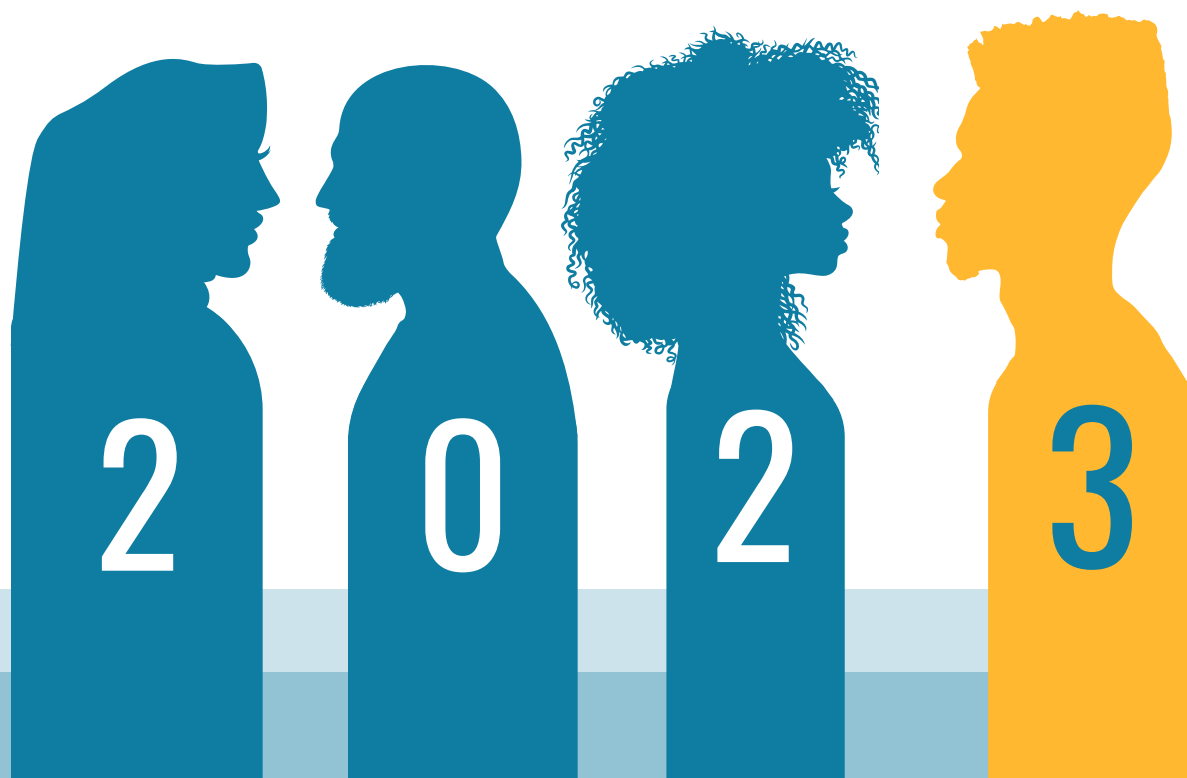


BILANCIO SOCIALE

FONDAZIONE NERVO PASINI - CUCINE ECONOMICHE POPOLARI





LE CEP & LA POVERTÀ IN ITALIA

Le CEP nascono e operano tuttora per **dare risposta ai bisogni primari delle persone in situazione di vulnerabilità**, sia sociale, relazionale o economica e per **promuovere l'empowerment** dei singoli, dei gruppi e della comunità sociale.

Molte delle persone che frequentano le CEP si trovano in stato di **povertà assoluta**, ovvero a cui **mancano le risorse sufficienti per assicurarsi i fabbisogni di base per vivere**: tra gli altri, acqua potabile sicura, cibo e servizi sanitari. Dalle indagini Istat si possono evidenziare i **principali fattori** incidenti sullo stato di povertà: **paese di origine, titolo di studio e condizione occupazionale**.

Con maggiore probabilità versa in condizioni di indigenza la persona che in Italia risulta essere straniera, titolare della licenza elementare e disoccupata.

LE STATISTICHE ISTAT SULLA POVERTÀ

Nel 2023 sono stati stimati **5,7 milioni** individui in povertà assoluta.
(9,7% della popolazione)

Veneto sotto la media nazionale (2022)

area geografica	incidenza povertà assoluta
Sud	11,7%
Mezzogiorno	10,7%
Nord Est	7,9%
Nord Ovest	7,2%
Centro	6,4%

Stranieri più poveri degli italiani (2022)

composizione familiare	incidenza povertà assoluta
Solo stranieri	28,9%
dove la persona di riferimento è in cerca di occupazione	35%
Solo italiani	6,4%
dove la persona di riferimento è in cerca di occupazione	8,1%

Istruzione e lavoro, protezione contro la povertà (2022)

titolo di studio*	incidenza povertà assoluta
Licenza elementare	13%
Licenza media	12,5%
Diploma di scuola superiore e oltre	4%

condizione professionale*	incidenza povertà assoluta
In cerca di occupazione	22,4%
Operaio e assimilato	15,7%
Dirigente, quadro e impiegato	2,6%

*della persona di riferimento della famiglia

fonte: Istat, Le statistiche dell'Istat sulla povertà, 25 ottobre 2023

DAL 1882 CI PRENDIAMO CURA DELLE PERSONE



“Amare, Operare, Sperare”

Stefania Etzerodt Omboni
(1839 - 1917)



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Formarsi alla relazione, le relazioni ci formano

Gli ospiti e le Cucine popolari di Padova hanno bisogno di tutti. Tutti in qualsiasi modo possono contribuire per aiutare e sostenere le Cucine e gli ospiti. Questa è una verità chiara ed evidente per tutti. Ma non tutti sanno che le Cucine hanno anche qualcosa da dare e da offrire. Gli ospiti non sono solo delle persone che hanno bisogno, ma l'incontro con gli ospiti diventa generativo e formativo per tutti. Alla luce dell'esperienza maturata in questi anni grazie al PCTO (percorsi competenze trasversali e orientamento - per i ragazzi delle scuole superiori) ci siamo resi conto che abbiamo tra le mani un capitale formativo. Grazie a Simone, un formatore aziendale che ci ha accompagnato in questi anni, abbiamo iniziato a proporci alla aziende e imprese quale luogo formativo. Non siamo degli esperti, non siamo un'agenzia formativa, ma abbiamo un capitale prezioso: la possibilità di far fare un'esperienza concreta di servizio a manager e collaboratori aziendali. L'ospite ha la grande libertà di non vedere il manager e il suo ruolo, ma vede le persone negli occhi. Non ha nulla da perdere e ci vede e guarda per quello che siamo. Questo incontro permette di abbattere barriere e pregiudizi, ma soprattutto ci fa da specchio e ci costringe a guardarci dentro, a lavorare su di noi, su chi siamo veramente e sulla nostra parte più interiore e profonda.

Nella *Lettera post sinodale del Vescovo Claudio*, dal n. 34 al n. 43, troviamo un forte invito a trovarci a leggere il Vangelo in piccoli gruppi. Nel Vangelo e attraverso il Vangelo andiamo alla sorgente della nostra identità e troviamo gli esempi concreti su come anche Gesù ha affrontato la complessità del suo tempo, la bellezza e la fatica delle relazioni, le resistenze e paure della gente, gli stereotipi e i pregiudizi. Guardando a Gesù troviamo lo stile e gli atteggiamenti con cui guardarci dentro e guardare alle persone che incontriamo.

In particolare ripenso all'incontro di Gesù con la donna Siro Fenicia (Mt 15,21-28). Gesù dopo un conflitto e una forte disputa era andato in un luogo solitario per staccare e stare da solo. Qui gli viene incontro una donna straniera e pagana, che chiede la guarigione della figlia. Gesù fa resistenza e non le dà ascolto e parola. Egli non le rivolge neppure la Parola. Ma questa donna è determinata e resiliente perché non sta chiedendo per sé, ma per sua Figlia. «*Signore aiutami*». Ora Gesù arrabbiato, reagisce male. «*Non è bene prendere il pane dei figli e darlo ai cagnolini*». (tradotto: non è bene prendere il pane per gli ebrei e darlo agli stranieri, considerati dei cagnolini) E la donna: «*È vero Signore, ma anche i cagnolini mangiano delle briciole che cadono dalla tavola dei loro padroni*». La donna è determinata e la sua insistenza alla paura di Gesù lo aiutano a cambiare prospettiva. «*Donna davvero grande è la tua fede. Avvenga per te ciò che desideri*». Questo incontro diventa decisivo per la vita di Gesù. Partito pensando che il suo ministero fosse per le pecore perdute della casa di Israele, grazie a questo e a tanti altri incontri matura la prospettiva che la sua missione è per tutti. E alla fine darà questo mandato ai suoi discepoli: «*andate in tutto il mondo ad annunciare il Vangelo*».

Le Cucine sono un'esperienza e un laboratorio dove poter concretamente formarci alle relazioni e dove le relazioni ci formano.

Don Luca Facco
Presidente della Fondazione Nervo Pasini

CHI SIAMO

FONDAZIONE NERVO PASINI

Fondazione di partecipazione autonoma con personalità giuridica, sottoposta alle potestà e alla vigilanza del Vescovo di Padova.

CUCINE ECONOMICHE POPOLARI

Opera pia per la fornitura di servizi base alle persone con vulnerabilità per promuovere la qualità della vita sociale, relazionale ed economica.

- Area sociale
- Area sanitaria
- Area volontariato
- Area educativa
- Area progetti, raccolta fondi e comunicazione
- Amministrazione
- Gestione magazzino
- Manutenzione della struttura
- Cucina e pulizia degli ambienti

COMUNITA' RELIGIOSA

5

Suore Francescane Elisabettine che vivono e collaborano nelle CEP

VOLONTARI

200

155 - servizio mensa
27 - servizio sanitario
12 - recupero alimentare
6 - servizio guardaroba

PERSONALE DIPENDENTE

15

Si occupano della gestione e del coordinamento dei diversi servizi

LA RETE

AZIENDE AMICHE



COLLABORAZIONI E PROGETTI SOCIALI



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA



BANCA GENERALI PRIVATE



COSA FACCIAMO

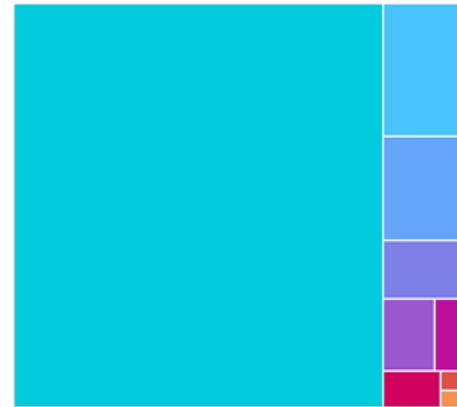
SERVIZI ALLA PERSONA: garantire i servizi di base

93.964

prestazioni totali nel 2023

+26%

prestazioni dal 2022 al 2023



SERVIZIO MENSA	81% (77.505 pasti distribuiti)
RICARICA CELLULARE	6% (5.930 ricariche della batteria)
SERVIZIO DOCCE	5% (4.645 docce)
SERVIZIO SANITARIO	3% (2.601 prestazioni medico-infermieristiche)
SEGRETERIATO SOCIALE	2% (1.939 colloqui)
SERVIZIO GUARDAROBA	1,4% (1.283 cambi d'abito)
SERVIZIO LAVANDERIA	1% (1.090 lavatrici)
DISTRIBUZIONE COPERTE	0,3% (282 coperte distribuite)
FERMOPOSTA	0,3 (252 lettere ricevute)

- + PRANZI DI SOLIDARIETÀ in collaborazione con una trentina di parrocchie
- + ASSISTENZA LEGALE in collaborazione con l'associazione *Avvocato di Strada*
- + CONSULENZA LAVORATIVA in collaborazione con varie realtà cittadine

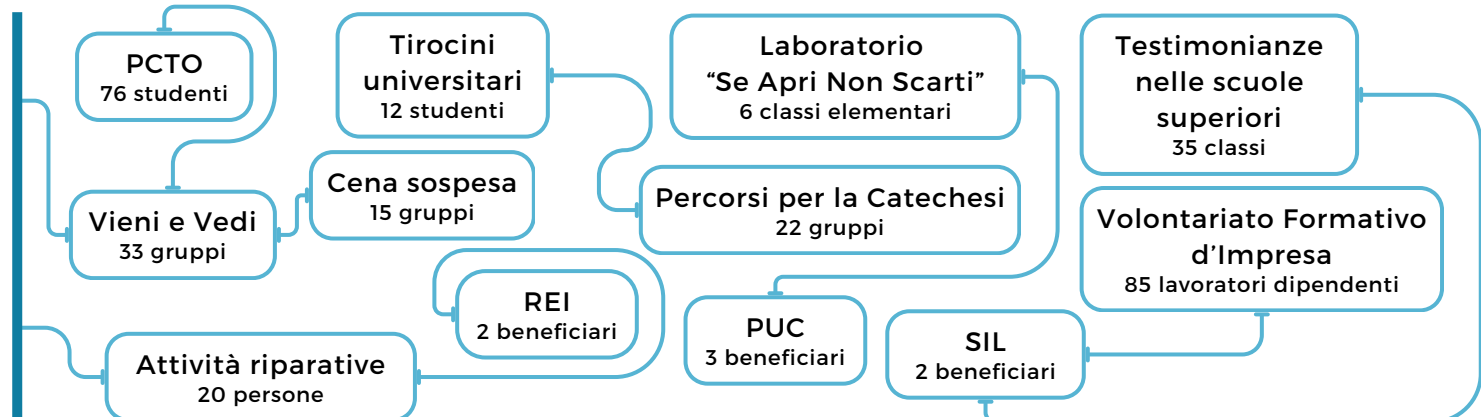
SERVIZI EDUCATIVI: farsi conoscere e abbattere i pregiudizi

oltre 1.800

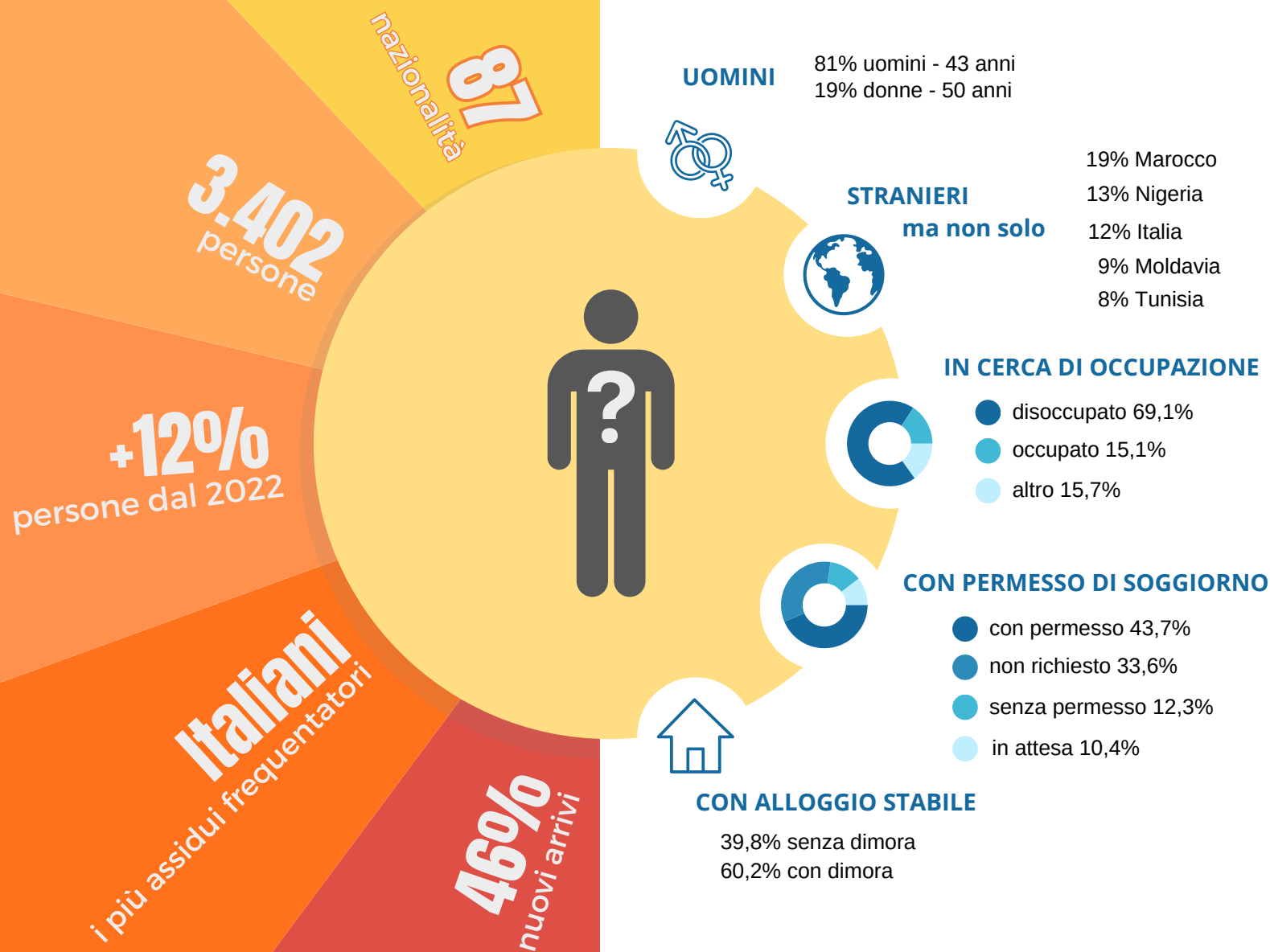
nuovi visitatori

96%

esprime un giudizio positivo



PER CHI LO FACCIAMO



COME LO FACCIAMO

VALORE ECONOMICO GENERATO

€ 499.008

offerte e donazioni

€ 250.609

ricavi per prestazioni e cessioni

€ 17.568

Altri ricavi e proventi

VALORE SOCIALE GENERATO

€ 317.200

valore del volontariato

€ 221.659

valore della merce recuperata

€ 124.687

valore della merce donata

CEP

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

€ 478.129

valore per il personale

€ 241.046

valore per i fornitori

VALORE SOCIALE DISTRIBUITO

€ 1.574.070

valore restituito agli ospiti

INDICE

01	INFORMAZIONI GENERALI	10	05	SITUAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA	43
	La nostra storia	11		Stato patrimoniale	45
	Mission e vision	12		Rendiconto di gestione	46
	Attività statutarie	14		Indici patrimoniali e finanziari	47
02	STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE	19		Valore economico generato e distribuito	49
	Sistema di governo e controllo	20	06	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	51
	Principali stakeholder	21	07	IMPATTO SOCIALE	54
	Analisi di materialità	23	08	APPENDICE	60
	Le CEP del futuro	24	09	INDICE DEI CONTENUTI GRI	65
03	PERSONALE DELL'ENTE	26	10	NOTA METODOLOGICA	66
	Personale dipendente	27			
	Volontari	29			
04	OBIETTIVI E ATTIVITÀ	32			
	Servizi alla persona	33			
	Servizi educativi	37			
	Gli ospiti	40			

