

FM Impresa sociale S.r.l.

Sede in	: Rovereto (TN) – Via Saibanti, n.ro 6
Iscritta al R.I. CCIAA di Trento	: n. ro 02255550226
REA	: 211032
Codice Fiscale	: 02255550226
Partita IVA	: 02255550226
Capitale sociale	: Euro 155.482 i. v.

BILANCIO SOCIALE AL 31 DICEMBRE 2023

Sezione A: Metodologia adottata per la redazione del bilancio sociale

Il presente documento è stato redatto secondo i principi stabiliti dal GRI (Global Reporting Initiative), per comunicare all'esterno i risultati raggiunti nei confronti delle varie categorie di portatori di interesse non solo dal punto di vista economico ma anche dell'impatto sociale, in modo quanto più possibile chiaro e semplice.

Sezione B: Informazioni generali sull'ente e sugli amministratori

a) La nostra storia

FM impresa sociale s.r.l. nasce nel 2012, un soggetto giuridico diverso dal modello di riferimento per il Terzo Settore della Provincia, che si organizza solitamente nell'alveo della cooperazione e che per noi ha rappresentato l'opportunità di instaurare un rapporto efficace con il tessuto economico ed imprenditoriale del territorio.

I nostri progetti si ispirano al modello del Welfare Generativo e dell'Economia Solidale. Il perseguimento di questa prospettiva fissa due tipi di obiettivo.

Il primo, di ordine sociale, può essere riassunto con la creazione di nuove opportunità di crescita ed avvicinamento al mondo del lavoro per persone in difficoltà, per portarle all'indipendenza e fornire loro gli strumenti per affrancarsi dai sistemi di welfare tradizionale.

Il secondo, di ordine economico, è la creazione di risorse che permettano ai nostri progetti una elevata percentuale di auto sostenibilità rispetto all'investimento e alla contribuzione di soggetti ed enti pubblici.

b) attività svolte

Le attività sono operate sia all'interno del progetto "Le Formichine" in collaborazione con Fondazione Famiglia Materna sia per portare beneficio alla collettività all'interno della quale la società opera.

L'oggetto sociale è raggiunto per il tramite dell'inserimento lavorativo di soggetti in stato di svantaggio sociale e/o disabilità di cui al comma 2 dell'articolo 2 del D. Lgs. n. 155/2006 in misura non inferiore al 30% dei lavoratori impiegati a qualunque titolo nell'impresa.

L'oggetto sociale è così connotato:

- produzione e vendita di prodotti alimentari e trasformati in genere quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, cibi d'asporto (lasagne, gnocchi, pasta fresca, carne, dolci, ecc.), panini, hot dog, salse, confetture, creme, polveri, "street-foods" ecc;
- produzione di pasti per l'infanzia (nido, asilo, scuola elementare, scuola media);
- produzione e vendita di prodotti ortofrutticoli;
- cura di servizio bar con somministrazione di primi piatti e in genere di "piatti veloci", paninoteca e "street-foods";
- cura di servizi per ristorazione eventi;

- catering per eventi familiari quali comunioni, cresime ecc. o banchetti;
- produzione e vendita di manufatti artigianali, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, artigianato natalizio, piante decorative, packaging, bigiotteria, ecc.
- organizzazione di eventi in campo culturale legati alla promozione di attività sociali e di economie solidali, alla propaganda di pubblicazioni di risultati tratti dall'esperienza nel settore sociale. Il tutto anche nel rispetto di quanto statuito dal comma 1, lettera i) dell'articolo 2 del D. Lgs. n. 155/2006;
- attività di ricezione turistica;
- attività agricole di coltivazione di materie prime come ortaggi e piante officinali;
- effettuare, previo accreditamento presso i competenti organi, corsi di formazione professionale, anche ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d) del D. Lgs. N. 155/2006.

c) Ragione sociale

FM Impresa Sociale S.r.l.

Via Saibanti, n.6b - 38068 Rovereto (Tn)

Tel. 0464435200

Email : fmsrl@famigliamaterna.it

Pec: fmimpresasociale@pec.it

C.F./P.IVA: 02255550226

La forma giuridica adottata dall'ente è una società a responsabilità limitata a cui partecipano due soci:

Fondazione Famiglia Materna con l'80,705%;

Cooperativa Sociale "Giuseppe Veronesi" con il 19,295%.

d) Principali istituti di credito con i quali vengono tenuti i rapporti:

- Cassa Rurale Alto Garda - Rovereto filiale di Borgo Sacco 2
- Cassa Rurale Vallagarina filiale di Isera
- La Cassa Rurale Adamello Giudicarie Valsabbia Paganella filiale di Fai della Paganella

Sezione C: Struttura, governo, amministrazione e soggetti che operano per l'ente

a) mappa dei diversi portatori di interesse e beneficiari

I nostri stakeholders possono essere divisi tra:

- stakeholders di missione: ossia quelli per cui sono costruiti ed erogati i servizi di FM Impresa Sociale;
- stakeholders prioritari: cioè soggetti senza i quali FM Impresa Sociale non potrebbe proseguire la propria attività;
- altri stakeholders: tutti i soggetti coinvolti quotidianamente nei nostri progetti e servizi.

