



I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI
CHIANCIANO TERME

TENUTA FUTURA

PROGETTO OFFICINE DEL GUSTO

*ISTITUTO ALBERGHIERO IIS P. ARTUSI CHIANCIANO TERME
CLASSE 5A PD A.S. 2021/2022*

INDICE

0	OBIETTIVI DEL PROGETTO	3
1	STATO DEI LUOGHI	4
2	ATTIVITA' DI RECUPERO DEL BENE – STATO DI PROGETTO	10
3	PIANO D'IMPRESA	15
4	CONCLUSIONI	17

0 OBIETTIVI DEL PROGETTO

Questo progetto è stato ideato **prendendo a riferimento** il modello dell'azienda "Spin-Off", vale a dire un'iniziativa imprenditoriale derivata dall'istituzione dell'Alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano Terme, dove gli studenti, durante e al termine del percorso di studi, potranno contribuire alla gestione dell'azienda.

Ciò significa che organizzeranno con l'aiuto dei tutor approvvigionamento, brigate di laboratorio, gestione dei costi, e tutte le varie attività necessarie per amministrare l'impresa, valorizzando e mettendo in pratica le esperienze professionali maturate negli anni.

Lo Spin Off – Officine del Gusto consentono quindi un trasferimento di conoscenza direttamente nel tessuto produttivo.

Nella struttura, offriremo alla clientela tutti quei settori che anche nel nostro istituto apprendiamo e per cui ci diplomiamo, quindi Enogastronomia, Produzioni Dolciarie, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica e Animatore Turistico.

Il nostro obiettivo principale, per il quale abbiamo deciso di intraprendere questo percorso formativo, è quello di poter dare un futuro ai ragazzi speciali che escono dal nostro istituto, ma anche a coloro che si vogliono cimentare in nuove attività all'interno della nostra struttura, offrendo un vasto range di impieghi comprendenti tutti i settori sopra citati.

La nostra speranza è quella di offrire un'opportunità di crescita a chi, al giorno d'oggi, trova difficoltà nell'inserirsi nella società odierna e nel mondo lavorativo recuperando persone non impiegate e valorizzando beni sequestrati alle mafie ad oggi non utilizzati.

Inoltre pensiamo che le materie prime che verranno impiegate nella realizzazione dei prodotti offerti, saranno recuperate da aziende e supermercati del territorio, aderenti alla nostra iniziativa volta a dare un utilizzo al materiale vicino alla scadenza o a forniture non valorizzate che sarebbero altrimenti mandate al macero.

Andremo ad utilizzare prodotti come frutta e verdura ammaccate o con piccoli difetti che non potrebbero essere messe in commercio, oppure prodotti in via di scadenza che i supermercati cedono a tali iniziative per recuperarne il loro utilizzo, andando a produrre alimenti e portate che siano equilibrati, salutari e di qualità, dimostrando che anche con prodotti poveri si possono produrre grandi piatti.

Tutto ciò per riscoprire quei prodotti del territorio altrimenti dimenticati, ma anche per favorire Km0 e filiera corta, in modo da diminuire l'impatto ambientale, l'inquinamento, la plastica per gli imballaggi e creare un'azienda che sia utile per il territorio anche sotto questo importante aspetto.

1 STATO DEI LUOGHI

Il bene immobile di cui disponiamo è stato confiscato alla mafia ed è stato dato in custodia al comune di Chianciano Terme. Da poco è nato il progetto Tenuta Futura che ha dato l'opportunità alla nostra scuola, l'Istituto Alberghiero, di poter immaginare nuova vita a questo immobile, situato a Chianciano Terme a pochi metri dal centro abitato.

La viabilità è agevole in quanto nelle immediate vicinanze si trovano le principali linee di trasporto pubblico urbano che consentono di raggiungere agevolmente qualsiasi zona della città. Il fabbricato non si trova in posizione di particolare pregio ma presenta comunque caratteristiche di panoramicità essendo immerso nel territorio naturale della Val di Chiana, nella provincia di Siena.

L'edificio confina a nord-est con l'hotel Fortuna e il terreno di pertinenza è recintato sui quattro lati di cui il lato ad ovest confina con una succursale a pochi metri dalla strada principale. L'accesso alla struttura è possibile direttamente da via delle Fornaci. L'edificio ha una struttura portante in cemento armato.

