

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
N. Rep. RUNTS	: 10135
Codice Fiscale	: 02255550226
Partita IVA	: 02255550226
Capitale sociale	: Euro 155.482 i. v.

BILANCIO SOCIALE AL 31 DICEMBRE 2024

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 4 dell'articolo 2 del D. Lgs. n. 112/2017 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. 112/2017;
- attività di ricezione turistica;
- attività agricole di coltivazione di materie prime come ortaggi e piante officinali;
- attività agricole di coltivazione dell'uva;
- 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. 112/2017.

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 ETS 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 annuo per il soggetto monocratico (Sindaco unico) incaricato al riguardo è di € 1.400,00.

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

I CCNL applicati al personale dipendente sono i seguenti:

- ALIMENTARI -ARTIGIANATO
- COOPERATIVE SOCIALI
- ALBERGHI – CONFCOMMERCIO

Contratto a tempo determinato – retribuzione lorda valore massimo € 1.451,00 valore minimo € 343,00.

Contratto a tempo indeterminato - retribuzione lorda valore massimo € 2.862,00 valore minimo € 695,00

Forza lavoro al 31 dicembre 2024.

	GENERE	INIZIALI	CCNL	TIPO CONTRATTO		SVANTAGGI	
1	M	A.M.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	FT		
2	F	A.N.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	PT		
3	F	F.V.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	PT		
4	M	G.M.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	FT		
5	M	G.G.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	PT		
6	F	L.T.	ALIMENTARI	DETERMINATO	PT	in carico ai serv. Sociali	
7	F	M.E.	SOC. COOP	INDETERMINATO	PT		
8	F	M.E.	ALIMENTARI	DETERMINATO	PT		
9	M	V.M.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	FT		
10	F	C.M.	ALIMENTARI	INDETERMINATO	PT		
11	F	A.M.	ALIMENTARI	DETERMINATO	PT	in carico ai serv. Sociali	
12	M	S.V.	ALBERGHI TURISMO	DETERMINATO	FT	inoccupato - no percorso lavoratore	A
13	F	A.M.	ALIMENTARI	TIROCINIO TDA	PT	in carico ai serv. Sociali	B - B2
14	M	C.M.		CO.CO.CO.		inoccupato - no percorso lavoratore // >50	A - D
15	F	F.R.		CO.CO.CO.			

Nove 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, quattro con contratto part-time a tempo determinato (di uno in tirocinio), uno con contratto di lavoro full-time a tempo determinato e due 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 50.000,00, 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. Simone Folgarait, nominato in data 13 maggio 2024.

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 / gestione vitigno in località Borgo Sacco.**

Nel corso del 2024 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.

Nel corso dell'anno si è perfezionato il contratto di locazione di un campo agricolo in località Borgo Sacco, a vocazione vitivinicola (nuovo impianto con vite Bronner, varietà dalla forte resistenza ai

principali funghi patogeni che quindi necessità di pochissimi trattamenti con prodotti naturali): nel 2025 dovremmo effettuare la prima vendemmia.

- **Laboratorio trasformati e sviluppo di nuovi canali di vendita.**

Con l'apporto di una specifica figura "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 2024 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. Grazie ai buoni rapporti di collaborazione maturati negli ultimi anni con COOP ALTO GARDA dal mese di novembre 2024 è iniziata la fornitura e la vendita dei prodotti trasformati a marchio ORTINBOSCO.

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 del fattivo apporto dei volontari di Amici di Famiglia e del servizio civile.

- **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: vendita prodotti e materie prime presso il bar bottega "La Corte"
- Tutto l'anno: condivisione progettuale e fornitura di materie prime in collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi
- 4/2/24: Carnevale di Pedersano, fornitura di crauti;
- 21/2/24: buone pratiche di agricoltura sociale: progetto Ortinbosco, Università eta libera (30 iscritti);
- 27/2/24: preparazione biscotti con 15 studenti dell'Istituto Alberghiero: progetto PAIM;
- 8/3/24: cena-degustazione pari opportunità e inclusione lavorativa di donne a rischio di emarginazione sociale;
- 30/4/24: visita guidata laboratori Ortinbosco (14 persone Ortosetap);
- 16/5/24: visita guidata laboratori Ortinbosco (22 ragazzi parrocchia Santa Caterina);
- 24/6/24: presentazione sambuco e servizio per la festa di chiusura anno dell'asilo nido "l'Aquilone "(120 partecipanti);
- 5/7/24: presentazione progetto Formichine e sue finalità con servizio catering (in occasione della mostra organizzata dall'associazione Alba Chiara);
- 10/08/24: degustazione pubblica dei prodotti a Nago per l'evento promosso dall'Associazione "San Vigilio"