DI MISSIONE	PRIORITARI	ALTRI
Soci: Fondazione Famiglia Materna; Cooperativa Sociale G. Veronesi	Familiari degli utenti	Consulenti esterni
Utenti: Donne sole o con figli minori inviate dal servizio sociale;	Enti Gestori	Banche e Fondazioni
Donne vittime di violenza;	Enti Locali Provincia Autonoma di Trento	
Persone a rischio di emarginazione sociale inviate dal servizio sociale;	Servizio Sociale	
Clienti;	Donatori	
famiglie iscritte ai centri Freeway e altre scuole e centri per minori;	Altre Organizzazioni non profit	Ufficio Servizio Civile
	Consulenti e collaboratori	Chiesa locale ed Enti Religiosi
	Fornitori	Agenzia del Lavoro
	Rappresentanti della Pubblica Amministrazione	Cooperativa ITER
	Consiglio di Amministrazione	Hospice Trento
	Revisore dei conti	
	Personale dipendente	
	Collaboratori	
	Servizio Civile	
	Volontari	
	Tirocinanti	
	Comunità	

b) compensi, a qualunque titolo corrisposti, ad amministratori e a persone che ricoprono cariche istituzionali elettive o non nell'impresa sociale

Non sono stati previsti né corrisposti compensi a qualunque titolo.

c) compensi, a qualunque titolo corrisposti, a soggetti eventualmente incaricati del controllo contabile

Il compenso per il soggetto monocratico (Sindaco unico) incaricato al riguardo è di € 800,00.

d) comparazione dei livelli retributivi per lavoratori dipendenti con distinta evidenza di tipologia contratto e sesso

Contratto a tempo determinato – retribuzione lorda valore massimo € 1.526,00 valore minimo € 343,00.

Contratto a tempo indeterminato - retribuzione lorda valore massimo € 1.970,00 valore minimo € 489,00

Otto donne su un totale di quindici lavoratori assunti: tre con contratto di lavoro full-time a tempo indeterminato, cinque con contratto di lavoro part-time a tempo indeterminato, sei con contratto part-time a tempo determinato e uno con contratto di collaborazione coordinata e continuativa.

Non risultano compensi corrisposti per prestazioni di lavoro non regolate da contratto di lavoro conforme alla contrattazione collettiva applicabile o dalla vigente normativa che disciplina i collaboratori coordinati e continuativi (co.co.co).

e) Organi di governo e di controllo

La società è amministrata da un Consiglio di Amministrazione in carica dal 9 maggio 2023:

- Conzatti Mariapia – Presidente, in carica fino all’approvazione del bilancio al 31/12/2024;
- Demattè Fabio – Vicepresidente e Amministratore Delegato, in carica fino all’approvazione del bilancio al 31/12/2024;
- Silli Andrea – Consigliere, in carica fino all’approvazione del bilancio al 31/12/2024;
- Rosina Federico – Consigliere, in carica fino all’approvazione del bilancio al 31/12/2024

Il Presidente e il Vicepresidente-Amministratore Delegato hanno i medesimi poteri. Hanno il potere di firma disgiunta per gli atti di ordinaria amministrazione, mentre per gli atti di straordinaria amministrazione identificabili in quelli di importo superiore a euro 50.000, viene prevista la firma congiunta.

Gli amministratori sono rieleggibili e restano in carica per il periodo di tempo stabilito dall'assemblea dei soci e comunque fino all'approvazione del bilancio relativo all'ultimo esercizio del periodo in carica.

La funzione di vigilanza e revisione legale dei conti è affidata al Sindaco Unico, Dott. Rao Giovanni Paolo, nominato in data 28 giugno 2021.

Sezione D: Obiettivi e attività**a) finalità principali dell'ente, in coerenza con quanto previsto nell'atto costitutivo o statuto e con specifico riferimento agli obiettivi di gestione dell'ultimo anno**

Produzione e vendita prodotti alimentari e trasformati in genere, pasti pronti.

b) riassunto delle principali attività che l'ente pone in essere in relazione all'oggetto sociale con specifica descrizione dei principali progetti attuati nel corso dell'anno

Si elencano di seguito le attività principali svolte durante l'anno:

- Attività all'aria aperta / gestione dell'orto.

