti, competenze, capacità trasversali. **La diversità come valore e ricchezza**. La fragilità come limite da superare. Ognuno con i propri tempi e nell'aiuto reciproco di un gruppo di lavoro sempre in ascolto.

Il 2023 ha visto consolidarsi il processo di ampliamento dei servizi della cooperativa, in particolare l'attivazione, nella sua completezza, dello spazio di ricezione turistica, **Casa San Francesco Rooms**, rendendo la nostra Casa, un polo per accogliere turisti che, godendo delle bellezze della struttura, possano essere portavoci di un messaggio di resistenza e cambiamento di visione rispetto al tema del pregiudizio. Ma anche dell'avvio delle attività della **Fattoria Didattica** a Trabia e della **scuola di ristorazione per i giovani NEET** del quartiere Albergheria rendendo la collaborazione tra la cooperativa, Il centro Studi Don Calabria e la Fondazione Don Calabria, un punto



nodale su cui incentrare le nuove sfide. Ciò che conta è che nessuno rimanga indietro nel percorso di crescita e consapevolezza, che ognuno contribuisca con quello che sa e che può, che vengano ascoltati i bisogni, rispettati i tempi, assecondati i ritmi, realizzati i sogni.

Si sono ancora di più consolidati gli spazi di intervento all'interno degli istituti di Pena per adulti, CC Pagliarelli Lo Russo, CR Ucciardone di Bona, CC Burrafato di Termini Imerese e CC Cavadonna di Siracusa, con l'obiettivo di accompagnare le persone a fine pena in un percorso di inserimento socio-lavorativo, sensibilizzando e mobilitando il sistema imprenditoriale cittadino e regionale.

Si sono consolidate le reti territoriali, con partner pubblici e privati su tutto il territorio nazionale. Al centro del nostro intervento c'è sempre la persona che, valorizzata ed accompagnata, deve e può essere un agente di sviluppo del proprio territorio, affrancandosi dal sistema di precariato economico e sociale nel quale matura la devianza. Una sfida complessa che deve investire il piano politico e che deve riguardare in particolare il sostegno alle fasce fragili della popolazione e alle aziende con incentivi per l'emersione del lavoro irregolare, solo per citarne alcune.

Cerchiamo di definire dunque le nostre identità aprendoci all'ascolto dell'altro nel tentativo di costruire una comunità attenta e responsabile in cui ogni individuo può essere ciò che vuole, contribuire alla crescita collettiva e generare Bellezza.

1. COOPERATIVA SOCIALE RIGENERAZIONI ONLUS

La **cooperativa sociale Rigenerazioni Onlus**, nasce nel 2016 per gestire il **progetto Cotti in Fragranza**, il laboratorio di prodotti da forno attivo all'interno dell'Istituto Penale per i Minorenni di Palermo che ha come obiettivo la definizione di percorsi di apprendimento finalizzati alla realizzazione di un'impresa sociale e che sia al contempo sostenibile e basata su una precisa etica della responsabilità.

Il progetto, promosso dall'**Istituto Penale per i minorenni di Palermo**, dall'**Opera Don Calabria**, dall'**Associazione Nazionale Magistrati** e dalla **Fondazione San Zeno**, con l'ambizione di essere una start-up innovativa a vocazione sociale, diventa nel giro di 6 anni Impresa Civile, tra le più premiate in Italia.

Dalla produzione dolciaria (principalmente di frollini e grandi lievitati), venduti in circa 40 punti vendita in Italia ed all'estero, la cooperativa sceglie di aprire un

secondo nucleo operativo nel 2018, fuori dalle mura detentive, a **Casa San Francesco**, un'ex Infermeria dei Cappuccini del 1600, dove si svolgono le attività di packaging a marchio "**Cotti in Fragranza**", l'organizzazione dei catering (ampliandone le attività), del fresco e dei cibi da asporto, della fornitura dei pasti per alcuni dei poli per i senza dimora della città.

Per la cooperativa rimane molto importante essere dentro il complesso Malaspina perché è un gesto politico necessario, così come è necessario promuovere attività significative - di vera inclusione, formativa e rieducative - all'interno delle carceri. Ma sappiamo anche che non possono essere definiti stabili percorsi di **reinserimento sociale** se non si innesta un saldo collegamento tra le attività intra-murarie e le attività extra-murarie.

Vogliamo infatti che le persone che incontriamo dentro le carceri, una volta fuoriuscite dalle mura detentive, vivano fuori la loro condizione di persone libere e vivano il distacco da quel luogo in cui hanno vissuto la loro pena. Da qui la scelta di fare un passaggio in avanti perché è importante avere il pensiero a un futuro fuori; un pensiero di libertà che ci può aiutare nelle fatiche del quotidiano.

Nel settembre del 2019 la cooperativa inaugura, inoltre, all'interno di **Casa San Francesco** l'apertura del **Giardino Bistrot "Al Fresco"**, uno scrigno verde nel cuore di Palermo. Il Bistrot riesce, per la qualità dei suoi prodotti, ad entrare nell'**Alleanza dei Cuochi di Slow Food**.

Dall'apertura del secondo nucleo operativo si delinea maggiormente l'identità dei due spazi produttivi. Il **laboratorio all'interno del Malaspina** diventa luogo esclusivo di produzione dolciaria (compresa la pasticceria) e **Casa San Francesco** per la produzione di cibo fresco su commissione. La cooperativa non si ferma, ha altri sogni ed altri obiettivi.

Grazie al sostegno di diversi partner ha aperto e avviato a maggio 2023 uno spazio per la "**ricezione extra alberghiera**", sempre nella struttura di **Casa San Francesco**.

Decidiamo inoltre di **investire i nostri sforzi** e il know-how acquisito **nell'intervento di altri 4 Istituti** di Pena, come formazione sul **Cleaning, Customer Service e Facility Management** (CC Paglierelli) e **orientamento a lavoro** (CR Ucciardone di Bona, la CC Burrafato, la CC Cavadonna).

Attraverso una proposta metodologica che premia la socialità delle informazioni e la democraticità delle scelte, l'attivazione di canali di fuoriuscita dal carcere che sappiano generare una reale autonomia lavorativa e sociale, si vuole valorizzare il singolo come agente economico e politico, indirizzandolo verso un settore in forte espansione, quello **turistico-alberghiero**, coinvolgendo la collettività e il tessuto produttivo nella definizione di percorsi inclusivi e riparativi, favorendo l'incontro tra opportunità e innovazione.

L'obiettivo specifico è la definizione di iter lavorativi stabili, sia attraverso l'ampliamento dei servizi della cooperativa attivi, diversificando le offerte della ristorazione e aggiungendo quello della ricezione turistica, sia attraverso il collegamento con tutto il tessuto produttivo della città.

Finalità raggiunta attraverso mirate strategie di inclusione socio-lavorativa che attuino un efficace collegamento tra carcere e territorio, competenze individuali, mercato e comunità. Il 2023 vede anche l'avvio della **Fattoria didattica Sant'Onofrio**, a Trabia, in provincia di Palermo, luogo di crescita e di integrazione tra giovani con problemi di dipendenze, ragazzi down e giovani del territorio. **Un luogo in cui riscoprire il contatto con la natura e vivere il nostro impegno di impresa sostenibile e attenta alle nuove generazioni.**





1.1. LA MISSION, LA VISION ED IL VALORE DELLA COOPERATIVA

VISION

La cooperativa si propone di perseguire l'**interesse generale della comunità grazie alla promozione umana e all'integrazione sociale delle persone a rischio di marginalità sociale** sviluppando fra essi lo spirito mutualistico e solidaristico.

MISSION

La cooperativa si propone di perseguire l'**interesse generale della comunità** attraverso la **promozione umana e l'integrazione socio-economica** delle persone a rischio di marginalità sociale, sviluppando **strategie innovative** che corrispondono alle reali necessità dei territori in cui opera.

VALORE

La cooperativa, retta e disciplinata secondo il **principio della mutualità** senza fini di speculazione privata, intende ottenere tramite la gestione in forma associata, **continuità di occupazione lavorativa e migliori condizioni economiche, sociali e professionali** per i soci lavoratori e i collaboratori sulla base di una solidale partecipazione della base sociale e di tutto il gruppo sociale che ad essa fa riferimento.

