

POR PUGLIA 2014-2020 OT IX – AZIONE 3.2 – Avviso Pubblico PugliaSocialeIN – Imprese Sociali
Progetto: “Pizza INLab - Incubatore di Competenze Professionali e Lavoro” CUP: B42D2000060007

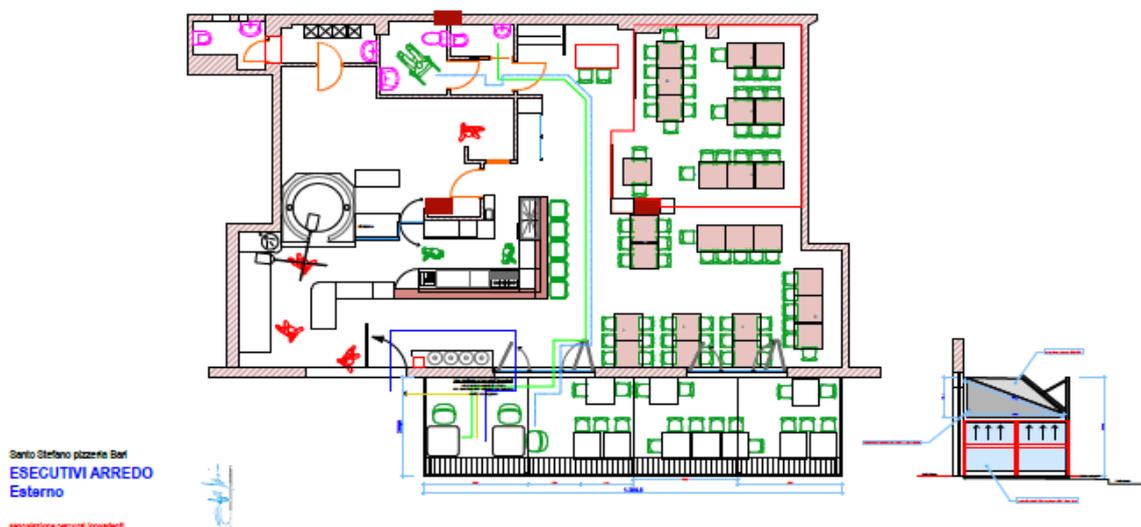
Impresa Beneficiaria: IL CAMMINO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE A R. L.

RELAZIONE TECNICA SULL'ATTIVITÀ SVOLTA

Prima fase: periodo luglio 2020 – settembre 2021

L'idea che ha dato vita all'esperienza progettuale è partita nel mese giugno 2020. Ha mobilitato le seguenti risorse interne alla Cooperativa Il Cammino ed esperti esterni che si sono occupate delle attività di valutazione opportunità di sviluppo di ramo di impresa e della progettazione dell'intervento:

- Luca Nenna presidente del CdA IL CAMMINO
periodo di coinvolgimento: luglio 2020
Attività: analisi di mercato e individuazione delle opportunità di investimento per sviluppo nuovo ramo d'azienda, progettazione generale e contatto con i partner di progetto.
- Francesco Marsico dipendente amministrazione e progettazione IL CAMMINO
Periodo di coinvolgimento: luglio 2020
Attività: Studio del bando, elaborazione proposta progettuale di dettaglio, individuazione risorse umane per garantire i livelli occupazionali previsti dal bando, elaborazione piano economico, predisposizione e trasmissione atti e adempimenti amministrativi necessari alla presentazione della proposta.
- Ditta Interior Progetting srl
Periodo di coinvolgimento: luglio 2020
Attività: progettazione tecnica, redazione planimetrie, rendering relativi alla struttura del dehor, agli arredi al percorso tattile per ciechi e ausili tecnologici per la disabilità.