Nel corso del 2023 il lavoro nell'orto si è concentrato molto sull'adozione di pratiche agricole rispettose dell'ambiente, come l'utilizzo di concimi organici (pollina), la rotazione delle colture e la lotta biologica contro le infestanti e le malattie delle piante. Queste buone prassi hanno ridotto al minimo l'impatto ambientale delle attività agricole, preservando la fertilità del suolo, promuovendo la biodiversità e proteggendo la salute umana e ambientale. Al tempo stesso ci si è concentrati sulla riduzione degli sprechi e nel riciclo dei materiali, adottando pratiche di compostaggio per riciclare i rifiuti organici e riducendo al minimo l'utilizzo di materiali non riciclabili. Gli stessi teli in plastica da pacciamatura sono stati ridotti in favore di una pacciamatura più naturale utilizzando ad esempio erba secca da sfalcio creando quindi un sistema più circolare ed efficiente soprattutto per quanto riguarda il risparmio idrico.

Quest'anno ci si è concentrati molto anche sulla professionalizzazione della presa in carico delle persone in formazione e in affiancamento all'orto, che presentano sempre più bisogni specifici e fragilità.

- Laboratorio trasformati e sviluppo di nuovi canali di vendita.

Grazie alla figura di un commerciale si è intrapreso un percorso di espansione commerciale attraverso la vendita dei prodotti trasformati a realtà fuori regione. Questa strategia ha comportato la stipula di accordi con diverse realtà, sia del settore profit che non profit, interessate ad offrire ai propri clienti prodotti provenienti da filiere solidali e sostenibili. Si segnala inoltre che anche per il 2023 si è consolidata la collaborazione con il portale online inTrentino.com al fine di ampliare ulteriormente la nostra visibilità e raggiungere un pubblico più ampio. Questa piattaforma rappresenta un canale di distribuzione strategico per promuovere i nostri prodotti e i nostri valori, raggiungendo non solo i residenti del Trentino, ma anche turisti e appassionati di prodotti locali provenienti da tutto il mondo.

La programmazione dell'attività produttiva dei trasformati è stata distribuita su tutto l'anno tuttavia molto lavoro di confezionamento è stato realizzato nel periodo natalizio: le ospiti hanno contribuito in maniera significativa allo svolgimento delle attività toccando con mano il prodotto finito, frutto di fatica e mesi di lavoro. In questa fase si rimarca l'importanza dei volontari di Amici di Famiglia e del servizio civile che hanno contribuito in maniera significativa allo svolgimento delle attività.

- **Eventi di promozione dei nostri prodotti sul territorio**

- Tutto l'anno: vendita dei prodotti sul portale online <https://intrentino.com/>
- Tutto l'anno: vendita di prodotti presso il ristorante bar "Le Formichine"
- Tutto l'anno: condivisione progettuale e fornitura di materie prime in collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi
- 5/2/23: Carnevale di Pedersano, fornitura di 200kg di crauti
- Da giugno 2023: vendita prodotti e materie prime presso il bar bottega "La Corte"
- 24/6/23: fornitura di sambuco per la festa di chiusura anno dell'asilo nido "l'Aquilone "
- 03/08/23: Presentazione pubblica dei prodotti a Nago in occasione dell'evento "i prodotti della montagna" promosso dall'Associazione San Vigilio
- 20/08/23: degustazione pubblica dei prodotti a Nago per l'evento promosso dall'Associazione "San Vigilio"
- Settembre 23: vendita di prodotti presso la parrocchia di Lizzana. Evento svolto in più giornate
- Ottobre 23: evento di promozione realizzato presso il bar bottega "La Corte" in collaborazione con la libreria "piccoloblu"
- 6/10/23: presentazione pubblica del film "ritratto di Chef – Alfio Ghezzi" fatto in collaborazione con il Gambero Rosso. Con la partecipazione di Ortinbosco.
- Dicembre 2023 : vendita e promozione dei prodotti in occasione del Festival della Dottrina Sociale (Verona)
- Novembre\Dicembre : vendita di prodotti a privati ed aziende nel periodo Natalizio