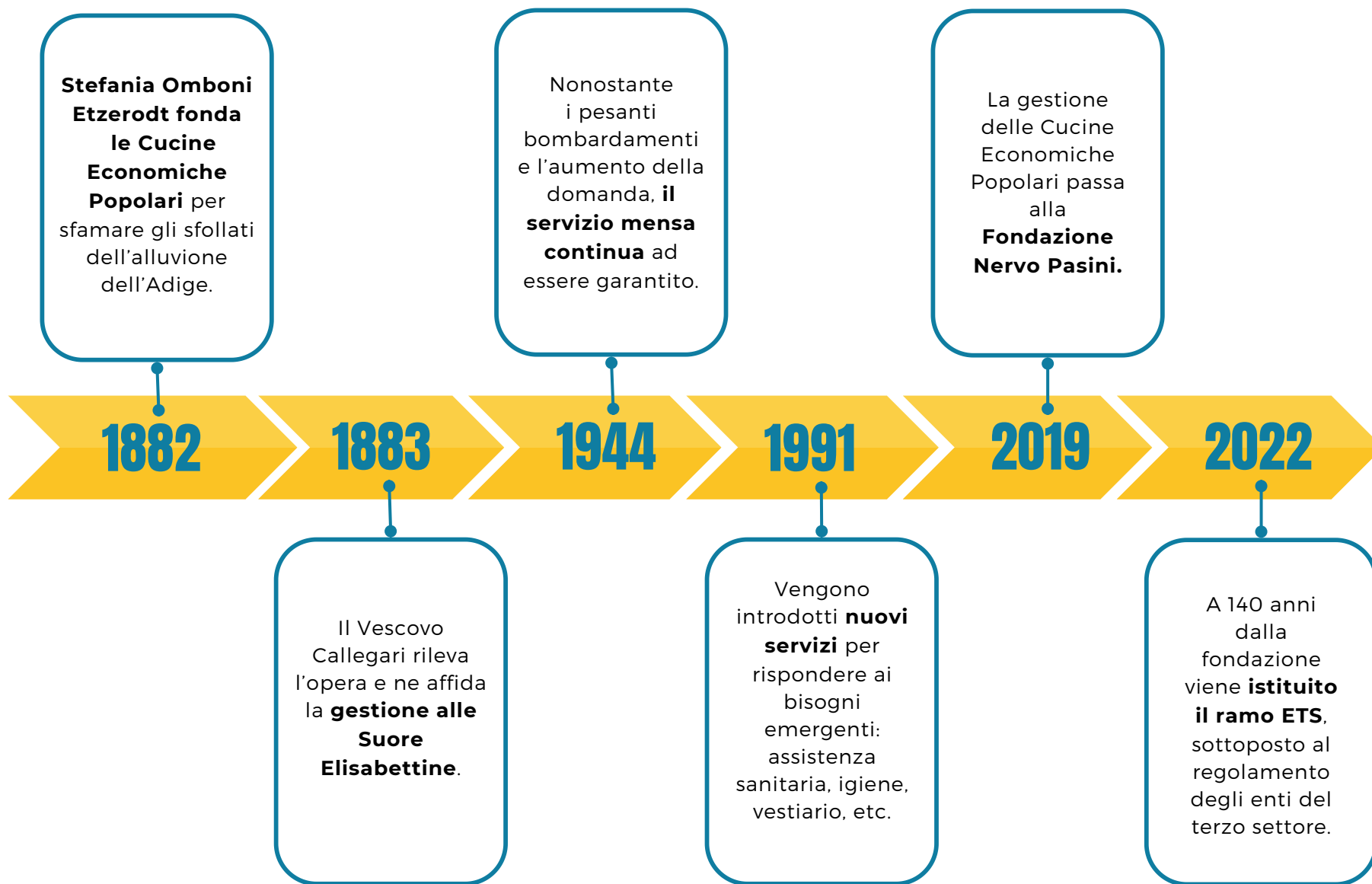
01 - INFORMAZIONI GENERALI

*«La **fraternità aperta**:
riconoscere, apprezzare
e amare ogni
persona **al di là della
vicinanza fisica, al di là
del luogo del mondo
dove è nata o dove
abita**».*

(Fratelli Tutti, 1)



LA NOSTRA STORIA



MISSION E VISION

FONDAZIONE NERVO PASINI

La **Fondazione Nervo Pasini** di Padova nasce il 18 giugno 2017 in seno alla Diocesi di Padova come pia fondazione autonoma con personalità giuridica, sottoposta alle potestà e alla vigilanza del Vescovo di Padova. Nel 2018 viene riconosciuta dall'ordinamento giuridico dello Stato italiano come **Fondazione di partecipazione** con sede legale in via Niccolò Tommaseo 12, 35139, Padova (PD).

Si tratta, infatti, di un ente senza scopo di lucro, il cui obiettivo principale è **l'accoglienza, l'assistenza e la promozione della persona** che si trova in una situazione di grave marginalità.

La Fondazione Nervo Pasini concretizza la sua azione di carità mediante le Cucine Economiche Popolari, opera ultracentenaria della Chiesa di Padova, gestita in collaborazione con le Suore Terziarie Francescane Elisabettine.



Mission

La Fondazione ha l'ambizione di promuovere e sperimentare percorsi di **welfare generativo** attuando una sinergia tra attori del profit, del non profit e delle pubbliche amministrazioni.

La Fondazione si pone come traguardo la professionalizzazione delle proprie attività avviando dei **percorsi di crescita formativa** dei dipendenti e dei volontari.

La Fondazione si pone l'obiettivo di mettere in **relazione virtuosa** una pluralità di soggetti per contribuire al reperimento di risorse indispensabili alla soddisfazione dei bisogni degli ospiti della struttura.

Vision

La Fondazione vuole essere un'officina **di cultura e di riflessione** con l'intento di fungere da sprono per lo sviluppo di nuove politiche pubbliche che vadano nella direzione di favorire la **partecipazione sociale e la cittadinanza attiva** delle persone con vulnerabilità.

Altresì la Fondazione vuole essere un cantiere concettuale e culturale per l'individuazione di **traiettorie innovative** di gestione del fenomeno della povertà, dell'emarginazione, dell'immigrazione con un approccio che si ispiri ai **modelli inclusivi e sostenibili**, sostenuti dalle più recenti evidenze scientifiche e dalle Istituzioni riconosciute a livello nazionale e internazionale, in collaborazione con tutte le istituzioni del territorio.

MISSION E VISION

CUCINE ECONOMICHE POPOLARI



Mission

Le CEP si impegnano a realizzare **servizi di qualità** e capaci di favorire la **qualità della vita**: la conoscenza della persona, la **personalizzazione dell'accoglienza e dei servizi**, l'avvio di rapporti imperniati sul **rispetto dei diritti umani**, stanno alla base dell'operato quotidiano e della costruzione di percorsi co-costruiti che puntano alla promozione delle potenzialità individuali e delle traiettorie di partecipazione sociale più complessiva. Le CEP operano **in sinergia e cooperazione con le varie realtà territoriali** per dare vita a una rete di supporto ricca e articolata e promuovere contesti inclusivi capaci di valorizzare ogni persona al suo interno.

Vision

Le CEP hanno come vocazione la **risposta ai bisogni delle persone con vulnerabilità** per promuovere la qualità della vita nelle sue diverse declinazioni, sociale, relazionale, economica.

Le CEP vogliono essere **luogo di inclusione e di promozione** della stessa nel contesto sociale di riferimento, luogo che testimonia la capacità di **dare valore all'eterogeneità**, enfatizzare le unicità, **mettere al centro la condivisione** di momenti significativi della vita, promuovere concezioni e riflessioni incentrate sulla dignità umana e sul valore di relazioni multiple e inclusive.

Le CEP hanno l'obiettivo di **rendere percorribili per tutti e tutte i percorsi di cittadinanza attiva**, con l'intento di far superare una visione individualistica ed egocentrica della vita e di promuovere visioni e stili di vita imperniati su accoglienza, inclusione, solidarietà, sostenibilità, giustizia sociale.

ATTIVITÀ STATUTARIE

SERVIZI ALLA PERSONA



MENSA
77.505 pasti



GUARDAROBA
1.283 cambi
282 coperte



SERVIZIO
SANITARIO
2.601 prestazioni



FERMOPOSTA
252 lettere



DOCCE
4.645 accessi



RICARICHE
CELLULARE
5.930 ricariche



LAVANDERIA
1.090 lavatrici



SEGRETERIATO
SOCIALE
1.939 colloqui



PRANZI DI
SOLIDARIETÀ
29 parrocchie

Altri progetti e
collaborazioni

Assistenza Legale

Consulenza Lavorativa

ATTIVITÀ STATUTARIE

SERVIZI ALLA PERSONA

MENSA

Permette ai soggetti meno abbienti di consumare un **pasto sano e caldo**, in un ambiente pulito, riservato e accogliente.

FERMOPOSTA

Permette alle persone senza dimora di **far arrivare la posta alle Cucine** ritirandola poi presso la struttura stessa.

LAVAGGIO VESTITI

Offre la possibilità agli ospiti che non dispongono di un'abitazione di poter **lavare i propri indumenti**, i quali verranno riconsegnati asciutti e ripiegati.

GUARDAROBA

Prevede la **distribuzione di abiti, calzature e coperte** alle persone che ne hanno necessità.

SERVIZIO DOCCE

Garantisce agli ospiti la possibilità di **lavarsi** ed effettuare altre operazioni di **cura della persona**.

SEGRETERIATO SOCIALE

Offre **accoglienza e orientamento** per far fronte a molteplici e svariate richieste.

SERVIZIO SANITARIO

Offre **prestazioni mediche e infermieristiche** a coloro che hanno difficoltà di accesso al Servizio Sanitario Nazionale, garantendo così il diritto fondamentale alla salute.

RICARICA CELLULARE

Offre la possibilità di **caricare il cellulare** in un luogo sicuro e protetto.

PRANZI DI SOLIDARIETÀ

La domenica e festivi, in concomitanza con il giorno di chiusura settimanale delle CEP, **una trentina di parrocchie si alternano per garantire un pasto caldo** a chi lo richiede.

Altri progetti e collaborazioni

Assistenza Legale

In collaborazione con Avvocato di Strada ODV si vuole garantire la tutela dei diritti delle persone senza dimora offrendo **consulenza gratuita ad opera di avvocati volontari**.

Consulenza Lavorativa

Offre **consulenza e indirizzo alle varie realtà che si occupano di inserimento lavorativo**, potenziando la rete dei servizi territoriali non sempre facilmente fruibile dagli ospiti delle CEP, vuoi per propria fragilità o per parziale conoscenza della complessa organizzazione della nostra società.

ATTIVITÀ STATUTARIE

SERVIZI EDUCATIVI



PCTO
76 studenti



VOLONTARIATO
FORMATIVO
D'IMPRESA
85 dipendenti



ATTIVITÀ
RIPARATIVE
20 persone



REI
2 persone



PUC
3 persone



SIL
2 persone



TIROCINI
UNIVERSITARI
12 studenti



TESTIMONIANZE
SCUOLE SUPERIORI
35 classi



SE APRI
NON SCARTI
6 laboratori



CENA
SOSPESA
15 gruppi



VIENI E VEDI
33 gruppi



CATECHESI
22 gruppi

ATTIVITÀ STATUTARIE

SERVIZI EDUCATIVI

PCTO

Percorso rivolto agli **studenti delle scuole superiori** per sviluppare competenze trasversali e multidisciplinari nelle aree umanistiche, sociali e di **cittadinanza attiva**.

REI

Il **Reddito di Inclusione Attiva** è una misura regionale per il contrasto alla povertà finalizzata all'**inclusione attiva di persone prese in carico dai Servizi Sociali Territoriali** in collaborazione con una rete di soggetti partner pubblici e privati.

TIROCINI UNIVERSITARI

Possibilità di svolgere tirocini universitari al fine di **agevolare le scelte professionali** mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro.

CENA SOSPESA

L'iniziativa permette di **pranzare o cenare assieme agli ospiti delle CEP** con la possibilità di lasciare un'offerta per coloro che non riescono a contribuire per il pasto.

VOLONTARIATO FORMATIVO D'IMPRESA

Esperienza di volontariato per i lavoratori dipendenti delle aziende aderenti, strutturata in un percorso formativo esperienziale, tramite la quale potenziare le proprie *soft skills* in un contesto positivo e stimolante.

PUC

Progetti Utili alla Collettività a favore di persone beneficiarie dell'**Assegno di Inclusione** tramite presa in carico da parte dell'Ente di riferimento che abbiano aderito a un percorso personalizzato di attivazione e di inclusione sociale e lavorativa.

TESTIMONIANZE NELLE SCUOLE SUPERIORI

L'iniziativa prevede una serie di **incontri con i ragazzi delle scuole superiori** per sensibilizzarli sui temi della povertà e della marginalità.

VIENI E VEDI

Visita guidata negli ambienti delle CEP per far conoscere le Cucine da una nuova prospettiva.

ATTIVITÀ RIPARATIVE

Possibilità di svolgere **lavori di pubblica utilità, messa alla prova** (anche dal Tribunale dei Minori), **affidamento in prova** ai servizi sociali e programma di trattamento per **semilibertà**.

SIL

Servizio di Inserimento Lavorativo tramite tirocini di **inclusione sociale** a favore di soggetti con fragilità socio-sanitaria mirati all'inserimento e/o al reinserimento socio-lavorativo e alla riabilitazione sociale attraverso il lavoro.

SE APRI NON SCARTI

Laboratorio per le classi III, IV e V delle scuole primarie sulla **cultura dello scarto in ottica sia ecosostenibile sia sociale** e di cittadinanza attiva.

CATECHESI

È una forma di **catechesi esperienziale**, in collaborazione con l'Ufficio Annuncio e Catechesi della Diocesi di Padova, indirizzata soprattutto ai ragazzi che riceveranno i Sacramenti e alle loro famiglie o ai gruppi di fraternità.

ATTIVITÀ STATUTARIE

Oltre alle attività statutarie vengono organizzate anche iniziative e progetti che contribuiscono non solo all'autofinanziamento della Fondazione ma anche alla sensibilizzazione della cittadinanza sulla realtà delle Cucine.

Si riassumono le attività principali proposte nel corso del 2023:

- **Guardacheroba:** un'iniziativa per valorizzare l'abbigliamento e gli accessori da donna e da uomo ricevuti e non adatti agli ospiti delle CEP tramite un mercatino dell'usato a offerta libera e consapevole;
- **RegalArte:** mostra d'arte di opere donate da artiste e artisti padovani (associazione Artisti Momart, Xearte e Artemisia) che rimangono in vendita ad enti e privati;
- **Cene di solidarietà:** cene aperte alla cittadinanza organizzate in sede alle Cucine Economiche Popolari con lo scopo di diffondere un senso di solidarietà;
- **Corsi di pasticceria e di cucina:** attività per far conoscere le Cucine attraverso attività "alternative" i cui contributi di iscrizione sono devoluti al finanziamento delle CEP.

La Fondazione e le CEP partecipano e organizzano iniziative di varia natura per la promozione dell'organizzazione:

- "Storie di Rifugiati" in collaborazione con Refugees Welcome Italia;
- "Accogliere l'Atteso" – Fratel Michael David Semeraro;
- Spettacolo teatrale "Un canto di Natale" (Il Fantaghirò);
- Lotteria di Natale;
- Partecipazione ad eventi:
 - Giornata di Raccolta del Farmaco;
 - Festa Provinciale del Volontariato;
 - Notte dei Senza Dimora;
 - Raccolta alimentare "Dona la Spesa";
- Banchetti sul sagrato di chiese parrocchiali;
- Testimonianze in incontri pubblici;

e molte altre ancora...

02 - STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE

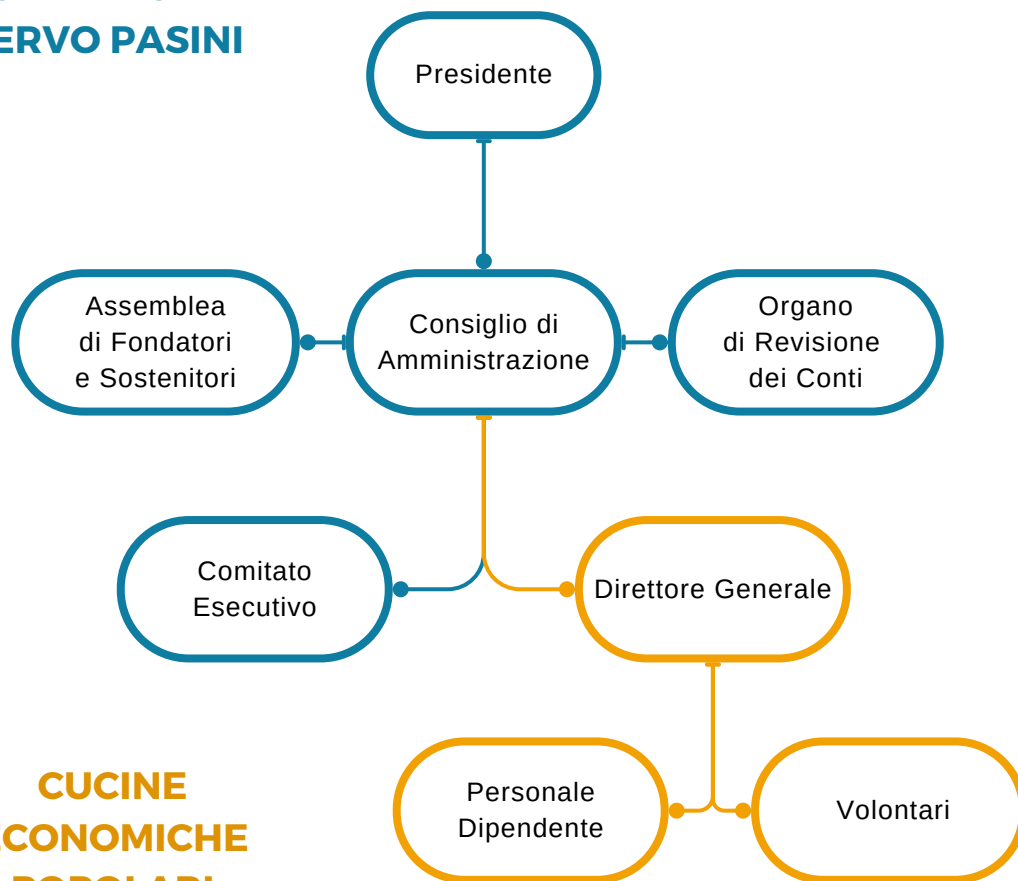
*«Oggi tutto si può
produrre, dissimulare,
modificare.*

*Così le persone o le
situazioni che hanno ferito
la nostra sensibilità o ci
sono risultate sgradite
oggi semplicemente
vengono eliminate nelle
reti virtuali, costruendo un
circolo virtuale che ci isola
dal mondo in cui viviamo».*

(Fratelli Tutti, 47)



FONDAZIONE NERVO PASINI



CUCINE ECONOMICHE POPOLARI

Alle Cucine Economiche Popolari è presente una comunità di 5 suore Francescane Elisabettine che vive e contribuisce alla gestione operativa e amministrativa della struttura,

Consiglio di Amministrazione

[Prima nomina: 30 settembre 2021 | durata : 4 anni]

Don Luca Facco - *Presidente*
 Massimo D'Onofrio - *Vicepresidente*
 Suor Albina Zandonà - *Consigliere*
 Silvana Bortolami - *Consigliere*
 Laura Nota - *Consigliere*
 Roberto Baldo - *Consigliere*
 Bruno Cacciavillani - *Consigliere*
 Enrico Zannini - *Consigliere*
 Roberto Baldin - *Consigliere*

Assemblea di Fondatori e Sostenitori

[24 membri | durata a tempo indeterminato]

Organo di Revisione dei Conti

[Prima nomina: 31 dicembre 2021 | durata: 4 anni]

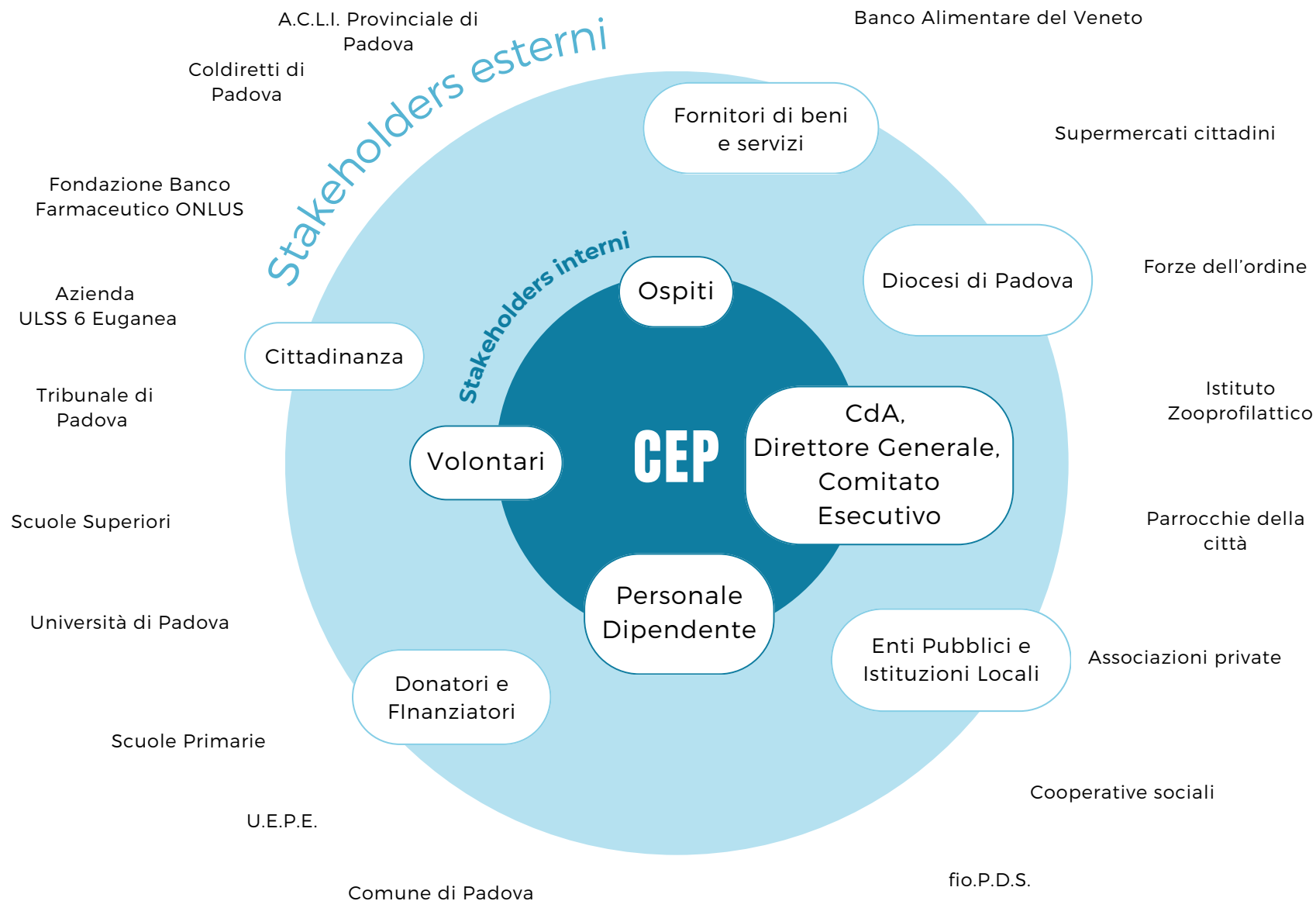
Dante Carolo - *Revisore*
 Andrea Fagarolo - *Revisore*
 Chiara Beghetto - *Revisore*

Direzione Generale

[Prima nomina: 30 settembre 2021]

Suor Albina Zandonà - *Direttrice Generale*

PRINCIPALI STAKEHOLDER



Si definiscono *stakeholder* tutti i soggetti privati, gruppi ed organizzazioni che, **direttamente o indirettamente, influenzano o vengono influenzati dall'operato della Fondazione.**

Si è fatta una distinzione tra stakeholder **interni**, ovvero i soggetti che operano all'interno della Fondazione e con cui questa si relaziona quotidianamente (apparato operativo e ospiti) e stakeholder **esterni**, che influenzano in maniera indiretta ma pur sempre decisiva le attività della Fondazione.