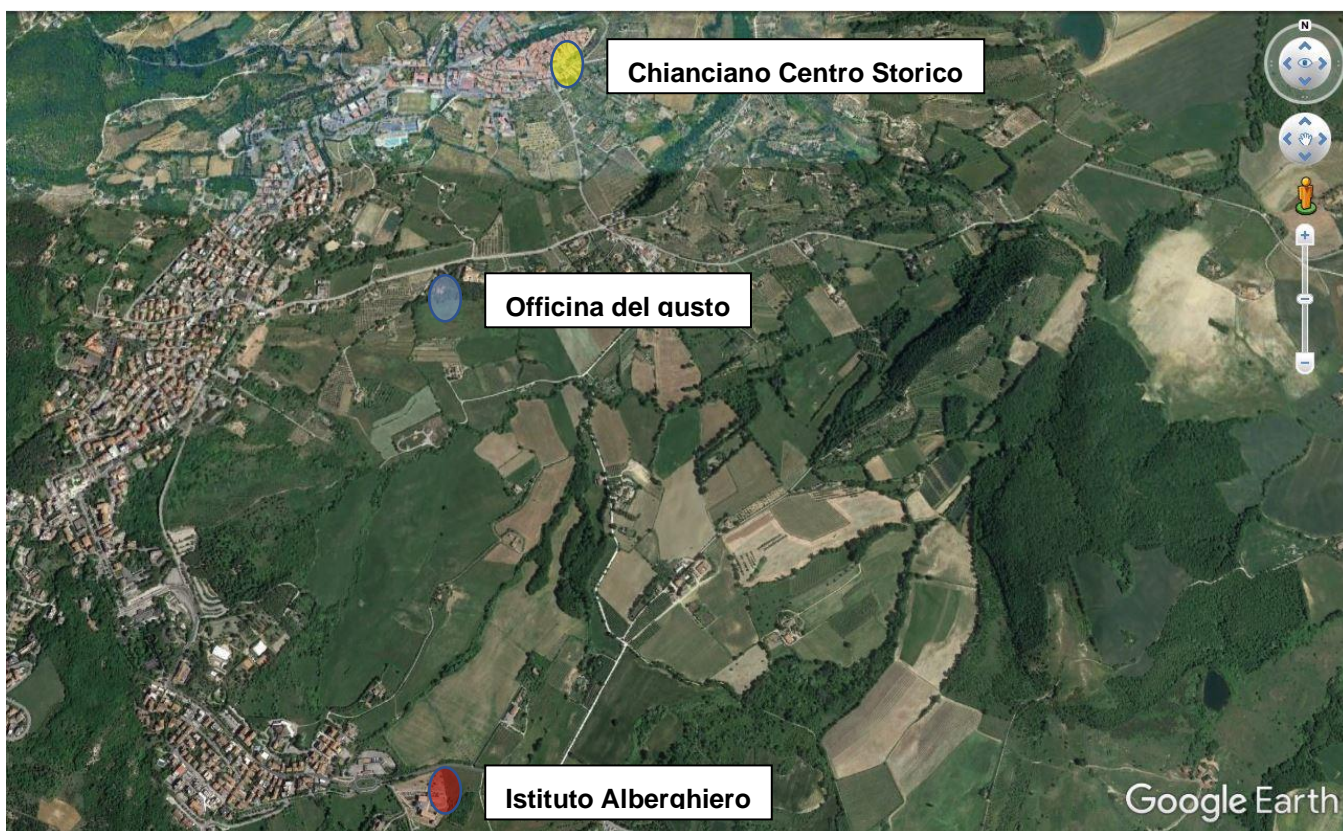


Figura 1.1 localizzazione del bene sequestrato alle mafie rispetto all'abitato di Chianciano e all'Istituto Alberghiero



Figura 1.2 localizzazione del bene sequestrato alle mafie rispetto all'abitato di Chianciano



Figura 1.3 ortofoto dell'intorno del fabbricato



Figura 1.4 *vista dell'ingresso dell'immobile*



Figura 1.5 *stato di conservazione dell'immobile*

L'unità immobiliare è composta da una zona esterna costituita da un parcheggio privato e un'area verde di ampie dimensioni disponibile per vivere momenti di serenità nella tranquilla campagna toscana.

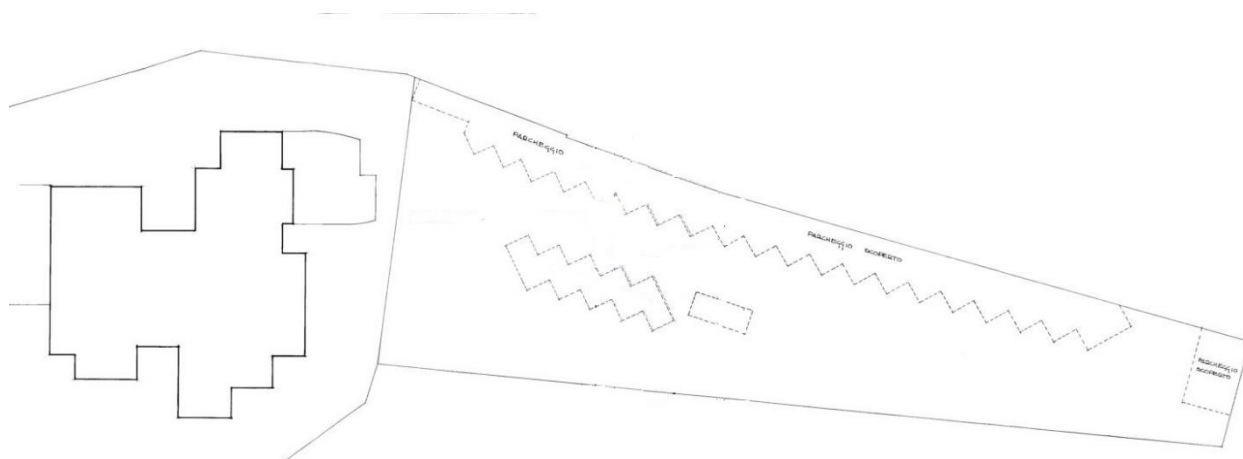


Figura 1.6 *planimetria spazi esterni al fabbricato - posti auto per utenti (fuorisca)*

Il fabbricato è costituito da un piano seminterrato, un pian terreno, un primo e un secondo piano: il seminterrato è dotato di una cucina, delle camere con annessi bagni, un ampio soggiorno con annesso salottino, un ingresso che porta direttamente alla zona esterna. Inoltre il piano comprende un impianto di riscaldamento costituito da caldaia, autoclave e centrale termica. Il tutto è organizzato in due distinti dislivelli in cui il soggiorno si presenta leggermente sovra elevato rispetto alle restanti stanze. Sia dal soggiorno che dalla cucina è possibile raggiungere l'esterno tramite porta.