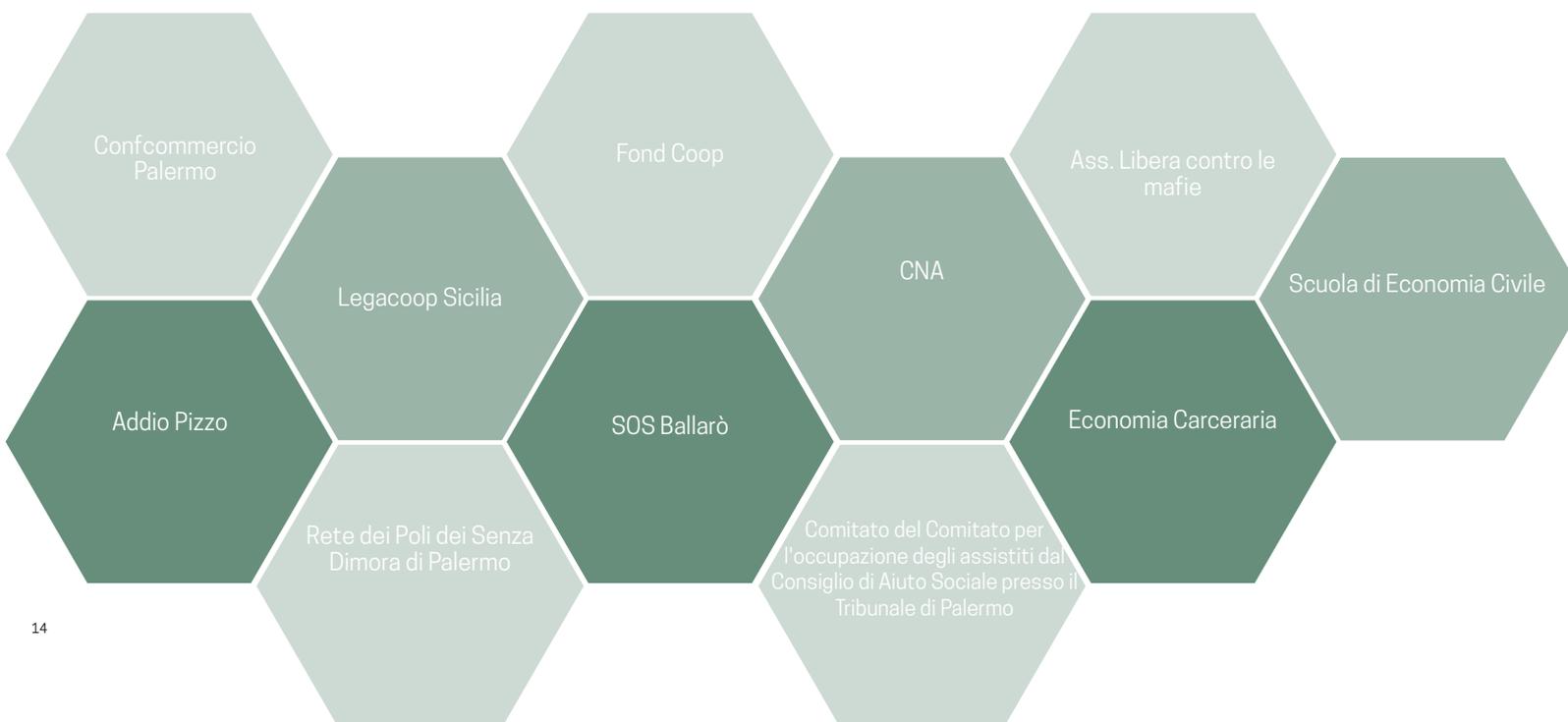


1.2 IL NOSTRO MONDO: ASSOCIAZIONI, PARTNER, ISTITUZIONI E RETI

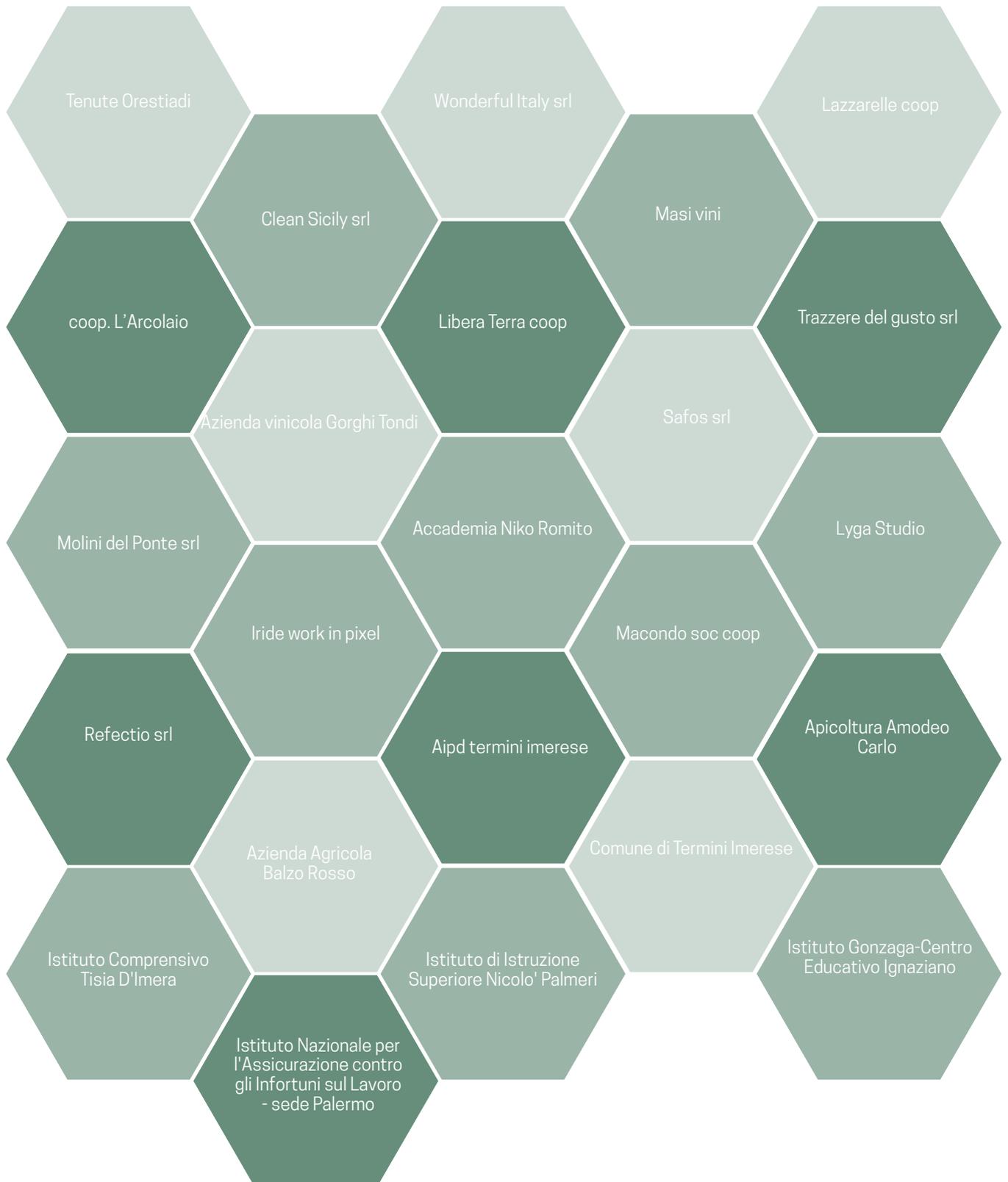
Gli **enti del terzo settore** con i quali collaboriamo all'interno di una rete consolidata



Gli **enti del terzo settore** con i quali collaboriamo all'interno di una rete consolidata



I **partner** con i quali collaboriamo all'interno di una rete consolidata



Gli **enti pubblici** con i quali collaboriamo all'interno di una rete consolidata



Gli **istituti, uffici ed enti penitenziari** con i quali collaboriamo all'interno di una rete consolidata





al fresco
giardino e bistrot



1.3. IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ IN CUI OPERIAMO

Palermo è una città complessa: grandi sacche di povertà e degrado che da anni stentano a rinnovare il proprio tessuto sociale e produttivo accanto a una rinnovata attenzione della cosa pubblica, nella sua dimensione culturale, creativa e turistica.

Palermo diviene città della cultura e dei giovani, ospita rassegne importanti (la biennale d'arte Manifesta), sogna il primo porto hub in Europa.

Palermo è simbolo dell'accoglienza, un melting-pot di etnie e provenienze che convivono in un mosaico umano che genera bellezza e nello stesso tempo aumentano le morti per uso di crack.

Un territorio così articolato e multiforme necessita di interventi strategici, processi decisionali ed organizzativi che attuino sistemi di governance strettamente correlati alle modificazioni demografiche, sociali, culturali ed economiche.

Gli operatori che hanno dato vita alla Coop. Soc. Rigenerazioni onlus, nella più che ventennale e radicata presenza sul territorio, hanno affinato strumenti di indagine e analisi che, in un dialogo costante e partecipato con gli stakeholders, hanno rilevato alcune fondamentali lacune e necessità:

carezza di una formazione professionale strutturata e adeguata alle esigenze del mercato del lavoro, inefficienza delle politiche attive del lavoro che mantengono il precariato sociale e il lavoro sommerso, elevato tasso di burocratizzazione all'interno degli

Istituti penitenziari, carenza di partecipazione alle scelte decisionali da parte degli stakeholders, limitata consapevolezza delle questioni politiche ed etiche a livello di comunità.

La coop. soc. Rigenerazioni definisce un approccio che premia la **socialità delle informazioni** e la **democraticità delle scelte**, l'attivazione di canali di fuoriuscita dal carcere che sappiano generare una **reale autonomia lavorativa e sociale**, valorizzando il singolo come agente economico e politico, indirizzandolo verso un settore in forte espansione, quello turistico-alberghiero, coinvolgendo la collettività ed il tessuto produttivo nella definizione di percorsi inclusivi e riparativi, favorendo l'incontro tra opportunità e innovazione.

Inoltre, lo stato dell'arte della situazione detentiva in Italia che ci rimanda una situazione complessa in cui solo 1 persona su 3 ha un lavoro, quasi sempre alle dipendenze dell'amministrazione penitenziaria, in quanto spesso le imprese non sono inclini ad avviare attività intra-murarie a causa della dimensione burocratica e delle difficili dinamiche relazionali.

Tale situazione è tanto più grave poiché gli Istituti, per mantenere un sufficiente livello occupazionale, riducono l'orario di lavoro pro capite ed effettuano la turnazione non garantendo un'adeguata formazione professionale.

Al Sud, poi, la situazione peggiora ancora: se in media **solo il 2,2% dei detenuti in Italia è impiegato** da soggetti altri dall'amministrazione penitenziaria, questo dato varia a seconda della posizione geografica, attestandosi in Campania allo 0,3% e in Sicilia allo 0,4% (Rapporto Antigone 2023).

Allarmante constatare come negli **istituti penitenziari campani e siciliani lavori rispettivamente soltanto il 13% e il 15% della popolazione carceraria.**

Per quanto riguarda le attività formative qualificanti e/o professionalizzanti, non è facile effettuare una stima degli investimenti stanziati nel settore, in quanto spesso si tratta di fondi regionali.

In generale, di 148 corsi attivati nel 2021, solo 100 sono stati portati a termine e, se si considerano gli ultimi 25 anni, l'offerta di formazione professionale si è oltremodo ridotta: nel 1996 l'8,34% della popolazione carceraria era coinvolta in percorsi formativi, ma dal 2016 a oggi la percentuale crolla significativamente, fino a non raggiungere più nemmeno il 3% nel 2022.

Lo spazio penitenziario, così come la periferia, si può rappresentare come uno spazio di sottrazione (il carcere sottrae il reo dallo spazio sociale). Il legame tra povertà e crimine, inoltre, è molto ben stabilito in letteratura. Numerosi studi e ricerche confermano che i detenuti hanno più probabilità dei non detenuti di provenire da aree socialmente svantaggiate e che il tasso di istruzione delle persone in carcere è nettamente inferiore a quello della popolazione nazionale (cfr. da L'Istituzione reietta, spazi e dinamiche del carcere in Italia di Valeria Verdolini).