Tra gli stakeholder esterni alcuni si distinguono per la portata del loro contributo e pertanto vengono coinvolti nei processi progettuali e/o decisionali (Diocesi, cittadinanza, finanziatori, etc.).

Della restante moltitudine con cui la Fondazione si interfaccia se ne evidenziano alcune.

Le Cucine sono soci fondatori di **FIO.PSD** (Federazione Italiana degli Organismi per le Persone Senza Dimora).

Da un paio d'anni le CEP hanno intrapreso un percorso di "Coprogrammazione e Coprogettazione", coordinato dal Settore Servizi Sociali del **Comune di Padova**, che ha prodotto le seguenti iniziative:

- Coprogettazione e Cogestione per i Servizi Diurni con la costituzione di un RTS;
- Coprogettazione Stazioni di Posta e Centri Servizi (PNRR);
- Tavolo di coordinamento per Piazzetta Gasparotto;
- Tavolo sull'Inclusione (Accoglienza Invernale);
- Progetto Food Truck.

Nel 2023 si è costituita una rete di ambulatori veneti gestiti da Enti del Terzo Settore, di cui il Servizio Sanitario delle CEP fa parte.

Le Cucine promuovono il lavoro di rete e collaborano con diverse realtà del territorio, pubbliche e private, sia per quanto riguarda la fornitura di generi alimentari (**Federazione Provinciale Coldiretti, ACLI Provinciale, Banco Alimentare Veneto, supermercati cittadini**) e presidi sanitari (**Azienda ULSS 6 Euganea,**

Fondazione Banco Farmaceutico), sia per quanto riguarda le collaborazioni in ambito sociale (**Cooperative sociali, parrocchie, associazioni private**, etc.).

Convenzioni e collaborazioni attive:

- **Università di Padova:** collaborazione che coinvolge tesisti e tirocinanti di diverse facoltà;
- **Scuole Superiori:** tramite i progetti PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) i ragazzi possono avvicinarsi alla realtà delle Cucine Economiche Popolari;
- **UEPE** (Ufficio per l'Esecuzione Penale Esterna) di Padova: persone condannate, soggette all'affidamento in prova ai servizi sociali, hanno la possibilità di svolgere lavori di pubblica utilità presso la Fondazione;
- **Tribunale di Padova:** la Fondazione si rende disponibile ad accogliere coloro che sono sottoposti a lavori di pubblica utilità e messa alla prova;
- **USSM** (Ufficio Servizio Sociale Minorenni) di Venezia: i minorenni e gli infra venticinquenni entrati nel circuito penale minorile hanno la possibilità di svolgere delle attività riparative presso la Fondazione;
- **Azienda ULSS 6 Euganea:** esiste un protocollo d'intesa per l'assistenza sanitaria ad indigenti italiani e stranieri;
- **Fondazione Banco Farmaceutico onlus:** fornitura di farmaci attraverso eventi come la Giornata di Raccolta del Farmaco, Recupero dei Farmaci Validi e Donazioni Aziendali.

ANALISI DI MATERIALITÀ

Attraverso l'analisi di materialità si intende **individuare i temi rilevanti**, ovvero gli aspetti che possono ragionevolmente essere considerati importanti nell'**impatto economico, ambientale e sociale** della Fondazione o nell'influenzare le decisioni degli stakeholder.

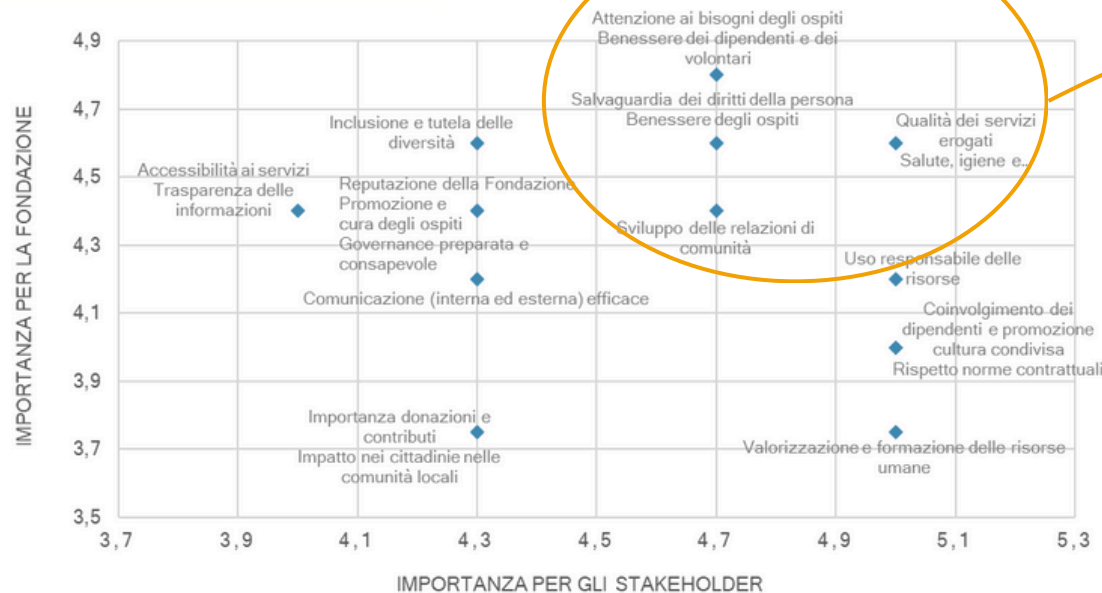
Nel corso del 2021 è stato quindi somministrato un questionario per poter identificare sia i temi rilevanti per la Fondazione, sia quelli considerati decisivi per gli stakeholder.

Le valutazioni offerte dai primi hanno consentito di **definire i temi materiali per la Fondazione**, mentre i giudizi dati dai secondi hanno contribuito a **definire l'importanza degli stessi per gli stakeholder**.

L'indagine ha portato alla formazione di una matrice di materialità dove figurano **20 temi materiali** ordinati su una **scala da 1 (irrilevante) a 5 (decisivo)** secondo la pesatura rispettivamente data dalla Fondazione (ordinate) e degli stakeholder (ascisse). Nei successivi capitoli si renderà l'impegno speso dalla Fondazione e dalle CEP nel miglioramento dei servizi rispetto questi stessi temi.

La matrice di materialità risulta valida anche per la successiva analisi del 2023 ma, in un'ottica di continuo miglioramento, viene integrata da un'analisi sulle opinioni degli ospiti, presentata nelle prossime pagine.

MATRICE DI MATERIALITÀ



I temi di maggiore rilevanza di per la Fondazione e gli stakeholder sono:

- **Qualità dei servizi erogati;**
- **Salute, igiene e sicurezza degli ambienti;**
- **Attenzione ai bisogni degli ospiti;**
- **Benessere dei dipendenti e dei volontari;**
- **Salvaguardia dei diritti della persona;**
- **Benessere degli ospiti;**
- **Sviluppo di relazioni di comunità.**

A settembre 2023 è stato comunicato alla cittadinanza il **trasferimento delle Cucine presso i locali del Tempio della Pace entro marzo 2026**. Si tratta di un'occasione per dare al servizio CEP non solo un impianto più funzionale ma anche una **nuova interpretazione sociale, integrandolo nel contesto cittadino**.

È stato quindi intrapreso un **processo di ascolto** degli stakeholder delle Cucine Economiche così da avere una fotografia complessiva di bisogni, opinioni e desiderata che possano guidare il Consiglio Direttivo nella progettazione delle CEP del Futuro.

L'indagine si è mossa partendo dalla mappatura dei bisogni e dalle priorità degli **ospiti**, in quanto primi fruitori degli spazi delle Cucine. Sulla base di questa prima indagine sono stati interpellati anche **stakeholder interni** (operatori, volontari e CdA) ed **esterni** (sostenitori, Tavolo Inclusione, soggetti istituzionali) per rilevare il loro punto di vista in merito le opinioni degli ospiti, la loro disponibilità a contribuire e la loro percezione delle CEP nella città di Padova. Infine, si è approfondito il punto di vista della **cittadinanza** in merito al tema della povertà, la conoscenza diffusa delle CEP e la disponibilità a contribuire all'organizzazione.

Ad ottobre 2024 verrà organizzato un convegno aperto alla città di Padova dove verranno presentati i risultati della ricerca. Maggiori informazioni saranno disponibili nelle piattaforme social.



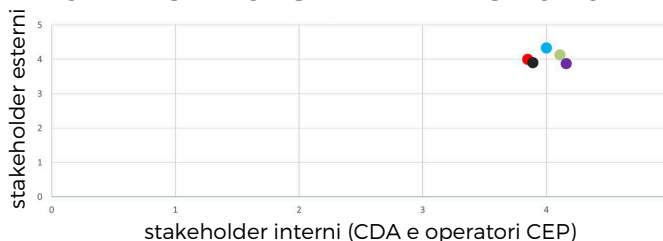
Di seguito vengono presentate tre matrici con la funzione di evidenziare l'ordine di priorità definito dagli stakeholder esterni e interni rispetto le proposte fornite dagli ospiti nella prima fase dell'indagine (scala da 1 - irrilevante a 10 - decisiva).

Rispetto agli **interventi strutturali** i due gruppi presentano delle posizioni molto vicine: *cura dell'aspetto estetico e simbolico, miglioramento dell'atmosfera e rimozione delle barriere architettoniche* hanno ottenuto una valutazione più alta.

In merito alle **attività che gli ospiti vorrebbero svolgere durante i momenti di attesa** emerge una congruenza rispetto ai punti di vista, con qualche eccezione. Risultano maggiormente rilevanti l'accesso a *informazioni su corsi e manuali per imparare la lingua italiana, la disponibilità di un pc per la stesura di CV e ricerca lavoro* (relativamente più importante per gli stakeholder interni) e di *materiale informativo su dormitori e altre soluzioni abitative*.

Nella matrice delle priorità per i **servizi di cui gli ospiti vorrebbero disporre nelle nuove Cucine** emergono opinioni discordanti. Tra gli stakeholder esterni ottengono un punteggio più alto *supporto per disbrigo pratiche e documenti e supporto nella redazione di CV e ricerca lavoro*, mentre la *predisposizione di un deposito bagagli* è stato valutato come prioritario soprattutto tra gli stakeholder interni.

PRIORITÀ RISPETTO AGLI INTERVENTI STRUTTURALI



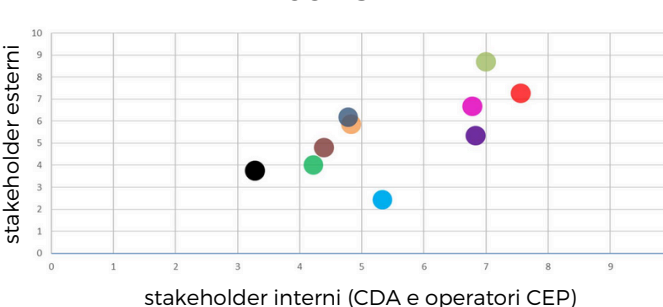
- cura dell'aspetto estetico e simbolico degli spazi
- miglioramento dell'atmosfera (luce, ventilazione, temperatura...)
- rimozione barriere architettoniche
- miglioramento delle condizioni di attesa all'esterno della struttura
- accesso alla mensa ad un pubblico più ampio

PRIORITÀ RISPETTO LE ATTIVITÀ DURANTE I MOMENTI D'ATTESA



- disporre di un pc per stesura cv e ricerca lavoro
- materiali di sensibilizzazione su alcol dipendenza e tossicodipendenza
- bacheca con posizioni lavorative aperte
- ricevere informazioni su corsi di italiano e manuali per stranieri
- materiale informativo su dormitori e altre soluzioni abitative
- disporre di libri, riviste e giornali
- ricevere informazioni sull'educazione alimentare
- televisore per guardare il telegiornale
- disporre di un telefono a gettoni
- macchinetta del caffè

PRIORITÀ RISPETTO L'IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI SERVIZI



- spazio di attesa aperto anche quando non sono erogati i servizi
- presenza di uno psicologo
- deposito bagagli da utilizzare mentre si usufruisce di un servizio
- attività di orientamento al lavoro
- supporto nella redazione di cv e ricerca lavoro
- infermeria in cui trascorrere la giornata quando si è malati
- supporto per il disbrigo pratiche e documenti
- supporto spirituale
- possibilità di ricevere la posta
- consulenza legale

03 - PERSONALE DELL'ENTE

«Il mettersi seduti ad ascoltare l'altro, caratteristico di un incontro umano, è un paradigma di atteggiamento accogliente, di chi supera il narcisismo e accoglie l'altro, gli presta attenzione, gli fa spazio nella propria cerchia».
(Fratelli Tutti, 48)



Il **personale dipendente**, insieme ai volontari e alle volontarie, rende concreta **l'erogazione dei vari servizi**, con il fine ultimo di rispondere ai bisogni delle persone beneficiarie della loro azione, facendo attenzione alle necessità delle singole persone nel rispetto della dignità di ciascuno.

AREE DI LAVORO

Il personale dipendente si occupa della gestione e il coordinamento dei diversi servizi. Ad ogni operatore **è assegnata la supervisione e l'amministrazione di specifici settori**:

- AREA SOCIALE
- AREA SANITARIA
- AREA VOLONTARIATO
- AREA EDUCATIVA
- AREA PROGETTI, RACCOLTA FONDI, COMUNICAZIONE
- GESTIONE MAGAZZINO
- MANUTENZIONE DELLA STRUTTURA
- AMMINISTRAZIONE
- CUCINA E PULIZIA DEGLI AMBIENTI

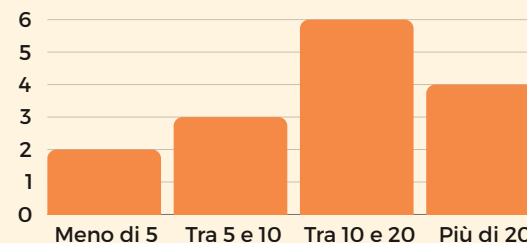
A COLPO D'OCCHIO

I lavoratori dipendenti sono 15, per lo più persone di sesso maschile con un'età media di **50 anni** e impegnate **alle CEP da oltre 10 anni**.

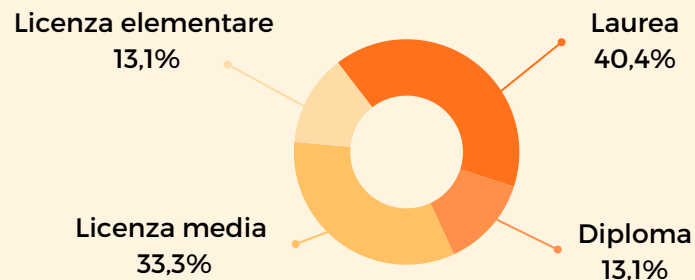
SESSO ED ETÀ MEDIA



ANNI TRASCORSI PRESSO LA FONDAZIONE



TITOLO DI STUDIO



METODO DI RETRIBUZIONE

La maggior parte del personale dipendente rientra nella categoria di contratto **operaio C1**, con alcuni **B2**, un **A3** e un **A2**.

Le **differenze salariali** sono **minime**: il rapporto tra lo stipendio minimo (1512,66€) e quello massimo (1834,03€) è di 0,82.

Inoltre, tutti i membri che formano **la Dirigenza non ricevono nessuna retribuzione**.

Stipendio minimo	Stipendio massimo	Rapporto min/max
1.512,66€	1.834,03€	0,82

CORSI DI FORMAZIONE

La Fondazione è attenta alla formazione dei propri lavoratori ponendosi come traguardo la professionalizzazione delle proprie attività avviando dei **percorsi di continua crescita formativa**. A tal fine, ogni anno si realizzano corsi di aggiornamento in tema di sicurezza sul luogo di lavoro, antincendio, primo soccorso, HACCP e corsi di formazione per il proprio personale su temi ad hoc e incontri di riflessione in gruppo con l'intento di aumentare la consapevolezza soggettiva in materia sociale:

- **Ciclo di incontri Fio.psd:**
 - "Lo spazio di relazione tra l'operatore e la persona senza dimora. La pedagogia della divergenza e la fragilità come risorsa" - Alessandro Tolomelli;
 - "La rappresentazione delle persone senza dimora nella comunità" - M. Floriana Grassi;
 - "Costruire servizi inclusivi e capacitanti attraverso approcci partecipativi" - Lucia Fiorillo;

- LEPS, programmi e strumenti per intervenire nella grave emarginazione adulta: sfide e opportunità - Agnese Ciulla e Paolo Moreschi;
- **Ricerca lavoro** - CPI di Padova;
- **Comunicazione e Social Network** - Francesca Rampin;
- **Corso Rotary Academy 2023:**
 - "Introduzione al Fundraising: sfatare i luoghi comuni per costruire una corretta strategia" - Marianna Martinoni (Terzofilo);
 - "La cassetta degli attrezzi del fundraising: conoscere i principali strumenti." - Marianna Martinoni (Terzofilo);
 - "Dalla strategia alle Campagne di fundraising: il 5 per mille e il Natale" - docente: Chiara Schiavon (Terzofilo);
 - "Il Crowdfunding con il CSV di Padova e Rovigo: strumenti e metodologie" - Silvia Aufiero (CSV Padova e Rovigo);
 - "Come progettare una campagna di crowdfunding di successo" - Alessia Mocci, Campaign Manager di Ginger;
 - Raccontare il crowdfunding con contenuti efficaci e una strategia di comunicazione coinvolgente" - Alessia Mocci, Campaign Manager di Ginger;
- **Campagna crowdfunding** - Idea ginger;
- **Il Bilancio Sociale degli ETS tra conformità normativa e innovazione sociale** - Confini Online;
- **Regime fiscale e contabile di associazioni ETS: cosa c'è da sapere** - Confini Online.

I volontari sono persone che mettono il proprio tempo e le proprie capacità a servizio del bene comune, **in modo gratuito e con soli fini di solidarietà**. Il loro servizio integra e supporta quello svolto dal personale dipendente.

I NUMERI

I volontari risultanti al 31/12/2023 sono **200**, divisi nei vari servizi offerti dalla Fondazione:

- 155 per il servizio mensa
- 27 per il servizio sanitario
- 12 per il recupero alimentare
- 6 per la distribuzione del vestiario e guardaroba.