Presentazione dell'attività di FM Impresa Sociale nel DES

Iniziativa – Argomento	descrizione	Data/ periodo
Carnevale Pedersano	Presentazione dei prodotti di Ortinbosco, vendita diretta e proposta di assaggi	01-feb
Vinifera	Proposta di prodotti del laboratorio di cucina e vendita prodotti ortinbosco	25-26 marzo
pranzo scuola Floriani	Presentazione della realtà del Laboratorio di Cucina solidale ad una classe di terza superiore	16-mag
Festival dell'Economia	Presentazione del progetto Ortinbosco e partecipazione ad una tavola rotonda inerente i temi dell'agricoltura solidale	26-mag
tavolo DES comune di Trento	Confronto con gli operatori della rete del DES di Trento sui nuovi regolamenti e sull'impatto di essi sul lavoro dei laboratori	06-giu

incontro nucleo valutazione GOL	Incontro con gli operatori della rete, in coordinamento con Fondazione Famiglia Materna, per capire il funzionamento dei nuovi TDA	12-lug
Evento Divulgazione Nago	Incontro di divulgazione del progetto Ortinbosco con vendita diretta dei prodotti in collaborazione con il piano giovani di zona dell'Alto Garda e Ledro	03-ago
Cena Musicale in collaborazione con Oriente Occidente	Collaborazione con Oriente Occidente e Mandacarù per la realizzazione di due eventi (uno presso il Ristorante Formichine e uno presso l'auditorium Melotti) basati sul concetto di cucina solidale e interculturale. In particolare, si è raccontato il lavoro che è possibile svolgere all'interno della nostra cucina proprio grazie al coinvolgimento di ragazze e donne provenienti da tutto il mondo.	28 luglio cena Ristorante 26 agosto evento Melotti
Evento Santa Maria con Alfio Ghezzi	Partecipazione alla prima del documentario su Alfio Ghezzi, con la possibilità di raccontare i risvolti della collaborazione con il suo ristorante	settembre

È importante sottolineare l'efficacia di un modello legato al concetto di filiera. Tale condizione ha permesso di progredire ulteriormente verso livelli lavorativi più strutturati e professionalizzanti. Anche il concetto di "socializzazione" ha assunto e sta assumendo un nuovo significato. Si è passati dal fare attività in ambienti "protetti" al fare in contesti "professionalizzanti". Questa nuova condizione ha dato uno slancio propositivo alle persone che si sentono maggiormente coinvolte, al centro del gruppo e aumentano il loro senso di responsabilità e appartenenza.

	2023	2022
n° progetti avviati	16	11
n° progetti conclusi con successo	10	6
n° progetti interrotti (abbandonati)	1	2
n° progetti attivi (al 31/12)	5	7
Ore di formazione erogate	6.128,00	4.518,00

LABORATORI DEL FARE:**Cucina e Ristorante “LE FORMICHINE”, Room&Relax e Caffè/Bottega “LA CORTE”**

Durante il 2023 i laboratori di cucina solidale hanno accolto e gestito la formazione di n. 35 percorsi di tirocinio (n. 33 persone), nello specifico n. 22 nel laboratorio di cucina, n. 8 nel ristorante/bar, n. 1 presso il bar/Bottega la Corte e n. 4 presso il Room&Relax La Corte.

Nel 2023 le donne inserite nel laboratorio di cucina solidale hanno avuto diversi obiettivi formativi a seconda del progetto individualizzato pensato per ognuna di loro. Se volessimo suddividere le tirocinanti in macro categorie, nel 2023 sono state accolte ragazze con bassa scolarità e donne in età avanzata, ospiti di case di accoglienza del territorio, donne straniere con forti difficoltà linguistiche e due ragazzi. In molti casi la presa in carico è stata condivisa non solo dal servizio sociale, ma anche da una fitta rete di attori a sostegno del percorso delle utenti, dagli educatori delle comunità di residenza, al servizio di psichiatria della APSS, ai colleghi di Gruppo 78 o altri enti trasversali. Come ogni anno il laboratorio del fare - sia per quanto riguarda la parte di sala/bar che per quanto concerne la cucina - si è prefissato il duplice obiettivo di sostenere le donne nel proprio percorso di apprendimento di nuove competenze operative, promuovendone così la ripartenza professionale, ma anche di favorire la loro crescita personale cercando di mantenere alta l'attenzione rispetto ad eventuali vulnerabilità e ai bisogni più inerenti alla sfera della vita privata. Il ruolo del tutor si consolida ogni anno di più proprio nell'ottica di sostenere, motivare, incoraggiare il senso di autoefficacia e, dove necessario, spronare le utenti alla ricerca di strategie atte al superamento di quelle barriere – anche linguistiche - che ostacolano l'accesso al libero mercato.

Durante il 2023 “**La Corte bar/Bottega**” ha riaperto l'attività a luglio grazie al progetto SPES finanziato dai Fondi di Beneficenza Intensa San Paolo, implementato in collaborazione con la realtà de La Cometa di Como. Il progetto ha reso possibile la valorizzazione di un'ospite che Fondazione Famiglia Materna ETS ha accompagnato negli anni in un percorso di vita sia all'interno dei servizi residenziali che nei vari inserimenti lavorativi attraverso i tirocini formativi. Con il sogno di diventare pasticceria, grazie al progetto, la signora si sta sperimentando in un'ambiente simil imprenditoriale, ha la possibilità di comprenderne i funzionamenti, creare nuove ricette e capire se la pasticceria è effettivamente la sua strada e se questa sarà sostenibile nel tempo.