Questi dati sono confermati da una prima analisi dei profilati all'interno del progetto Svolta All'Albergheria! (Bando Carceri 2019 "E vado a Lavorare" sostenuto da Fondazione Con il Sud) coordinato dalla coop. soc. Rigenerazioni onlus, per i quali delle 278 persone profilate su 5 Istituti di Pena e 3 tre servizi per l'esecuzione penale esterna siciliani, solo poco più di una decina ha lavorato con contratti in regola prima della detenzione[FD1].

Se ne deduce che la **povertà culturale ed economica** è una delle condizioni per l'immissione nel circuito deviante. Scarso inoltre è il collegamento tra gli Istituti di pena ed il mondo esterno. Senza un adeguato accompagnamento volto all'orientamento al lavoro, al matching tra domanda ed offerta, all'immissione in una rete di servizi che supporti la persona detenuta, la famiglia

e la comunità tutta, i tassi di recidiva aumentano dell'80/90%.

Attualmente ci sono circa 30 mila persone in detenzione penale esterna e il loro monitoraggio ci dice che il loro percorso di reintegrazione funziona meglio (dati Antigone). Si sta creando, cioè, un doppio binario tra chi accede alle misure alternative e chi finisce di scontare la pena dentro il carcere. Il carcere è l'ultima frontiera di un welfare statale in crisi ed è necessario, pertanto, agire a livello sistemico per coinvolgere tutti gli attori del territorio e della comunità per affermare l'idea che **la commissione di un reato è una responsabilità non solo individuale, ma collettiva.**

Le criticità sono moltissime: disallineamento tra le finalità rieducative del carcere (art. 27 dell'ordinamento penitenziario) e sistema organizzativo degli Istituti di Pena e dei Servizi di Esecuzione Penale Esterna; sbilanciamento delle professionalità interne agli Istituti di Pena sul tema della sicurezza piuttosto che sul trattamento (con una proporzione del 90% per i primi); difficoltà di coordinamento tra gli aspetti securitari demandati all'organizzazione interna e quelli trattamentali che non sono regolati dal sistema penitenziario; sovrappollamento degli Istituti e conseguente sclerotizzazione del sistema penitenziario che potrebbe rendere le azioni ancora più complesse e richiedere più tempo e sforzi per la loro realizzazione a causa della difficoltà dei funzionari giuridico-pedagogici di gestione del carico di lavoro; altissima percentuale (circa 60%) della popolazione detenuta con problemi psicologici e psichiatrici; resistenza al coinvolgimento del sistema imprenditoriale che, soprattutto nelle regioni del Sud Italia, produce un'elevatissima percentuale di lavoro sommerso non regolare.



1.4. IL SISTEMA DELLA GOVERNANCE DELLA E LA PARTECIPAZIONE

Il sistema di governo della **Cooperativa Sociale Rigenerazioni onlus** è così strutturato:

- Consiglio di amministrazione (CDA)
- Presidente
- Amministratore delegato
- Soci fondatori
- Responsabili di area

La durata del mandato del Presidente è di 3 anni.
L'**attuale Presidente** in carica, per il secondo mandato, è **Alessandro Padovani**.

Il CDA, appena rinnovato, è composto, alla data di approvazione del bilancio al 31/12/2023, da 7 membri ed ha una funzione di **governance integrata** con i responsabili delle Aree che gestiscono direttamente i progetti e i servizi.

Il sistema decisionale e gestionale integrato permette di mettere in luce le diverse sfaccettature delle attività che la cooperativa svolge e di decidere al meglio per le persone che in essa lavorano e per coloro che usufruiscono dei servizi.

Nell'anno 2023 i dipendenti nel momento di attività piena della cooperativa sono stati 27 così suddivisi:

n. 16 con contratto a tempo indeterminato;

n. 11 con contratto a tempo determinato;

n. 8 donne e n. 19 uomini

n. 5 inferiore ai 24 anni

n.10 dai 25 ai 34 anni

n. 12 tra i 35 e i 50 anni

n. 5 con titolo di studio laurea

n. 7 con titolo di studio diploma

n. 15 con titolo di studio licenza media

I momenti decisionali fondamentali dell'organizzazione sono l'Assemblea annuale a cui partecipano tutti i componenti del CDA ed i Soci, oltre a svariati incontri del CdA in merito alla gestione delle attività ed ai continui incontri tra soci, amministratori e personale.



È importante ulteriormente sottolineare come la governance della cooperativa, seppur strutturata, utilizza un **approccio “multistakeholder”** che si concretizza in momenti meno formali come riunioni periodiche, giornate di sensibilizzazione e focus group. La vita associativa si esercita nella quotidianità delle azioni che vengono realizzate e che definiscono un modello partecipativo di forte impatto, alimentando l'**identità democratica di governance della cooperativa**. Al momento la Cooperativa ha un solo socio-lavoratore, ma i dipendenti dell'organizzazione concorrono fortemente alle scelte e ne definiscono l'identità e la struttura organizzativa per la gestione di attività e servizi.



1.5 LE NOSTRE ATTIVITÀ



LABORATORIO PER LA
PRODUZIONE DI PRODOTTI DA
FORNO ATTIVO IN IPM
ISTITUTO PENALE MINORILE

Il laboratorio dolciario “**Cotti in Fragranza**” rimane un’importante attività della cooperativa, il nostro cuore pulsante, la prima impresa carceraria a essere avviata dentro un istituto minorile nel Sud Italia.

Tuttavia nel 2023 l’attività del laboratorio ha subito una battuta d’arresto e una chiusura da agosto a dicembre. Questa chiusura deriva dalla mancata segnalazione da parte dell’IPM e dell’équipe educativo-trattamentale di ragazzi disponibili a essere avviati all’interno di percorsi professionalizzanti in art. 21.

La geografia della popolazione detentiva nel corso degli anni è mutata in tutti gli IPM nazionali. I giovani permangono in carcere per periodi molto più brevi e l’IPM di Palermo nel 2023 ha avuto un numero di ragazzi detenuti variabile dai 18 ai 25. Il numero cambia in brevissimo tempo. La metà dei giovani detenuti sono stranieri. La permanenza media varia da qualche mese per gli italiani (massimo 7 o 8 mesi) a un mese per gli stranieri. Un turn over importante non solo nell’IPM di Palermo, ma a livello nazionale.



COTTI IN FRAGRANZA
Se non li gusti non li puoi giudicare

Data la situazione, è difficilissimo prevedere progetti educativi-trattamentali di lungo periodo e anche le attività presenti subiscono repentine variazioni nel numero dei partecipanti e nella durata degli stessi. Le conflittualità interne tra i giovani di origine straniera e quelli di origine italiana sono molto elevate e dipendono dalla scarsa offerta di progetti specifici rivolta a giovani di origine straniera che arrivano spesso dagli Istituti del Nord Italia. Lontani dalla famiglia e gli affetti, con difficoltà a comunicare a causa della mancanza di mediatori culturali, alzano la conflittualità e sono portatori di un grande disagio e di una grande sofferenza. Il Sistema penale minorile sembra al collasso, ma non vogliamo desistere dal tentativo di riportare le nostre attività all’interno del carcere e di occuparci dei giovani ristretti che sono in stato di sofferenza.



Beneficiari diretti:

Ragazzi dell'Istituto Penale per i minorenni e dell'area penale esterna, Operatori sociali del carcere (funzionari dell'area giuridico-pedagogica ed assistenti sociali)

Beneficiari indiretti:

Famiglie dei ragazzi, Clienti del marchio Cotti in Fragranza, Comunità in cui vivono i ragazzi, fornitori, clienti, rifornitori.

Output:

29

giovani formati dal 2016

1 giovane assunto con contratto dell'USSM,
1 tirocinio nel laboratorio esterno
dell'USSM, 2 giovani con tirocinio dell'IPM

Cambiamenti generati:

Aumentato **protagonismo dei giovani** utile a definire una precisa etica della responsabilità. I giovani che prendono coscienza delle responsabilità verso sé stessi, gli altri ed il mondo acquisiscono di pari grado la consapevolezza di essere gli artefici della storia, e hanno chiaro che ciò che faranno avrà effetto su sé stessi e gli altri.

Valorizzazione delle abilità e delle competenze

che portino i giovani ed il gruppo ad operare scelte precise per il proprio benessere e quello altrui. Agenti di sviluppo capaci di cogliere il significato delle cose, valutare e decidere.

Ridefinizione identitaria sganciata dal processo di stigmatizzazione che avviene durante la detenzione. L'uscita dal ruolo imposto come volano di autodeterminazione.



PRODUZIONE DI CIBO FRESCO
CONFEZIONATO
SU COMMISSIONE.



COTTI IN FRAGRANZA

Se non li gusti non li puoi giudicare

Il laboratorio per la produzione di cibo fresco confezionato nel 2023 è stato arricchito dalla presenza della scuola professionale di cucina nelle ore mattutine. Infatti questo servizio resta uno snodo fondamentale per i giovani in uscita dagli istituti di pena in quanto luogo in cui si approcciano per la prima volta alle regole del lavoro, all'impegno quotidiano e ad una produttività in cui il livello di responsabilità diretta è molto alto. Non dimentichiamo che il "fine pena" è il momento più complesso per un giovane (ma anche per un adulto) che ha vissuto gran parte della sua adolescenza ristretto. La preparazione dei pasti per i Poli diurni e notturni della città di Palermo, per la Caritas e per altri enti benefici che somministrano pasti pronti agli indigenti è un lavoro che restituisce ai nostri giovani una quota di **impegno sociale importante nella cura e nella qualità del cibo che offriamo.**

Non quindi il classico cibo da mensa, ma qualcosa di veramente buono che possa dare gioia a chi vive un momento di difficoltà. L'inserimento dei NEET che frequentano la scuola di cucina ha aumentato il livello di responsabilità dei giovani lavoratori che si sentono esempio di cambiamento e anche in qualche modo di prevenzione nei confronti della commissione di reati.