Rispetto all'anno precedente ci sono stati **69 nuovi volontari** a fronte di 28 volontari che non hanno più prestato servizio presso le CEP.

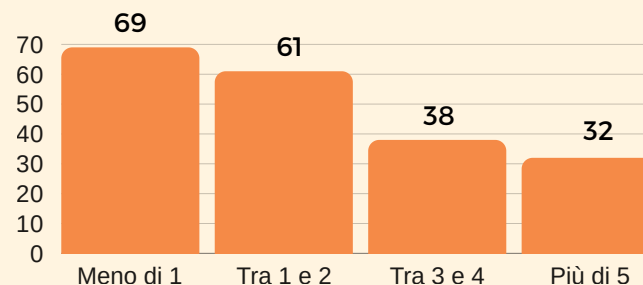
La frequenza e durata del servizio presso le CEP sono variabili. Molto dipende dalla disponibilità del volontario, spesso legata alla condizione occupazionale, all'età e ad altri fattori personali.

A COLPO D'OCCHIO

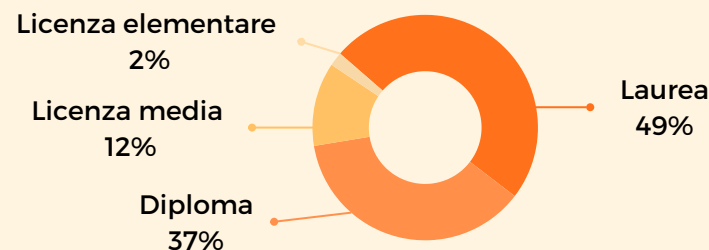
SESSO ED ETÀ MEDIA



ANNI TRASCORSI PRESSO LA FONDAZIONE



TITOLO DI STUDIO



IL RUOLO DEL VOLONTARIATO

Il **sistema di volontariato** su cui può far affidamento la Fondazione è di fondamentale importanza. Senza i volontari e le volontarie, che **dedicano sé stessi, il loro tempo e le loro energie**, le Cucine non riuscirebbero ad operare in maniera così efficiente ed essere così presenti per le persone che si trovano in una situazione di marginalità economica, sociale e relazionale.

Durante il loro servizio i volontari e le volontarie si impegnano a creare con le persone che frequentano le Cucine **rapporti improntati al rispetto, accoglienza, non giudizio, comprensione per favorire un clima sereno** in cui ciascuno possa stare bene ed essere riconosciuto nella sua dignità di persona. Fondamentale è anche il ruolo che i volontari giocano nel **favorire la presenza alle Cucine di persone non povere e non emarginate**: l'accesso della cittadinanza evita la ghettizzazione delle Cucine stesse e permette di far conoscere la realtà anche all'esterno così da cambiare l'immaginario negativo e combattere i pregiudizi.

Ai volontari si affiancano anche **professionisti** che gratuitamente offrono consulenza e prestazioni di vario genere alla Fondazione. Ne fanno esempio informatici per la creazione del sito internet, psicoterapeuti e professori per la formazione degli operatori, commercialisti e professori universitari per la rendicontazione e la stesura del Bilancio Sociale, etc.

Si riconosce, inoltre, il contributo di coloro che gratuitamente sostengono la Fondazione attraverso piccoli lavori di manutenzione o prestazioni per far fronte alle necessità quotidiane.



L'IMPATTO DEL VOLONTARIATO

Di seguito si riassume in tabella il numero dei volontari impiegati per ogni servizio e le **ore svolte** presso le cucine in una "**settimana tipo**", al fine di far emergere il grande **contributo che i volontari offrono con il loro operato**.

	numero volontari							ore giornaliere per servizio	tot ore
	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	tot		
Pranzo	11	11	11	11	11	11	66	2	132
Cena	9	9	9	9	9	9	54	1,5	81
Medici	1	1	1	1	1	1	6	2	12
Infermieri	1	1	1	1	1	1	6	2,5	15
Farmacisti	-	2	-	1	-	-	3	2	6
Recupero alimentari	2	2	2	2	2	-	10	2	20
Distribuzione vestiario	1	2	2	2	1	-	8	3	24
Altro *									15
									305

È stato stimato che se la Fondazione volesse retribuire i volontariati come se fossero suoi dipendenti, un'ora **costerebbe in media 20,00 €** (fonte Regione Veneto). Considerando che in una settimana vengono offerte in media **305 ore di servizio** (e quindi 6.100,00€), in un anno la Fondazione avrebbe un **risparmio di circa 317.200,00 €** grazie al volontariato.

* altre attività con cadenza meno strutturata:

Vieni e Vedi (1 ora); Catechesi (3 ore); sensibilizzazione nelle scuole (1 ora); Guardacheroba (4 ore); raccolta alimentare (2 ore); varie (4 ore)

04 - OBIETTIVI E ATTIVITÀ

«Ogni giorno ci viene offerta una nuova opportunità, una nuova tappa. Non dobbiamo aspettare tutto da coloro che ci governano, sarebbe infantile.

Godiamo di uno spazio di corresponsabilità capace di avviare e generare nuovi processi e trasformazioni. Dobbiamo essere parte attiva nella riabilitazione e nel sostegno delle società ferite».

(Fratelli Tutti, 77)



Il cuore delle Cucine si trova nei 12 servizi offerti agli ospiti per garantire le necessità di base, a partire dall'alimentazione e l'accesso ad acqua pulita e sicura fino all'inserimento nel mondo del lavoro.

Dal 2019 le Cucine Economiche Popolari si avvalgono in un **gestionale** (Ospoweb) che raccoglie le schede informative di ogni ospite che accede alla struttura. Per poter usufruire dei servizi, infatti, l'utente deve prima sostenere un colloquio conoscitivo con uno degli operatori: l'intenzione è di offrire uno **spazio di ascolto alla persona** in un ambiente riservato e parallelamente di raccogliere le informazioni anagrafiche e tracciare un quadro generale della situazione lavorativa, alloggiativa e sanitaria. In un secondo momento all'ospite viene fornito un **tesserino identificativo** che deve essere presentato all'operatore di turno in ingresso, permettendo così di registrare automaticamente quando e a quali servizi la persona fa accesso.

Il **nome è la nostra identità** che ci contraddistingue e contribuisce alla definizione della nostra personalità. Per questo tutto il personale è attento a chiamare ogni persona con il proprio nome per farla sentire considerata e riconosciuta.

L'estratto del 2023 di seguito fornito è costruito a partire proprio dai dati forniti da questo sistema ed è possibile compararlo all'anno precedente senza dover contare gli effetti della pandemia che invece ha negativamente influito sugli accessi e numero di servizi offerti negli anni precedenti.

La Fondazione e le Cucine quotidianamente si impegnano per la realizzazione di un futuro sostenibile spaziando dalla lotta alla povertà al contrasto allo spreco delle risorse naturali, in linea con le aspirazioni dell'Agenda 2030.



SCONFIGGERE LA POVERTÀ

- 1.2 Ridurre la quota di uomini, donne e bambini di tutte le età che vivono in povertà in tutte le sue forme.
- 1.4 Assicurare che tutti gli uomini e le donne, in particolare i più poveri e vulnerabili, abbiano all'accesso ai servizi di base.



SCONFIGGERE LA FAME

- 2.1 Porre fine alla fame e garantire a tutte le persone, in particolare ai poveri e le persone più vulnerabili un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente per tutto l'anno.
- 2.2 Porre fine a tutte le forme di malnutrizione.



SALUTE E BENESSERE

- 3.8 Conseguire una copertura sanitaria universale, compreso l'accesso ai servizi essenziali di assistenza sanitaria di qualità e a medicinali di base per tutti.



ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

- 6.2 Ottenere l'accesso a impianti sanitari e igienici adeguati ed equi per tutti e porre fine alla defecazione all'aperto.



LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

- 8.5 Garantire un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione.
- 8.8 Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati e i precari.

SERVIZIO MENSA

La mensa è il servizio originario delle CEP. Qui le persone meno abbienti hanno la possibilità di consumare un **pasto sano e caldo**, in un ambiente pulito, riservato e accogliente.

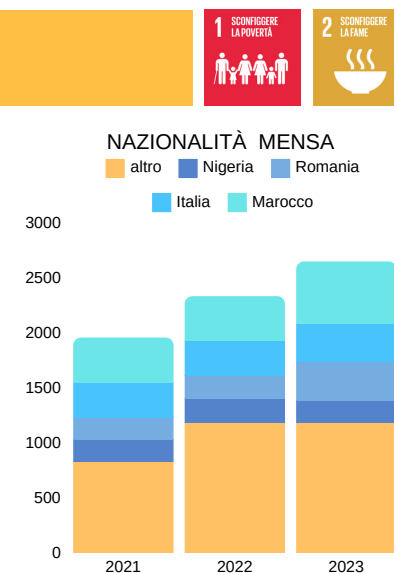
Orari: pranzo dal lunedì al venerdì 11:30-13:30; cena dal lunedì al venerdì 18:00 – 19:00.

Risorse impiegate: si alternano per l'esecuzione dei vari ruoli

- circa 150 volontari per la distribuzione dei pasti e servizio in sala;
- 12 volontari per il recupero freschi;
- 1 volontario/operatore all'ingresso;
- 2 operatrici per la preparazione dei pasti, lavaggio piatti e pulizia della cucina;
- 1 cuoco professionista.

Modalità di accesso: libera, previa esibizione del tesserino delle CEP; il servizio è gratuito per coloro che esibiscono il buono pasto rilasciato da Caritas diocesana (per gli italiani) e Pane del Poveri (per gli stranieri), altrimenti viene chiesto un contributo da 0,50 € a 2,00 € in base alle portate che si vogliono consumare.

Nel corso del 2023 sono stati distribuiti **77.505 pasti** (+24% rispetto al 2022) a **2.648** persone diverse: i maggiori fruitori del servizio mensa provengono da: **Marocco** (21,5%), **Italia** (13%) e **Romania** (9,6%).



SERVIZIO SANITARIO

Il **diritto alla salute** rappresenta uno dei diritti fondamentali della persona. Le CEP fin dagli anni Ottanta del secolo scorso, hanno allestito un **servizio sanitario** allo scopo di garantire, nel loro piccolo, l'universalità di tale diritto/servizio. Il servizio sanitario offre assistenza sanitaria a coloro che hanno difficoltà di accesso al Servizio Sanitario Nazionale sia da un punto di vista burocratico sia da un punto di vista di disagio sociale.

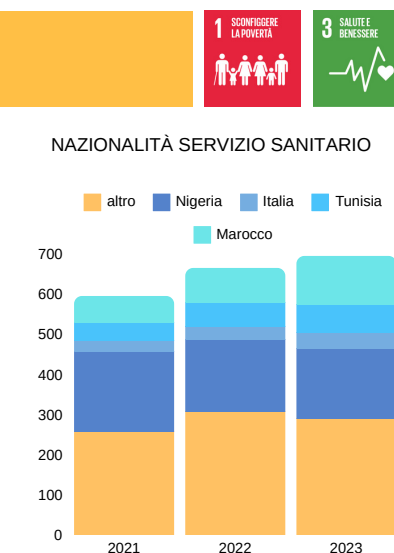
Orari: dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 11:00.

Risorse impiegate: 15 medici, 11 infermieri, 1 farmacista.

Modalità di accesso: su prenotazione da effettuare dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 10.30; servizio gratuito.

Nel corso del 2023 sono state effettuate **1.702 visite mediche ambulatoriali e 899 prestazioni infermieristiche** (+22% rispetto al 2022) a **696** persone differenti: i maggiori fruitori del servizio provengono da **Nigeria** (25%), **Marocco** (17,4%) e **Tunisia** (10%).

Rispetto agli altri servizi quello sanitario ha la percentuale maggiore di persone (33%) che non utilizza altri servizi. A volte la richiesta nasce infatti da una **difficoltà di accesso al SSN da un punto di vista burocratico piuttosto che da un'effettiva condizione di indigenza**.



SERVIZIO DOCCE

Il servizio docce garantisce agli ospiti la possibilità di lavarsi ed effettuare altre operazioni di pulizia personale, come la barba o il taglio dei capelli (in autonomia). La **cura della persona** è fondamentale per conservare dignità, sia in termini individuali che nella relazione con gli altri.

Orari: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 10.00.

Risorse impiegate:

- 1 operatore per la gestione degli ingressi e del contributo;
- 1 operatore per gestione del reparto docce e pulizia degli ambienti.

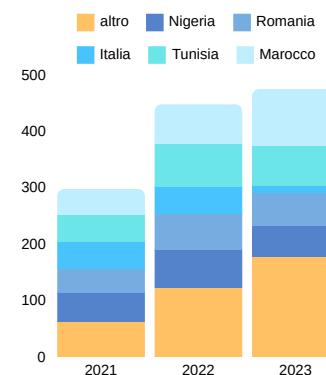
Modalità di accesso: previa registrazione; contributo di 0,60€.

Nel corso del 2023 sono state effettuate **4.645 docce a 474** persone differenti: i maggiori fruitori del servizio provengono da **Marocco** (21,1%), **Tunisia** (14,8%) e **Romania** (12,2%).

Rispetto agli anni scorsi sono **sempre meno le persone che usufruiscono solo di questo servizio**: nel 2021 erano il 27%, nel 2022 il 20% e quest'anno solo il 9%.

Per il 2° anno di fila, grazie a una **convenzione con il Servizio Docce della "Casetta"**, nei mesi invernali si sono tenute aperte le docce anche al pomeriggio, gestite dagli operatori dalla Cooperativa Cosep.

NAZIONALITÀ DOCCE



SERVIZIO LAVANDERIA

Si offre la possibilità agli ospiti che non dispongono di un'abitazione di poter **lavare i propri indumenti** che verranno riconsegnati asciutti e ben ripiegati già nelle ore successive.

Orari: dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 10:00.

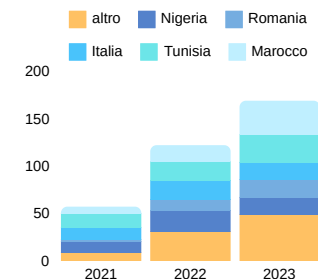
Risorse impiegate:

- 1 operatore (addetto al reparto docce per ritirare, lavare, asciugare e imbustare).

Modalità di accesso: previa registrazione, una volta a settimana e solo alle persone con oggettiva necessità; da agosto viene chiesto un contributo di 0,50 € a lavaggio.

Nel corso del 2023 sono state effettuate **1.090 lavatrici** (+31% rispetto al 2022 nonostante la tariffa introdotta) a **169** persone differenti: i maggiori fruitori del servizio provengono da **Marocco** (21,3%), **Tunisia** (17,2%) e **Romania** (11,8%).

NAZIONALITÀ LAVAGGIO VESTITI

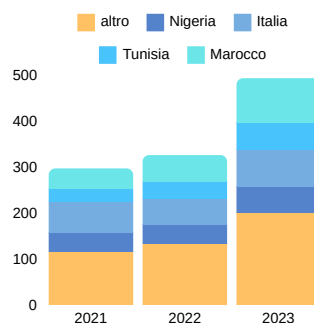


SERVIZIO GUARDAROBA

Chi vi accede viene seguito nella **scelta degli indumenti** più adatti alle proprie esigenze, sia in termini di taglia che di gusto personale. Abiti e calzature, nuovi o in buono stato, provengono dalla generosità delle persone e delle aziende del territorio.

Nel corso del 2023 sono stati effettuati **1.283 cambi d'abito** (+50% rispetto al 2022) a **492** persone differenti: i maggiori fruitori del servizio provengono da **Marocco** (19,8%), **Italia** (16,1%) e **Tunisia** (12%).

NAZIONALITÀ GUARDAROBA

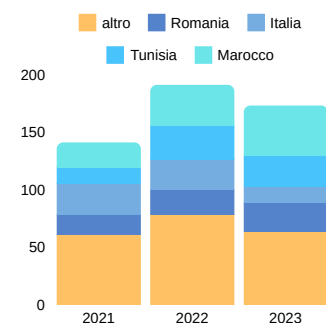


DISTRIBUZIONE COPERTE

Vengono distribuite coperte alle persone che ne fanno richiesta, tendenzialmente a chi dorme per strada o in giacigli di fortuna, facendo attenzione che il richiedente ne abbia effettivo bisogno.

Nel corso del 2023 sono state distribuite **282 coperte a 173 persone differenti**: ne hanno fatto più frequentemente richiesta persone provenienti da **Marocco** (24,9%), **Tunisia** (15,6%) e **Romania** (14,5%), in particolare di etnia Rom.

NAZIONALITÀ COPERTE



FERMOPOSTA

Per gli ospiti senza dimora è presente un servizio di fermo posta. Il servizio è garantito **per tutte le persone iscritte nel gestionale della struttura per il ritiro di posta ordinaria**. Si richiede l'esibizione di un documento o del tesserino CEP al momento del ritiro.

Nel corso del 2023 sono state consegnate **252 lettere a 85 persone** differenti. Fino a qualche anno fa il servizio era molto utilizzato; ancora adesso arriva la corrispondenza di persone che non entrano più alle CEP da parecchi anni.

RICARICA DEL CELLULARE

Per gli ospiti senza dimora a volte l'unico contatto con i propri cari è il cellulare e le stazioni di ricarica sono poche ed alcune a pagamento. Presso le CEP, **negli orari di apertura, si possono lasciare in custodia i cellulari mentre si ricaricano in un apposito spazio sicuro e protetto**.

Nel corso del 2023 sono state effettuate **5.930 ricariche a 741 persone** differenti. Gli italiani sono 106 (14% del totale). La continua crescita dell'utilizzo di questo servizio suggerisce sicuramente un **bisogno esistente, ma probabilmente anche una richiesta non giustificata**.

SEGRETERIATO SOCIALE

Il servizio orientamento è stato pensato per rispondere a un aumento di richieste, spesso materiali, strutturando un tempo e uno spazio per l'ascolto. In particolare, si è registrato un aumento nella richiesta di aiuto nel superare **problemi derivanti dalla digitalizzazione del welfare nell'accesso ai servizi, compilazione di documentazione burocratica o nell'attivazione di identità digitale**.

Nel corso del 2023 sono stati registrati **1.939 interventi** di cui 1.463 sono colloqui per il primo inserimento nel sistema e 376 sono prestazioni per le richieste della dichiarazione di frequenza per la residenza fittizia, accordi con il Centro per l'impiego, etc. Gli italiani sono 28 (11% del totale).

PRANZI DI SOLITARIETÀ

- in collaborazione con le parrocchie della Diocesi di Padova



La domenica, e festivi, **in concomitanza con il giorno di chiusura settimanale delle CEP, una trentina di parrocchie si alternano per garantire un pasto caldo a chi lo richiede**. Un'occasione preziosa non solo di servire, ma di incontrare le persone in difficoltà e di tessere relazioni, eliminando le distanze e le insicurezze.

Ciò che viene richiesto alle CEP è la distribuzione dei buoni pasto per inviare in maniera equa, in base alla disponibilità dei posti disponibili delle singole parrocchie, le persone che ve fanno richiesta.

CONSULENZA LAVORATIVA

- in collaborazione con varie realtà cittadine



Dal 2022 sono state intraprese alcune collaborazioni con realtà cittadine che si occupano di consulenza o inserimento lavorativo per persone in difficoltà. Attualmente esistono degli **accordi con il Centro per l'Impiego di Padova, Piove di Sacco ed Este, Ascom Padova, Popoli Insieme ODV, Fondazione Irpea, Fòrema, Maap di Padova e alcune agenzie di ricerca lavoro negli hotel di Abano e Montegrotto**.

Nel 2023 sono state ascoltate e inviate ai vari servizi 81 persone, con un'età prevalente tra i 50 e i 60 anni. Di queste, **12 hanno trovato lavoro** (2 a tempo indeterminato, 9 a tempo determinato e 1 a chiamata), **3 hanno iniziato corsi di formazione e 6 hanno intrapreso un percorso senza concluderlo**.

CONSULENZA LEGALE

- in collaborazione con l'Associazione "Avvocato di Strada"



Lo Sportello di Avvocato di Strada Padova ODV offre **consulenza e assistenza legale alle persone senza fissa dimora, e/o in situazioni di grave marginalità socio-economica, in maniera totalmente gratuita**. Le persone che hanno necessità di una consulenza possono presentarsi agli sportelli senza appuntamento.

Vi accedono molte persone che frequentano le CEP, ma anche persone "esterne". Non è prevista alcuna registrazione da parte delle CEP per cui non si hanno indicazioni sul numero di persone che accede al servizio, ma esiste una collaborazione radicata nel tempo e uno scambio reciproco di informazioni.

