

Progetto Bar caffetteria a Rizzeddu “Al Rizz”.

Il Centro di Salute Mentale di Sassari e della Romangia (CSM) opera in un territorio molto vasto al quale afferiscono 26 comuni della provincia di Sassari compreso il capoluogo. Il CSM si rivolge a una popolazione generale di 212.304 cittadini, di cui 133461 di età compresa tra i 18 e i 65 anni. Il CSM eroga servizi di consulenza, assunzione in cura, presa in carico e riabilitazione in ambito psichiatrico e psicologico. Si stima che le patologie croniche in salute mentale interessino circa il 2-3% della popolazione con una prevalenza nell'età compresa tra i 30 e 50 anni e predominanza del genere maschile. La presenza di una patologia psichiatrica spesso è associata a basso status socio economico, elevato tasso di isolamento sociale e disoccupazione; ciò contribuisce all'aggravarsi delle condizioni psichiatriche e a rendere più complesso il percorso di reinserimento socio - lavorativo.

Il CSM da anni opera sul territorio promuovendo attività riabilitative individuali e di gruppo che stimolino l'inclusione sociale e lavorativa in collaborazione con gli Enti del territorio e il terzo settore.

Questa esperienza ha stimolato la progettazione di nuovi spazi per l'inclusione socio - lavorativa dei pazienti psichiatrici. Il progetto ha l'obiettivo di rispondere ai bisogni di integrazione dei pazienti con il territorio e ad offrire alla popolazione un servizio di inclusione e equità. Attraverso le attività riabilitative, i pazienti sperimentano esperienze inclusive dove si affermano nell'utilizzare competenze e conoscenze che mettono a disposizione del proprio contesto di vita.

Si intende pertanto creare un servizio bar – caffetteria con piccola ristorazione negli spazi dell'Ex manicomio di Rizzeddu che dopo un lungo processo di riqualificazione, attualmente ospita una decina di servizi sanitari per il territorio.

L'idea del Bar caffetteria con piccola ristorazione a pranzo, da realizzarsi mediante il progetto “al Rizz”, nasce dal desiderio di sperimentare processi di crescita personale e professionale per i soggetti in carico al CSM. Si prefigge inoltre l'obiettivo di promuovere la sostenibilità e la sensibilità ai prodotti locali biologici, la promozione di buone pratiche e la messa in rete di esperienze virtuose del territorio. Si pone inoltre come finalità ultima di offrire uno spazio di salute e integrazione per la comunità locale, valorizzando le risorse del territorio, riducendo lo stigma e garantendo occasioni di cittadinanza attiva.

Le varie fasi del progetto, che lo rendono innovativo, verranno documentate e monitorate, attraverso raccolta di dati qualitativi e quantitativi, che permettano anche una riflessione su scalabilità e replicabilità. I dati e le riflessioni troveranno uno spazio di divulgazione, da definire con l'ufficio stampa della ASL, al fine di promuovere il coinvolgimento e la consapevolezza delle basi etiche e sociali del progetto da parte dei fruitori del punto di ristoro.

Si immagina di poter creare una pagina social per pubblicizzare eventi, diffondere esiti del progetto riabilitativo e promuovere una rete virtuosa con il territorio.

Proposta Progettuale

Al fine di sviluppare il progetto in modo funzionale e concreto, si rende necessario fare uno Studio di Fattibilità **(allegato 1)** del progetto attraverso:

- la creazione di focus group, raccolta dei dati statistici dei dipendenti e dei fruitori dei Servizi delle strutture di Rizzeddu;
- la mappatura dei servizi presenti nel territorio intorno a Rizzeddu;
- la mappatura dei servizi e attività commerciali del territorio;
- la raccolta di esperienze virtuose simili nel territorio Regionale;
- la mappatura della rete di produttori bio e km 0 presenti nel territorio Regionale.

Successivamente il progetto si articolerà:

A. Creazione di percorsi formativi per i pazienti coinvolti nel progetto al fine di garantire le competenze necessarie a tutti gli aspetti della gestione dello spazio ristoro attraverso partenariati e accordi con enti di formazione e mentoring:

- o la scuola Professionale Alberghiero di Sassari;
- o la Camera di Commercio di Sassari;
- o l'Aspal;
- o la Facoltà di Agraria.