Successivamente alla consegna del progetto “Pizza INLab - Incubatore di Competenze Professionali e Lavoro” avvenuta il 6 agosto 2020, con nota prot.n. 45228 del 26/10/2020 il Servizio Economia sociale, Terzo settore e investimenti per l’innovazione sociale della Regione Puglia comunicava l’ammissibilità formale del progetto e con successiva nota prot.n.54219 del 04/12/2020 l’approvazione definitiva ed il finanziamento dello stesso con l’attribuzione del CUP. A seguito della prima comunicazione, nel periodo novembre/dicembre 2020, si è dato corso alla formazione del personale interno (corso per pizzaioli) e ad effettuare spese per ausili tecnici ed informatici necessari alla fase iniziale del progetto, in particolare per la gestione delle comande e degli ordini on line per l’implementazione del servizio delivery che, in periodo di restrizioni dovute all’emergenza pandemica Covid-19, risultava la formula migliore per promuovere la nuova attività di ristorazione.



Nella fase iniziale di avvio intervento, l’impegno del personale interno alla cooperativa (supporto tecnico-amministrativo) e dei consulenti Studio tecnico Geom. Marcello Ritella e Ditta Interior Progetting srl si è concentrato sulla definizione delle voci del computo relativo alle lavorazioni da eseguire e sugli acquisti di attrezzature e arredi previsti dal progetto.

Avvio progetto

Con la comunicazione ufficiale dell’avvenuta approvazione del progetto (nota prot.n.54219 del 04/12/2020), è partita la macchina organizzativa per la realizzazione delle attività previste:

- presentazione istanza di SCIA/CILA presso lo SPORTELLO UNICO DELL'EDILIZIA (S.U.E.) di Bari ai sensi dell'art. 18-bis della legge n. 241/1990 in data 26/11/2020 Fascicolo 6.11-F15086 per l'avvio dei lavori;
- contatto con compagnia assicurativa per l'emissione della polizza fidejussoria,
- trasmissione documentazione integrativa richiesta dalla Regione Puglia propedeutica alla sottoscrizione del disciplinare,
- firma del disciplinare in data 17/02/2021.

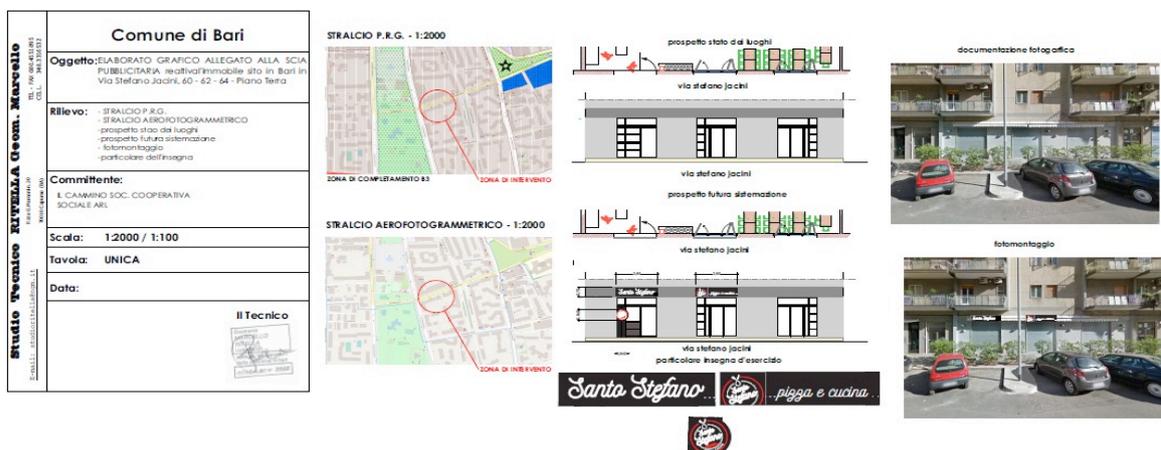
Nel mese di febbraio 2021 si è dato avvio alle attività preliminari di contatto con i fornitori per la valutazione dei preventivi relativi agli acquisti di beni e attrezzature, per la realizzazione del dehor esterno e per l'esecuzione dei lavori previsti dal progetto. Abbiamo concluso positivamente l'iter di concessione di occupazione suolo pubblico con il Comune di Bari e comunicato il nulla osta alla realizzazione della struttura esterna e l'avvio formale di progetto a Regione Puglia e partner:

- Comunicazione ai partner prot.n. 22/IC del 04/03/2021 di avvio progetto.
- Comunicazione alla Regione prot.n. 24/IC del 08/03/2021 di avvio progetto.

Personale interno e consulenze

Il personale interno alla cooperativa Il Cammino e la Ditta incaricata della gestione degli adempimenti burocratici legati a concessioni e autorizzazioni (Studio tecnico Geom. Marcello Ritella), si sono occupati dei seguenti aspetti:

- della Direzione e coordinamento delle squadre di lavoro nell'esecuzione delle opere previste,
- della redazione e gestione delle seguenti pratiche:
 - Dia Sanitaria e Scia per insegne e tende parasole
 - SCIA PUBBLICITARIA concessa dalla Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata UFFICIO PAESAGGIO E AMBIENTE, RECUPERO E RIUSO DEL TERRITORIO del Comune di Bari,



- istanza per Ampliamento dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande su area esterna pubblica giusta concessione di suolo pubblico concessa dal SUAP di Bari,
- Gestione procedure per contratto di smaltimento olii esausti con ditta specializzata
- Predisposizione e invio dichiarazione TARI al Comune di Bari

Per tutta la durata dell'intervento progettuale Il Cammino si avvale della consulenza di Dottore Commercialista Dott. Giuseppe Pascola per la tenuta della contabilità complessiva di progetto.

Realizzazione impianti e approvvigionamento attrezzature e arredi

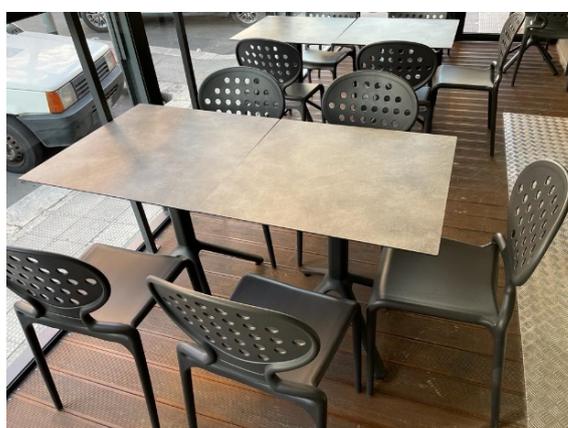
Dopo la valutazione dei preventivi pervenuti, si è proceduto con la conferma degli ordini e alla realizzazione:

- della struttura del dehor in ferro e vetro oscurato e antivero, pedana in legno, ombrelloni e gronda perimetrale antipioggia. Si è reso necessario provvedere anche alla copertura dell'ingresso del locale con tenda ombreggiante e antipioggia;
- dell'impianto elettrico con predisposizione filodiffusione e impianto di videosorveglianza

Nei mesi di aprile e maggio 2021 si è provveduto all'acquisto degli arredi. Il dehor risulta, quindi, completamente arredato, avendo optato per soluzione tavoli richiudibili combinabili tra di loro: è



stata infatti, eliminata dal progetto la panca perimetrale per poter disporre di maggiore superficie utile a favorire un maggiore distanziamento tra i posti a sedere.



La vetrina esterna dispone pannello circolare personalizzato con marchio del ristorante riportato anche su insegna murale posizionata nella parte superiore della parete fronte strada.