Beneficiari diretti:

Ragazzi in uscita dall'Istituto penale per i minorenni, Giovani ed Adulti in esecuzione penale esterna, Lavoratori di pubblica utilità, Giovani che svolgono attività di giustizia riparativa.

Beneficiari indiretti:

Persone che beneficiano dei pasti, Famiglie dei ragazzi, Comunità di riferimento.

Output:

44.500

Pasti per i poli diurni e notturni, 2 Ragazzi assunti per la produzione di cibo fresco, 3 stagisti della scuola inseriti,

Cambiamenti generati:

L'inserimento all'interno di un percorso virtuoso che mira al **potenziamento delle competenze** tecniche, di base e trasversali nel settore della preparazione di cibo fresco su commissione supporta la definizione di una aumentata consapevolezza relativa all'importanza di acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro in cui vengano rispettati i diritti dei lavoratori ed il loro benessere, che diventa benessere aziendale.

La cooperativa punta su una formazione d'eccellenza e tende ad assorbire quanto più organico possibile, ma definisce anche **matching ideali con aziende del territorio** con cui è in stretto contatto.

Miglioramento dell'autostima attraverso le attività di mentoring con i ragazzi della scuola di formazione professionale



ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE (CATERING E BISTROT)

al fresco
giardino, pizza e bistrot

L'apertura dello spazio invernale del giardino bistrot Al Fresco, avvenuta nel dicembre 2022, ha dato nel 2023 ulteriore solidità al progetto della nostra impresa sociale, consentendo una **mirata prosecuzione dei percorsi lavorativi** dei dipendenti del Giardino/Bistrot, che per sua natura è stagionale, e consentendoci di accettare commissioni di eventi e catering indipendentemente dalle variabili meteorologiche.

Lo spazio ristorativo sorge dove anticamente c'era la farmacia, la bottega dei frati, ed è stato rispettato l'impianto originario degli spazi, pavimentando con un marmo che ricorda lo stile dei corridoi preesistenti.

Il bistrot è un luogo riconosciuto nel quale **nel 2023 hanno cenato o pranzato circa 17.500 persone e dove 3.500 persone hanno realizzato eventi privati**, oltre a tutti coloro che sono passati per un gelato, un drink o un caffè.

All'interno del bistrot raccontiamo la storia della Cooperativa, spesso direttamente dalla voce di chi ha vissuto il percorso, cercando di abbattere direttamente il pregiudizio e creare invece un desiderio condiviso di giustizia sociale. Il giardino-bistrot è anche il luogo nel quale **offriamo alla comunità servizi culturali** quali mostre fotografiche, letture, presentazioni di libri, concerti, incontri.



Beneficiari diretti:

Giovani ed adulti in esecuzione di pena, migranti a rischio di fuoriuscita dai sistemi di tutela, Giovani fuori famiglia, Giovani delle comunità dei poli senza dimora

Beneficiari indiretti:

Clienti, Comunità, Sistema Imprenditoriale.

Cambiamenti generati:

Ridefinizione di un **percorso professionalizzante con certificate competenze** nel settore della ristorazione; recuperata fiducia nelle proprie abilità; consapevolezza di essere un agente di sviluppo che genera benessere per sé e gli altri.

Output:

14

giovani formati e assunti, 2 tirocinanti, 21.000 persone che hanno cenato o pranzato.

SERVIZI TURISTICI EXTRA- ALBERGHIERI

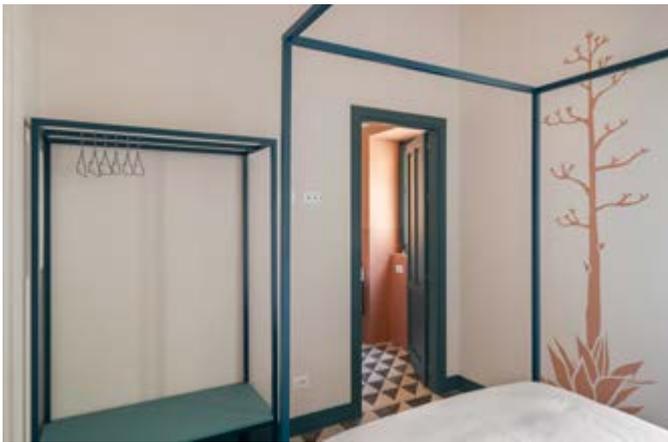


Nel 2023 abbiamo inaugurato una struttura di accoglienza al primo e secondo piano della struttura Casa San Francesco, l'antica infermeria e farmacia dei frati cappuccini del 1600, che continua la sua evoluzione di struttura innovativa di carattere imprenditoriale e sociale.

I due piani offrono 13 camere per un totale di 23 posti letto, tra singole, doppie e triple. Il restauro è stato effettuato a cura di due architetture che hanno ideato per noi un ambiente in linea con la storia dell'edificio, elegante e semplice. Le pareti sono decorate da stencil che ritraggono l'agave, mentre l'aloè è stata scelta per il ristorante, entrambi piante succulente, spinose fuori, ma morbide e dai poteri medicali all'interno.

La struttura di accoglienza è stata pensata come ulteriore passo verso **l'incontro tra il nostro mondo e il mondo esterno**. Il turista che sceglie la nostra struttura può vivere una relazione, un'esperienza di contatto. Le ragazze che lavorano nella struttura, provengono dal carcere o dai dormitori della città o sono donne vittime di tratta e possono diventare **narratrici di una città diversa, di una città che cresce e si riscatta**.

Nel 2023 abbiamo consolidato la collaborazione con Wonderful Italy, come ente formatore per la gestione delle camere, e con Clean Sicily, per la pulizia delle camere. Ai visitatori vengono offerte esperienze parallele per scoprire meglio la nostra realtà e quella dei partner con cui collaboriamo: cooking class nella cucina di Cotti in Fragranza o giornate in natura alla Fattoria didattica Sant'Onofrio (nostro progetto legato alla Comunità di recupero dalle dipendenze) o ancora tour antimafia di Addiopizzo Travel, visite del centro storico attraverso le botteghe storiche con Terradamare e infine la scoperta della natura con le visite della Coop ambientale Palma Nana.



Beneficiari diretti:

persone in esecuzione di pena, migranti a rischio di fuoriuscita dai sistemi di tutela, giovani fuori famiglia, persone delle comunità dei poli senza dimora

Beneficiari indiretti:

Clienti, Comunità, Sistema Imprenditoriale.

Cambiamenti generati:

Ridefinizione di un percorso professionalizzante con certificate competenze nel settore dell'accoglienza turistica; recuperata fiducia nelle proprie abilità; consapevolezza di essere un agente di sviluppo che genera benessere per sé e gli altri.

Output:

1

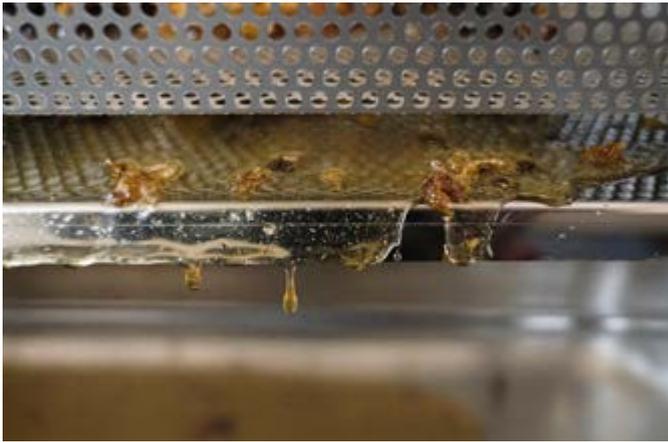
donna inserita in tirocinio, 4 persone a rischio marginalità in turnazione con contratto (presso ente partner per la gestione delle pulizie), 400 persone ospitate, 940 notti complessive occupate

PROGETTO TERRE AL TOPP



Sant'Onofrio
FATTORIA DIDATTICA E SOCIALE

- Il progetto, che ha come obiettivo finale la realizzazione della **Fattoria Sant'Onofrio**, nel 2023 ha vissuto finalmente un passo importante verso l'operatività. Nella fattispecie
- **Lavorazione del latte per la produzione di formaggio fresco e stagionato.** nei primi mesi il latte è stato lavorato 3 volte alla settimana per poi procedere ad una produzione quotidiana.
- Attività di **produzione e lavorazione del miele:** si sono avviate le attività di sistemazione e collocazione delle arnie. Nei mesi di febbraio, marzo e aprile si sono espletate le attività di cura e monitoraggio dei pascoli per le api. Nel mese di maggio si è proceduto con la smielatura e l'invasettamento della prima produzione di miele.
- Attività di **messa a coltura dei terreni:** come già evidenziato, nelle annualità precedenti si sono riscontrate molteplici difficoltà. Purtroppo quanto messo a coltura (grano, lenticchie e fave) è stato quasi del tutto mangiato e devastato da branchi di maiali selvatici che vivono allo stato brado nel territorio interessato dal progetto. Anche il tentativo di recintare i lotti messi a coltura non è andato a buon fine. Da un confronto con l'agronomo e l'apicoltore, si è arrivati alla conclusione di variare la tipologia di coltivazione, scegliendo colture non appetibili ai maiali selvatici e utili sia per la produzione del miele che per la **produzione di foraggio.** Nel mese di febbraio i 10 ettari, sono stati così coltivati: circa 4 ettari a **facelia** (pianta mellifera, dalla quale si ricava un miele di altissima qualità e prezioso nutrimento per il terreno, vero e proprio concime naturale); circa 3 ettari a **ceci**, attivando un sistema di elettrificazione della recinzione per impedire l'ingresso di animali; circa 3 ettari saranno lasciati a **pascolo**, per rispettare il sistema delle rotazioni delle colture ed assicurare il giusto nutrimento naturale al gregge di pecore.
- **Servizio didattico:** il progetto ha visto il coinvolgimento di istituti scolastici afferenti a scuole della Città Metropolitana di Palermo, in particolare di Termini Imerese e Palermo. Si sono realizzati **percorsi didattici di educazione ambientale** per sensibilizzare i ragazzi, i loro docenti e genitori alle tematiche dell'agricoltura sociale e della cittadinanza attiva. Si sono realizzate attività educative preliminari alle visite didattiche in fattoria sperimentando assieme ai ragazzi dei percorsi educativi ed esperienziali che li hanno condotti a una maggiore conoscenza del lavoro agricolo e della sua importanza per la tutela del territorio, della biodiversità e delle colture tradizionali. Inoltre, si sono dedicati dei momenti legati all'**importanza dei temi della legalità, della cittadinanza attiva e della solidarietà**, soprattutto in un'ottica di inclusione delle persone in condizione di svantaggio.