A1. Percorso di orientamento volto alla creazione di bilancio competenze - selezione delle persone che hanno fatto i corsi e possono essere inserite nel progetto- costruzione dei gruppi di lavoro

B. Creazione di una struttura semovibile dove allestire il bar caffetteria presso il parco dell'ex manicomio di Rizzeddu e successivamente promuovere:

- la creazione/individuazione di un ente che gestisca tale spazio secondo i principi basilari del progetto: sostenibilità e inclusione sociale. Si ritiene che tale ente possa essere una cooperativa di tipo B che includa i soggetti che hanno partecipato con successo ai percorsi formativi;
- la visita ed esperienze virtuose simili sul territorio regionale;
- la co-costruzione del business plan;
- la costruzione rete partner e fornitori;
- l'allestimento e pubblicizzazione dell'apertura del nuovo spazio.

C. Attivazione del servizio bar-caffetteria a Rizzeddu aperto ai dipendenti Asl e agli utenti fruitori dei servizi sanitari di Rizzeddu.

D. Promozione di processi di integrazione sul territorio attraverso: iniziative culturali, allargamento della rete, valorizzazione delle buone pratiche, animazione comunitaria e focus group.

E. Monitoraggio e valutazione degli esiti del progetto e individuazione partecipata delle modalità di continuazione del progetto

Attività e Indicatori

Attività e relativi "Indicatori riabilitativi"

1. Attivazione di un percorso di orientamento specialistico (50 pazienti).
2. Valutazione Psicoattitudinale e Bilancio di competenze di 15 pazienti che verranno coinvolti nel progetto; interviste di profondità rivolte ai beneficiari del progetto per la valutazione delle aspettative e impatto del progetto (trasversale a tutte gli step – T0, T1, T2).
3. Attivazione di n. 5 percorsi formativi nell'ambito della somministrazione e ristorazione.
4. Attivazione di percorsi di inclusione lavorativa per almeno 3 pazienti all'anno (totale 6 pazienti).
5. Assunzione con contratto di lavoro di almeno 5 pazienti (trasversale a tutti gli step).
6. Attivazione di tre gruppi di lavoro sulla comunicazione, contabilità, ristorazione sotto forma di focus group (15 pazienti) (attività trasversale alle tre fasi).

Ulteriori indicatori verranno individuati a seguito dell'attivazione dei gruppi di lavoro.

Attività e relativi "Indicatori di Rete"

1. Attivazione di protocolli d'Intesa e Collaborazione con Alberghiero, Agraria, Camera di commercio e Aspal.
2. Estensione della Rete con enti del Terzo Settore su percorsi specialistici (almeno 2 Enti).
3. Creazione di una Cooperativa o Associazione o altra formula giuridica per la gestione del Bar "AlRiz" che preveda l'integrazione dei pazienti coinvolti nel progetto (15 pz).
4. Entro la seconda annualità: promozione di almeno 2 eventi culturali in collaborazione con realtà virtuose del territorio in materia di sostenibilità e inclusione sociale.
5. Promozione di iniziative di integrazione con visita a realtà produttive simili sul territorio Regionale (almeno 2).

Tappe di Lavoro

A. Creazione di una rete tra Asl – Confcommercio, Aspal e Scuola Alberghiera al fine di individuare un percorso formativo professionalizzante rivolto a soggetti in carico al CSM con particolari interessi, esperienze pregresse, capacità o potenzialità su:

- ✓ percorso di orientamento specialistico;
- ✓ percorso professionalizzante per la somministrazione di cibi e bevande;

- ✓ percorso formativo con la Facoltà di Agraria sui temi della sostenibilità ambientale, dell'agricoltura biologica, del riconoscimento delle caratteristiche e delle proprietà dei prodotti, dei processi di lavorazione;
 - ✓ integrazione formativa e lavorativa con gli studenti della scuola alberghiera con percorso esperienziale laboratoriale;
 - ✓ percorso formativo per la gestione degli aspetti economico amministrativi;
 - ✓ percorso formativo sulla comunicazione e pubblicizzazione- uso dei media.
- B. Creazione di una struttura in bioedilizia dove allestire il bar caffetteria presso il parco dell'ex manicomio di Rizzeddu, che preveda la possibilità di essere smontata senza produrre rifiuti in caso di spostamento dell'attività.
- ✓ Creazione di un primo Business Plan al fine di valutare costi e fattibilità di una attività di bar- caffetteria interna alla Asl in collaborazione con Ufficio tecnico e Servizio Prevenzione;
 - ✓ raccolta preventivi per una struttura semovibile da situare nel giardino antistante la palazzina "ex ginestre" sita in ex manicomio di Rizzeddu;
 - ✓ attivazione luce, acqua, fognature.