Parallelamente alla fornitura di servizi base ai soggetti più fragili, le CEP si rivolgono anche a privati cittadini e organizzazioni con due finalità:

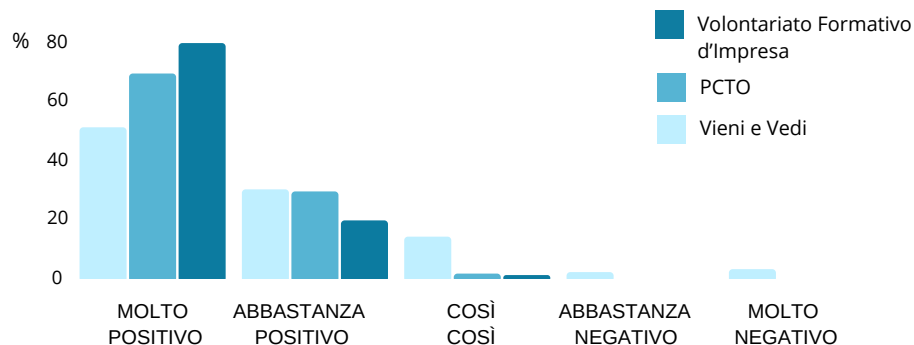
- **farsi conoscere;**
- **abbattere i pregiudizi.**

Nonostante una storia lunga oltre 140 anni, ancora una parte di cittadinanza non conosce le Cucine o le conosce solo in parte.

Progetti come PCTO, visite guidate, Volontariato Formativo d'Impresa, etc. hanno lo specifico intento di aprire le porte delle CEP a tutti coloro che sono disposti a mettere in discussione i propri pregiudizi confrontandosi direttamente con l'opera e le persone che lo utilizzano o ci operano.

Grazie ai progetti di sensibilizzazione **nel 2023 più di 1.200 persone hanno messo piede nelle Cucine per la prima volta**, senza contare le 35 classi di studenti superiori che hanno potuto sentire le testimonianze dei volontari. Per capire se e come sia cambiata la percezione delle CEP si è fatto ricorso a feedback informali ma anche a questionari condivisi online. Il messaggio è chiaro: **la stragrande maggioranza dei visitatori riporta un'opinione positiva, alcuni manifestando anche interesse a tornare** in veste di volontari.

Tutti i questionari sono consultabili nel sito della Fondazione.



Anche rispetto i servizi educativi le CEP implementano gli obiettivi dell'Agenda 2030.



LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

8.5 Garantire un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione.
8.8 Proteggere il diritto al lavoro e promuovere un ambiente lavorativo sano e sicuro per tutti i lavoratori, inclusi gli immigrati e i precari.



RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE ALL'INTERNO DI E FRA LE NAZIONI

10.2 Potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro.



PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE

16.6 Sviluppare a tutti i livelli istituzioni efficaci, responsabili e trasparenti.



PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

17.17 Incoraggiare e promuovere partnership efficaci nel settore pubblico, tra pubblico e privato e nella società civile basandosi sull'esperienza delle partnership e sulla loro capacità di trovare risorse.

PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Obiettivo del PCTO è di dare agli studenti l'opportunità di **"partecipare attivamente e responsabilmente alla vita sociale"** sia a difesa dell'identità personale che nella comprensione dei valori dell'inclusione e dell'integrazione".

Nel 2023 **76** ragazzi delle scuole superiori di Padova hanno potuto svolgere **25 ore di servizio e 5 di formazione** presso le Cucine. Inoltre sono stati accolti 36 studenti che hanno svolto il PCTO con il "Gruppo Tetris".

La maggior parte degli studenti dichiara di aver scelto le CEP per arricchirsi nell'incontro con persone diverse e avere la possibilità di mettersi in gioco: al termine di 5 giornate di servizio in mensa il 98,5% di questi giudica positivamente l'esperienza. Nelle fasi di debriefing i ragazzi riconoscono l'importanza di accogliere una persona senza basarsi su stereotipi o pregiudizi come anche le difficoltà che sorgono con le barriere linguistiche e talvolta i caratteri invadenti.

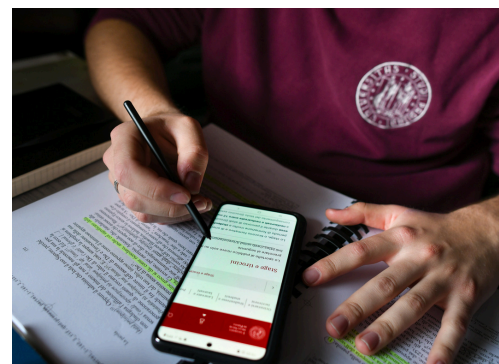


TIROCINI UNIVERSITARI

I tirocini nati dalla collaborazione con l'Università degli Studi di Padova hanno il fine di **"agevolare le scelte professionali"** mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro e realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro nell'ambito dei processi formativi".

Nel 2023 le CEP hanno accolto presso la propria struttura **12 studenti universitari** provenienti da 5 facoltà differenti: **Medicina, Economia Aziendale, Local Development, Criminologia, Psicologia**.

L'intenzione degli studenti è quella di **accedere e approfondire una realtà differente**, a contatto con persone che difficilmente si vengono a conoscere in altri ambienti. L'esperienza si è confermata positiva in tutti i casi tanto che viene suggerito di proporla e valorizzarla maggiormente. **La formazione offerta travalica i confini didattici e ha ricadute anche in ambito relazionale:** gli studenti dichiarano di aver abbattuto pregiudizi a favore di una maggiore capacità di relazione ed empatia.



VOLONTARIATO FORMATIVO D'IMPRESA

Si tratta di un **accordo tra imprese private ed Enti del Terzo Settore in cui un'impresa supporta la partecipazione dei propri lavoratori ad attività di organizzazioni non profit durante l'orario di lavoro**.

Nella formula offerta presso le CEP, tuttavia, ai lavoratori non viene richiesto di contribuire con le loro competenze professionali ma sono le Cucine stesse ad offrire un percorso di formazione unico nel suo genere.

Nel corso del 2023 hanno aderito al progetto **8 società**, inviando complessivamente **85 dipendenti**. La risposta dei lavoratori è stata generalmente molto positiva, in particolare si apprezza la possibilità, per quanto fugace, di interagire con gli ospiti. Il confronto diretto permette, infatti, di mettere a nudo paure e pregiudizi e realizzare che tensioni possono sorgere ovunque, anche sul posto di lavoro, ed è importante capire come gestirle al meglio.



CENA SOSPESA, VIENI E VEDI, PERCORSO DI CATECHESI



Le CEP intendono **farsi conoscere** dalla città offrendo una serie di iniziative che permettono di esplorare gli spazi delle Cucine e conoscere più da vicino la realtà. Nel 2023 15 gruppi hanno consumato un **pasto in compagnia** degli ospiti, 33 hanno partecipato a una **visita guidata** delle CEP e 22 hanno svolto un laboratorio di approfondimento all'interno del percorso di **Iniziazione Cristiana** o di **Fraternità**.

Un primo obiettivo è stato raggiunto: **oltre 1.000 persone** hanno visitato le Cucine.

Molti, per quanto simpatizzanti dell'opera, non avevano mai messo piede nelle Cucine ma c'è chi intende **tornarci nuovamente** per approfondire nuovi aspetti della quotidianità o per instaurare un nuovo rapporto di collaborazione. Anche chi conosceva già le Cucine, riconosce di aver scoperto un'organizzazione e uno stile che non si aspettavano.



PUC & REI



Nell'ambito dei Patti per il lavoro e/o per l'inclusione sociale, sono previste due misure a cui le CEP aderiscono: Progetti Utili alla Collettività (PUC) e il Reddito di inclusione (REI).

I **beneficiari del Reddito di cittadinanza sono tenuti a svolgere PUC nel comune di residenza** per almeno 8 ore settimanali, aumentabili fino a 16. Oltre a un obbligo, i PUC rappresentano un'occasione di inclusione e crescita non solo per i 3 beneficiari accolti nel 2023 ma anche per la collettività.

Il REI si rivolge a **persone in condizioni di fragilità personale, non immediatamente collocabili nel mondo del lavoro o in situazione di disagio sociale, con l'obiettivo di favorirne la risocializzazione**. Il progetto personalizzato consiste nell'erogazione di contributi economici a sostegno del reddito che si realizza nella loro adesione, in qualità di volontari, ad un percorso di alcuni mesi all'interno di enti pubblici, del terzo settore o altro. In questo caso le CEP hanno accolto 2 beneficiari del contributo.



TESTIMONIANZE NELLE SCUOLE SUPERIORI, LABORATORIO "SE APRI NON SCARTI"



Le CEP negli ultimi anni si sono mosse per **sensibilizzare anche i più giovani alle difficoltà che vivono molte persone del territorio padovano**. Si è partiti dalle scuole superiori con un progetto che ha coinvolto 15 classi e dove sono stati i volontari stessi a raccontare della loro esperienza presso le CEP.

Il laboratorio **"Se Apri Non Scarti"** si rivolge invece alle scuole elementari e si propone di insegnare che **nulla è così brutto da dover essere eliminato**, né cibo né persone.

Nel 2023 sono state coinvolte solo **6 classi** ma dal 2024 verranno attivati **30 laboratori annuali** per 3 anni all'interno del progetto **"AttivaMente"**.



SIL - Servizio Integrazione Lavorativa



In collaborazione con l'AULSS 6 Euganea si offre un percorso di **integrazione lavorativa e sociale a favore delle persone con disabilità** (in questo caso 2) con l'obiettivo di **far acquisire al soggetto autonomia, riabilitazione e mantenimento delle autonomie personali**.

ATTIVITÀ RIPARATIVE



Nel 2023 le CEP hanno aperto i propri spazi e servizi a 20 persone per lo **svolgimento di attività riparative ordinate a seguito di condanne** quali: 8 lavori di pubblica utilità, 8 messa alla prova (di cui 2 col Tribunale dei Minori), 3 affidamento in prova ai servizi sociali, 1 programma di trattamento per semilibertà.



SESSO ED ETÀ MEDIA

81% uomini - 43 anni
19% donne - 50 anni

PERMESSO DI SOGGIORNO



- con permesso 43,7%
- non richiesto 33,6%
- senza permesso 12,3%
- in attesa 10,4%



NAZIONALITÀ



19% Marocco
13% Nigeria
12% Italia

CONDIZIONE PROFESSIONALE



- disoccupato 69,1%
- occupato 15,1%
- altro 15,7%



CONDIZIONE ALLOGGIATIVA

39,8% senza dimora
60,2% con dimora

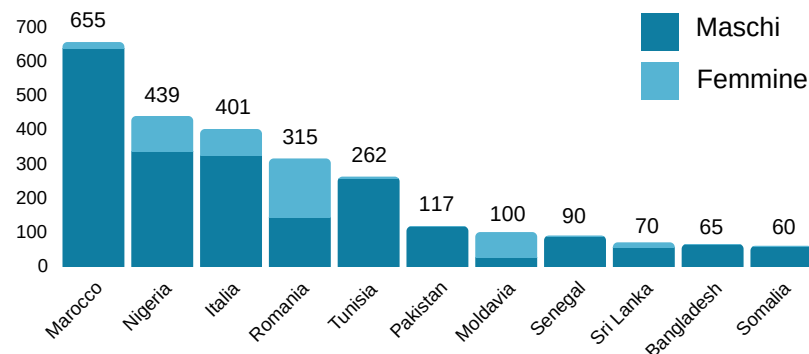
Nel 2023 si sono rivolte alle CEP **3.402 persone** provenienti da **87 Paesi differenti**: la popolazione maggiormente presente è quella **marocchina**, seguita da quella **nigeriana** e da quella **italiana**.

Nella stragrande maggioranza di casi si tratta di **uomini** con età media tendenzialmente inferiore a quella delle donne; per entrambi i sessi non si registrano presenze significative di minori o anziani.

La **maggior parte** delle persone che entrano alle CEP ha un **permesso di soggiorno**, molte sono disoccupate e meno della metà sono prive di una dimora.

I bisogni riscontrati maggiormente negli ospiti sono legati al lavoro: quando le persone si rivolgono alle CEP spesso **non lavorano** o hanno un **lavoro talmente precario** che non gli permette un sostentamento dignitoso. Segue il problema della **condizione abitativa**, molto spesso solo **temporanea** (a volte nemmeno quella), e difficoltà legate **all'immigrazione**: situazioni precarie, magari accompagnate da **difficoltà linguistiche**, rendono apparentemente insormontabile ogni tipo di approccio con la burocrazia italiana.

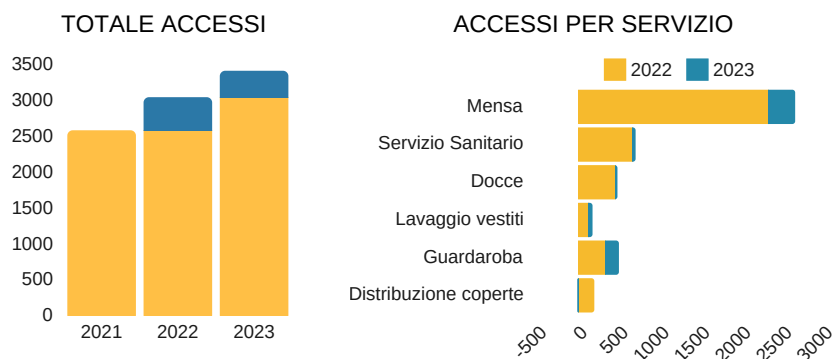
NAZIONALITÀ OSPITI 2023



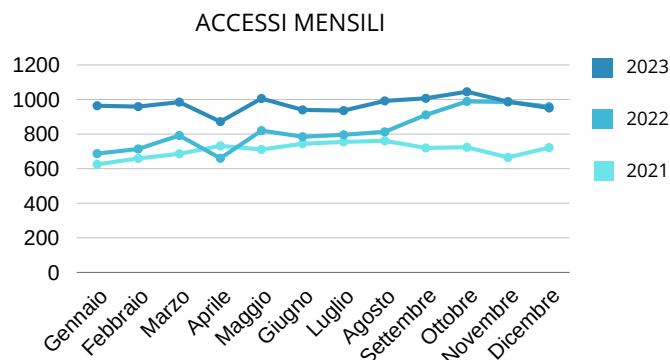
AFFLUENZA

È facile notare come a partire dal termine dell'emergenza COVID i **flussi di ingressi** abbiano seguito un trend crescente: si registra un aumento del **+ 12% rispetto al 2022** e del **+ 32% rispetto al 2021**.

Con l'aumento degli accessi, è aumentato anche il numero delle prestazioni per tutti i servizi. Molte persone frequentano 1 o poche volte i servizi delle CEP, altri quasi ogni giorno. Il servizio più utilizzato è stato sicuramente la mensa ma 754 si sono rivolte alle CEP esclusivamente per altri servizi.



Il trend si conferma anche a livello mensile: nel 2023 ogni mese si rivolgono alle CEP circa 970 persone e se è vero che esiste una **ciclicità stagionale** delle presenze (storicamente nei mesi invernali accedono più persone), è anche vero che mediamente si è registrato un **incremento del 20% rispetto agli stessi mesi dello scorso anno**.



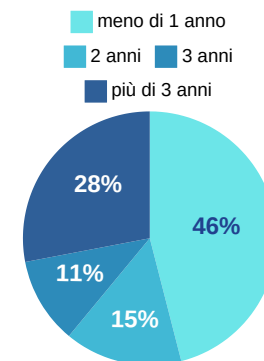
PERMANENZA

I **“nuovi arrivi”**, cioè coloro che sono entrati per la prima volta alle CEP nel 2023, **sono 1.563**, ovvero il **46%** del totale degli ingressi, ma è difficile capire la permanenza della restante parte degli ospiti.

Basandosi sulla data di prima registrazione nel sistema è possibile stimare da quanto tempo una persona frequenta le CEP, ma **non è detto che tutti coloro che arrivano alle Cucine vi rimangano a lungo**. Per alcuni le CEP

sono un'ancora di salvezza, altri invece sono solo di passaggio, altri ancora non trovano quello che cercano. Questa grande varietà e variabilità rende difficoltosa la stima della frequenza d'accesso alle CEP per la maggioranza degli ospiti.

TEMPO TRASCORSO DA PRIMA REGISTRAZIONE



Gli ospiti che frequentano le CEP quasi tutti i giorni e per un periodo prolungato di tempo, i cosiddetti **“stazionari”**, sono una minoranza rispetto al grande flusso di persone in continuo transito. Tuttavia, **durante una giornata tipo alle Cucine, questi rappresentano quasi la metà degli ingressi**.

Una parte viene assiduamente alle cucine per un certo periodo di tempo, per poi andarsene e tornare dopo parecchi mesi, solitamente per fare visita al paese natale o cercare lavoro altrove. In ogni caso, **il numero degli stazionari è aumentato nel corso degli ultimi 3 anni**, a dimostrazione del fatto che sempre più persone fanno stabilmente affidamento alle CEP per l'accesso ai servizi base.

Gli **stazionari** sono tendenzialmente **persone disoccupate, senza dimora, in possesso di permesso di soggiorno o di nazionalità italiana**.

Come illustrato nella seguente tabella, si è confrontato il totale di ospiti registrati divisi per nazionalità e il rispettivo totale di accessi alle CEP nel corso del 2023. Quel che ne emerge è che Marocco e Nigeria, le comunità più popolose, accedono in media 27 e 25 volte all'anno, mentre **gli italiani, che sono un gruppo più ristretto, fanno in assoluto più spesso uso dei servizi delle CEP, circa 51 accessi per persona nel corso del 2023**.

Nazionalità	Totale ospiti	Totale accessi	Frequenza media per nazionalità
Italia	401	20.510	51
Tunisia	262	10.062	38
Senegal	90	2.541	28
Marocco	655	17.702	27
Nigeria	439	10.894	25
Moldavia	100	2.435	24
Romania	315	6.752	21

VALORE RESTITUITO

Nel tentativo di quantificare gli impatti positivi che le CEP generano col proprio operato si è stimato il valore basandosi sui prezzi di mercato di beni e servizi comparabili, attuando le opportune correzioni.

Non si tratta di una stima dei costi sostenuti dall'opera (oltretutto abbattuti grazie alle offerte, donazioni e al lavoro gratuito dei volontari) ma della **spesa che l'ospite dovrebbe sostenere altrove per avere un servizio simile**.

Servizi offerti	Valore unitario	Quantità	Totale
Mensa	€ 15,00	77.505	€ 1.162.575,00
Prestazioni sanitarie	€ 77,00	2.601	€ 200.277,00
Farmaci erogati	€ 11,00	1.301	€ 14.311,00
Doccia e igiene personale	€ 10,00	4.645	€ 46.450,00
Lavaggio vestiti	€ 6,00	1.090	€ 6.540,00
Cambio d'abito	€ 42,00	1.283	€ 53.886,00
Coperte	€ 10,00	282	€ 2.820,00
Fermoposta	€ 3,00	252	€ 756,00
Ricarica cellulare	€ 1,50	5.930	€ 8.895,00
Colloqui segretariato	€ 40,00	1.939	€ 77.560,00
Valore restituito			€ 1.574.070,00

05 - SITUAZIONE ECONOMICO- FINANZIARIA

*«Nessuno può
sperimentare il **valore**
della vita senza volti
concreti da amare.
La vita sussiste dove c'è
legame, comunione,
fratellanza; ed è una vita
più forte della morte
quando è costruita su
relazioni vere e legami di
fedeltà».*

(Fratelli Tutti, 87)



La **sostenibilità economica** rappresenta la base dello sviluppo sostenibile ed è **la capacità di un'organizzazione di svolgere le proprie attività mediante il corretto ed efficiente utilizzo delle risorse a disposizione.**

Essere economicamente sostenibili permette di ottenere una maggiore redditività, una maggiore possibilità di investimento e di conseguenza una crescita stabile dell'organizzazione nel lungo periodo.