- 27/9/24: presentazione progetto Ortinbosco in occasione della Giornata dell'accoglienza (organizzazione Comune di Rovereto)
- 1 e 2/10/24: presentazione progetti Ortinbosco e Formichine a 30 soci di Risto3
- Ottobre 24: evento di promozione realizzato presso il bar bottega "La Corte"
- 24/11/24: vendita e promozione dei prodotti per la raccolta fondi per progetti anti violenza presso COOP Alto Grada punti vendita di Riva e di Arco
- Novembre-Dicembre: vendita di prodotti a privati ed aziende nel periodo Natalizio
- 18/12/24: camminata di Natale per la pace con promozione prodotti Ortinbosco

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	04-feb
Università età libera	Buone pratiche di agricoltura sociale: progetto Ortinbosco	21-feb
Progetto PAIM	Preparazione biscotti: coinvolti 15 studenti dell'Istituto alberghiero di Rovereto	27-feb
Pari opportunità e inclusione lavorativa di donne a rischio di emarginazione sociale	Cena con presentazione dei progetti per il sostegno all'inserimento lavorativo di donne in situazione di svantaggio	8-mar
Il colloquio motivazionale con le donne vittime di violenza Centro Studi Erickson	Presentazione dei progetti di reinserimento lavorativo, con specifico affondo sul lavoro motivazionale, si sostegno ed orientamento di donne che escono da percorsi di violenza domestica	9-mar
tavolo di co- programmazione politiche sulla fragilità adulta del comune di Trento	Analisi dei bisogni emergenti al fine di pervenire alla delineazione di strategie per la presa in carico delle nuove fragilità adulte	06-giu 4-lug 23-set 10-ott
Evento-mostra Ass. Alba Chiara	In occasione dell'inaugurazione di una mostra, acquisto del servizio catering con proposta di breve presentazione del progetto Formichine	5-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	10-ago
Giornata dell'accoglienza - Comune di Rovereto	Presentazione progetto	27-set
Tavolo di quartiere Rovereto Centro	Illustrazione progetti e prodotti per concertazione iniziative per il Natale	5 e 11 nov

LABORATORI DEL FARE:

Cucina e Ristorante "LE FORMICHINE", Room&Relax e Caffè/Bottega "LA CORTE"

Nel corso del 2024, i laboratori di cucina solidale hanno proseguito la loro missione di inclusione sociale e lavorativa, accogliendo e gestendo 29 percorsi di tirocinio, coinvolgendo 28 persone, nello specifico: 19 tirocini presso il laboratorio di cucina, 5 presso il ristorante/bar, 2 presso il bar/Bottega "La Corte" e 3 presso il Room&Relax "La Corte".

L'anno 2024 ha segnato un'evoluzione con l'inserimento di due giovani uomini nei laboratori di cucina. In particolare, è stato accolto un giovane con Bisogni Educativi Speciali (BES), caratterizzato da un percorso di drop-out scolastico, e un altro appartenente alle categorie protette, per il quale è stata avviata un'osservazione preliminare in vista di un futuro tirocinio lavorativo (Legge 68/99).

Le donne che hanno partecipato ai laboratori "Le Formichine" provengono prevalentemente da comunità di accoglienza della Vallagarina o da situazioni di fragilità sociale. Inoltre, si è registrato l'ingresso di minori inviati dai servizi sociali, con l'obiettivo di avviare percorsi di formazione lavorativa per contrastare la dispersione scolastica e la mancanza di motivazione. Alcuni di questi giovani sono sottoposti a misure di messa alla prova.

Si è intensificata la collaborazione con la rete di supporto, coinvolgendo istituti scolastici, il Centro di Salute Mentale, gli educatori delle comunità di residenza, i colleghi di Gruppo 78 e gli enti giudiziari, al fine di costruire progetti di vita personalizzati per ciascuna beneficiaria. I laboratori si confermano un ambiente inclusivo, dove vengono promossi il lavoro di squadra, la socializzazione e il sostegno reciproco, indipendentemente dalla provenienza e dal progetto di vita individuale.