Beneficiari diretti:

Giovani ed adulti in condizioni di marginalità sociale (ospiti della comunità terapeutica di Trabia, persone in esecuzione di pena, fuori famiglia, disabili)

Beneficiari indiretti:

Clienti, Comunità, Sistema Imprenditoriale.

Cambiamenti generati:

Ridefinizione di un percorso professionalizzante con certificate competenze nel settore della produzione agricola e della trasformazione agro-alimentare; recuperata fiducia nelle proprie abilità; consapevolezza di essere un agente di sviluppo che genera benessere per sé e gli altri.

Output:

7

tirocini di inclusione sociale, 4 rivolti a giovani in fuoriuscita dalla comunità di recupero del don Calabria e 3 tirocini di inclusione sociale per infortunati sul lavoro segnalati dall'INAIL. Inoltre, una delle persone in fuoriuscita dalla Comunità di recupero di S. Onofrio è stata assunta presso una delle realtà attive presso la fattoria didattica e sociale di S. Onofrio. Nei percorsi didattici circa 750 ragazzi coinvolti di 15 istituti scolastici



1.6 LA COOP. SOC. RIGENERAZIONI ONLUS: IL MONITORAGGIO E LA SITUAZIONE FINANZIARIA

L'organizzazione ha **3 dipendenti soci** che percepiscono in media una retribuzione annua di € 28.290 al lordo delle imposte al quale è applicato il contratto nazionale UNEBA.

I **lavoratori non soci**, ai quali si applica il contratto nazionale UNEBA e che sono inquadrati come cuoco o aiuto cuoco, direttore o vicedirettore di sala, percepiscono in media una retribuzione annua di € 35.385 al lordo delle imposte.

I lavoratori non soci, ai quali si applica il contratto nazionale UNEBA e che sono inquadrati come camerieri di sala o con mansioni simili, percepiscono in media una retribuzione annua di € 18.350 al lordo delle imposte. (si specifica che nei lavoratori non soci è più alta statisticamente la media dei part time, quindi la retribuzione indicata non è misurabile su 38 ore settimanali)

Nel 2023, i dipendenti sono stati 27, di cui n. 16 lavoratori a tempo indeterminato e n.11 a tempo determinato.

L'organizzazione, a seconda delle aree in cui opera, ha fatturato nel 2023:

141.197,70 €

per la vendita di prodotti finiti (privati e rivenditori)

527.863,30 €

derivanti dagli incassi del Bistrot (privati)

27.449,01 €

derivanti dal servizio accoglienza nel B&B

45.205,30 €

per i servizi di catering di cui 3.000 € da servizi erogati a enti pubblici (università, ministero, ecc.)

264.595,28 €

per i servizi mensa (privati)

38.490,00 €

dalle locazioni attive (Associazione centro studi e Opera Don Calabria)

3.430,00 €

da erogazioni liberali (privati e Opera Don Calabria)

213.621,69 €

di contributi da progetti, di cui 131.420,33 € provenienti dalla Regione Sicilia e la restante parte da fondazioni.

I tempi più brevi di incasso rispetto ai tempi di pagamento migliorati nel periodo pandemico per le difficoltà di liquidità si sono mantenuti anche nel corso del 2023.

2. IL NOSTRO LAVORO SECONDO UNA LETTURA ATTENTA AL MODELLO ESG

Il lavoro della cooperativa, che è per sua natura sociale, ha tentato sin dall'inizio di puntare ad un modello di impresa civile e quindi seguendo anche i tre pilastri ESG su cui strutturarla: **Environmental, Social e Governance**. Tale modello oggi accomuna tutte le imprese orientate ad una crescita equa e sostenibile e ci permette in qualche modo di essere misurati in modo più scientifico.

Tutta la cooperativa è cresciuta nel tentativo di dare valore non solo al lato remunerativo del lavoro, ma anche, se non soprattutto, a quello espressivo, ritenendo il coinvolgimento (governance), il riscatto (social) e la qualità legata al territorio (environmental) i punti cardinali.

Se vogliamo dettagliare meglio a cosa ci riferiamo con ESG nel nostro caso parleremo di E (ambiente) interrogandoci sui **processi relativi all'uso di risorse ed alla gestione delle forniture**; parleremo di S (sociale) analizzando l'**impatto della nostra impresa a livello sociale e comunitario**; parleremo, infine, di G (governo dell'organizzazione) analizzando i **processi interni, la partecipazione, la giustizia sociale**.



2.1. ANALISI DELLA COOPERATIVA SUL PILASTRO “E” (AMBIENTE)

La cooperativa si impegna attivamente nella **tutela** e nella **difesa dell’ambiente** e nella **conservazione delle risorse naturali**, al fine di creare **valore sostenibile** a vantaggio sia dell’organizzazione che della comunità tutta. Molte sono le difficoltà di realizzare questo obiettivo in una città del sud Italia come Palermo. Ma non possiamo sottrarci alle responsabilità verso la nostra terra e le nuove generazioni.

L’impegno dell’organizzazione verso la salvaguardia dell’ambiente e la conservazione delle risorse naturali trova espressione in tutto l’operato dell’organizzazione orientato a prevenire e ridurre gli impatti ambientali attraverso, ad esempio, la **scelta di materie prime a KM zero, l’efficientamento strutturale** delle sue sedi operative, l’efficientamento della distribuzione dei prodotti, l’utilizzo efficiente delle risorse naturali, l’utilizzo parziale di **fonti energetiche rinnovabili** e la realizzazione di **percorsi di sensibilizzazione ambientale**.

In particolare, per la sua produzione, la cooperativa nell’attuazione dei suoi servizi predilige l’uso di materie prime a KM zero, questa scelta permette all’organizzazione di ridurre drasticamente le ricadute negative sull’ambiente. Infatti, l’utilizzo del Km zero riduce sia l’immissione nell’ambiente di materiali inquinanti, come ad esempio gli imballaggi, sia l’emissione di CO2 dovuta ai lunghi trasporti.



Al contempo, sempre in una logica di riduzione di emissioni di biossido di carbonio, con l'avvio nel 2018 del secondo nucleo operativo, "Casa San Francesco", la cooperativa continua nel processo avviato di riconversione delle fonti energetiche dotando la struttura di pannelli fotovoltaici e con l'utilizzo di "bici cargo" elettriche per i piccoli trasporti e l'utilizzo di materiale bio-compostabile nelle sue attività di ristorazione e catering.

Inoltre, per contrastare l'utilizzo della plastica e lo spreco della carta è stata potabilizzata la nostra struttura più grande e parallelamente avviato un sistema di riciclo della carta per ridurre al minimo l'utilizzo e lo spreco.

L'impegno della cooperativa, sempre in collaborazione con Palma Nana, è agito attraverso le attività di sensibilizzazione con laboratori dedicati all'educazione ambientale, in particolare rivolte a bambini e giovani.

Sullo stesso sentiero della **logica di rete come strumento per la sostenibilità ambientale**, La cooperativa dal 2008 ha dato vita, insieme a Palma Nana, Addiopizzo Travel e Libera Terra Mediterraneo, al **Festival IT.A.CÀ per la promozione di un turismo etico e sostenibile**, rispettoso dell'ambiente e della natura.

Un passo in avanti nella tutela dell'ambiente e nella valorizzazione dei luoghi e dei territori è stato definito approntando una strategia di sviluppo dell'area di Trabia all'interno del Progetto Terre al Topp, con la messa a punto di **sistemi di coltura dei terreni e di produzioni casearie nel rispetto dell'eco-sistema** e delle tradizionali ed antiche produzioni locali.

Infine, per garantire la sostenibilità della propria supply chain, la cooperativa sceglie i suoi fornitori secondo i **criteri di eticità, legalità, prossimità geografica, impatto sociale sul territorio e stabilità del rapporto di fornitura**.

Con tutti i fornitori ha stipulato accordi di pagamento equi, trasparenti e stabili nel tempo.

2.2. ANALISI DELLA COOPERATIVA SUL PILASTRO “S” (SOCIAL)

La mission della cooperativa fa sì che il pilastro sociale ricopra un ruolo chiave per l'organizzazione.

La Cooperativa, infatti, ha come missione quella di **promuovere lo sviluppo individuale di soggetti a rischio di marginalità sociale**: persone in esecuzione di pena (adulti e minori), migranti a rischio di fuoriuscita dai sistemi di tutela, disabili, ragazzi fuori famiglia, persone senza dimora. L'**obiettivo è la felicità del capitale umano** che significa per l'organizzazione facilitare quel processo di trasferimento della conoscenza e della contaminazione delle competenze che rappresenta il connubio imprescindibile per accelerare le opportunità di crescita, creare vantaggio competitivo e stimolare un percorso di sviluppo sostenibile nel tempo.

Un'attenzione particolare è rivolta alla **valorizzazione delle diversità e delle pari opportunità** per lo sviluppo di un'organizzazione sempre più inclusiva e coesa. In tal senso va letta la presenza di donne all'interno di ruoli di responsabilità come nel caso delle responsabili dei progetti sociali che fanno capo ai servizi produttivi, della responsabile di comunicazione, della responsabile commerciale, della responsabile dell'amministrazione, della responsabile sala del Bistrot.

Fondamentale risulta il **dialogo** e l'**ascolto delle esigenze dei singoli dipendenti** ai quali è garantita la possibilità di lavorare in smart working o in formule part time.



Infine, l'impegno della Cooperativa nel pilastro sociale risponde alla volontà dell'organizzazione di rendere il territorio in cui opera più generativo, muovendo dalla convinzione che il primo fattore di sviluppo sostenibile sia la creazione di capitale sociale.