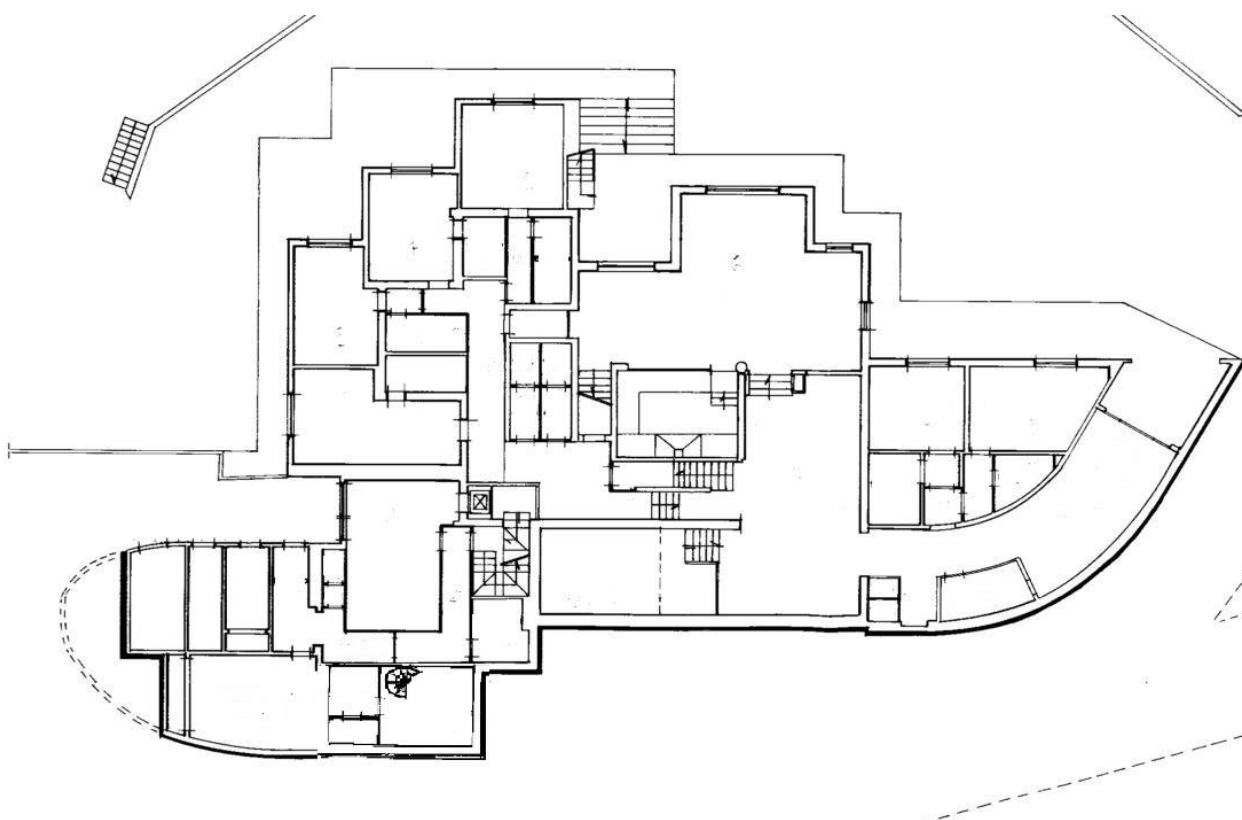


Figura 1.7 *planimetria piano seminterrato (fuorisca)*

Per raggiungere il pian terreno, dal seminterrato, il bene dispone di scale adiacenti alla cucina che portano direttamente all'office vicino la sala da pranzo; infatti questo piano è formato soltanto da un ingresso, un office e una sala da pranzo con vista panoramica verso il verde panorama della Val di Chiana.