Nel 2024 presso il **bar/bottega "La Corte"** si è consolidato il percorso della formichina che nel 2023 aveva espresso il desiderio di diventare pasticciera. Oggi ha acquisito competenze nel settore e ottenuto un contratto di lavoro con responsabilità sempre crescenti. Il bar/bottega "La Corte" ha inoltre continuato a

fungere da vetrina per i prodotti "Ortinbosco" e di altre realtà solidali del territorio e nazionali. Da segnalare la significativa esperienza ancora in corso di una partecipante minorenni che ha intrapreso un percorso di tirocinio con risultati sorprendenti, superando le aspettative di scuola e famiglia.

Il **Room&Relax "La Corte"**, giunto al quinto anno di attività, offre opportunità di formazione nel settore dell'ospitalità, con particolare attenzione alla professione di cameriera ai piani. I tre tirocini attivati nel 2024 hanno avuto esito positivo, evidenziando l'acquisizione di competenze operative e trasversali, come la cura degli spazi e l'attenzione ai dettagli.

Nel 2024 **la cucina e il bar ristorante "Le Formichine"** ha accolto e gestito la formazione di n. 24 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:

	2024	2023	2022
eventi privati	14	15	10
catering		20	9
cene ristorante	2	6	5
asporto	16	6	22
TOTALE	32	47	46

	2024	2023	2022
n. pasti preparati cucina	40.732	42.532	47.079
n. pasti cucina Hospice	8.453	7.383	7.749
n. coperti ristorante	7.589	6.293	6.360

I laboratori del Fare si confermano pertanto anche quest'anno un'iniziativa di fondamentale importanza nel sostegno all'empowerment femminile e al reinserimento socio-lavorativo con duplice obiettivo:

- **Sviluppo di competenze operative:** Fornire alle partecipanti strumenti pratici per l'acquisizione di nuove professionalità, facilitando il loro accesso al mercato del lavoro.
- **Sostegno alla crescita personale:** Accompagnare le donne in un percorso di rafforzamento dell'autostima e della resilienza, prestando particolare attenzione alle loro vulnerabilità e ai bisogni individuali.

Il ruolo del tutor si è consolidato come elemento chiave dell'intervento, svolgendo una funzione di:

- **Orientamento e accompagnamento:** sostenendo le partecipanti nella definizione dei propri obiettivi professionali e personali.
- **Potenziamento dell'autoefficacia:** incoraggiando la fiducia nelle proprie capacità, promuovendo l'autonomia e l'iniziativa.
- **Mediazione e supporto:** facilitando la comunicazione e la risoluzione di eventuali difficoltà, incluse le barriere linguistiche.
- **Supporto sociale:** creando di un ambiente sicuro dove le partecipanti si sentano libere di esprimere le proprie difficoltà, e che possano trovare supporto.

La valutazione dell'intervento è stata condotta attraverso l'osservazione delle tirocinanti e i colloqui individuali e con la rete a supporto.

L'attività dei laboratori ha prodotto risultati significativi per l'acquisizione di competenze professionali (molte partecipanti hanno dimostrato un notevole progresso nell'apprendimento delle tecniche di sala/bar e cucina), ma anche a livello personale nel rafforzamento dell'autostima e della motivazione, nonché facilitando e migliorando l'inclusione sociale.

Di seguito l'outcome dei 28 percorsi attivati presso i laboratori del fare:

- 5 donne hanno trovato lavoro nel libero mercato.
- 3 tirocinanti sono state inserite in percorsi di formazione presso aziende del territorio.
- 1 ragazza è rientrata nel percorso scolastico.
- 12 tirocini proseguiranno nel 2025.
- 7 persone hanno interrotto il percorso:
 - 4 per motivi personali (salute, conciliazione familiare).
 - 3 per scarsa motivazione o condotte inappropriate.

	2024	2023	2022
n° progetti totali	29 tirocini (28 persone)	35 tirocini (33 persone)	33 tirocini (33 persone)
n° progetti avviati	22	21	22
n° progetti attivi al 31 dicembre	11	13	14
Ore di formazione erogate	10.282,50	12.195,50	13.244,50

“Casa Santel”

Casa Santel, acquisita in locazione dal comune Terre d’Adige, struttura di ricezione turistica adatta per l’accoglienza di gruppi, ubicata alle pendici della Paganella e vicinissima alle piste da sci, è stata forzatamente chiusa nel periodo della stagione invernale 2023/24, per impraticabilità della strada la cui asfaltatura è stata effettuata da parte del comune solamente nel mese di giugno 2024.

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. Al termine della stagione estiva e del loro tirocinio, sono state assunte presso altre aziende.