Sebbene la Fondazione Nervo Pasini **non persegua lo scopo di lucro**, è comunque di fondamentale importanza la sostenibilità economica al fine di ottenere **risorse monetarie utili al perseguimento della propria missione istituzionale.**

Al fine di analizzare la sostenibilità economica della Fondazione Nervo Pasini **sono analizzati:**

- **STATO PATRIMONIALE
& RENDICONTO DI GESTIONE**
- **INDICI PATRIMONIALI E FINANZIARI**
- **VALORE ECONOMICO GENERATO
E DISTRIBUITO**

In quanto ente religioso civilmente riconosciuto, la Fondazione non può pienamente assumere né carattere commerciale né di ETS ma può organizzarsi in diversi "rami" con scritture contabili separate. A partire dalla fine del 2022 l'organizzazione contabile interna si è quindi articolata nel seguente modo:

RAMO ISTITUZIONALE

Previsto per legge per ogni ente religioso civilmente riconosciuto al fine di rendicontare tutte le **attività riguardanti l'esercizio del culto e la cura delle anime**, (a titolo esemplificativo: percorsi di Catechesi esperienziale, collaborazioni con le parrocchie).

RAMO COMMERCIALE

Raccoglie **tutte le voci di costo e ricavo del servizio mensa**, unica attività rilevante a fini fiscali in quanto si sostanzia della fornitura di un servizio dietro corrispettivo, alternativamente pagato dall'ospite o da associazioni in collaborazione. Da notare che il prezzo corrisposto è comunque sempre inferiore al costo marginale di produzione del pasto.

RAMO ETS (Ente del Terzo Settore)

La creazione di un ramo soggetto alla disciplina del terzo settore si è visto necessario per permettere alla Fondazione di prendere parte a progetti utili allo sviluppo e al rafforzamento dei propri **servizi alla persona, ad esclusione della mensa**. I risultati relativi al 2023 non possono essere comparati a quelli dell'esercizio precedente perché il ramo è stato introdotto solo a partire da settembre 2022.

Obiettivo delle Cucine è quello di implementare la capacità del ramo ETS di creare valore economico per l'organizzazione e permetterle quindi di acquisire maggiore autonomia dalle quote associative e dagli apporti dei Fondatori.

STATO PATRIMONIALE

Dal 2022 al 2023 non si registrano sostanziali cambiamenti nello Stato Patrimoniale.

L'attivo aumenta di soli €4.121,00 euro tra gli esercizi, con una lieve diminuzione dell'attivo immobilizzato in controtendenza rispetto il precedente esercizio.

Anche tra le passività si registrano cambiamenti rispetto al trend degli anni precedenti: diminuisce il patrimonio netto del -52,6% e aumentano i debiti di breve periodo del +33,3%.

ATTIVITÀ	2021	2022	2023
Attivo Immobilizzato	165.030	313.766	291.064
Attivo Circolante	288.516	282.859	309.683
Ratei e Risconti attivi	8.032	0	0
Totale Attivo	461.578	596.626	600.747

PASSIVITÀ	2021	2022	2023
Patrimonio Netto	95.203	97.449	46.151
Fondi ammortamenti e diversi	470.459	440.015	475.746
Debiti	61.873	59.162	78.850
Ratei e Risconti passivi	11.312	0	0
Totale Passivo	461.578	596.626	600.747

Analizzando il patrimonio netto:

PATRIMONIO NETTO	2022	2023
Capitale proprio	147.658	97.449
Riserve Statutarie	0	0
Utile (Perdita) d'Esercizio	(50.208)	(51.298)
TOTALE	97.449	46.151

Nel 2023 si registra un **aumento del totale proventi e ricavi** di €73.872,00 (+10,65%), circa la metà rispetto alla crescita registrata nel 2022 (+22,91%).

Il contributo della Diocesi, ente fondatore delle Cucine, si conferma di €240.000,00 mentre **i ricavi per prestazioni e cessioni aumentano del +83,3%**. Queste voci sono in buona parte compensate dalla diminuzione nelle offerte (-4,62%) e in altre voci di ricavo (-60,98%).

Contestualmente, **aumentano anche costi e oneri** per €74.669,00, confermando il tasso di crescita del **+10,11%** registrato nel 2022.

Contrariamente al 2022 si registra una crescita nei costi per servizi, ammortamenti e oneri diversi.

La Fondazione ha chiuso il 2023 con un disavanzo di gestione di €51.298,00, in leggero aumento dal 2022 (€44.997,00).

PROVENTI	2021	2022	2023
Offerte e Donazioni	444.868	511.668	499.008
Proventi da quote associative e apporti dei Fondatori	90.000	240.000	240.000
Offerte	354.868	271.568	259.008
Ricavi per prestazioni e cessioni	108.064	136.719	250.609
Altri Ricavi e Proventi	11.148	45.027	17.568
Totale Proventi e Ricavi	564.080	693.313	767.185

COSTI E ONERI	2021	2022	2023
Costi e oneri di funzionamento	143.225	193.469	241.046
Costi per servizi	32.183	21.844	27.051
Personale	400.449	486.634	478.129
Ammortamenti	43.584	34.811	34.368
Oneri diversi di gestione	25.553	1.551	32.385
Totale Costi e Oneri	670.071	738.310	812.979

Avanzo (disavanzo) di gestione	(105.991)	(44.997)	(51.298)
---------------------------------------	-----------	----------	-----------------

Impieghi	2021		2022		2023	
	Valori in euro	Valori in %	Valori in euro	Valori in %	Valori in euro	Valori in %
Attivo Immobilizzato	165.031	35,75%	313.766	52,58%	291.064	46,15%
Disponibilità non liquide	-	-	-	-	-	-
Liquidità differite	64.726	14,02%	36.927	6,17%	53.612	8,5%
Liquidità immediate	231.821	50,22%	245.932	41,24%	286.071	45,35%
Attivo Circolante Lordo	296.547	64,24%	282.859	47,41%	339.683	53,85%
Totale capitale investito	461.578	100%	596.626	100%	630.747	100%

Fonti	2021		2022		2023	
	Valori in euro	Valori in %	Valori in euro	Valori in %	Valori in euro	Valori in %
Patrimonio netto	95.203	20,63%	97.449	16,33%	46.151	7,32%
Passività consolidate	293.190	63,52%	470.515	78,86%	505.746	80,18%
Passività correnti	73.185	15,85%	28.662	4,81%	78.850	12,5%
Totale capitale acquisito	461.578	100%	596.626	100%	630.747	100%

La sostenibilità economica della Fondazione deve essere analizzata anche mediante indicatori che permettono di definire l'equilibrio finanziario e patrimoniale.

In questa prospettiva viene di seguito rappresentata la struttura delle fonti e degli impieghi, che permette di riclassificare i dati dello Stato Patrimoniale in un'ottica comparativa. Vengono pertanto riportati i valori relativi all'anno 2021, 2022 e 2023, al fine di individuare i cambiamenti più significativi tra un esercizio e l'altro.

Dall'analisi dei documenti di bilancio e dei dati rappresentati nel prospetto delle fonti e degli impieghi, sono stati ricavati e riportati gli indicatori relativi all'equilibrio e alla stabilità patrimoniale:

Indicatori	2021	2022	2023
Indice di liquidità	4,05	9,87	4,31
Auto-copertura dell'attivo immobilizzato	1,73	1,90	2,17
Liquidità del capitale investito	0,64	0,47	0,54
Indice di indebitamento	0,79	0,83	0,93
Margine di tesoreria	€ 223.362	€ 254.197	€ 260.883

INDICE DI LIQUIDITÀ

Indica la capacità di un'organizzazione di far fronte agli impegni finanziari assunti nel breve periodo mediante la liquidità che ha a disposizione. Nel 2023 la Fondazione possiede un indice di liquidità pari a 4,31, un risultato in drastico calo dal 2022 e appena al di sopra del risultato del 2022.

AUTO-COPERTURA DELL'ATTIVO IMMOBILIZZATO

Esprime la relazione tra l'attivo immobilizzato e il totale del capitale acquisito. L'indice, a fine 2023, assume un valore pari ad 2,17 (maggiore rispetto agli anni precedenti) in cui il patrimonio netto della Fondazione copre circa il 16% degli investimenti immobilizzati.

LIQUIDITÀ DEL CAPITALE INVESTITO

Indica la quota parte di capitale investito rappresentato dalle risorse liquide. A chiusura dell'esercizio 2023, la Fondazione registra un indicatore pari al 0,54 (in crescita dal 2022 ma pur sempre inferiore al 2021) . La Fondazione è comunque in grado di rimborsare i debiti nel breve periodo).

INDICE DI INDEBITAMENTO

Rappresenta l'incidenza del capitale di terzi (passività consolidate e correnti) rispetto al capitale acquisito. Dall'analisi di bilancio emerge che nel 2023 l'indice di indebitamento assume un valore pari a 0,93, in linea con il costante aumento dal 2020 in poi.

MARGINE DI TESORERIA

Il valore, al termine del 2023, è pari a €260.883 ed esprime la liquidità a disposizione della Fondazione dopo aver ripagato tutti i debiti a breve termine, un valore che è in leggero aumento rispetto al 2022.

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

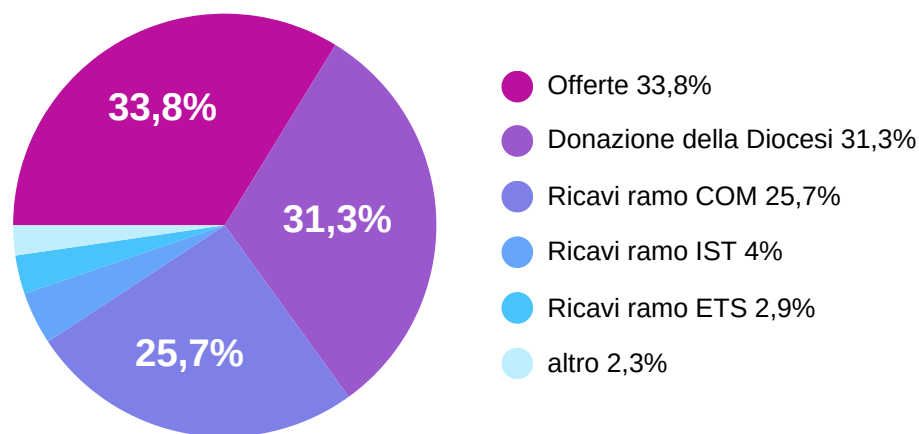
Nella presente sezione del Bilancio Sociale si determina il valore economico generato e distribuito (EVG&D), secondo le modalità previste dagli indici GRI. Tali informazioni permettono di fornire un'indicazione di base sulla creazione e l'assorbimento di ricchezza da parte dell'organizzazione.

VALORE ECONOMICO GENERATO

Il valore economico generato nel 2023, coincidente con i proventi totali, è di **€767.185,00** in crescita del **+10,65%**, una variazione inferiore rispetto a quella avvenuta nel 2022 di +23%.

La principale voce è rappresentata dalle **Offerte e Donazioni (65%)**, **fortemente sostenute dal contributo della Diocesi di Padova** per la somma di €240.000. Le **offerte disposte da privati e aziende costituiscono un terzo dei ricavi totali** ma sono in leggera diminuzione (-4,62%) dal 2022. Tra gli enti finanziatori segnaliamo **Caritas, Pane dei Poveri e Ausa** che contribuiscono per un totale di €130.000.

Sono in diminuzione anche i ricavi provenienti dall'attività commerciale, controbilanciati da una generale crescita nelle restanti voci.



PROVENTI	2022	2023	Variazione
Offerte e Donazioni	511.668	499.008	(12.660)
Proventi da quote associative e apporti dei Fondatori	240.000	240.000	0
Offerte	271.568	259.008	(62.560)
Ricavi per prestazioni e cessioni	136.719	250.609	113.890
Ricavi IST	28.800	30.941	2.141
Ricavi COM	106.658	197.073	90.415
Ricavi ETS	1.261	22.595	21.334
Altri Ricavi e Proventi	45.027	17.568	(27.459)
Altri Ricavi e Proventi IST	44	7.857	7.813
Altri Ricavi e Proventi COM	44.983	3.282	(41.701)
Altri Ricavi e Proventi ETS	0	6.429	6.429
Totale Proventi e Ricavi	693.313	767.185	73.872

La **Diocesi di Padova rappresenta lo stakeholder principale delle Cucine** popolari in quanto:

- mette gratuitamente a disposizione della Fondazione l'immobile di via Tommaseo;
- dispone annualmente un contributo di €240.000 (tratti dai fondi per la carità dell'8xmille);
- mette quotidianamente a disposizione delle CEP personale proprio.

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

Il valore economico generato nel corso del 2023 è stato in parte distribuito agli stakeholder e in parte trattenuto all'interno dell'organizzazione.

Il **valore economico distribuito** agli stakeholder, che rappresenta un indicatore quali-quantitativo dell'impatto sociale dell'ente, ammonta a **€719.175,00**. Si compone di due voci riferite ai principali stakeholder che hanno beneficiato del valore economico generato dalla Fondazione: il **personale (58,81%)** e i **fornitori di beni e servizi**, riassunti alla voce "costi e oneri di funzionamento" **(29,65%)**. Il **Valore economico trattenuto** invece è pari a **€93.804,00** e rappresenta la restante parte di ricchezza che un ente trattiene al fine di continuare a offrire i propri servizi, con un peso sul totale pari a 11,54%.

RISULTATO ECONOMICO PER RAMO

- Ramo IST: a fronte delle libere donazioni disposte dalle parrocchie e dai partecipanti dei percorsi di Catechesi, questo ramo non prevede strutture organizzative particolari da sostenere a livello di costi.
- Ramo COM: sono previste diverse forme di corrispettivo per la mensa, comunque insufficienti a coprire il costo del personale (€232.588,00) e delle risorse necessarie (€158.079,00):
 - buoni pasto emessi da vari enti (Opera Pane dei poveri, Caritas, Comune di Padova, Cooperativa Levante);
 - pagamenti corrisposti dagli ospiti;
 - proventi dal progetto Food Truck.
- Ramo ETS: pur non potendo comparare i risultati con l'esercizio precedente, dove il ramo ancora non esisteva, è riuscita a finanziarsi grazie a
 - progetti
 - progetto In-Con-Tra con Idea Ginger;
 - laboratorio Se Apri Non Scarti con il Comune di Padova;
 - piano di co-progettazione delle docce con Casetta Borgomagno;
 - raccolte fondi
 - mercatino GUARDAcheROBA;
 - Campagna natalizia 2023;
 - vendita gadget.

COSTI E ONERI	2022	2023	Variazione
Costi e oneri di funzionamento	193.469	241.046	47.577
Costi e oneri di funzionamento IST	120.486	46.588	(73.989)
Costi e oneri di funzionamento COM	72.007	148.805	76.798
Costi e oneri di funzionamento ETS	977	45.653	44.676
Costi per servizi	21.844	27.051	5.207
Costi per servizi IST	16.912	9.244	(7.668)
Costi per servizi COM	2.782	9.274	6.492
Costi per servizi ETS	150	8.533	8.383
Personale	486.634	478.129	(8.505)
Personale IST	390.186	144.389	(245.797)
Personale COM	95.925	232.588	136.663
Personale ETS	523	101.152	100.629
Ammortamenti	34.811	34.368	(443)
Oneri diversi di gestione	1.551	32.385	30.834
Totale Costi e Oneri	738.310	812.979	74.669

06 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

«L'amore all'altro per quello che è ci spinge a cercare il meglio per la sua vita. Solo coltivando questo modo di relazionarci renderemo possibile l'amicizia sociale che non esclude nessuno e la fraternità aperta a tutti».

(Fratelli Tutti, 94)



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

In un’ottica di sviluppo sostenibile l’uso responsabile delle risorse è particolarmente significativo per la Fondazione che pertanto **si impegna a minimizzare gli sprechi e implementare logiche di economia circolare nell’utilizzo delle proprie risorse.**

FABBISOGNO ALIMENTARE

Per poter garantire circa 300 pasti al giorno le CEP nel 2023 hanno bisogno di **oltre 16.000 kg di cibo** solo per gli ingredienti base, riportati in dettaglio nella tabella.

CONSUMO ANNUALE DI ALIMENTARI (kg)

	2021	2022	2023
Pasta	3.840	7.500	5.500
Riso	1.740	2.500	1.137
Polpa di pomodoro	3.120	5.000	4.460
Tonno	1.200	1.500	1.674
Legumi	1.560	917	2.136
Olio	1.088	1.647	1.100

Con la fine della pandemia il consumo alimentare è notevolmente aumentato per poi diminuire tra il 2022 e il 2023 dovuto a una leggera riduzione nel flusso di fornitura, come evidente nel grafico successivo.

Le Cucine riescono a far fronte a un fabbisogno alimentare così elevato grazie a diverse forme di recupero alimentare e a una fitta rete di fornitori locali.

RECUPERO ALIMENTARE

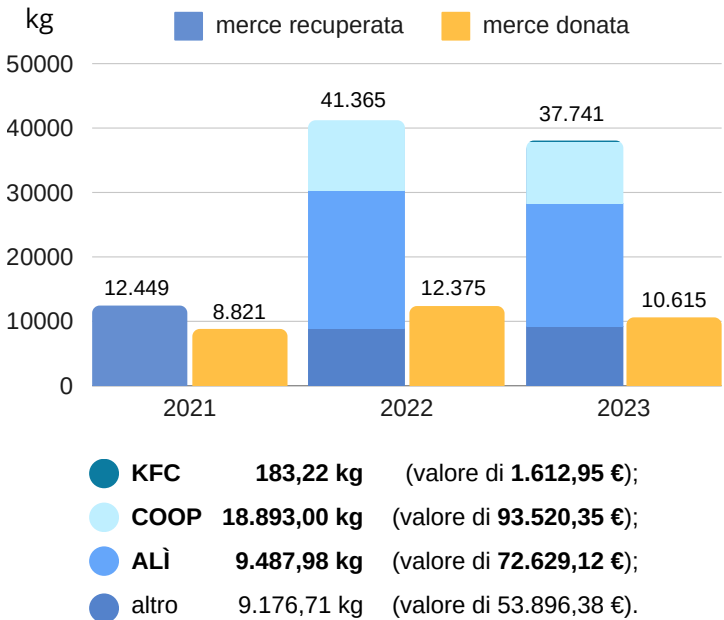
Vengono ceduti gratuitamente **alimenti in fase di scadenza e non più vedibili** grazie a collaborazioni con:

- supermercati locali;
- Coldiretti di Padova (filiera “corta” e prodotti di stagione);
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per la distribuzione di alimenti integri a lunga conservazione recuperati dai laboratori per le controanalisi e riutilizzabili a fini di solidarietà sociale;
- progetto “Re.T.E. Solid.A” di Acli Provinciale di Padova.

DONAZIONI

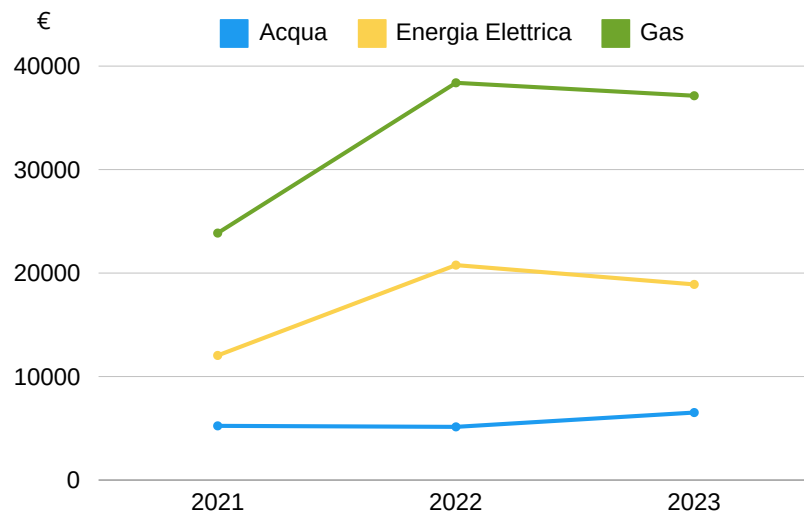
Vengono liberamente elargiti **alimenti perfettamente conservati e ancora vendibili** tramite:

- donazioni di privati;
- collette alimentari presso Coop supermercati.



FABBISOGNO ENERGETICO

Oltre all'impegno per **minimizzare il consumo** di acqua, energia elettrica e gas, la Fondazione supporta la sostenibilità energetica anche tramite la **partecipazione al gruppo di acquisto 100% green della Diocesi di Padova**.



PROGETTI di SOSTENIBILITÀ

L'impegno della Fondazione e delle Cucine si manifesta anche nelle **iniziative ed eventi esemplificativi di un'economia circolare**:

- "GUARDACHEROBA": i capi d'abbigliamento e gli accessori da donna e da uomo ricevuti e non adatti agli ospiti vengono proposti a tutta la cittadinanza nella forma di mercatino dell'usato;
- Laboratorio "Se Apri Non Scarti": tramite un'esperienza di recupero alimentare i bambini delle scuole elementari approfondiscono il tema dello "scarto umano" e dell'importanza della lotta all'emarginazione sociale;
- Generi vari in eccedenza vengono redistribuiti tra enti e associazioni caritatevoli del territorio.