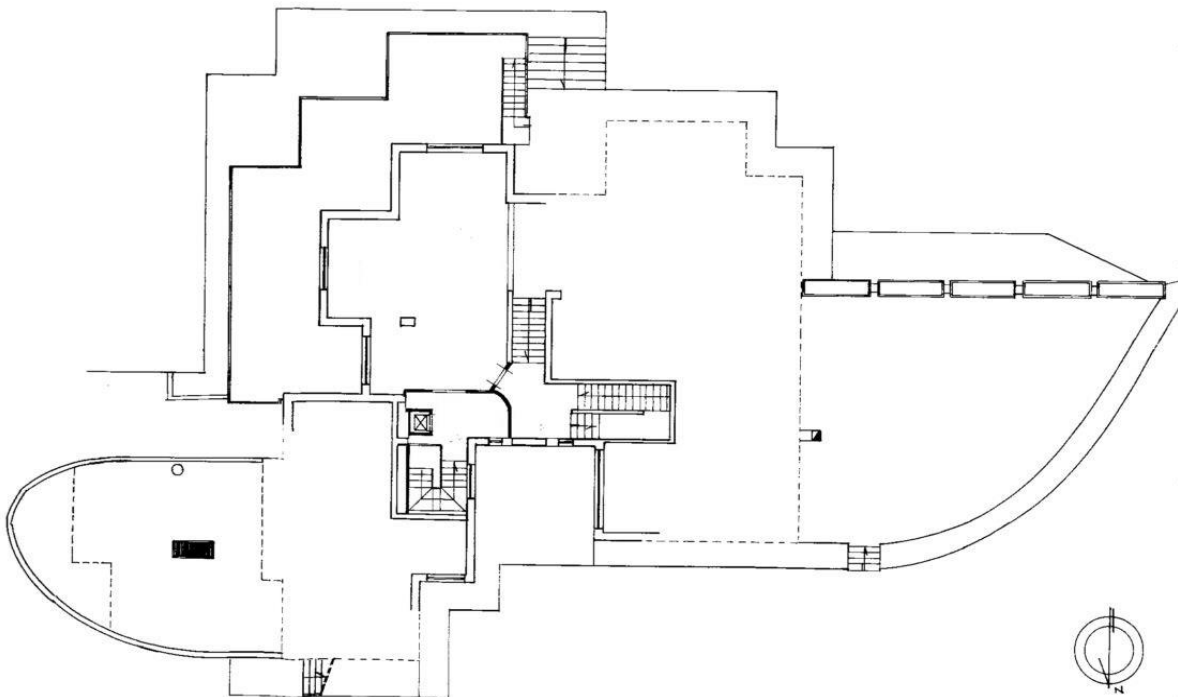


Figura 1.8 planimetria piano terra (fuoriscala)

Da qui è possibile arrivare al primo piano provvisto di un piccolo soggiorno, delle camere con annessi bagni, un piccolo ripostiglio e una zona comune tra una parte del piano e l'altra.

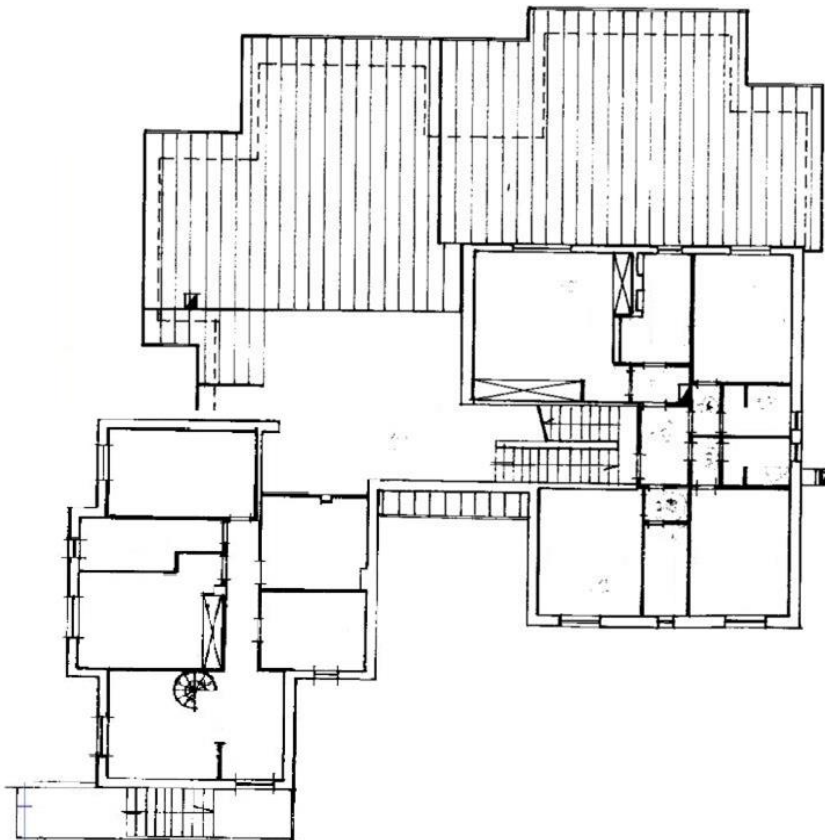


Figura 1.9 planimetria piano primo (fuoriscala)

Infine è presente un ultimo piano costituito soltanto da una camera, un bagno e un ripostiglio.

