



Cos'è una cooperativa sociale

Un'IMPRESA, che ha l'obiettivo di favorire lo sviluppo della comunità in cui è inserita, attraverso:

- ▶ Tipo A: realizzazione di servizi socio-assistenziali
- ▶ Tipo B: inserimento lavorativo di persone in condizioni di svantaggio (30% dei lavoratori totali)
- ▶ I SOCI sono i proprietari dell'impresa, lavoratori e volontari
- ▶ Gli UTILI sono reinvestiti



Perché Cooperativa Sociale?

VALORI E PRINCIPI CHE CI ISPIRANO

- ALTRUISMO: prendersi cura dei più deboli
- COMUNITA': essere parte attiva della società in cui l'impresa è inserita
- ECONOMIA CIRCOLARE: il valore prodotto resta sul territorio
- DEMOCRAZIA: tutti hanno pari diritti e pari doveri
- UGUAGLIANZA: voto per testa
- INDIPENDENZA: ci finanziamo grazie al nostro lavoro

Cooperativa Sociale Exeat



- Cooperativa sociale di tipo B
- Spin-off Cooperativa Patchanka
- Ristorazione
- Inserimento lavorativo

Il valore economico prodotto viene reinvestito nella comunità

NON PROFIT

- Assistenza
- Educazione
- Appalti pubblici
- Volontariato
- Lavori Socialmente Utili

e
EAT



PROFIT

- Commercio
- Industria
- Agricoltura
- Servizi

Attraverso la nostra azione possiamo generare un impatto positivo nella società:

- **WELFARE:** inserimento lavorativo permette ai più deboli di diventare parte attiva della società, raggiungendo autonomia economica e sociale
- **AMBIENTE:** scegliere fornitori, prodotti, metodii produttivi che rispettino la natura è un'esigenza economica, oltre che sociale
- **CULTURA:** cibo E' cultura. Rispettare le tradizioni, la stagionalità e favorire la socialità
- **SALUTE:** promuovere cibo sano, fresco, biologico significa migliorare la salute degli individui
- **LAVORO:** generare opportunità lavorative per la comunità
- **ECONOMIA:** redistribuire valore sul territorio, attraverso le filiere, le reti collaborative, la cooperazione



Le Attività

- Ristorante Sociale ExMattatoio – Chieri
- Bar interno Museo del Planetario di Torino – Pino Torinese
- Ex-Alcatraz locale ai Murazzi del Po in apertura settembre 2020 – Torino
- Servizi Catering
- Progetto Reciprocamensa





Ristorante sociale ExMattatoio

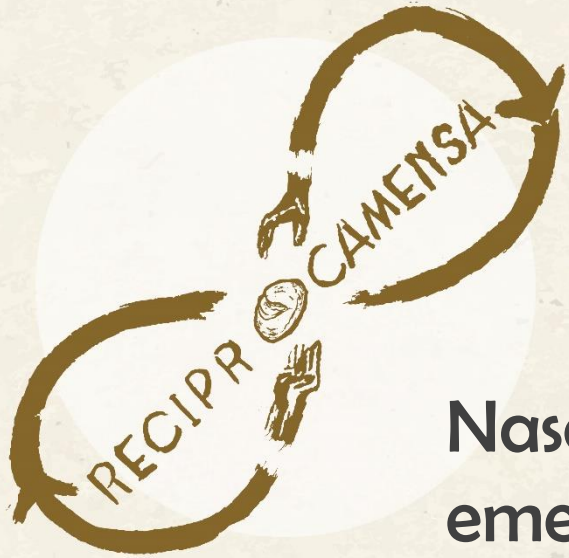
ex mattatoio

R I S T O R A N T E S O C I A L E

- Ristrutturazione immobile comunale inutilizzato
- Cucina piemontese
- Prodotti del territorio
- Inserimento lavorativo ragazzi con disabilità
- Luogo aggregazione: eventi, mostre, concerti



Progetto Reciprocamensa



Nasce da una fase di studio e ricerca sul territorio dal quale emerge:

- Aumento delle nuove povertà
- Difficoltà accesso al cibo crescente
- Spreco alimentare
- Scarsa connessione tra servizi esistenti
- Studio di casi simili

Sviluppo dell'idea

Aprire la prima mensa per i poveri di Chieri

- **Dentro a un Ristorante**
- **Utilizzando invenduti mercato e commerci locali**
- **Aperta a tutti**
- **Creare relazione**
- **Restituzione**





Progettazione

- Costituzione di un partenariato locale con associazioni, commercianti, imprese e istituzioni
- Elaborazione dell'idea: mensa sociale, rivolta a 25 utenti ogni giorno, aperta a pranzo, all'interno del Ristorante ExMattatoio, con materie prime recuperate dagli invenduti dei commerci locali, ospiti selezionati dalle istituzioni e impegnati nella restituzione in attività a favore della collettività
- Fund Raising, progetto «Fatto per Bene» Compagnia di San Paolo

Capisaldi del progetto



- **RECUPERO:** materie prime provenienti da scarto alimentare
- **INTEGRAZIONE:** servizio GRATUITO, per utenti segnalati dai Servizi Socio-Assistenziali, dentro un Ristorante, integrazione tra volontari, clienti e ospiti
- **RESTITUZIONE:** gli ospiti «restituiscono» il pasto impegnandosi in attività a favore della città



Funzionamento

- RECUPERO: mercati cittadini, 3 volte a settimana, volontari impiegati nella raccolta
- MENSA: Aperta a pranzo, all'interno del Ristorante ExMattatoio
- Volontari coinvolti nella preparazione e somministrazione
- 1 Cuoco professionista che coordina e supervisiona attività volontari (HACCP)
- Formazione dei volontari in tema igienico-sanitario
- Elenco utenti segnalati dal Consorzio
- Accoglienza ospiti anche non segnalati
- Massimo 30 utenti ogni giorno
- Volontari mangiano assieme agli ospiti
- RESTITUZIONE: orto e pulizie locali comunali


Risultati

- Circa 6mila pasti all'anno
- una rete di circa 10 associazioni
- 1,5 tonnellate di cibo raccolte ogni mese
- Quasi 100 volontari dai 18 agli 80 anni si sono occupati di trasformare con fantasia frutta e verdura in ottime pietanze.
- Dal 2018 il progetto è completamente autofinanziato, senza costi per il Comune ne per gli utenti





Alcuni spunti...

- 
- RETE
 - SOSTENIBILITA' ECONOMICA
 - COOPERAZIONE
 - COMPETENZE TRASVERSALI
 - CONTROLLO DI GESTIONE
 - SQUADRA DI LAVORO
 - RAPPORTO CON PRODUTTORI LOCALI
 - ISTITUZIONI APERTE