Al fine di acquisire delle competenze specifiche per la gestione del ramo alberghiero, prima di iniziare la stagione invernale 2024/25, si è definito un contratto di management alberghiero con la società “Turismo&Impresa sociale srl e incaricato Exaudi.it per la promozione e la commercializzazione dei servizi offerti dalla struttura.

COLLABORAZIONI E PROGETTI AFFINI

PROGETTO PAIM

Il progetto PAIM è un progetto sperimentale con il quale, attraverso la sua configurazione flessibile, si è voluto dare risposta a due sfide sociali provenienti dal territorio della Vallagarina e che riguardano la fascia giovanile (16-35 anni):

- 1) fornire percorsi di preparazione all’inserimento lavorativo a giovani che provengono da situazioni di vulnerabilità;
- 2) intercettare ed agganciare giovani con fragilità che non sono in carico a nessun servizio.

Si è quindi creato un ambiente d’ascolto e di supporto dove giovani provenienti con diverse fonti di segnalazione hanno avuto modo di partecipare a momenti di formazione di gruppo ed incontri individuali che li hanno portati a maturare le skills e la consapevolezza necessaria per mettersi in gioco nel campo lavorativo.

N° di giovani inseriti inviati* da:	18 (7 primo ciclo e 11secondo ciclo)
Servizio sociale Rovereto	3+2
Servizio sociale Vallagarina	0+1
Centri per l’Impiego (tda)	0+2
Progetto COPE	2+2
Istituti scolastici	1+2
Enti del terzo settore	1+2

**considerato l’ente che ha fatto richiesta di partecipazione al progetto ma alcuni di loro possono essere seguiti da più soggetti*

COLLABORAZIONE CON IL CENTRO PER L’IMPIEGO

I laboratori del fare, unitamente al centro socio-occupazionale, si confermano disponibili ad accogliere percorsi formativi rivolti a utenti appartenenti alle categorie protette, in collaborazione con il Centro per

l'Impiego di Rovereto. In tali contesti, viene richiesta ai tutor un'attività di osservazione finalizzata alla valutazione delle capacità e competenze dei beneficiari, propedeutica all'eventuale richiesta di una nuova profilazione, nonché la possibilità di fare il tirocinio al termine di un percorso di formazione teorica.

COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE

Durante l'anno, i laboratori del fare hanno accolto studenti provenienti dagli istituti scolastici della Vallagarina, offrendo opportunità di alternanza scuola-lavoro, tirocini curriculari e percorsi di didattica individualizzata con programmi personalizzati (Istituto Alberghiero, Opera Armida Barelli, UPT di Rovereto e CFP Veronesi-Made). Sono infatti stati attivati percorsi diversificati per studenti che, a causa di difficoltà nella frequenza scolastica, hanno avuto l'opportunità di partecipare a esperienze di "scuola on the job" presso i nostri laboratori, in alternativa alle lezioni teoriche.

In un caso specifico, l'alternanza scuola/lavoro ha permesso un monitoraggio tale che ha portato la scuola a sensibilizzare la famiglia dello studente verso una presa in carico da parte dei servizi sanitari di competenza.

Per la prima volta è stato inoltre richiesto il nostro contributo come misura alternativa alla sospensione scolastica per un ragazzo della scuola Opera Armida Barelli che ha "lavorato" presso la Bottega la Corte per un paio di settimane durante il periodo natalizio.

SVILUPPO RETI INTERNE ED ESTERNE

Nel 2024 si sono pressoché completate le azioni volte a 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 2024 in modo particolare.

- **Collaborazione con Alfio Ghezzi.**

La prosecuzione della straordinaria collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi, noto per il suo impegno a favore di una cucina sostenibile e di qualità che valorizza i prodotti del territorio, ha arricchito il team di Ortinbosco e contribuito a migliorare gli standard qualitativi dei nostri trasformati.

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 progetto e la nostra missione sociale 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 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.

- **Collaborazione con COOP ALTO GARDA**

Grazie ai buoni rapporti di collaborazione maturati negli ultimi anni con COOP ALTO GARDA dal mese di novembre 2024 è iniziata la fornitura, la promozione e la vendita dei prodotti trasformati a marchio ORTINBOSCO.

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;

In aggiunta a quanto dettagliato nel punto precedente si rileva il livello sempre più problematico e fragile del personale inserito nei vari laboratori 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 il personale dipendente (nel ruolo di formatore) e le donne in condizioni di svantaggio sociale sono coinvolti nel reparto cucina, nel bar ristorante Le Formichine, nell'orto sociale "Ortinbosco", nel vitigno, nel bar/Bottega "La Corte" e nel Room&Relax "La Corte".