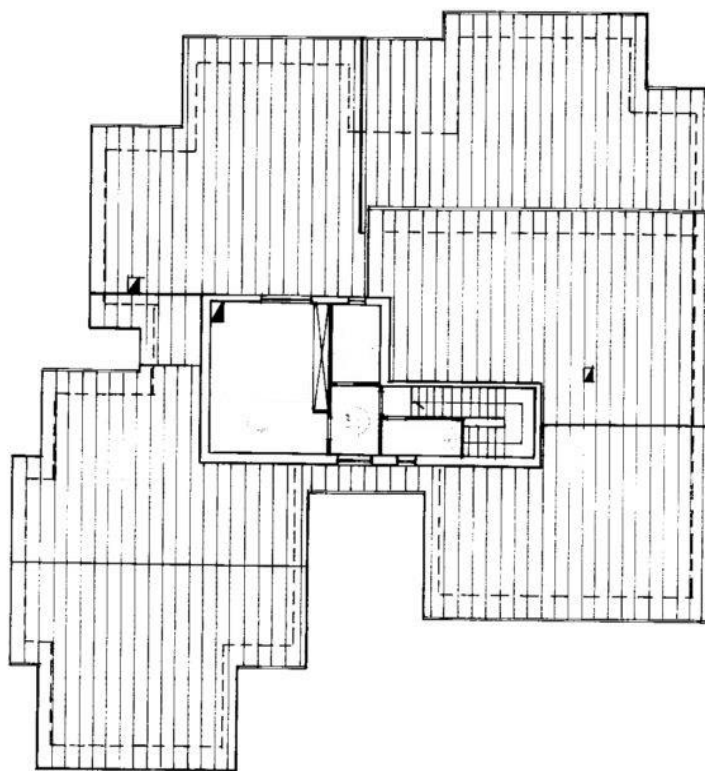


Figura 1.10 planimetria piano secondo (fuoriscala)

DIMENSIONI STABILE

PIANO SEMINTERRATO: 750 Metri quadrati

PRIMO PIANO: 250 Metri quadrati

PIANO TERRA: 150 Metri quadrati

SECONDO PIANO: 60 Metri quadrati

2 ATTIVITA' DI RECUPERO DEL BENE - STATO DI PROGETTO

Per far prendere nuova vita all'immobile e viste le sue notevoli dimensioni strutturali, la nostra idea è quella di sfruttare al massimo tutte le sue potenzialità per metterle a disposizione del personale che andrà a contribuire nell'attività.

Proprio per questo, la maggior parte della struttura, il punto focale del progetto in sè, vedrà la nascita di **un laboratorio adibito alla preparazione di prodotti dolci e salati**, i quali andranno a far parte dell'offerta di vendita del locale.

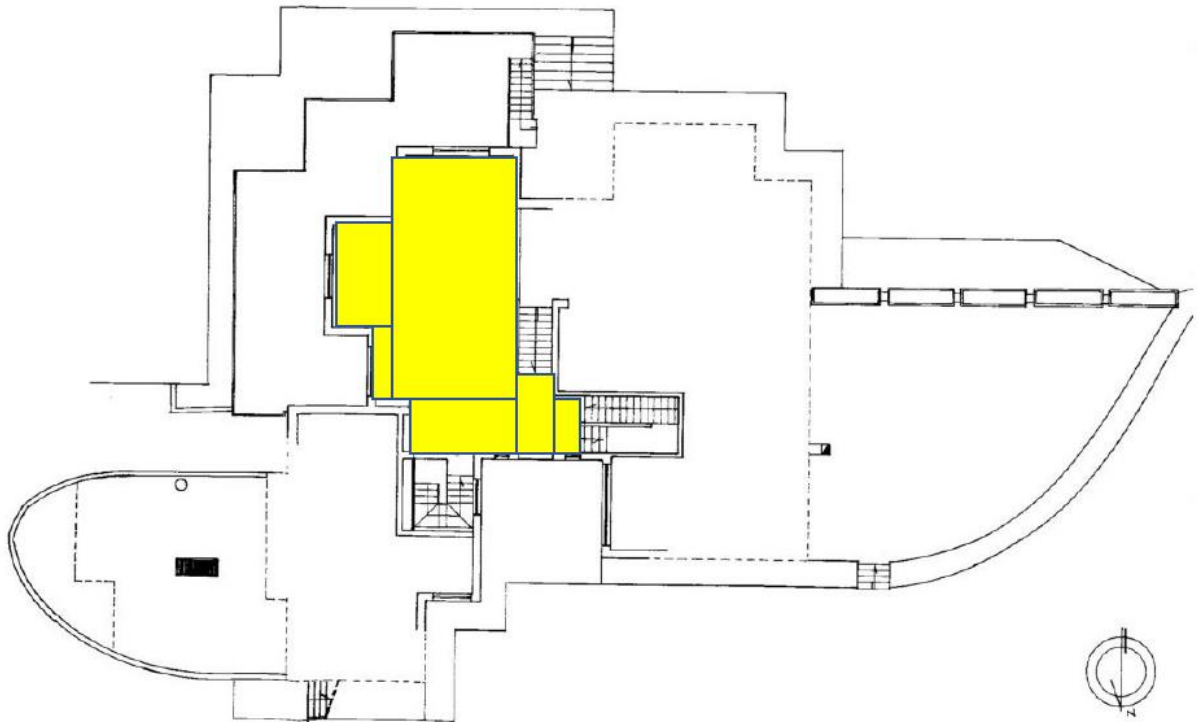
Questi spazi saranno ben suddivisi al loro interno in base alle classi di prodotti da preparare, in modo da rendere il più efficiente possibile il servizio, la gestione e l'organizzazione del tutto, evitando di sovrapporre troppe linee di produzione e creare disordine nell'ambiente. Ciò che verrà realizzato, potrà essere degustato dagli ospiti esterni stando comodamente seduti nell'area adibita alla sala ristorante, previa prenotazione, dove ci saranno i ragazzi che accompagneranno ogni ospite nel corso della serata guidandoli in ogni loro scelta e richiesta. L'ambiente accogliente e curato, sarà un ottimo sfondo per delle serate passate all'insegna della buona cucina e del relax, della conoscenza delle tradizioni e della filosofia del locale.