Contestualmente si è proceduto con l'approvvigionamento di molte delle attrezzature e materiali previsti da progetto (hotelerie, frigoriferi, installazione corpi luminosi) e con la realizzazione degli impianti (impianto multimediale e filodiffusione) in modo da poter utilizzare lo spazio del dehor per l'accoglienza dei clienti ed il servizio ai tavoli nel periodo estivo all'esterno.



Attività di comunicazione

Nel mese di marzo 2021 è partita la campagna di comunicazione con l'obiettivo di organizzare in maniera ottimale le informazioni sul locale già presenti in rete e sui social media e renderle più funzionali e mirate al target di riferimento.

Avendo già investito sulla costruzione della identità visiva, del marchio e la definizione del piano di marketing con società di consulenza (Eleonora Mariella), si è ritenuto vantaggioso procedere con l'affidamento dello studio e la gestione delle attività social alla stessa società.

Pertanto, si è proceduto alla:

- creazione del profilo Google per migliorare la geo localizzazione, la gestione dello stesso profilo e implementare le informazioni
- creazione del profilo facebook <https://www.facebook.com/santostefanobari/>
- creazione e gestione della campagna pubblicitaria
- creazione del profilo Instagram collegato al profilo facebook.

Incremento dell'occupazione

Con riferimento ai dati relativi all'incremento della occupazione, alla data del 30 settembre 2021, sono state assunte nell'organico della cooperativa n.18 nuove unità lavorative, di cui n.2 a tempo pieno e indeterminato. Il numero della componente femminile è di n.9 unità di cui una svantaggiata.

L'organico dedicato all'attività è così composto:

- n.1 Responsabile approvvigionamento e somministrazione con esperienza. Possessore di licenza per la somministrazione di cibi e bevande. Nel progetto ha ruolo di responsabile della scelta dei fornitori e dell'approvvigionamento materie prime e bevande. Contratto tempo indeterminato Part Time.
- n.1 Cuoco con contratto tempo determinato Part Time
- n.2 Aiuto cuoco con contratto tempo determinato Part Time
- n.1 lavapiatti. Selezionato all'interno dell'utenza SFA con contratto tempo determinato Part Time.
- n.1 lavapiatti con contratto tempo determinato Part Time
- n.1 Pizzaiolo con contratto tempo indeterminato Part Time
- n.1 Pizzaiolo con contratto tempo determinato Part Time
- n.2 Aiuto pizzaiolo con contratto tempo determinato Part Time
- n.6 Cameriere con contratto tempo determinato Part Time
- n.2 Fattorino con contratto tempo determinato Part Time

Sviluppo dell'attività

A partire da gennaio 2021 il locale funziona regolarmente con due aperture giornaliere: all'ora di pranzo e in serata. La realizzazione del dehor e l'implementazione del servizio di consegna a domicilio hanno sicuramente dato valore aggiunto all'intera attività:

- il primo offrendo alla clientela uno spazio all'aperto per le consumazioni fondamentali durante questo periodo di emergenza epidemiologica e che risulta strategico anche come potenziale attrattiva soprattutto nel periodo primaverile ed estivo;
- Il delivery, invece, ha favorito la diffusione e la capillarità del marchio Santo Stefano sul territorio cittadino. Si è dimostrato un ottimo strumento per promuovere l'immagine della cooperativa e far conoscere i prodotti della pizzeria in un periodo di forti restrizioni per i pubblici esercenti.

Seconda fase: periodo ottobre 2021 – ottobre 2022

Nel periodo oggetto della relazione l'attività di esercizio presso il ristorante-pizzeria Santo Stefano Bari della Cooperativa Il Cammino è proseguita regolarmente senza alcuna sospensione, sebbene interessata dal perdurare delle restrizioni dovute all'emergenza epidemiologica soprattutto nell'ultimi mesi del 2021 e primi del 2022. Nel corso del progetto si sono verificate, infatti, notevoli criticità dal punto di vista amministrativo e contabile causate dal persistere del periodo di emergenza sanitaria covid-19.