Oltre alla pasticceria, il bar/bottega La Corte funge anche da luogo per la vendita dei prodotti di Ortinbosco e questa volta non solo quelli trasformati e invasettati, ma anche di prodotti freschi provenienti direttamente nell'orto, raccolti e curati grazie al lavoro delle donne in tirocinio nel laboratorio dei pre-requisiti. Nel 2023 la bottega si è trasformata così in un vero “banchetto a km0”, dove il martedì e il sabato mattina alcune donne si sono potute sperimentare nell'esposizione e la vendita diretta al cliente, spiegando il progetto e la filiera agro alimentare che lo interseca a chiunque ne fosse interessato.

La Corte ha inoltre ospitato degli eventi aperti alla comunità, tra cui una mattinata di lettura animata per bambini 3 -6 anni in collaborazione con la Libreria Piccolo Blu, nonché degli aperitivi a tema del venerdì sera in cui i clienti – come è spesso stato riconosciuto – possono sentirsi accolti come a casa.

Per quanto riguarda **“La Corte Room&Relax”**, che è arrivata al suo 4 anno di attività, è un esercizio di affittacamere ormai confermato in Vallagarina che chiude il cerchio dei percorsi di formazione nell’ambito dell’ospitalità, offrendo alle formichine la possibilità di imparare la professione di cameriera ai piani, mansione sempre più ricercata negli hotel e che necessita di una sempre maggiore professionalità. Nel 2023 il Room&Relax ha ospitato n.4 inserimenti in tirocinio, tutti con esito positivo. Da un’osservazione interna si è infatti rilevato che dopo un periodo di affiancamento, tutte le tirocinanti hanno imparato a gestire la pulizia degli spazi con le dovute attenzioni e nei tempi congrui al numero delle stanze da riassetare. Oltre all’acquisizione di mansioni strettamente operative, il tirocinio presso la Corte Room&Relax insegna anche una serie di competenze educative fondamentali per la vita quotidiana, quali l’importanza della massima pulizia dell’ambiente in cui si vive e il valore dell’attenzione al particolare. Si è notato che questo aspetto è di notevole rilevanza in quanto la maggior parte delle signore che terminano il percorso dimostra un aumentato amore per la cura degli spazi.

Nel 2023 **la cucina e il bar ristorante “Le Formichine”** ha accolto e gestito la formazione di n. 30 percorsi di tirocinio. Ha proseguito nell’organizzare e offrire eventi extra rispetto alla pausa pranzo per proporsi alla comunità sotto forma di cena a tema anche con la preparazione di pasti in modalità take-away, in questo modo ha potuto articolare la formazione delle donne in tirocinio anche al di là del tradizionale pranzo.

Le tabelle riportano i principali indicatori dell’attività svolta:

	2023	2022
eventi privati	15	10
catering	20	9
cene ristorante	6	5
asporto	6	22
TOTALE	47	46

	2023	2022
n. pasti preparati	42.373	56.626
n. coperti ristorante	6.293	6.360

La riduzione del numero dei pasti preparati nel 2023 è in stretta connessione alla scelta di conferire a Risto3 la fornitura dei pasti del freeway dell’alto garda.

Di seguito l'outcome dei 35 percorsi attivati presso i laboratori del fare:

- 9 donne hanno trovato lavoro sul libero mercato
- 1 donna ha scelto di entrare nell'intervento 33d
- 5 tirocinanti sono passate in formazione in aziende del territorio
- 13 tirocini sono ancora in corso e proseguiranno nel 2024
- 7 persone hanno invece interrotto il percorso, nello specifico:
 - 5 di comune accordo con i servizi a supporto della persona a causa di difficoltà psicologiche;
 - 2 persone per necessità familiari o per intraprendere altri percorsi.

	2023	2022
n° progetti totali	35 tirocini (33 persone)	33 tirocini (33 persone)
n° progetti avviati	21	22
n° progetti attivi al 31/12	13	14
Ore di formazione erogate	12.195,50	13.244,50

Apertura nuova struttura "Casa Santel"

L'apertura di Casa Santel, acquisita in locazione dal comune Terre d'Adige, è avvenuta nella primavera del 2023: si tratta di una struttura di ricezione turistica adatta per l'accoglienza di gruppi, ubicata alle pendici della Paganella e vicinissima alle piste da sci.