Oltre alla consumazione in sala, sarà possibile accedere ad **un'area bar-pasticceria**, dove verranno esposte le preparazioni dolciarie realizzate all'interno del laboratorio, le quali spazieranno dalla semplice biscotteria secca alle torte da tè fino ai prodotti per la prima colazione, con la possibilità di acquistarle e portarle via o godersele comodamente seduti, insieme ad una bevanda a scelta disponibile nell'offerta del bar.

Grazie all'ampia disponibilità di spazi all'interno e all'esterno della struttura, andremo a **realizzare delle zone ricreative dedicate ai bambini piccoli**, seguiti dal personale che sarà a disposizione per qualsiasi necessità in qualsiasi momento. In questo modo potranno passare il tempo divertendosi e socializzando, imparando sempre cose nuove con tutti i materiali a loro disposizione e, cosa più importante, completamente immersi nella natura. Per il personale che svolgerà servizio nella struttura, saranno disponibili delle camere con annesso bagno e zona relax dove poter risiedere; in questo modo si faciliteranno molto gli eventuali problemi legati allo spostamento fino al luogo di lavoro e si consentirà un utilizzo a tutto tondo delle capacità strutturali dell'immobile, senza lasciare nulla di inutilizzato.



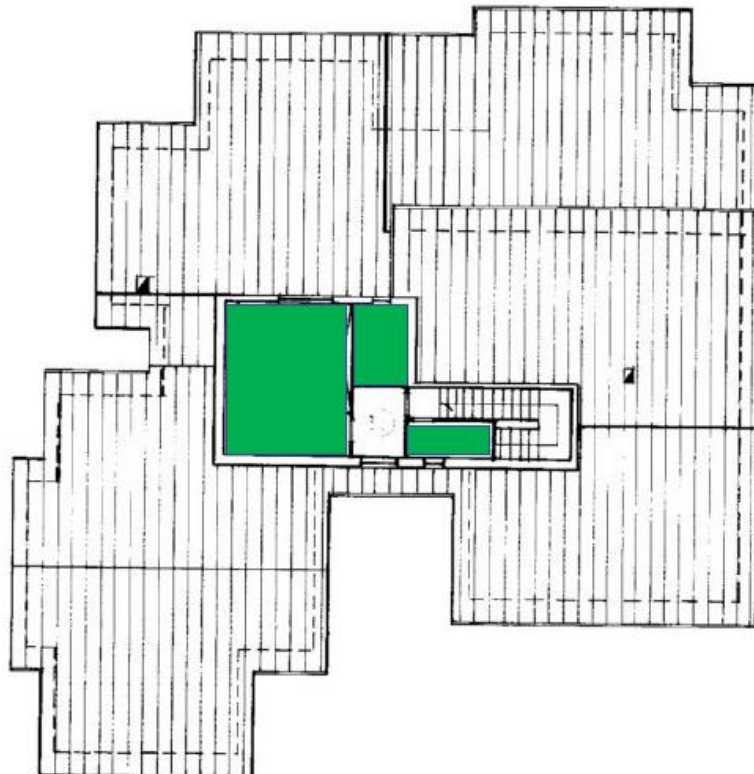
LEGENDA SEMINTERRATO
AZZURRO: Magazzini predisposti per ristorante
ARANCIONE: Laboratori enogastronomici
GIALLO: Bar e punto vendita
VIOLA: Dopo scuola bambini