In questa direzione la cooperativa:

- **partecipa a reti locali di confronto** su temi che spaziano dal turismo responsabile allo sviluppo dei quartieri uno tra tutti quello di Ballarò;
- **dona servizi a iniziative locali** come Mediterranea, Carnevale sociale, Rete della Caritas di Palermo, Rete delle cooperative in ambito turistico del centro storico, Libera contro le Mafie e Addiopizzo.
- **partecipa a tavoli di progettazione locale** e in molti tavoli del settore Giustizia.
- **promuove reti di economia carceraria** e trasferimento di buone prassi sui percorsi di inclusione socio-lavorativa di soggetti a rischio di marginalità sociale

2.3. ANALISI DELLA COOPERATIVA SUL PILASTRO “G” (GOVERNANCE)

La Cooperativa è consapevole dell'importanza che riveste un buon sistema di Governance per conseguire gli obiettivi strategici e creare valore sostenibile di lungo periodo, assicurando un governo: efficace, efficiente e corretto nei confronti di tutti i soggetti interessati alla vita dell'organizzazione.

La natura della cooperativa racchiude al suo interno la cosiddetta **socialità dell'azione**. Essa può essere espressa a vari livelli: quello gestionale e legato al processo decisionale, quello delineato negli obiettivi organizzativi, quello identificato dalle ricadute dirette dell'azione e quindi dai beneficiari e dai risultati sociali raggiunti.

La Cooperativa aderisce al modello della **gerarchia orizzontale** lasciando totale autonomia gestionale ai singoli comparti organizzativi. Ogni dipendente viene valorizzato per le proprie competenze e attitudini e da un paio di anni l'organizzazione sta sperimentando gli esiti positivi dati da una direzione commerciale di gruppo basata sulle competenze e sull'integrazione dei saperi.

L'obiettivo dunque non è solo quello della qualità ma anche della **partecipazione attiva dei singoli dipendenti**. La cooperativa fonda la sua operatività sull'**intelligenza collettiva**. Ognuno con la sua storia e le sue competenze partecipa attivamente alle scelte strategiche del proprio settore, attraverso riunioni mensili di revisione e programmazione.

La partecipazione dei dipendenti va oltre il processo produttivo ed infatti, i lavoratori sono inclusi anche all'interno del cda. Questo rimane un percorso da continuare per renderlo sempre più vario e completo, in un assetto strategico e che possa inglobare man mano anche i nuovi dipendenti, valorizzando competenze, valori e fragilità.

Infine in una logica di **governance partecipativa**, la cooperativa, si impegna a mantenere **rapporti costanti con i propri consumatori e utenti attraverso una comunicazione costante** anche tramite canali social come Instagram e Facebook.

Già da due anni è attivo un **canale dedicato ai reclami** sia dei consumatori che dei fornitori. Non solo, i consumatori sono chiamati a valutare i servizi offerti e sono costantemente informati sulla filiera di approvvigionamento delle materie prime. Il forte legame con gli utenti ha portato la cooperativa ad aprire le porte del bistrot a proposte culturali pomeridiane attivate dagli stessi consumatori, attivando quel **processo di trasformazione che vede il consumatore divenire un prosumer**.

3. L'AGENDA 2030 E I BES. I PRINCIPALI MIGLIORAMENTI DELL'ANNO 2023, LE CRITICITÀ E I PROPOSITI PER IL 2024.

Anche quest'anno ci siamo interrogati su come ci stiamo comportando rispetto agli obiettivi dell'agenda 2030 e rispetto agli indicatori BES. Per farlo ci siamo sottoposti come CDA a un questionario di autovalutazione sul raggiungimento dei "goal" dell'agenda (considerando che non tutti inerenti sono al nostro lavoro) ed analizzando allo stesso modo gli indicatori dei BES dell'Istat nei quali ci sentiamo coinvolti. Inoltre, secondo il modello dello stakeholder engagement abbiamo

somministrato a dipendenti, fornitori, clienti e soci un secondo questionario.

Iniziamo dai miglioramenti dell'anno in corso rispetto al 2022



3.1 IL MONDO DEL LAVORO

In questa macro area ci siamo interrogati su

- 1. Agenda 2030**, obiettivi 5 e 8: **raggiungere l'uguaglianza** di genere e incentivare una **crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile**, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.
- 2. Bes**, dominio lavoro e **conciliazione dei tempi di vita**: Partecipazione e inclusione sociale, qualità del lavoro, conciliazione dei tempi di lavoro e di vita.

Nel 2023:

- il numero di lavoratori è aumentato da 20 nel 2022 a 27 nel 2023, abbiamo quindi **incrementato le assunzioni dell'35%**.
- passaggio di altri due giovani a rischio marginalità a tempo indeterminato, sono così **7 in totale** superando il numero dei "formatori" a tempo indeterminato che sono stati 4.

Nella compagine dei lavoratori vi è una ovvia prevalenza di uomini poiché il nostro lavoro si svolge quasi esclusivamente nelle carceri maschili, ma possiamo affermare che **la percentuale del 50% di presenza femminile è ampiamente superata:**

- gruppo dirigenziale o manageriale con 2 soli uomini (lo chef manager e il responsabile del laboratorio in lpm) e 3 donne (le due responsabili sociali e la responsabile amministrativa).
- anche a livello di consulenza la responsabile di comunicazione e la responsabile della gestione clienti sono due donne.

Rispetto alla dignità dei lavoratori oltre a ciò che è previsto dalla legge e dai contratti di categoria in questo anno abbiamo continuato a promuovere:

- il lavoro agile e lo **smart working**,
- l'**autoregolazione** dell'orario di lavoro in base al compito,
- l'**autodeterminazione** da parte dei responsabili di settore del personale necessario ad un'equa distribuzione dei carichi di lavoro.

Altro impegno della cooperativa è il **miglioramento del clima aziendale**, per questo abbiamo organizzato e realizzato il secondo viaggio premio di 4 giorni per tutti i dipendenti e collaboratori, per stare insieme, riflettere, approfondire la nostra mission.

3.2 DIRITTI E RELAZIONI SOCIALI

In questa macro area ci siamo interrogati su:

1. **Agenda 2030**, obiettivo 4 e 10: Fornire un'**educazione di qualità, equa e inclusiva**, promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti e ridurre le disuguaglianze all'interno e tra i Paesi
2. **Bes**, dominio relazioni sociali: **economia sociale, famiglia e partecipazione**.

Il nostro lavoro ha come mission principale la riduzione delle disuguaglianze, sarebbe errato però ritenersi soddisfatti per il solo "titolo". Nel 2023 ci siamo impegnati:

- per **allargare il nostro impegno** dell'Istituto penale per i minorenni **al territorio nazionale** (nei territori di Napoli e Siracusa) distaccando una risorsa solo sul tema del lavoro nelle carceri;
- abbiamo **intensificato la collaborazione con gli uffici di esecuzione penale esterna**. Questo ci ha permesso di intercettare molti più giovani che difficilmente hanno un accesso equo al mondo del lavoro;
- abbiamo **coinvolto e sensibilizzato più di 150 aziende**;
- abbiamo **aumentato il livello di responsabilità di 4 ragazzi** all'interno dello staff.

Per quanto riguarda la formazione:

- **formazione permanente dei 18 giovani** che lavorando nell'impresa civile, quindi sia di chi già lavora con noi da anni e che è sempre spronato ad imparare, a crescere e passare di livello, sia di chi si avvicina al lavoro per la prima volta e deve imparare le regole del mondo del lavoro, oltre alle abilità tecnico-professionali.
- **incontro con circa 1500 ragazzi delle scuole medie e superiori di tutta Italia** sul tema dell'impresa civile e del contrasto al pregiudizio.
- **orientamento di 117 persone in esecuzione di pena.**
- **organizzazione di un corso per pizzaiolo** che ha visto alcuni ragazzi impegnati come formatori e altri, insieme agli ospiti dei poli di senza dimora, come allievi (in totale 15 partecipanti).
- **coinvolgimento dei ragazzi operativi nella cucina dei pasti della classe di cucina e sala** presso i locali della cooperativa all'interno di un IFp del Centro studi opera Don Calabria **rivolto ai Neet** del territorio.

Un **impegno concreto sul tema delle disuguaglianze** è la questione salariale:

- il **differenziale massimo di retribuzione** è di 2,5 volte tra lo stipendio minimo e lo stipendio massimo all'interno della cooperativa, ben al di sotto del tetto di 5 volte fissato dagli standard internazionali;
- **premi produzione** per obiettivi;

Anche a livello di governance abbiamo dato un impulso per migliorare ulteriormente le nostre **strategie di coinvolgimento nei processi**:

- coinvolgimento in momenti programmati di tutti i colleghi con mansioni di responsabilità,
- ampliamento del cda a 7 elementi inserendo due membri dello staff operativo

Sul tema famiglia, cerchiamo di sostenere e coinvolgere allo stesso tempo le famiglie dei dipendenti:

- ogni anno organizziamo un **momento comunitario** nel periodo natalizio e uno in primavera che coinvolgono le famiglie dei dipendenti,
- facciamo un **programma ferie condiviso** e non imposto,
- abbiamo **supportato economicamente** con il progetto Conciliamo le **attività sportive e sanitarie** dei figli dei dipendenti.