Particolarmente interessante è stata la collaborazione avviata con l'associazione Apas per il reperimento del personale, che ha consentito di reinserire nel mondo del lavoro due persone a rischio di emarginazione sociale a causa del loro passato di detenzione.

COLLABORAZIONI E PROGETTI AFFINI

PROGETTO FSE

Nell'ambito dei progetti di inserimento lavorativo di Famiglia Materna, nel 2023 sono stati attivati 7 tirocini formativi a seguito di un percorso di formazione nell'ambito di un progetto FSE avente come obiettivo l'inclusione lavorativa di donne vittime di violenza nel settore della pasticceria e del servizio bar. Attraverso lezioni specifiche di gruppo, colloqui individualizzati, corsi di empowerment le corsiste hanno potuto sperimentarsi in tirocini di inserimento lavorativo (120 ore) ad hoc nei laboratori del fare o nelle imprese del territorio a seconda delle capacità e delle opportunità delle donne stesse.

COLLABORAZIONE CON IL CENTRO PER L'IMPIEGO

I laboratori del fare, così come il centro socio occupazionale, si rendono inoltre ogni anno disponibili ad accogliere la formazione di utenti appartenenti alle categorie protette con profili propedeutici in collaborazione con il Centro per l'Impiego di Rovereto, che richiede in questi casi un'osservazione da parte dei tutor rispetto alle capacità e competenze delle persone inviate in procinto di fare un'eventuale richiesta di nuova profilazione.

COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE E ISTITUTI RELIGIOSI

Durante l'anno nei laboratori del fare confluiscano inoltre ragazze e ragazzi provenienti da istituti scolastici della Vallagarina che devono fare delle settimane di alternanza scuola/lavoro, tirocini curriculari o percorsi di didattica individualizzata con programmi personalizzati (Istituto Alberghiero, Istituto Don Milani, CFP Veronesi – Made).

Nel 2023 è stata inoltre accolta una giovane donna spagnola accolta in un convento a Roma che desiderava effettuare un percorso di volontariato di avvicinamento alla cucina.

SVILUPPO RETI INTERNE ED ESTERNE

Nel 2023 ci si è concentrati molto su due aspetti: migliorare la filiera interna, coinvolgendo con maggiore sinergia tutti i laboratori, e potenziare i canali di comunicazione dei nostri progetti, per trovare nuove collaborazioni e nuovi canali di vendita dei nostri prodotti.

Di particolare interesse possono essere le reti sviluppate sull'esterno: la sinergia tra mondo profit e non profit è essenziale per il successo di un'economia solidale, così come la ricerca di forme di collaborazione con altri enti del non profit presenti sul nostro territorio (come per la già citata collaborazione con APAS).

Elenchiamo di seguito alcune progettualità che hanno contraddistinto il lavoro di impresa sociale nel 2023 in modo particolare.

- **Collaborazione con Alfio Ghezzi.**

La collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi è stata un'esperienza straordinaria che ha contribuito significativamente alla visibilità dei prodotti di Impresa Sociale. Lo chef Ghezzi, noto per il suo impegno a favore di una cucina sostenibile e di qualità, ha dimostrato un forte interesse per le nostre materie prime e la nostra missione sociale. La sua partecipazione attività in campo e la sua disponibilità a promuovere le materie prime nei suoi ristoranti e presso la sua rete di contatti hanno avuto un impatto estremamente positivo sulla nostra visibilità e credibilità. Inoltre, la collaborazione ci ha offerto l'opportunità di partecipare a un film-documentario da lui realizzato sul tema dell'agricoltura sostenibile e sulle "connessioni" lavorative con le realtà del territorio che contribuiscono al raggiungimento dei suoi obiettivi professionali. Questa preziosa esposizione mediatica ha contribuito a far conoscere il nostro progetto a un pubblico più ampio e a rafforzare il nostro ruolo.

Oltre a contribuire alla sensibilizzazione della comunità sull'importanza di consumare alimenti locali e stagionali, la partnership con Alfio Ghezzi ha avuto un impatto significativo sull'autostima e sull'autorealizzazione delle persone presenti in orto, promuovendo un senso di appartenenza e di realizzazione personale. Le persone coinvolte, spesso provenienti da contesti svantaggiati o con esperienze difficili alle spalle, hanno trovato nell'opportunità di collaborare con lo chef una fonte di

ispirazione e di crescita personale: vedere i propri prodotti agricoli trasformati in piatti raffinati e apprezzati ha contribuito a rafforzare la fiducia in sé stessi e a valorizzare le proprie capacità e competenze.