Dove si costruirà



B1. Colloqui bilancio competenze: selezione delle persone che hanno fatto i corsi e possono essere inserite nel progetto;

- Costruzione dei gruppi di lavoro: coloro che avranno partecipato ai percorsi formativi saranno valutati sulle competenze al fine dell'inserimento in un gruppo di lavoro che tenga in considerazione i bisogni specifici, le potenzialità e le fragilità; in tal modo si garantirà un percorso di accompagnamento all'avvio dell'attività che sia realmente inclusivo, garantendo spazi di supporto,

confronto, risoluzione dei conflitti e costruzione partecipata delle modalità operative. Si intendono costruire gruppi di lavoro misti (che integrino pazienti in carico al CSM e professionisti) che vadano nella direzione di interessi bisogni e propensioni: cucina - servizio al tavolo - gestione delle forniture - contabilità - marketing e comunicazione.

Si auspica che il gruppo così costituito possa essere il fondatore di una nuova cooperativa di tipo B o che possa confluire fra i soci lavoratori di una cooperativa già esistente.

B2. Visita a esperienze virtuose simili sul territorio regionale con scambio di buone pratiche con enti del territorio.

B3. co-costruzione del business plan: il primo business plan viene declinato nelle micro azioni da portare avanti attraverso un processo decisione condiviso.

B4. costruzione rete partner e fornitori: individuazione delle caratteristiche dei fornitori e dei prodotti che si intendono trasformare o vendere presso il punto ristoro. In questa fase si intende valutare la possibilità di auto produrre alcuni prodotti (es erbe aromatiche- frutta -pane...).

B5. allestimento e pubblicizzazione dell'apertura del nuovo spazio.

Gli allestimenti e gli arredi, in base al budget stabilito e alla disponibilità vengono decisi dal gruppo dei futuri lavoratori. I contenuti e materiali pubblicitari verranno editati in collaborazione con l'ufficio stampa.

C. Attivazione del servizio bar "Al Rizz" per i dipendenti Asl e gli utenti fruitori dei servizi sanitari di Rizzeddu.

- a) A conclusione del percorso formativo e della posa in essere della struttura Bar- caffetteria si avvierà il servizio dal lunedì al venerdì dalle 8 alle ore 16; i pazienti si alterneranno su 2 turni (8 - 11 e 11-14) con la supervisione del personale educativo del CSM (potranno essere coinvolti gli studenti dell'Istituto alberghiero nell'alternanza scuola-lavoro).
- b) Dopo una prima fase di assestamento delle attività del bar caffetteria "al Rizz" si intendono promuovere 3 tirocini lavorativi di 6 mesi ogni anno (3 il primo anno e 3 il secondo anno) per i pazienti del CSM che abbiano acquisito competenze nel settore con la finalità all'entrata nello staff del bar.

D. Promozione di processi di integrazione sul territorio attraverso: iniziative culturali, allargamento della rete, valorizzazione delle buone pratiche, animazione comunitaria e focus group.

Si promuoverà lo spazio come risorsa per il territorio mediante focus group, iniziative culturali, creazioni di rete e collaborazioni con enti del territorio già attivi in tal senso.

E. Monitoraggio e valutazione degli esiti del progetto e individuazione partecipata delle modalità di continuazione del progetto:

- a. Tutte le fasi del progetto vengono documentate con foto con la produzione di una sorta di "diario di viaggio" elaborato dai partecipanti;
b. verranno somministrati test valutativi in tempi definiti con il supporto di figure esperte nella raccolta di dati qualitativi e quantitativi, che permettano anche uno studio dei dati raccolti. **Tipologia di strutture**

Si prevede un immobile 8x4, con allaccio luce acqua e fogne.

Possibili strutture:

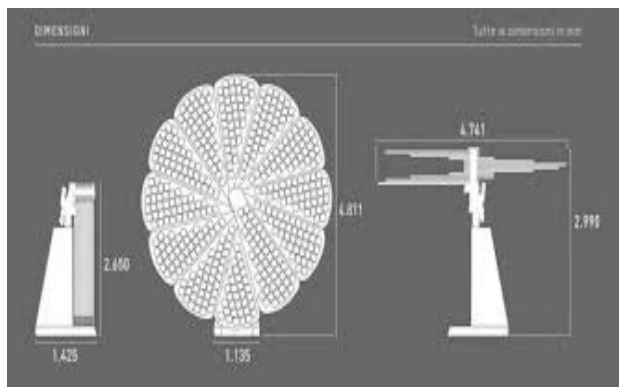
- ✓ container bar + pergole bio climatiche
- ✓ case in legno o tipo i chioschi in spiaggia con area chiusa
- ✓ locale cucina+opzione cupola geodetica diametro 6 mt da mettere al centro dell'area verde come sala in aggiunta ,con il conto termico 3.0 i contributi per strutture sanitarie c'è la possibilità di sgravi al 100/100 (margherite inseguì sole)

LOCALI PREPARAZIONE

E SOMMINISTRAZIONE AL BANCO



**SOLARE
D ARREDO URBANO**



CONTO TERMICO 3.0

PANNELLI SOLARI AD INSEGUITORE

LOCALE MESCITA
CUPOLA GEODETICA PREFABBRICATA



Pannelli di costruzione



CUCINA ATTREZZATA La cucina sarà a norma di legge senza fuochi liberi.