All'interno del dominio relazioni non possiamo non porre l'attenzione sul nostro impegno nei confronti del **dialogo con i nostri stakeholder**, soprattutto con gli altri enti del terzo settore e le altre imprese sociali con le quali da sempre ed ogni anno di più costruiamo rapporti consolidati. Alcune tra le azioni più forti messe in campo nel 2023 sono:

- rafforzamento della rete di economia carceraria con la Coop. Lazzarelle e la Coop. Arcolaio;
- rafforzamento della rete di Itaca con Palma nana, Addio pizzo Travel e Libera terra;
- costruzione di una rete attorno alla Fattoria Sant'onofrio
- costruzione di una rete di cooperative sul tema del turismo responsabile



3.3 COMUNITÀ

In questa macro area ci siamo interrogati su:

1. Agenda 2030: **Città e comunità sostenibili**
2. BES domini: Paesaggio e patrimonio culturale, Ambiente, Politica e istituzioni

Nel 2023 abbiamo mantenuto e intensificato il nostro **impegno nei confronti della comunità** attraverso azioni concrete:

- realizzazione di pasti per i Poli notturni e diurni di qualità superiore al valore economico;
- realizzazione gratuita di pasti speciali per i giorni di festa e di torte di compleanno per i compleanni per gli ospiti dei Poli notturni e diurni;
- realizzazione di 6 catering gratuiti per associazioni o enti di volontariato;
- realizzazione di eventi gratuiti: 8 presentazioni di libri, 3 mostre fotografiche, 20 concerti live, 3 sponsorizzazioni di festival, 4 momenti di formazione all'interno del progetto Svolta all'Albergheria;
- sponsorizzazione di 3 eventi culturali;
- attivazione di percorsi risocializzanti e di volontariato (compresi lavoratori di pubblica utilità) che nella loro operatività restituiscono alla collettività azioni di cui ne beneficiano tutti

Sempre a proposito dell'impegno verso la comunità sostenibile e l'ambiente, abbiamo cercato un **dialogo con i nostri clienti e partner** per trovare la strada, in una città difficile dal punto di vista dell'impegno ambientale come Palermo, per ridurre l'impatto del nostro lavoro sull'ambiente e **promuovere comportamenti sostenibili** negli altri. Anche quest'anno non siamo soddisfatti e sappiamo che la strada è lunga.

Risultati 2023:

- rafforzato l'utilizzo di materiale compostabile;
- annullato l'utilizzo di acqua in bottiglia di plastica con l'introduzione di un potabilizzatore;
- realizzato un impianto di ricircolo dell'acqua calda per ridurre lo spreco di energia;
- effettuato una ristrutturazione dell'impianto idrico del 50% della struttura per ridurre la perdita di acqua nell'impianto;
- ridotto l'utilizzo di materiale di confezionamento per la mensa dell'80%
- utilizzato un mezzo elettrico per le consegne entro i 5 km.

Infine rispetto al lavoro del Bistrot le scelte verso il sostegno a una comunità sostenibile:

- abbiamo avviato una maggiore attenzione all'acquisto di prodotti non trasformati, anche investendo in attrezzature per la realizzazione dei prodotti, come ad esempio la produzione del gelato, la produzione di pasta fresca, la produzione del pane per il Bistrot;
- scegliamo prevalentemente materie prime km zero e prodotti slow food;
- abbiamo scelto 3 cantine con un'attenzione alla sostenibilità ambientale molto alta.

Un **forte impegno ambientale** è inoltre stato profuso nella realizzazione della fattoria didattica Sant'Onofrio, progetto attraverso il quale vogliamo realizzare maggiormente il nostro desiderio di creare un'impresa orientata alla sostenibilità.

Se analizziamo invece l'impegno della cooperativa rispetto al patrimonio artistico e culturale, nel 2023 abbiamo terminato la ristrutturazione di tre parti della struttura Casa San Francesco, bene storico artistico monumentale della città di Palermo (con vincolo della Soprintendenza dei beni Culturali). Lo abbiamo fatto cercando di coniugare la storia e la modernità, inoltre abbiamo avviato una ricerca congiunta con l'archivio storico di Palermo per recuperare la storia dell'Antica Infermeria e Farmacia dei cappuccini, che ha portato all'**inaugurazione di una mostra permanente**.

Nel dominio "**Politica e Istituzioni**" la cooperativa è impegnata nelle attività di:

Advocacy sui temi del carcere e dei diritti dei detenuti;

- Co-progettazione con le Istituzioni di riferimento (gli Istituti di Pena ed i Servizi sociali del penale) sia degli interventi di sistema che dei percorsi individuali e partecipazioni;
- Convegni e dibattiti sul tema del carcere;
- Contrasto al problema dipendenze nel territorio del centro storico;
- Contrasto alla dispersione scolastica.



4. STAKEHOLDER ENGAGEMENT E QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE

Per provare a coinvolgere i nostri stakeholder nella valutazione partecipata dell'anno 2023, oltre al **questionario di autovalutazione** compilato dal CDA e ai confronti informali con i dipendenti, abbiamo costruito e somministrato un questionario differente che abbiamo inviato a tre diverse **tipologie di stakeholder**:

- dipendenti
- clienti (che frequentano o comprano stabilmente) e partner di rete
- fornitori

Su 45 questionari inviati abbiamo ottenuto 38 risposte, distribuite in 19 clienti (su 20), 17 dipendenti (su 18) e 2 fornitori (su 7)

Analizziamo le domande dei clienti nelle quali la cooperativa ha ottenuto un maggior risultato:

I clienti si sono espressi in modo **maggiormente favorevole rispetto alla crescita professionale dei ragazzi** a rischio marginalità, rispetto alla loro stabilizzazione all'interno dell'azienda e rispetto al clima aziendale.

Abbiamo voluto quindi misurare l'**impatto in termini di coerenza con la mission.**

Altre domande con punteggi molto alti sono quelle sulle materie prime utilizzate e sull'impegno nell'**organizzazione di eventi culturali di libera fruizione.**

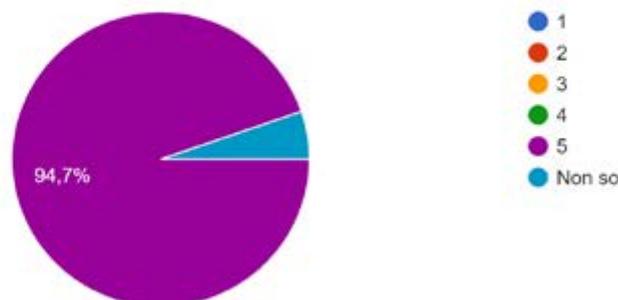
Ti sembra che ci sia una ricerca costante sul tema della qualità della materia prima

19 risposte



Attivazione di eventi sociali e culturali aperti alla comunità che permetta lo scambio e il confronto

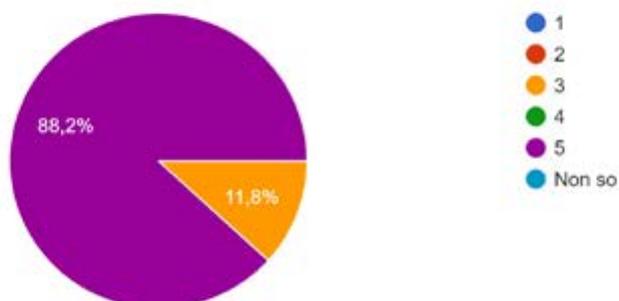
19 risposte



Le risposte dei dipendenti nelle quali la cooperativa ha ottenuto un maggior risultato riguardano la percentuale di personale che proviene da percorsi di reinserimento sociale, la possibilità di formazione e crescita professionale all'interno dell'azienda, la presenza di momenti costanti di scambio, crescita e confronto.

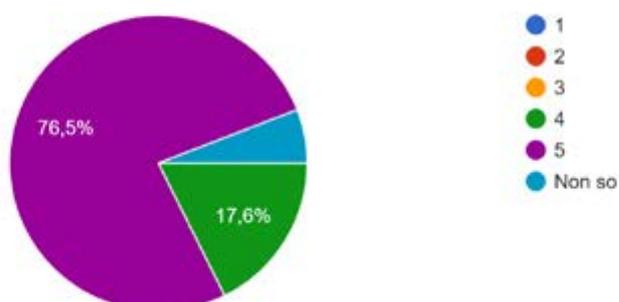
C'è presenza nella misura di almeno il 50% di persone che provengono da percorsi di reinserimento

17 risposte



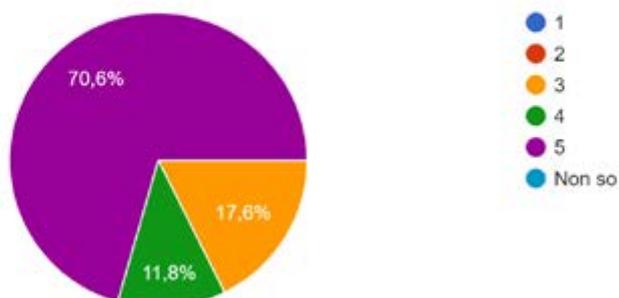
Ci sono possibilità di crescita professionale attraverso tutoraggio diretto, formazione permanente, formazione extra lavorativa

17 risposte



Ci sono nella tua quotidianità lavorativa di momenti formali e informali di confronto

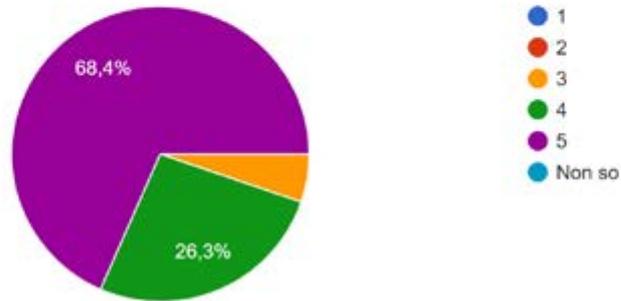
17 risposte



Le aree critiche riguardano due aree fondamentali: la capacità di mettere in atto politiche di riduzione dell'impatto ambientale, quali attività di riciclo e riuso e la presenza di strumenti formali di reclamo. Mentre come stimolo di miglioramento i dipendenti hanno sottolineato un bisogno di maggiore welfare aziendale.