- **Collaborazione con Round Table**

Round Table, associazione composta da professionisti under 40 dedicati a diverse attività lavorative, ha deciso di dedicare un'azione di fund raising a sostegno dei percorsi di reinserimento lavorativo delle donne inserite all'interno del Ristorante Le Formichine. La collaborazione, che ha portato all'organizzazione di due eventi (uno dedicato alla raccolta fondi e uno specificamente rivolto agli imprenditori associati), è nata proprio dalla volontà di contribuire alla creazione di valore aggiunto e di opportunità di lavoro.

Si tratta di importanti momenti di incontro con il mondo dell'imprenditoria, capaci di far nascere nuove opportunità sia per impresa sociale che per le persone in carico a Fondazione Famiglia Materna che si formano all'interno dei nostri Laboratori.

- **Collaborazione con scuola Opera Armida Barelli**

Nata da un incontro tra il Bar-bottega La Corte e la adiacente scuola superiore, la collaborazione si è configurata in un percorso di educazione alimentare rivolto agli studenti che ha portato all'ideazione di un appuntamento settimanale. Ogni mercoledì, il personale della Corte prepara e poi propone a ragazzi e ragazze prodotti sia dolci che salati per la ricreazione, stagionali e preparati a partire da materie prime selezionate e bilanciate. Il momento della vendita è solo la punta dell'iceberg di un percorso svolto in collaborazione con il gruppo degli studenti BES dell'istituto, che viene coinvolto nella preparazione della lista degli allergeni, nell'allestimento della "bancarella" per la vendita e nella distribuzione.

c) analisi dei fattori rilevanti per il conseguimento degli obiettivi, distinguendo tra quei fattori che sono sotto il controllo dell'ente e quelli che non lo sono;

Il coinvolgimento nel reparto cucina e bar delle donne in stato di svantaggio sociale.

d) valutazione - utilizzando specifici indicatori qualitativi e quantitativi - dei risultati conseguiti ed in particolare dell'impatto sul tessuto sociale di riferimento, dei principali interventi realizzati o conclusi nell'anno, con evidenza di eventuali scostamenti dalle previsioni;

Il principale risultato conseguito è costituito dal seguente valore aggiunto sociale:

■	risultato esercizio ante-imposte	€ 1.105,02
■	spese personale dipendente	€ 301.281,83
■	co.co.pro e occasionali	€ 23.923,00

e) forme di coinvolgimento dei lavoratori e dei beneficiari delle attività;

Come detto in precedenza le donne in condizioni di svantaggio sociale sono coinvolte nel reparto cucina, bar ristorante Le Formichine, orto sociale "Ortinbosco" e la Corte Room&Relax.

f) indicazione delle strategie di medio-lungo termine e sintesi dei piani futuri.

Le strategie di medio-lungo termine risentono dei rischi di revisione al ribasso delle prospettive economiche causate dalle recenti turbolenze economiche e geopolitiche che hanno notevolmente influenzato l'andamento dei prezzi di alcune delle principali materie prime presenti sul mercato. In particolare, preoccupa il prezzo delle materie prime energetiche, elemento oggi più che mai centrale, a causa dei forti shock causati prima di tutto dalla nascita del conflitto in Ucraina, con le relative sanzioni alla Russia, e poi dallo scoppio del tumulto in Medio Oriente, che ha avuto anch'esso un forte impatto sul prezzo di tali materie prime. A questo, si aggiunga un contesto caratterizzato da un elevato costo della vita, una debole domanda esterna e un inasprimento della politica monetaria. Ciò nonostante non si sono verificati impatti negativi rilevanti considerando la tenuta dei ricavi dell'esercizio che non hanno subito alcuna contrazione.

Pertanto risultati futuri appaiono ancora incerti tuttavia si prevede di concludere il progetto di sviluppo dell'attività agricola con la sottoscrizione di un contratto per l'utilizzo, in comodato d'uso gratuito, di un terreno con un nuovo impianto di produzione vitivinicola, messo a disposizione, da parte della famiglia di un nostro giovane collaboratore e la collaborazione della Cantina VIVALLIS per la sua vinificazione.

Inoltre prevediamo di realizzare una copertura esterna a servizio delle attività offerte dal ristorante "Le Formichine".

Sezione E: Situazione economica e finanziaria

Sul piano finanziario i principali indicatori esibiscono risultati positivi.

Infatti il rapporto fra le attività a breve rispetto alle passività a breve termine è sostanzialmente in pareggio.

Non esistono oneri finanziari sui ricavi di importo significativo. Non esistono di fatto passività a medio e lungo termine. Per tali motivi non esistono fattispecie di criticità.