LEGENDA PRIMO PIANO

VERDE: Dormitorio per ragazzi



BUDGET OGGETTI E SOMMA PER RISTRUTTURAZIONE

oggetto	link	quantità	prezzo
trampolino elastico	https://www.decathlon.it/p/trampolino-rotondo-365-con-rete-di-protezione/_/R-p-7764	1	€ 299,99
castello con sciolo	https://wickey.it/giochi-da-giardino-con-altalena-ghostflyer	1	€ 1.049,95
altalena basculante	https://www.manomano.it/p/homcom-altalena-a-bilico-altalena-girevole-see-saw-360-gioco-esterno-per-bambini-180x67x5	2	€ 141,90
pallone leggero	https://www.decathlon.it/p/pallone-calcio-sunny-300-taglia-1/_/R-p-146095	15	€ 29,85
pallone taglia 5	https://www.decathlon.it/p/pallone-calcio-f100-taglia-5/_/R-p-5459	5	€ 24,95
canestro	https://www.decathlon.it/p/canestro-basket-b100-regolabile/_/R-p-305527?mc=8529807	2	€ 239,98
porta calcio	https://www.networldsports.it/porta-da-calcio-forza-24-x-1-8-m	2	€ 199,98
altalena per sedia a rotelle	https://www.google.com/shopping/product/1?g=altalena+con+cesto+prezzo&client=ms-android-oppo-nc3&biw=360&bih=360	1	€ 4.034,00
tavolo multi gioco	https://www.amazon.it/dp/B00LZVQ692/ref=cm_sw_r_apan_glt_i_C2B2VQWVKYVDD8FW17P	2	€ 379,98
cassa bluetooth	https://www.electronic-star.it/Audio-e-luci/Impianti-Audio/Impianti-amplificazione-e-set/Impianti-amplificazione-portatili/St	3	€ 719,97
freccette a palline	https://www.amazon.it/dp/B08QJDSOQH/ref=cm_sw_r_apan_glt_i_GPCADHBN2QFR5HSW7S?_encoding=UTF8&ps	2	€ 33,98
twister	https://www.amazon.it/dp/B06ZVV6TC2/ref=cm_sw_r_apan_glt_i_Cy20WFV1QPTFC7AH4Q3	1	€ 15,99
palla rimbalzante	https://www.amazon.it/dp/B07HW0XF12/ref=cm_sw_r_apan_glt_i_3E65R4AM73Q89V5YRKC8?_encoding=UTF8&psc=	4	€ 69,76
mac book	https://www.amazon.it/dp/B07BY58GB4/ref=cm_sw_r_apan_glt_i_JC3RBZ4P20V31VWVNDX/	3	€ 1.499,97
televisore	https://www.unieuro.it/online/TV/Ultra-HD/UE43TU7090U-pidSAMUE43TU7090	1	€ 379,00
totale parziale 01/04/2022			€ 9.119,25
tavolo da giardino	https://www.eminza.it/aredo-giardino/tavolo-da-giardino-retangolare-allungabile-10-posti-alluminio-murano-270-x-90-cm-g	1	€ 499,00
Costruzioni 30 pz	https://www.amazon.it/Clementoni-14890-Clemmy-Mattoncini-Sacca/dp/B009LL2SV8/ref=asc_df_B009LL2SV8/?tag=go	5	€ 84,30
costruzioni lego	https://www.elettrocasa.it/lego-classic/15866-lego-10696-classic-scatola-mattoncini-creativi-grande-lego-5702015357197	2	€ 79,98
matite	https://www.amazon.it/Colorate-Professionali-migliori-portapenne-capacità-Astuccio/dp/B07TZRC5NU/ref=asc_df_B07TZ	3	€ 63,72
pennarelli	https://www.amazon.it/Lettering-Chuhu-Pennello-Pennarelli-Pennarelli/dp/B07WPBK1C1/ref=asc_df_B07WPBK1C1?tag	2	€ 75,98
banco scuola per bimbi	on.it/Atmosfera-Scriveria-banco-scolastico-cameretta/dp/B07F7311BJ/ref=sr_1_50?keywords=banco+scuola&qid=165	10	€ 899,00
dopo scuola bimbi			€ 10.821,23
bancone	https://www.gastrodomus.it/p/15251-banco-bar-retrobanco-lunghezza-25metri-drop-in-vetro-supporto.html	1	€ 10.261,00
sedie	https://www.milanihome.it/catalog/product/view/id/3914/s/5m-gdwd/5ga/	12	€ 598,00
tavoli	https://www.skium.com/it/acquistare-tavolo-da-pranzo/5105-tavolo-laho.html?id_c=11694&esl-k=bing-ads/jnc/7682652158	4	€ 1.119,80
macchina del caffè	https://www.gmgastro.com/it-it-eur/macchina-del-caffe-espresso-a-3-gruppo-bianco?gclid=CjwKCAjw9-KTBhBcEiwAr19	1	€ 2.349,99
vetrina refrigerata	https://www.ristoattrezzature.com/banco-refrigerato-per-pasticceria-penineria-statico-wenge-0-7-c-1460x1110x1200h-mm	1	€ 1.699,49
vetrina temp ambiente	https://www.tomassonisrl.com/vetrina-gastronomia-gourmet-4937-uc-r290-14.html?gclid=CjwKCAjw9-KTBhBcEiwAr19g0	1	€ 10.388,00
frigo	https://www.gastrodomus.it/p/10349-amadio-refrigerato-in-temperatura-208c-capacita-1333-ll.html?dhw_tracker=95249-1	1	€ 1.706,68
abbattitore	https://www.gastrodomus.it/p/20975-abbattitore-digitale-in-acciaio-inox-per-5-legli-eglie-gr-11-o-600x400mm-con-ruote	1	€ 1.548,18
planetaria	https://www.chefline.it/prodotto/planetaria-20-ll-3-velocita?gclid=CjwKCAjw9-KTBhBcEiwAr19g68gafvg_vhwmNA_h0mt	1	€ 1.296,66
mantecatore	https://ycitalia.com/it/macchine-multifunzione/1744-macchina-multifunzione-progelato-ll-ciclo-2-progelato-ll-h-15-prod	1	€ 6.438,25
cella frigorifera	https://www.profishop.it/cella-di-congelamento-ggg-spessore-parete-100-altezza-2150-mm-10703227?number=C	1	€ 3.831,51
sfogliatrice	https://www.chefline.it/prodotto/sfogliatrice-manuale-su-mobilita-con-tappeti-50-cm?gclid=CjwKCAjw9-KTBhBcEiwAr19g	1	€ 3.573,38
lavastoviglie	https://www.pianetachef.com/lavastoviglie-a-traino/523-lavastoviglie-a-cesto-traino-cesto-50x50-prelavaggio-lavaggio-e-r	1	€ 13.050,34
lavatrice	https://www.profishop.it/lavatrice-ly-con-capacita-15-kg-1100-gra-min-turbowash-funzione-wi-fi-agua-control-f11wm15s2?n	1	€ 1.124,03
			€ 58.985,51
BUDGET SPESA DOPO SCUOLA BIMBI+LOCALE DI VENDITA CON BAR+LABORATORIO DI PASTICCERIA			€ 69.806,74