Come tutte le imprese, abbiamo riscontrato molte difficoltà nelle operazioni di contatto con i fornitori, a loro volta limitati nell'approvvigionamento di attrezzature, materiali e semilavorati. Costantemente ci venivano comunicati notevoli ritardi nelle consegne e questo ha provocato una sostanziale parcellizzazione delle forniture ed un allungamento dei tempi di gestione delle attività con una ricaduta in termini di maggiore impegno lavorativo sia per il personale amministrativo interno, sia per il personale incaricato alla gestione contabile degli interventi progettuali.

L'allungamento dei tempi progettuali è stato oggetto di richiesta di proroga del 11/07/2022 "al fine di portare a termine le ultime forniture previste nel progetto approvato", proroga concessa mediante nota r_puglia/AOO_192/PROT/ 13/07/2022/0004154.

Sviluppo del progetto

Durante il secondo periodo di realizzazione delle attività, il ristorante-pizzeria Santo Stefano ha visto una continua crescita di clientela. L'approvvigionamento si è esteso ad una pluralità di fornitori che permettono di avere una ampia scelta di materie prime e aggiungere periodicamente



nuovi piatti al menù. Si sono intensificati gli incontri con i referenti dei soggetti partner con i quali sarà possibile collaborare anche in futuro per la realizzazione di eventi tematici quali degustazione di olio EVO, vino, birra e cene al buio.

In questa fase sono stati portati a compimento tutti gli interventi previsti:

completamento dell'insegna – con la realizzazione del dehor si è provveduto ad adattare l'insegna allo spazio disponibile sulla parete, parzialmente occupato dalla copertura del dehor. E' stata realizzata una insegna lunga tutto il fronte superiore della parete (circa 15 metri) concentrando logo e pay off sulla parete corrispondente alla porta di ingresso al locale.



- Completamento dell'impianto di video sorveglianza – cablaggio impianto composto da DVR 8 Canali, Hard Disk, n.2 telecamere, UPS per alimentazione di emergenza, armadio Rack.



- Posizionamento di n.3 stufe elettriche per esterno a ridosso della parete del dehor. L'area riscaldata ci permette di offrire ai clienti un ambiente confortevole anche in autunno ed in inverno.

- Completamento dell'impianto multimediale con apposizione di pannelli fono-assorbenti e realizzazione di grigliati in legno. Questo intervento riduce fortemente l'effetto "rimbombo" all'interno e all'esterno del locale aumentando notevolmente la sensazione di confort dei clienti.



- Completamento dell'attrezzatura hardware per cassa e trasmissione contabilità: per consentire una più efficace comunicazione anche documentale tra il ristorante e la sede amministrativa e tra lo staff e la clientela nella gestione delle ordinazioni e dei feedback relativi all'esperienza al Santo Stefano di Bari, è stato necessario dotarsi di una postazione mobile (n.1 notebook) e di un NAS (sistema di archiviazione dati condivisa). Questo



sistema consente di sincronizzare e condividere file da remoto su qualsiasi sistema operativo, in maniera sicura, facilitando la collaborazione tra lo Staff del ristorante e quello della sede amministrativa. Presso la sede del ristorante, oltre al normale scontrino, in caso di richiesta viene emessa fattura di cortesia, dirottando presso la sede amministrativa della cooperativa le procedure per l'emissione della fattura elettronica. La presenza di una postazione operativa presso il ristorante, consente, inoltre, la condivisione di documenti, fogli elettronici e foto e materiale multimediale. Per mantenere operativo il sistema di condivisione, la cassa e la gestione degli ordini anche in caso di interruzione temporanea della fornitura di energia elettrica, abbiamo dotato la postazione con UPS (accumulatori a batteria).

- Realizzazione di gronda accessoria al dehor sulla parte perimetrale adiacente la parete dello stabile, al fine di evitare il gocciolamento di acqua piovana sulla parete interna al dehor.