07 - IMPATTO SOCIALE

*«L'amore, infine, ci fa tendere verso la **comunione universale**. Nessuno matura né raggiunge la propria pienezza isolandosi. Per sua stessa dinamica, l'amore esige una progressiva apertura, maggiore capacità di accogliere gli altri, in un'avventura mai finita che fa **convergere tutte le periferie verso un pieno senso di reciproca appartenenza**».*

(Fratelli Tutti, 99)



Con impatto sociale ci si riferisce agli **effetti positivi generati dall'attività sociale sulla comunità di riferimento**.

Nell'edizione 2023 la Fondazione ha concordato di approfondire l'impatto sociale generato tramite una forma alternativa di formazione offerta alle aziende: il **Volontariato Formativo d'Impresa**.

Il Volontariato d'Impresa nasce negli Stati Uniti negli anni '90 per poi diffondersi anche a livello europeo fino ad approdare in Italia. Si tratta una pratica attraverso cui **un'impresa incoraggia, supporta e organizza la partecipazione dei propri lavoratori ad attività di organizzazioni non profit durante l'orario di lavoro**. In questo modo le organizzazioni del Terzo Settore possono contare sul coinvolgimento di un numero maggiore di volontari specializzati, mentre i dipendenti coinvolti hanno la possibilità di apprendere nuove competenze e mettersi in gioco in nuovi contesti.

Le Cucine Economiche Popolari, tuttavia, offrono un Volontariato d'Impresa atipico: ai partecipanti non viene richiesto di contribuire con le loro competenze professionali ma di prendere parte a un **percorso formativo esperienziale incentrato sul tema della comunicazione e della gestione del conflitto**.



Il percorso di Volontariato Formativo d'Impresa delle CEP si è classificato **terzo al Premio Eccellenza Formazione 2023 per la categoria Etica e Responsabilità sociale**.

Il premio è stato conferito dall'**Associazione Italiana Formatori**, la maggiore associazione di settore, che mette in competizione i migliori progetti formativi di tutta Italia.



Nello specifico, i lavoratori coinvolti vengono accompagnati da un facilitatore attraverso le 4 fasi del progetto:

1. **ACCOGLIENZA E BRIEFING:** i partecipanti vengono accolti ed introdotti alle CEP e al tema specifico della giornata;
2. **FORMAZIONE E CASE STUDY:** il facilitatore espone dei casi di situazioni conflittuali per aiutare il gruppo a ragionare su possibili soluzioni;
3. **SERVIZIO DI VOLONTARIATO:** i partecipanti svolgono concretamente l'attività di servizio agli ospiti assieme al personale delle CEP;
4. **DEBRIEFING E CONDIVISIONE:** si condividono dei feedback e si ragiona su come trasferire quanto appreso nei propri contesti lavorativi.

L'attività del Volontariato Formativo d'Impresa viene monitorata attraverso un **questionario** che viene somministrato al termine dell'esperienza per valutare l'efficacia del percorso e individuare sia i punti di forza sia le criticità da migliorare.

Di seguito sono riportati i risultati ottenuti nel corso del 2023 divisi nelle **4 aree tematiche** del questionario stesso:

1 ESPERIENZA ALLE CEP

2 RAPPORTO CON IL PERSONALE

3 RELAZIONE CON L'OSPITE

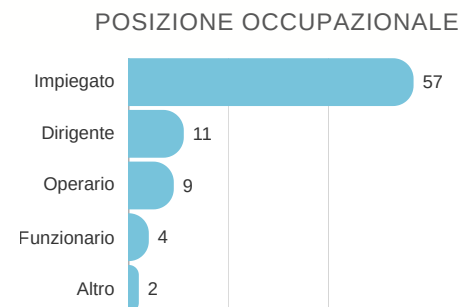
4 FORMAZIONE E SERVIZIO

Nel corso del 2023 sono state organizzate **22 giornate** di Volontariato Formativo d'Impresa, a cui hanno aderito **8 società**, inviando complessivamente **85 dipendenti**:

SOCIETÀ	N° DIPENDENTI
Vodafone Italia	5
Aristoncavi spa	40
Quaser srl	3
Lago spa	11
Banca Generali	2
InfoCert	6
Italtronic	17
Spirax Sarco	1

* Tutte le ditte hanno partecipato ad una giornata di Volontariato Formativo d'Impresa, tranne Quaser che ha svolto l'intero percorso di 4 giornate.

Il campione d'indagine ha coinvolto 83 partecipanti in maggioranza di **sexso maschile (62%)**, con età mediamente compresa **tra i 30 e 60 anni** e che nella maggioranza dei casi ricopre una funzione di **impiegato** nell'impresa di provenienza **(69%)**.



1 ESPERIENZA ALLE CEP

La maggior parte delle persone che hanno svolto il Volontariato Formativo d'Impresa presso le CEP non era **mai entrata di persona** nella struttura (**94%**) e il **37% non era neppure a conoscenza** della loro esistenza. Il questionario ha così rilevato il raggiungimento di uno dei primi obiettivi del progetto: far entrare e far conoscere la realtà a quante più persone possibili.



Interrogati in merito alle **motivazioni** che hanno portato alla scelta di questo tipo d'esperienza, molti dichiarano di aver intrapreso l'iniziativa dietro **proposta aziendale** ma non manca la voglia di **"aiutare gli altri"** e vivere il sentimento di gratuità del volontariato - seppur per un tempo molto breve - oltre all'interesse per la **"crescita personale"**.

Gli intervistati dichiarano di cercare un'attività propedeutica alla **"crescita personale e di conseguenza professionale"** attraverso la quale riuscire a "comprendere meglio gli altri" e "comunicare in modo assertivo". Si cercano anche delle abilità per riuscire a "gestire le emozioni" e "lavorare in squadra".



Al termine del percorso la stragrande maggioranza **valuta positivamente l'esperienza (99%)** ed esprime il desiderio di **ritornarci in un prossimo futuro (82%)**.

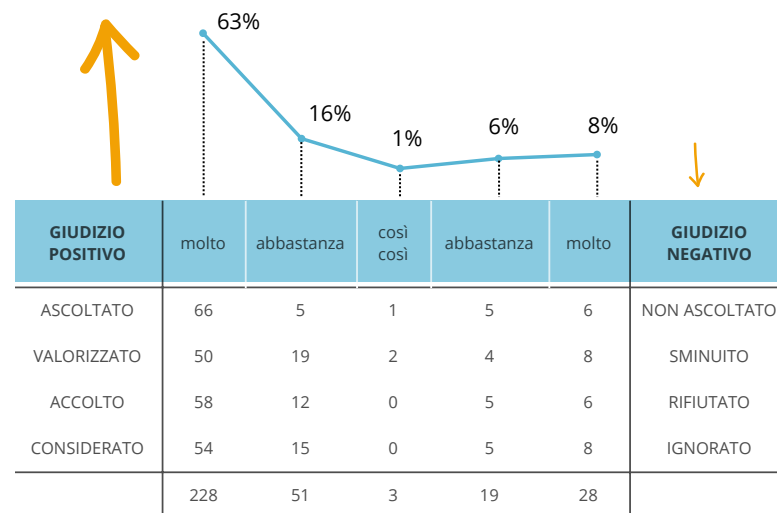
2 RAPPORTO CON IL PERSONALE

Il **rapporto con il personale delle CEP è positivo**: i lavoratori volontari dichiarano di sentirsi ascoltati, accolti, considerati e valorizzati, anche se non mancano delle criticità.

Il momento dell'accoglienza e del debriefing sono pensati appunto per accompagnare la persona durante il percorso: prima viene introdotta la realtà delle CEP approfondendo potenziali difficoltà o conflitti, poi, al termine del servizio, si apre un dibattito per condividere aspetti positivi o negativi e sedimentare l'esperienza.

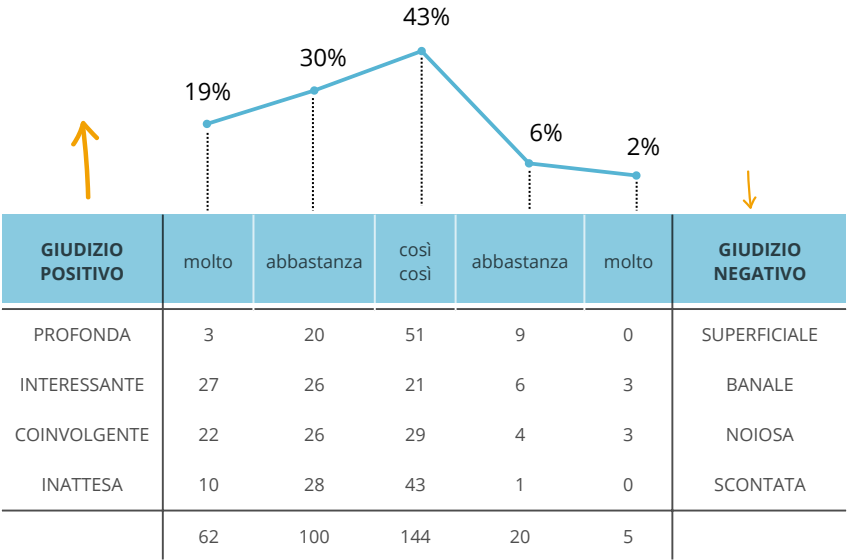
Le **criticità** concernono due aspetti principali:

- come i partecipanti stessi evidenziano, **una giornata di Volontariato Formativo d'Impresa è troppo poca** per calarsi a pieno in una realtà così complessa come quella delle CEP;
- **non viene chiesto loro di "mettere in campo" le loro competenze professionali ma quelle umane.**

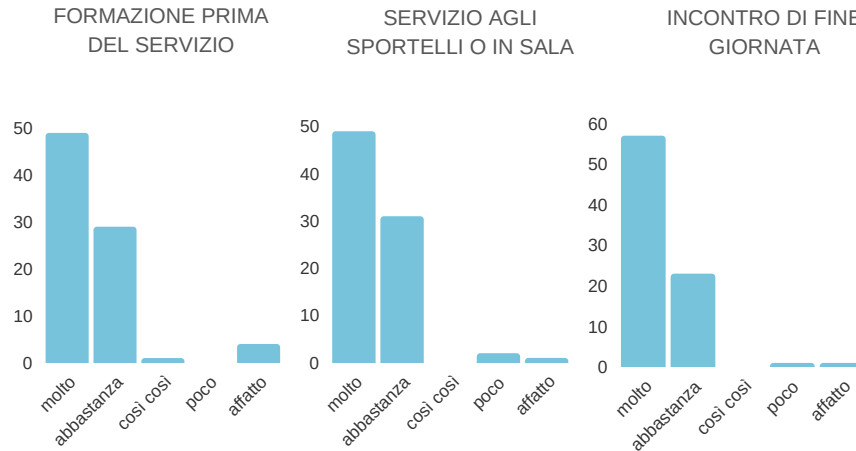


Durante la fase di servizio vera e propria, e nel momento della consumazione del proprio pasto in sala, i volontari hanno la possibilità di entrare in relazione con gli ospiti delle CEP, con i quali difficilmente entrerebbero in relazione se non attraverso esperienze del genere.

In generale la **relazione non** risulta mai **troppo profonda**, ma comunque **interessante e abbastanza coinvolgente**, sicuramente **mai scontata, a volte inattesa**.



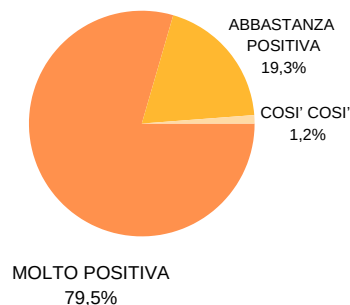
Il **grado di soddisfazione espresso** su tutte le fasi del Volontariato Formativo d'Impresa risulta **estremamente incoraggiante**, con un apprezzamento molto positivo mediamente attorno al 62,5%. La fase di debriefing presenta un **leggero maggior apprezzamento** dato dal fatto che qui i volontari hanno la possibilità, attraverso la condivisione dei feedback sulla giornata, di sedimentare la propria esperienza e riconoscere la validità dell'esperienza sia a livello personale che professionale.



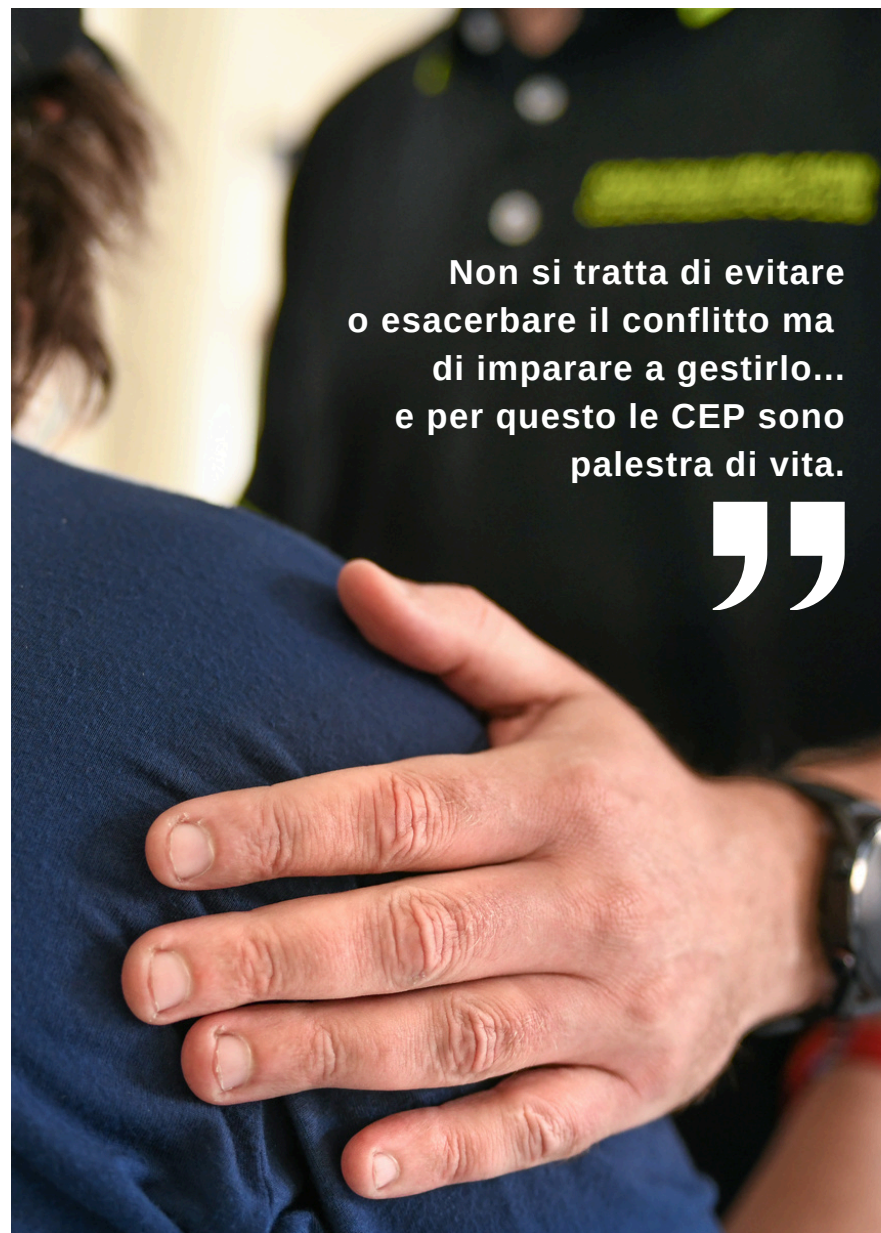
Tutti tranne due dichiarano di aver imparato qualcosa di nuovo dalla formazione e complessivamente valutano l'esperienza in modo positivo.

Attraverso il servizio e la conoscenza della realtà delle CEP, alla fine della propria esperienza i volontari dichiarano di **sentirsi “più umani” e “consapevoli”, capaci di “osservare gli altri senza dare giudizi”**. Diversi riscoprono un senso di “dignità comune a tutti” e “umiltà comune a molti”. Si impara a relazionarsi con l'ospite in “modo assertivo”, “ascoltando le sue esigenze” e “accogliendo la persona per quello che è e per il suo vissuto”, “senza distinzione di etnie, lingua o religione”. **A volte bisogna “uscire dalla propria comfort zone” e “mettersi a disposizione” per riuscire a “godere e valorizzare ciò che si ha”.**

Come valuti in generale la tua esperienza alle CEP?



Molti non cambierebbero nulla della propria esperienza, qualcuno suggerisce di **aumentare le giornate di servizio** per riuscire a comprendere meglio una realtà complessa come quella delle CEP, per riuscire ad apprezzare le varie sfaccettature dei servizi e per riuscire ad entrare in relazione di più e meglio con le persone. Gli ospiti stessi infatti sono “maestri di vita” per coloro che si avvicinano al Volontariato Formativo d'Impresa. È grazie a loro che è possibile entrare in relazione con nuovi mondi, nuove culture e nuovi modi vivere che arricchiscono il bagaglio personale di ciascuno, ma con cui non sempre è facile relazionarsi. Il confronto diretto permette di mettere a nudo paure e pregiudizi e realizzare che tensioni e incomprensioni possono sorgere come in ogni contesto sociale e lavorativo.



Non si tratta di evitare o esacerbare il conflitto ma di imparare a gestirlo... e per questo le CEP sono palestra di vita.

”

08 - APPENDICE

«Ogni essere umano ha diritto a vivere con dignità e a svilupparsi integralmente, e nessun Paese può negare tale diritto fondamentale. Ognuno lo possiede, anche se è poco efficiente, anche se è nato o cresciuto con delle limitazioni; infatti ciò non sminuisce la sua immensa dignità come persona umana, che non si fonda sulle circostanze bensì sul valore del suo essere.»

(Fratelli Tutti, 107)



TESTIMONIANZE NELLE SCUOLE - Alfredo, Anna, Lucio

La Fondazione aspira a essere una realtà aperta a tutti e intende farlo a partire dai più giovani. A tal fine si è chiesto agli stessi volontari e volontarie se volessero essere loro a entrare nelle scuole superiori di Padova e provincia per raccontare chi e che cosa siano le CEP.

Non mancavano certo dubbi. **«Quando un volontario incontra un alunno di scuola il tema è: riuscirò a far breccia sul muro dell'indifferenza?»** Su quell'adolescenza distratta che non si lascia toccare? Che fa fatica a conoscersi e quindi riconoscersi davvero in qualcosa?» spiega Anna, volontaria da 3 anni.

Alla fine però il gruppo si è formato come anche gli appuntamenti insieme agli insegnanti di 15 scuole, in un clima di «accordo costante e collaborativo» racconta Lucio, volontario presso le cucine da 6 anni. Gli incontri erano brevi, un'ora al più, ma hanno permesso di creare **dialoghi semplici e fluidi, tra domande ed esperienze condivise dei giovani studenti**, provando anche solo a individuare gli ipotetici bisogni che ci sono nella povertà.

Sempre Anna poi racconta cosa ha significato per lei questa esperienza: «Per me andare nelle scuole è stato mettermi in ascolto di un bisogno anche di quei ragazzi, non solo di ricevere racconti o informazioni, ma di **coinvolgerli nella creazione di significati sociali condivisi, riassumibili in parole da portare nei loro discorsi con una profondità nuova**».

«L'augurio è che un giorno verrà in sala o agli sportelli un ragazzo o una ragazza che ci dirà "Sono qui dopo che mi sono state presentate le cucine a scuola". Anche se ciò non avvenisse, sono certo però che **a più di qualche ragazzo è rimasta impressa una parola, un sentimento, una situazione, un valore**, una criticità, un servizio, un aneddoto, una curiosità, un desiderio di fare qualcosa per gli altri, una consapevolezza delle diversità che ci circondano» conclude Alfredo.

ATTIVITÀ RIPARATIVE - Andrea

Andrea (nome di fantasia) è una delle 20 persone che nel 2023 hanno svolto attività riparative presso le CEP grazie alla convenzione siglata tra la Fondazione Nervo Pasini e il Tribunale di Padova.

«Sono un tipo preciso, metodico, non mi sfugge niente... di solito. Poi una sera, una delle prime in cui si poteva uscire dopo il lockdown, mi hanno fermato per guida in stato di ebbrezza. Ho abbattuto un cartello stradale. Avevo un tasso alcolemico superiore a 1,5. E questo è il motivo per cui sono qui».