BAR sarà specializzato in somministrazione cibi e bevande non alcoliche

- SOMMINISTRAZIONE COLAZIONI ED ESTRATTI
- PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE SIA DA ASPORTO CHE DA CONSUMAZIONE AL TAVOLO DI INSALATE, PANINI E SNACK



Costi previsti

Struttura Recettiva (Bar e sala ricevimento)	
Cupola geodetica	€ 20.000
prefabbricato legno da destinarsi a laboratorio/cucina e bar	€ 45.000
TOTALE	€ 65.000

Allestimento Bar	
Mobile Bar Completo	€ 20.000
Set 4 sgabelli e tavolino industriale 60x60 legno metallo	€ 2.000
Mobile Sala	€ 1.000
Vetrine Bibite	€ 4.500
Utensili somministrazione	€ 2.000
Attrezzatura Bar (Macchina Caffè, spremiagrumi etc)	€ 11.300
TOTALE	€ 40.800

Allestimento Cucina	
Cucina ad Induzione	€ 7.000
Tavolo frigo	€ 1.500
N 2 frigoriferi	€ 7.000
N 2 tavoli armadi	€ 1.500
Forno	€ 3.000
Lavastoviglie	€ 2.000
Cappa aspirante	€ 10.000
Piastra	€ 1.700

N 2 Lavabi	€ 5.000
Utensili Cucina	€ 5.000
TOTALE	€ 43.700

Impianto condizionamento	
N 2 condizionatori	€ 10.000

Tecnologie	
N 1 registratore di Cassa	€ 300
Pc + stampante	€ 1.000
Tablet + Tab	€ 300
Totale	€ 1.600

Insegne e pubblicità	
Materiale informativo	€ 3.000
Insegne	€ 3.000
Cartellonistica	€ 1.500
Stampa Menù	€ 1.000
Totale	€ 8.500

Formazione Beneficiari	
Corso Hccp per 15 pz	€ 1.500
Corso BLSD per 15 pz	€ 1.500
Corso sicurezza base per 15 pz	€ 1.500
Corso professionalizzante per 15 pz	€ 5.000
Corso gestione Management per 3 pz	€ 3.000
Corso comunicazione social per 3 paz	€ 1.200
Percorso team Building	€ 20.000
Visite presso attività produttive virtuose	€ 3.000

Totale	€ 36.700
---------------	-----------------

Tirocinio di Inclusione	
Budget n 6 tirocinio di 6 mesi	€ 21.000
Consulente tutor settore per un anno	€ 12.000
Totale	€ 33.000

Totale parziale € 239.300

Totale scorte iniziali di materie prime € 10000

Totale richiesta Finanziamento € 249.300

A latere del progetto si intende promuovere una maggiore integrazione e potenziamento delle collaborazioni con il progetto di Orto-terapia. Oltre all'eventuale fornitura di materie prime da parte degli "orti di San Francesco- progetto di orto-terapia", si intende affidare ad una Coop B specializzata, la cura del verde del Rizzeddu, con la partecipazione dei pazienti già inseriti nel progetto di orto-terapia garantendo una particolare cura ed attenzione allo spazio Bar-Caffetteria "Al Rizz", e in continuità con l'impianto progettuale.

Sebbene l'ammontare dei costi per la cura degli spazi verdi sia ancora in fase di definizione, per garantire tirocini lavorativi continuativi (2 posti tirocinio per 16 mesi per un anno) e percorsi di integrazione fra i due progetti, fornitura di DPI ai tirocinanti (guanti scarpe tute occhiali...) e formazione ad hoc (patentini e corso di progettazione spazi con approccio sostenibile) si ipotizza una spesa di 30.000 €

**Totale Progetto "Al Rizz" e cura del verde Rizzeddu € 240.900 + € 30.000 =
€ 270.900**

Il progetto è stato realizzato con la collaborazione degli Educatori Professionali del Centro di Salute Mentale di Sassari e della Romangia:

Dott.ssa Mariangela Sannia

Dott.ssa Maria Giovanna Cassa

Dott. Mauro Meloni

Il Direttore del CSM di Sassari e della Romangia

Dott.ssa Claudia Granieri