- Completamento attrezzature con l'acquisto di macchina affettatrice per agevolare il lavoro in cucina.

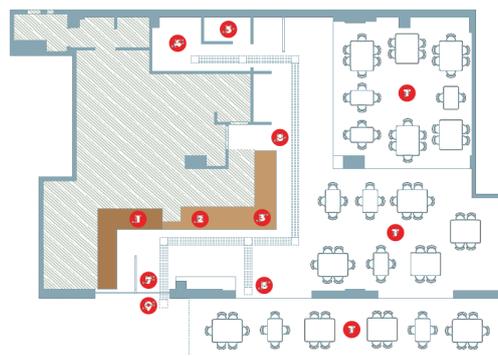


Per garantire l'efficienza dell'armadio climatico è stato necessario provvedere all'acquisto di un generatore di ozono posizionato al suo interno.

- Realizzazione di ausili dedicati ai non vedenti. Con l'aiuto dei referenti dei partner di progetto è stato possibile valutare la tipologia di strumenti più idonei a facilitare la fruizione degli spazi del locale ai disabili e adattarli allo "stile" del locale.

Si è quindi proceduto con la realizzazione di una

mappa tattile mobile
posizionata all'ingresso



- 1 Tu sei qui Ingresso
- 2 Bar
- 3 WC donne e disabili
- 4 Asporto
- 5 Cassa
- 6 WC uomini
- 7 Uscita di emergenza
- 8 Accesso al dehor
- 9 Pericolo uscita cucina
- 10 Percorso non vedenti
- 11 Zona Tavoli
- 12 Area personale

del locale e supporti in braille per l'accesso ai bagni. La mappa riporta la planimetria del locale, i punti critici e le vie di accesso ai servizi.

Personale interno e consulenze

Durante tutta la durata dell'intervento, l'assistenza contabile è stata garantita dal consulente della cooperativa Il Cammino Dott. Giuseppe Pascolla. A causa dei ritardi negli approvvigionamenti dovuti all'emergenza sanitaria, si è reso necessario parcellizzare le forniture e rivolgersi a nuovi fornitori, con un conseguente aumento del carico di lavoro nella registrazione e gestione della contabilità di progetto. Pertanto, nei primi mesi del 2022, si è reso necessario prolungare l'incarico di consulenza contabile fino alla fine del progetto.

Il supporto tecnico relativo alla redazione del documento di valutazione dei rischi per la sicurezza dei lavoratori, necessario per adeguare il precedente documento all'ampliamento e alla nuova organizzazione degli spazi comprensivi del dehor, è stata svolta dal Dott. Campanella Francesco.

Come previsto per legge, tutti i lavoratori hanno ricevuto la visita medica di idoneità al lavoro dal Dott. Campanella Giovanni medico competente della Cooperativa Il Cammino.

Il supporto tecnico - amministrativo è stato curato dal Dott. Francesco Marsico dipendente amministrativo e referente per la progettazione IL CAMMINO per l'intera durata del progetto.

Nel mese di marzo 2022 si è reso necessario integrare il numero di ore previsto per questa attività con n.56 ore. Tale incremento è stato effettuato nei limiti di spesa previsti dalla voce di budget. Nello specifico sono state svolte principalmente le seguenti attività: richiesta e valutazione preventivi, acquisti, rapporto con i fornitori/consulenti, predisposizione report e rendiconti periodici.

Incremento dell'occupazione

Nel periodo oggetto della relazione, come verificatosi nella gran parte degli esercizi del comparto della ristorazione, si è riscontrato un notevole turn over del personale. Lo staff operativo si è comunque stabilizzato nel tempo e, seppur vi è stata una leggera flessione nel numero complessivo dei lavoratori dovuto alla sospensione del servizio a pranzo, si rileva una maggiore stabilizzazione del personale (n.4 nuove trasformazioni a tempo indeterminato rispetto la periodo precedente) ed un incremento dei livelli salariali.