Com'è stato l'approccio con la realtà delle Cucine?

«La messa alla prova consiste di 104 ore di servizio, quattro ore a settimana, in aggiunta poi ci sono le sanzioni accessorie. Io sono di là in sala. Passo tra i tavoli, servo da bere, porto il pane, faccio le pulizie. Seguo gli ospiti quando si siedono. Il primo giorno ero un po' spaventato perché non sapevo cosa mi aspettasse. Ma mi sono subito sentito accolto. I ragazzi mi chiamano per nome. Suor Albina anche, nonostante i volontari siano molti. **Se uno ti chiama per nome ti senti accolto, capisci che vede quello che fai**».

Cosa ti ha lasciato questa esperienza?

«Non mi capacitavo che una cosa del genere fosse successa proprio a me e questo mi dava un gran fastidio. Adesso mi sta passando. E poi se non fosse successo non avrei conosciuto questa realtà. **Qualcosa di positivo c'è sempre, nella vita, qualsiasi cosa tu faccia**. Se non mi fosse capitato questo incidente, non avrei mai pensato che esistesse una realtà come questa, dove c'è veramente gente che non ha niente, nemmeno da mangiare».

Ora stai per concludere la tua attività. Tornerà tutto come prima?

«Finora sono venuto due volte a settimana. Ora verrò una volta soltanto, ma voglio continuare come volontario, perché mi piace. **Nel complesso è stata un'esperienza molto positiva, ma è stata una cosa forzata. E ora potrò viverla da persona libera**».

OSPITE - Guglielmo

Ma come sei arrivato alle Cucine?

«Le frequentavo per trovare un momento di socializzazione. Suor Albina si accorse che stavo attraversando un periodo difficile, mi si avvicinò e disse: **“Guglielmo, che cosa ti serve?”**. E io glielo spiegai, anche se non sono una persona che esterna facilmente il suo malessere. Ma lei cerca di capire le persone e cosa può fare per loro».

A Guglielmo questa opportunità si è presentata sotto forma di orto, uno degli **orti urbani nel Giardino Milcovich presi in concessione dalle Cucine Economiche Popolari**.

«Mi ha fatto piacere che suor Albina abbia offerto a me questa opportunità, anche perché al parco Milcovich ci sono cresciuto. I prodotti che coltiviamo arrivano qui alle Cucine e mi piace pensare che do un contributo concreto a quanto viene offerto alla mensa».

Ma come mai suor Albina si è rivolta a te?

«Non avevo mai fatto questo mestiere, ma quando ero ragazzo mia nonna aveva l'orto, sulle montagne siciliane. Lì tutti avevano un orto. Mi portava con sé e io ne ero felice perché mi piaceva stare in montagna. **Quello che so sulla coltivazione degli ortaggi, me lo ha insegnato mia nonna e l'ho messo a disposizione delle Cucine**. Ho piantato i prodotti che conosco, che so come trattare».

Come organizzi il tuo impegno all'orto?

«Ora che le piante sono cresciute e stiamo raccogliendo i frutti, non vado più tutte le mattine, perché lavoro, ma come minimo ogni due giorni. Ho un mio programma. Vado a fare pulizie delle erbacce il sabato e la domenica, vedo se c'è da raccogliere qualcosa, faccio una chiacchierata con qualche ortolano. Il capo-orto è siciliano come me e cerco di carpire qualche segreto».

C'è stato un periodo in cui non stavo bene. Ero apatico. Mi sono detto, devo uscire da questo torpore atarassico. Mi sono detto: io voglio lavorare. **Sapendo che potevo anche contare sull'orto, mi sono detto: ripartiamo. Si dice che la vita inizi a cinquant'anni. Io ricomincio da qua**».

VIENI E VEDI - Sandro

«Me ne aveva parlato un'amica di volontariato alle Cucine Economiche Popolari, che conoscevo più che altro come mensa dei poveri. Incuriosito guardo il sito web e scopro che in realtà questa fondazione oltre alle Cucine offre molti altri servizi rivolti a persone in difficoltà senza distinzione di nazionalità, sesso e fede religiosa: distribuzione di vestiti, servizio doccia, consulenza legale e, tra gli altri, è attivo un ambulatorio medico infermieristico polispecialistico.

Ho pensato che forse uno specialista in ortopedia poteva essere utile, quindi cerco un contatto sul sito. **Trovo il “VIENI E VEDI”**: c'è la possibilità di visitare le Cucine, conoscere i suoi servizi, il personale e i volontari. **Basta prenotarsi!!**

Luca molto gentilmente mi prenota per la visita: “Vieni e vedi se ti può interessare” mi dice al telefono, con molta semplicità. Ho subito pensato che valeva la pena di andare e vedere.

Mi ritrovo così una fredda sera di gennaio, in compagnia di un gruppone chiassoso di giovani scout, a visitare le Cucine, a conoscere i tanti servizi che svolgono con grande passione e umiltà. Conosco suor Albina, Luca, Matteo e molti volontari che mi contagiano subito con il loro pacato entusiasmo e un grande senso di servizio per gli altri.

È passato più di un anno e da allora faccio il medico volontario nel servizio sanitario delle Cucine, insieme a molti altri colleghi e infermieri. Ci sono arrivato quasi per caso, ma forse non è stato solo il caso».

PCTO - Agostino, Davide, Pavel, Pietro

Quattro ragazzi delle superiori e 30 ore di PCTO, ecco il racconto di Agostino, Davide, Pavel e Pietro in tutta la sua semplicità e onestà.

«Nel “servire” l'ospite si fa molto di più che dare cibo, perché alle Cucine i volontari si mettono proprio al servizio degli ospiti, facendo in modo che essi si possano sentire delle persone valorizzate anche solo per quella mezz'oretta. Chi è abituato a vivere per strada e incontra altre persone sente gli occhi addosso e i giudizi fino al collo, alle Cucine si annulla tutto e diventano semplicemente ospite a una mensa. **Abbiamo dato semplici pagnotte di pane o bicchieri d'acqua e siamo stati benedetti e ringraziati con sorrisi caldi e sinceri.** Se da fuori si pensa che all'interno delle Cucine ci sono solo tossici o criminali, non conoscono la fragilità e bontà che in verità c'è in ognuna di queste persone con un passato che noi non possiamo nemmeno immaginare.

Non si può negare che nella sua semplicità ci vuole fegato per affrontarla: **sebbene l'atto fisico di preparare piatti non sia complicato, lasciarsi scivolare addosso certi insulti e malumori degli ospiti non è banale.** Di ospiti ne arrivano tanti e non si può pretendere che siano tutti gentili e disponibili. Abbiamo pensato a quando non riusciamo a dormire bene la notte e alla successiva irascibilità, oppure a quando abbiamo tanta fame in un ristorante e il cibo ci mette tanto ad arrivare facendoci innervosire, è più che naturale, quindi, che qualcuno senza un letto o una casa sia irrequieto.

Tutto sommato è stata un'esperienza dura, ma importante: sveglia le menti ingessate dai pregiudizi con cui siamo cresciuti e obbliga a riflettere sul proprio stile di vita. Ogni contributo, anche il più piccolo, fa una differenza enorme nella vita di chi è meno fortunato. Non solo aiuterete gli altri, ma scoprirete anche un nuovo mondo di empatia e connessione umana che vi ispirerà e vi cambierà per sempre».

OSPITE - Alberto

«**A Padova ci arrivai per caso, a vent'anni, dopo una banale lite coi genitori.** Sarei potuto tranquillamente rientrare, se non fosse che mi ambientai subito, con facilità. Trovai lavoro come corniciaio, mi piaceva. Immediatamente dopo trovai casa, grande, e ci rimasi per dodici anni, anche dopo che gli altri coinquilini, uno per volta, se n'erano andati. Se ne andò anche il lavoro come corniciaio. Così mi misi a fare il barista e dopo il cameriere. Non era un lavoro che mi piaceva, ma mi dava da vivere.

Poi non so, è andato tutto storto. Era difficile trovare lavoro. Veramente, se proprio avessi voluto, credo che l'avrei trovato. Si sono accumulate tante cose, la storia con una ragazza finita male... Mi sono lasciato andare e sono finito al Torresino» (asilo notturno comunale). Ci rimasi quindici anni. **L'asilo è qualcosa di strano, perché ci trovi tanta brava gente e i delinquenti più incalliti, ma non riesci a distinguerli subito.** Non hai privacy. Non puoi posare nulla perché sparisce. Puoi capitare in una camera con bravissime persone, ma poi la gente cambia. Va e viene, anche se qualcuno ci rimane incastrato, anche per trent'anni».

Quando dormivo al Torresino venivo a mangiare qui, alle Cucine, dove tutto è diverso. Coi ragazzi ci scherzi, ci ridi. Con tutti quanti. Ti senti in famiglia, avverti un senso di amicizia. Ora prendo il reddito di cittadinanza, quindi non ci vengo a mangiare, ma ho mantenuto dei rapporti splendidi e ogni tanto passo a salutare. Per me hanno fatto molto. A volte basta una parola. Anche non un vero e proprio incoraggiamento. **Basta sentirsi dire: “Ciao, come stai?”. Ed è qualcosa che ti fa sentire vivo.**

Ora sto in una casa popolare. Casa mia mi piace molto perché affaccia sul parco delle mura e la mattina quando apro la finestra ho questa bella vista. Prendo 550 euro al mese: ci pago casa, luce, gas e ci compro da mangiare. Riesco a viverci».

Vivo solo. Sembrerà strano, ma la solitudine a volte fa piacere. Specialmente quando hai dormito per anni in stanze da sei.

Corso UNCINETTIAMO - Chiara e Francesca

Le Cucine sono un posto in cui tutti possono, almeno in minima parte, reinventarsi e riscoprirsi. L'idea è partita da due volontarie delle CEP, Chiara e Francesca, che hanno presto raccolto un gruppetto di donne di tutte le età per condividere negli stessi ambienti delle CEP un'esperienza creativa.

«Ognuna ha messo a disposizione delle altre le sue conoscenze, la sua esperienza e le sue capacità uniche per dare vita a tre serate in compagnia in cui si è parlato di... uncinetto!» raccontano le organizzatrici.

«Alcune avevano imparato da giovani e poi la vita le aveva allontanate dalla lana e dal cotone: è stato un modo per ritrovarsi attraverso ricordi e schemi. Altre non sapevano neanche come tenere in mano l'uncinetto e per questo hanno riempito la serata di allegria nel tentativo di capire come districarsi con le catenelle e i punti alti. **Risultato: un clima di gioia e spensieratezza, di confidenza e ascolto reciproco, di disponibilità e pazienza che ha permesso di dar vita a tante belle amicizie e qualche piastrella a punto granny.**

Abbiamo parlato di creatività, di idee e di progetti tra uno scherzo e l'altro, momenti in cui si rideva a crepapelle tutte insieme. E non importava se il punto basso proprio non riuscivi a farlo e ti prendevi in giro per questo... era più importante dedicare del tempo allo stare insieme, alle amicizie vecchie e nuove e alla condivisione senza mai mollare, senza scoraggiarsi e senza dire "Non ce la farò mai". Perché le donne fanno proprio questo: non mollano mai».

L'esperienza non è certo conclusa perché nessuno ha mai finito di imparare. Una nuova edizione è in cantiere per il 2024 e le CEP possono ringraziare la vivacità dei suoi membri per un piccolo contributo in più e l'opportunità di rivedere le Cucine come luogo di incontro, oltre che aiuto.

PUC - Ugo

Ugo è approdato alle Cucine Economiche Popolari dopo un percorso di vita non proprio semplice per svolgere un Progetto Utile alla Collettività in quanto percettore di reddito di cittadinanza.

Che lavoro hai fatto in passato?

«Ho fatto il fabbro, il muratore, il carpentiere, il magazziniere. Appena sono uscito dalle medie sono entrato in fabbrica. Mettevo i due terzi in casa, per contribuire al mantenimento della famiglia. Poi ho lavorato un periodo con mio papà, però non andavamo d'accordo. È sempre stato un uomo di carattere. Usava il bastone e la cinghia. Mia madre invece era un angelo. Faceva l'infermiera. È morta a 52 anni e mio papà a 53. Io sono ancora qua».

Come è cambiata la tua vita?

«Ero caduto in una sorta di apatia, perché non trovavo lavoro e non avevo nemmeno il motivo per uscire di casa. Il lavoro lo sto ancora cercando, ma non è facile. Cercano ragazzi giovani o persone con titoli di studio. Io ho la terza media, non ho competenze informatiche e non ho la patente. Ma sono in grado di fare parecchi lavori, anche per quello che ho fatto in passato».

Qui alle Cucine cosa fai?

«Questa per me è stata una rampa di lancio. Faccio il jolly: dalle pulizie alla cucina, lavo i piatti, il pavimento, curo le piante, uso il flessibile. **Non mi hanno cambiato economicamente.** Ma se c'è qualche problema mi ingegno per sistemare le cose. È bello perché ti senti ancora più partecipe. **Mi dà un senso. Ora c'è qualcosa che mi dà uno stimolo, una motivazione.**

Qui alle Cucine c'è tutto il mondo, ci sono persone in difficoltà e vorresti fare di più. Sai che è difficile perché ci sei passato anche tu in certe situazioni. Qui c'è chi non ha nessuno. Io ringrazio sempre che ho avuto delle sorelle. Ma riesco a nascondere i miei pensieri ridendo e scherzando. Nel lavoro, comunicare è la cosa più bella. È come la musica. Fa bene».

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina nel report	
Informativa generale			
GRI 102: Informativa generale 2016	Profilo dell'organizzazione		
	102-1	Nome dell'organizzazione	Pagina 12
	102-2	Attività, marchi prodotti e servizi	Pagina 14, 33
	102-3	Luogo della sede principale	Pagina 12
	102-5	Proprietà e forma giuridica	Pagina 12
	102-7	Dimensione dell'organizzazione	Pagina 27
	102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavori	Pagina 27
	Strategia		
	102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Pagina 4
	Etica ed integrità		
	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Pagina 11-13
	Governance		
	102-18	Struttura della governance	Pagina 20
	Coinvolgimento degli stakeholder		
	102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Pagina 21
	102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Pagina 22
	102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Pagina 22-25
	102-44	Temi e criticità chiave sollevati	Pagina 23, 25
	Pratiche di rendicontazione		
	102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Pagina 66
	102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Pagina 23
	102-47	Elenco dei temi materiali	Pagina 23
	102-50	Periodo di rendicontazione	Pagina 66
	102-51	Data del report più recente	Pagina 66
	102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Pagina 66
	102-55	Indice dei contenuti GRI	Pagina 65

GRI Standard	Informativa		Numero di pagina nel report
Temi materiali			
GRI 200 – Standard Economici			
GRI 201: Performance Economiche 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Pagina 23
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Pagina 26-30
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Pagina 26-30
	202-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	Pagina 49-50
GRI 300 – Standard Ambientali			
GRI 302: Energia 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale	Pagina 24
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Pagina 52-53
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Pagina 52-53
	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Pagina 53
GRI 400 – Standard Sociali			
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	103-1	Spiegazione del tema materiale	Pagina 23
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Pagina 27-31
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Pagina 27-31
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Pagina 28

Il Bilancio Sociale 2023 della Fondazione Nervo Pasini, approvato dal Consiglio di Amministrazione l'8 luglio 2024, viene redatto in conformità alle "Linee guida per la redazione del Bilancio sociale degli enti del Terzo Settore", adottate con il Decreto 4 luglio 2019 dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Nella redazione del report, la Fondazione recepisce la Direttiva Europea 2014/95/UE in materia di *non-financial disclosure* e il D.lgs 254/2016 che consente la sua attuazione in Italia. Il documento è stato inoltre elaborato ispirandosi agli standard internazionali GRI-Sustainability Reporting Standards (2016, Global Sustainability Standards Board) e agli obiettivi indicati all'interno dell'Agenda 2030 dell'ONU., Global Sustainability Standards Board) e agli obiettivi indicati all'interno dell'Agenda 2030 dell'ONU.

La Fondazione Nervo Pasini intende il Bilancio Sociale come uno **«strumento di rendicontazione delle responsabilità, dei comportamenti, e dei risultati sociali, ambientali ed economici delle attività svolte da un'organizzazione»**. Nella sua stesura si poggia in particolare ai principi di inclusività degli stakeholder, contesto di sostenibilità, materialità e completezza per la definizione dei contenuti e ai principi di accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, affidabilità e tempestività per la definizione della qualità del documento.

Il Bilancio Sociale della Fondazione Nervo Pasini ha la finalità di:

- **far conoscere le attività svolte** quotidianamente dalla Fondazione;
- **identificare** che **impatto sociale, ambientale ed economico** ha la Fondazione nel territorio in cui opera;
- comunicare il grado di **partecipazione, coinvolgimento ed appartenenza dei principali stakeholder** della Fondazione.

Nella prima parte del Bilancio Sociale 2023 (capitoli 1-4) si è cercato di presentare la realtà delle Cucine Economiche Popolari e della Fondazione nella loro varietà e complessità. Sono infatti identificati i valori e gli obiettivi fondanti, come questi sono concretamente implementati e i soggetti che a vario titolo sono coinvolti. A seguire si approfondisce se e che tipo di risultati l'organizzazione abbia ottenuto rispetto tre punti chiave: il rendimento economico-finanziario (capitolo 5), la sostenibilità ambientale (capitolo 6) e l'impatto sociale (capitolo 7). L'intento dunque è quello di enfatizzare il valore generato e tracciare nel tempo i risultati conseguiti in un'ottica di continuo miglioramento, senza fermarsi a una mera rappresentazione dei dati raccolti.

La presente edizione è stata curata da Francesca Pengo, tirocinante del dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali dell'Università degli Studi di Padova in collaborazione con il professore Giacomo Boesso dell'Università di Padova e sotto la supervisione di Luca Marabese, in qualità di tutor aziendale.

Il Bilancio Sociale viene pubblicato annualmente, per ogni informazione è possibile contattare il seguente indirizzo mail: infocep@diocesipadova.it oppure consultare il sito web: www.fondazionenervopasini.it



Riconosciuta dall'ordinamento giuridico come
una Fondazione di partecipazione



**Sede Legale in via Niccolò Tommaseo
12, 35139 Padova (PD)**



**Codice Fiscale 92295650284
Partita IVA 05179590285**



infocep@fondazionenervopasini.it



+39 375 508 8476
dalle ore 8:00 alle ore 19:30



Se sei interessato a diventare un volontario
scrivici all'indirizzo
volontaricep@fondazionenervopasini.it

+39 375 508 8476



www.fondazionenervopasini.it



Cucine Economiche Popolari Padova



@cucinepopolaripd



CEP - LA CUCINA DI PADOVA



@CEP_padova





SOSTIENICI



DONAZIONE IN CONTANTI

Presso la nostra sede di via N. Tommaseo, 12 a Padova
dal lunedì al venerdì ore 9.00-11.00 e dalle 15.00-17.00;
il sabato ore 9.00-11.00.

DONAZIONE CON BONIFICO BANCARIO

Intestato a **Fondazione Nervo Pasini** Presso **Banca MPS**
agenzia 5 filiale di Padova.

IBAN: IT54V0103012105000002171129.

DONAZIONE CON BONIFICO BANCARIO A RAMO ETS

Intestato a **Fondazione Nervo Pasini** presso Banca INTESA
SANPAOLO Filiale Terzo Settore Padova.

IBAN: IT07K0306909606100000187660.

Tramite donazione al ramo ETS della Fondazione è possibile
usufruire delle **agevolazioni fiscali** previste dall'art. 83 del D.lgs.
117/2017.

Il bonifico deve contenere:

- **intestazioni a Fondazione Nervo Pasini;**
- **causale "erogazione liberale";**
- **codice fiscale di chi dona.**

DONAZIONE ONLINE CON CARTA DI CREDITO

Dal sito collegandoti al link:

<https://fondazionenervopasini.it/prodotto/donazione-online/>

5X1000

Ogni anno puoi destinare il tuo 5x1000 alle Cucine Economiche
Popolari - Fondazione Nervo Pasini inserendo nella
dichiarazione dei redditi inserisci il **Codice Fiscale:**
92295650284.

LASCITI CON TESTAMENTO

Se lo desideri, puoi lasciare **un dono** alla Fondazione Nervo
Pasini anche **nel tuo testamento**. Per farlo è sufficiente inserire
nel tuo testamento - **scritto tutto a mano** - la frase:

"Lascio a titolo di legato a favore della Fondazione Nervo Pasini
la seguente somma di denaro o il seguente bene".

Aggiungendo di seguito la data e la tua firma.