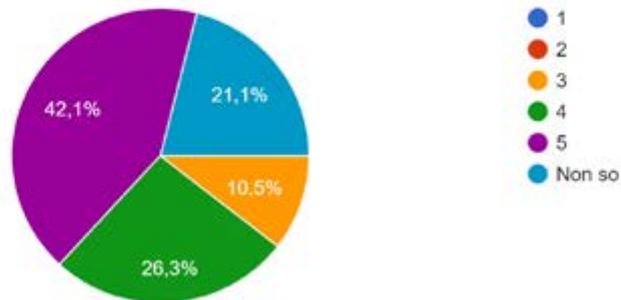
Presenza di moduli o strumenti di dialogo e confronto con i clienti, anche utilizzando app online, mail, sito ecc

19 risposte



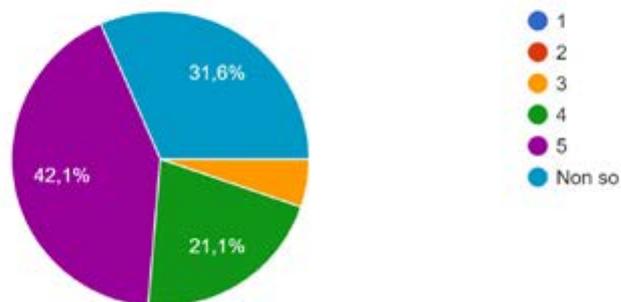
Riciclo, riduzione degli scarti, utilizzo di impianti di potabilizzazione.

19 risposte



Presenza di moduli di reclamo, risoluzione dei conflitti e di risposte in tempi corretti

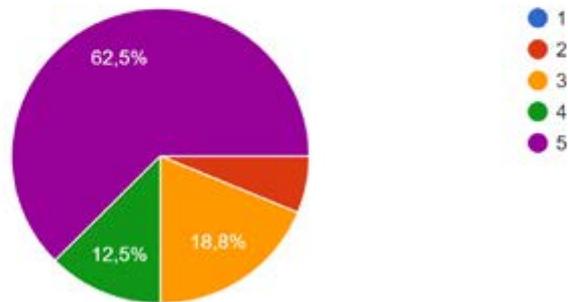
19 risposte



Mentre per i dipendenti:

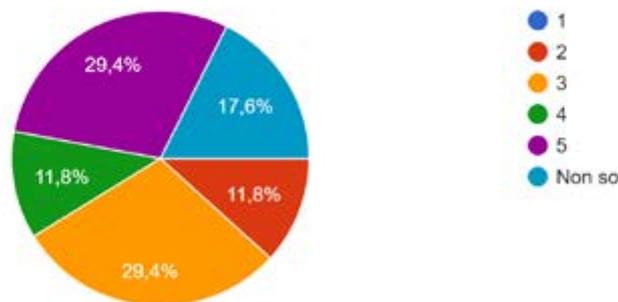
Ci sono sistemi di supporto ai lavoratori? Welfare aziendale, rimborsi per spese mediche o attività nell'area benessere?

16 risposte



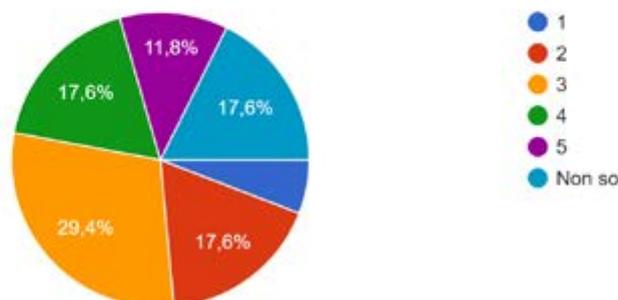
Impegno per contrastare il cambiamento climatico attraverso utilizzo di mezzi elettrici, riduzione delle emissioni, utilizzo merci km 0, utilizzo di energie alternative.

17 risposte



Esistono politiche aziendali per il riciclo, riduzione degli scarti, utilizzo di impianti di potabilizzazione.

17 risposte



I risultati rilevati, sia nell'analisi interna che in quella esterna sono stati un elemento fondamentale per la definizione della Social Impact strategy elaborata per l'anno 2023 ed allegata a questo bilancio sociale ESG.



5. LE CONTROVERSIE

Infine abbiamo analizzato la presenza di **controversie** nell'anno 2022 sia con i **clienti che con i fornitori**. Non ci sono state controversie legali di nessun tipo né amministrative, né con i lavoratori.

Abbiamo voluto però approfondire ed abbiamo rilevato alcune controversie a livello informale che si sono verificate nella spedizione dei prodotti acquistati al laboratorio di prodotti da forno all'interno dell'IPM che riguardavano in particolar modo un fornitore esterno.

A tal fine abbiamo identificato per il 2023 come **area di analisi il processo di confezionamento e spedizione dei prodotti** nel periodo novembre e dicembre.

Abbiamo anche rilevato anche alcuni **input negativi** nelle **recensioni online** soprattutto sulla **qualità del servizio** all'interno del Bistrot Al Fresco per cui abbiamo identificato per il 2023 l'area del servizio come area su cui imprimere il maggior sforzo di miglioramento.



6. STRATEGIE FUTURE E CONCLUSIONI

Gli obiettivi che ci eravamo prefissati alla fine del 2022 e che avremmo voluto realizzare nel 2023, rispetto alle diverse aree, sono i seguenti:

Area governance

Obiettivo del 2023: Trasparenza finanziamenti e retribuzione: volevamo migliorare per il 2023 la comunicazione in merito ai finanziamenti e alla governance. Nel bilancio 2022 i dati erano raccontati all'interno del bilancio ESG, ma poichè nel questionario somministrato si rilevava una percentuale superiore al 30% di "non so", si voleva creare in aggiunta a quanto fatto degli short video per i social nei quali condividiamo il nostro bilancio

sociale con i nostri follower.

Risultati: Non sono stati realizzati i prodotti video immaginati, ma attraverso una buona comunicazione diretta la percentuale di "non so" è scesa al 10%.

Obiettivo del 2023: relativamente alla **partecipazione degli stakeholder** per il 2023 si ha in programma di aumentare i soci lavoratori di 2-3 unità, di ampliare il cda a 7 elementi inserendo membri operativi, di dare maggiore e formale responsabilità ad alcuni colleghi a cui si demanda la definizione di programmi annuali con

obiettivi di risultato ed economici, di formalizzare il Progetto Palermo, di coinvolgere in misura più ampia i principali fornitori consegnando il bilancio sociale 2022 accompagnato da una lettera di presentazione.

Risultati: Soci aumentati di 3 unità, cda aumentato a 7 elementi, aumento del 50% degli incontri del cda. Sono stati dati incarichi di settore a 3 responsabili che hanno presentato un programma 2023 e i risultati entro il 31 gennaio. Rispetto al coinvolgimento dei fornitori abbiamo realizzato alcuni incontri con fornitori come Cisca, Tenute Orestyadi, Fratelli Muratore, Feudo Arancio per condividere la nostra Mission e migliorare il loro coinvolgimento. Questo ha portato sia il miglioramento dei rapporti economici, sia un loro coinvolgimento in alcune attività sociali.

Obiettivo del 2023: relativamente alla **retribuzione e carico di lavoro** nel bilancio 2022 ci si prefiggeva per l'anno successivo di diminuire il carico di lavoro aumentando di due unità l'assunzione di stagionali estivi e migliorare le attrezzature (con un investimento economico di circa 10.000) con un conseguente miglioramento della qualità del lavoro, di offrire un viaggio premio ai dipendenti e un piccolo premio economico per i 3 manager operativi.

Risultati: Il carico di lavoro è stato ridotto sia modificando gli orari di servizio del personale, che aumentando le assunzioni stagionali. Sono state acquistate attrezzature per la cucina e per la sala per un investimento pari a 12000. Nel mese di ottobre abbiamo realizzato un viaggio premio di 4 gg per tutti i dipendenti e i tre manager hanno avuto i bonus annui.

Area rapporto con il cliente/utente

Obiettivo del 2023: Partecipazione: nel bilancio 2022 si era previsto di preparare una sezione di video dedicati al bilancio sociale e al nostro impegno da mettere sui canali online e un pannello da mettere al Bistrot per i clienti interessati. Avevamo inoltre immaginato di coinvolgere sempre più i clienti dell'eshop nell'esprimere il loro parere e nell'essere informati sulle nostre scelte ed ipotizzando la somministrazione di un questionario breve, dando una valenza forte non di recensione, ma di partecipazione al momento di crescita, per tutti i clienti dei nostri servizi

Risultati: Non abbiamo raggiunto i risultati previsti.

Obiettivo: Sostenibilità: Nel bilancio 2022 avevamo l'obiettivo di programmare per il 2023 una maggiore attenzione all'acquisto di prodotti non trasformati, anche investendo in attrezzature per la realizzazione dei prodotti, come ad esempio la produzione del gelato, la produzione di pasta fresca, la produzione del pane per il Bistrot.

Risultati: Siamo riusciti a migliorare la produzione artigianale dei prodotti quali, pane e pasta fresca, non siamo riusciti con il gelato poiché non abbiamo trovato il macchinario di cui abbiamo realmente bisogno.

Il 2023 ci ha visti, quindi, coinvolti ed operativi su diversi fronti:

- la costruzione ed il consolidamento di un modello che attui politiche innovative relative alla definizione di percorsi di inclusione sociale per persone a rischio di marginalità sociale, in particolare persone in esecuzione di pena;
- L'**avvio di Casa San Francesco Rooms**, che rafforza la presenza della coop. nel quartiere dell'Albergheria e che aggiunge un asset importante ai servizi della cooperativa;
- l'aumento importante della **partecipazione degli stakeholders**;
- la cura del benessere individuale dei dipendenti attraverso **politiche di Welfare aziendale**;
- la partecipazione alla costruzione e ideazione di una **Fattoria Didattica e sociale a Sant'Onofrio** (Trabia) che unisce i servizi della cooperativa con la produzione di cibo e dolci ai percorsi trattamentali promossi dalla Fondazione Don Calabria.

Abbiamo la necessità di continuare in questo percorso di crescita, indagare le nostre lacune ed i nostri mancati obiettivi ed apportare variazioni strategiche per il loro raggiungimento. Siamo consapevoli che le sfide sono alte ed importanti, ma abbiamo altresì la capacità di immaginare visioni comuni, costruire ponti, costruire bellezza. Nella social impact strategy allegata abbiamo sintetizzato gli obiettivi per il 2024.

Dal 2016 siamo in costante crescita e non intendiamo arretrare di fronte a nessuna difficoltà.





COOPERATIVA SOCIALE
RIGENERAZIONI
ONLUS

COOPERATIVA SOCIALE RIGENERAZIONI ONLUS

via Ugo Foscolo, 8

90018 – Termini Imerese (PA)

www.rigenerazionionlus.com