In attuazione del decreto 7 settembre 2021, sono pianificate delle riunioni di verifica mensili con i dipendenti dell'area lavoro e settimanali tra la responsabile dell'area lavoro e gli addetti del laboratorio di cucina-ristorante.

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 influenzano l'andamento dei prezzi delle materie prime presenti sul mercato. In particolare, preoccupa il prezzo delle materie prime alimentari e di quelle energetiche, elemento oggi più che mai centrale, a causa dei forti shock causati prima di tutto dalla prosecuzione del conflitto in Ucraina, con le relative sanzioni alla Russia, poi dalle tensioni in Medio Oriente e ora dai dazi annunciati dal Presidente degli Stati Uniti d'America. A questo, si aggiunga un contesto caratterizzato da un elevato costo della vita, una debole domanda esterna e le difficoltà economiche di molte famiglie.

Tuttavia non si sono verificati impatti negativi rilevanti considerando la tenuta dei ricavi.

Per "Casa Santel" prevediamo la piena attività sia per la stagione estiva che di quella invernale: contiamo sul rispetto degli impegni assunti dal Comune Terre d'Adige sia per il mantenimento della strada di accesso sia per la realizzazione del nuovo skiweg.

Per il "laboratorio di cucina", il Risto Bar "Le Formichine", la bottega la Corte e il servizio di ristorazione presso Hospice di Trento, prevediamo l'elaborazione di un progetto di riorganizzativo complessiva dell'offerta "cucina e ristorazione" anche con il coinvolgimento del partner Risto3.

Come menzionato, il progetto di sviluppo dell'attività agricola si è concluso con la sottoscrizione di un contratto per l'utilizzo di un terreno a vocazione vitivinicola, con un nuovo vitigno con vite Bronner, messo a disposizione, da parte della famiglia di un nostro giovane collaboratore e la collaborazione della Cantina VIVALLIS per la sua vinificazione. Nel corso del 2025 avremo la possibilità di commercializzare le nostre prime bottiglie.

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 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 31/12/2024 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 31/12/2024 è pari a € 8.669.

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	2024	2023
Ricavi delle vendite	725.178	712.506
Contributi in conto esercizio	138.803	42.650
Altri proventi	51.687	48.219
VALORE DELLA PRODUZIONE OPERATIVA	915.668	803.375
Costi esterni operativi	527.098	466.330
VALORE AGGIUNTO	388.570	337.044
Costi del personale	335.711	301.282
MARGINE OPERATIVO LORDO (MOL)	52.859	35.762
Ammortamenti e accantonamenti	33.670	27.477
Variazione costi delle rimanenze	(4.442)	(10.462)
RISULTATO OPERATIVO	23.631	18.747
Risultato dell'area accessoria	(10.593)	(6.153)
Risultato dell'area finanziaria (al netto degli oneri finanziari)	439	256
EBIT NORMALIZZATO	13.477	12.848
Risultato dell'area straordinaria	0	0
EBIT INTEGRALE	13.477	12.848
Oneri finanziari	12.175	11.745
RISULTATO LORDO	1.302	1.103
Imposte sul reddito	0	0
RISULTATO NETTO	1.302	1.103

Prospetto di riparto del Valore aggiunto caratteristico netto

A) Remunerazione del personale	
Personale dipendente e non dipendente	
€	335.711
B) Remunerazione della Pubblica Amministrazione/Erario	
Imposte dirette e indirette	
€	-
C) Remunerazione del capitale di credito	
Oneri per capitali a breve termine	
€	12.175
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:	$\frac{A \text{ (Cred.V.so soci)+ BIII 2 (Cred.attivo Immobilizz.) + C II (Cred.entro es.succ.)+ C III (Att. Fin. Non imm.) + C IV (DISP.Liquide)}}{D \text{ (Deb. entro es.) + E (Ratei e risc.passivi)}}$	= 1,59

Rapporto di Indebitamento:	$\frac{\text{Capitale Investito (Totale Attivo Stato Patrimoniale)}}{\text{Patrimonio Netto (Fondo di dotazione)}}$	= 3,63

Rotazione dei crediti in gg:	$\frac{\text{Media voce C II (Crediti Attivo Circolante)}}{\text{Ricavi delle vendite e delle prestazioni}} \times 360$	= 117,50 gg

Incidenza costo personale sul valore della produzione:	$\frac{\text{Costo del personale}}{\text{Valore della produzione}}$	= 0,37

Rovereto, 30 marzo 2025.

La Presidente
Conzatti Mariapia