Analisi dei fondi

Visto l'importanza del patrimonio quale strumento principale per il raggiungimento dello scopo dell'Ente e il perseguimento della relativa missione istituzionale-sociale si allega un prospetto che rappresenta le dinamiche di variazione del patrimonio netto. Si precisa comunque che in base ai criteri ai quali ci si è attenuti per la stesura dello Stato Patrimoniale, il patrimonio netto è stato ripartito tenendo conto della necessità di evidenziare la parte di patrimonio che risulta vincolata per disposizione da terzi, il Fondo di dotazione così come è stato calcolato al momento della privatizzazione dell'Ente e il patrimonio libero rappresentato dai risultati di gestione degli esercizi precedenti e di quello in corso.

A supporto dell'allegato prospetto rileviamo che:

Il **“Fondo di dotazione dell’Ente”** è di **€ 155.482**; tale valore è il risultato del versamento effettuato da due soci:

- Fondazione Famiglia Materna ETS con € 125.482,00 corrispondente all’80,705%;
- Cooperativa Sociale “Giuseppe Veronesi” con € 30.000,00 corrispondente al 19,295%.

Il **“Patrimonio vincolato”** che al **31/12/2023 risulta pari a € 0** comprende i contributi erogati da terzi, ovvero contributi o lasciti e donazioni che nel corso degli anni sono effettuate da terzi e dagli stessi vincolate ad acquisti o opere specifiche;

Il **Patrimonio libero, che al 31/12/2023 è pari a 7.563.**

Le informazioni richieste dall'articolo 2427, punto 7-bis del Codice Civile relativamente alla specificazione delle voci del patrimonio netto con riferimento alla loro origine, possibilità di utilizzazione e distribuibilità, nonché alla loro avvenuta utilizzazione nei precedenti esercizi, sono desumibili dalla nota integrativa.

Analisi costi e ricavi

Per fornire una raffigurazione ancora più analitica e permettere valutazioni ulteriori si è provveduto a riclassificare il conto economico a Valore della Produzione e a Valore aggiunto:

Schema Sintetico		
Descrizione	2023	2022
Ricavi delle vendite	712.506	559.632
Contributi in conto esercizio	42.650	73.664
Altri proventi	48.219	34.298
VALORE DELLA PRODUZIONE OPERATIVA	803.375	667.594
Costi esterni operativi	466.330	379.027
VALORE AGGIUNTO	337.044	288.567
Costi del personale	301.282	255.733
MARGINE OPERATIVO LORDO (MOL)	35.762	32.834
Ammortamenti e accantonamenti	27.477	9.204
Variazione costi delle rimanenze	-10.462	9.849
RISULTATO OPERATIVO	18.747	13.781
Risultato dell'area accessoria	-6.153	-8.137
Risultato dell'area finanziaria (al netto degli oneri finanziari)	256	14
EBIT NORMALIZZATO	12.850	5.658
Risultato dell'area straordinaria	0	0
EBIT INTEGRALE	12.850	5.658
Oneri finanziari	11.745	3.806
RISULTATO LORDO	1.104	1.852
Imposte sul reddito	0	0
RISULTATO NETTO	1.104	1.852

Prospetto di riparto del Valore aggiunto caratteristico netto

A) Remunerazione del personale	
Personale dipendente e non dipendente	
€	301.282
B) Remunerazione della Pubblica Amministrazione/Erario	
Imposte dirette e indirette	
€	-
C) Remunerazione del capitale di credito	
Oneri per capitali a breve termine	
€	11.745
D) Remunerazione del capitale proprio	
Dividendi e ristorni	
€	-
E) Remunerazione dell'azienda	
Variazioni delle riserve	
€	-
F) Liberalità esterne	
Donazioni e lasciti	
€	-

Indici di bilancio

Indice di Liquidità:	$\frac{A \text{ (Cred.V.so soci)} + BIII \ 2 \text{ (Cred.attivo Immobilizz.)} + C \ II \text{ (Cred.entro es.succ.)} + C \ III \text{ (Att. Fin. Non imm.)} + C \ IV \text{ (DISP.Liquide)}}{D \text{ (Deb. entro es.)} + E \text{ (Ratei e risc.passivi)}}$	= 5,01

Rapporto di Indebitamento:	$\frac{\text{Capitale Investito (Totale Attivo Stato Patrimoniale)}}{\text{Patrimonio Netto (Fondo di dotazione)}}$	= 3,51

Rotazione dei crediti in gg:	$\frac{\text{Media voce C II (Crediti Attivo Circolante)}}{\text{Ricavi delle vendite e delle prestazioni}} \times 360$	= 94,18 gg

Incidenza costo personale sul valore della produzione:	$\frac{\text{Costo del personale}}{\text{Valore della produzione}}$	= 0,38

Rovereto, 30 marzo 2024.

La Presidente
Conzatti Mariapia