Alla data del 31 ottobre 2022 sono inserite stabilmente nell'organico della cooperativa n.15 unità lavorative (n.11 uomini e n.4 donne), di cui n.6 a tempo indeterminato.

L'organico dedicato all'attività è così composto:

- n.1 Responsabile approvvigionamento e somministrazione con esperienza. Possessore di licenza per la somministrazione di cibi e bevande. Nel progetto ha ruolo di responsabile della scelta dei fornitori e dell'approvvigionamento materie prime e bevande. Contratto tempo indeterminato full Time.
- n.1 Cuoco con contratto tempo indeterminato Part Time

- n.1 Aiuto cuoco con contratto tempo determinato Part Time
- n.1 lavapiatti con contratto tempo determinato Part Time
- n.1 Pizzaiolo con contratto tempo indeterminato full Time
- n.1 Pizzaiolo con contratto tempo indeterminato Part Time
- n.1 Aiuto pizzaiolo con contratto tempo determinato Part Time
- n.1 Cameriere con contratto tempo indeterminato Part Time
- n.1 Cameriere con contratto tempo indeterminato Part Time
- n.6 Cameriere con contratto tempo determinato Part Time

Formazione del personale

L'apertura ad una nuova area di servizi rivolti al mercato privato che potesse dare nuova linfa alle attività della nostra cooperativa, ci ha spinto a puntare su un concept fortemente innovativo, sia in termini manageriali sia strumentali, che consentisse ai nostri lavoratori, più e "meno abili", di seguire la propria vocazione e lavorare meglio. Il ristorante Santo Stefano Bari, grazie al finanziamento ricevuto, ha potuto dotarsi di attrezzature e macchinari all'avanguardia, sicuri e tecnologicamente avanzati, che richiedevano un trasferimento di know how necessario ai lavoratori già occupati e ai nuovi inserimenti (previsione già esplicitamente inserita nel progetto presentato e approvato). Grazie a tale trasferimento di know how, il personale ha potuto aggiornare le proprie conoscenze tecniche nella preparazione degli impasti con farine speciali, diventare efficiente, utilizzare al meglio e in modo corretto, non solo le materie prime, ma soprattutto i macchinari quali il forno rotante, i frigoriferi per lo stoccaggio e la lenta lievitazione della massa, le celle per la corretta conservazione degli alimenti usati in cucina, l'utensileria e le attrezzature oggetto dell'investimento finanziato e così rendere l'acquisto economicamente e materialmente efficace e funzionale alla proposta di progetto e sviluppo approvata

Attività di comunicazione

Nel periodo in esame è continuata la campagna di comunicazione con l'obiettivo di diffondere ulteriormente l'immagine del locale e creare maggiore interazione con i clienti attraverso la pubblicazione di post periodici sulle novità del menù, le preparazioni, l'origine dei prodotti, le iniziative child friendly e late-night dining.



E' stato realizzato un servizio fotografico professionale delle fasi di preparazione, macro dei piatti realizzati, momenti della consumazione e dettagli del locale pubblicato sui profili social del ristorante instagram [santo_stefano_bari](https://www.instagram.com/santo_stefano_bari) e facebook <https://www.facebook.com/santostefanobari/>

Variazione del quadro economico

Alla luce di quanto sopra esposto si riscontrano alcune variazioni nel piano di spesa preventivato in fase di candidatura del progetto. Tali variazioni sono state effettuate nei limiti consentiti dalle linee guida di rendicontazione, non presentano modifiche sostanziali alle attività di progetto approvate e non comportano variazioni nell'importo complessivo di progetto.

Segue PIANO ECONOMICO RIDETERMINATO con descrizione di dettaglio delle modifiche per ogni macrovoce di costo.

Triggiano, 17 agosto 2023

Il Legale rappresentante
e responsabile tecnico
Luca Nenna