LABORATORIO

Prodotto	Prezzo	Dimensioni	Caratteristiche
Brilliance Pro Microonde	233,99	55x48x31	1500W. 43L Volume.
Armadio Refrigerato	1683,59	142x80x230	570W. 1400L Capienza.
Forno Professionale	9959	93x103,5x190	31W. Touch control. Vapore. 500 programmi. 20 teglie.
Abbattitore	1889	76x75x126	10 teglie. 1490W.
Planetaria	858,87	76x42x54,5	3 velocità. 230V. 30L capienza
Piano cottura gas	1450	49,5x52x7,7	5 bruciatori (2 da 1KW, 1 da 1,75KW, 1 da 2,5KW, 1 da 3KW)
Piano pizza in marmo	2969,92	100x80x202,5	frigo da 428L da 2°-8°, 230W. 2 porte e 7 cassetti
Scaffale acciaio inox	220	80x40x150	ripiani
Armadio a muro	216,49	120x40x65	Capacità di carico fino a 45kg
Cassetti inox	351,99	43x76x52	triplo spazio
Lavastoviglie	679,25	100x70x85	corsia per cesti
Lavastoviglie bicchieri	1769	69x79,4x150	tre cesti 50x50, 2 cicli lavaggio (2l di consumo)
Sfogliatrice professionale	3573,38	185x93x116	0,55 W, 400v

RISTORANTE

Set tavoli e sedie	239,95	75x80x80	//
Mobile da sala	310,95	90x39x168	quattro ripiani, un armadietto, un valo per microonde, tre cassetti
Set di mensole	228,45	//	legno massello di acacia e cornice in acciaio
Circle chelf	30,19	//	//
Lampioncino cadix (singolo)	69,9	22x16	alluminio presso fuso
Lampadario sospeso	135,42	D 35, H 150	vetro
Lampada da tavolo led (singolo)	39,9	D 6,1, H 8,8	a batteria, acciaio/plastica
Pianta di Kentia Hawaiana	64,9	H 160, D 22	Pianta vera
Pianta di Yucca	33,9	D 21, H 60/70	Pianta vera
Portaombrelli	39,99	55x23x23	//
Appendiabiti	86,9	33x33x178	Ferro battuto

3 PIANO D'IMPRESA

L'idea imprenditoriale è quella di trasferire le conoscenze maturate nel corso degli anni scolastici direttamente nel tessuto produttivo, creando un'azienda "Spin-Off", cioè un'iniziativa imprenditoriale aggiuntiva dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano Terme, dove gli studenti, durante e al termine del percorso di studi, potranno contribuire alla gestione dell'azienda, organizzandone l'approvvigionamento, brigate di laboratorio, gestione dei costi, e tutte le varie attività che comporta l'amministrare un'impresa. Il bene immobile di cui disponiamo è stato confiscato alla mafia e si trova nel Comune di Chianciano Terme (SI), a cui è stato affidato in custodia.

Il progetto è quindi una riqualificazione dell'immobile. La zona in cui si trova è a pochi metri dal centro abitato, in periferia, facilmente raggiungibile anche con mezzi pubblici. E' immerso nel verde della Val di Chiana e gode della possibilità per i clienti di rilassarsi nella piena campagna toscana.

Infatti all'esterno dell'immobile troviamo un parcheggio privato e un'area verde di ampie dimensioni per godere di momenti di tranquillità fuori dai rumori cittadini di routine. Il fabbricato è in cemento armato e possiede oltre 1200 metri quadri di dimensione totale. Troviamo un piano seminterrato, dotato di camere, bagni, soggiorno, ma anche di locali riservati agli impianti di riscaldamento. Inoltre il soggiorno si trova leggermente sopraelevato rispetto alle restanti stanze. Poi troviamo un piano terreno costituito da ingresso, office e sala da pranzo con vista panoramica sulla Val di Chiana. Il primo piano invece, dispone di un piccolo soggiorno, camere con bagni e una sala comune. Infine nel piano secondo si trova un piccolo appartamento con camera, bagno e ripostiglio. Il seminterrato verrà adibito a magazzini predisposti per bar/pasticceria/ristorante, laboratori enogastronomici, bar e punto vendita e dopo scuola per bambini. Il piano terra invece, al bar e punto vendita. Il primo piano verrà attrezzato per l'alloggio, mentre il secondo piano per il dormitorio del tutor che si occuperà della gestione dell'azienda.

Quanto alla forma giuridica optiamo per la società a responsabilità limitata e la ragione sociale sarà Officine del Gusto srl .

Dall'analisi di mercato emerge che nella zona in cui si trova l'immobile sono presenti molteplici strutture alberghiere e ristorative che offrono servizi e prezzi standard; la nostra struttura invece, si differenzia dal resto per i servizi che offre, quindi non solo ristorante, bar e pasticceria, ma anche attività di dopo scuola per bambini e possibilità di pernottamento, servizi rigorosamente separati tra loro.

Oltre a ciò, sarà una struttura innovativa perché all'interno verranno utilizzate materie prime che saranno recuperate da aziende e supermercati del territorio, aderenti a specifiche iniziative, i quali altrimenti li andrebbero a cestinare. Andremo ad utilizzare prodotti come frutta e verdura ammaccate o con piccoli difetti che non potrebbero essere messe in commercio, oppure prodotti in via di scadenza che i supermercati cedono a tali iniziative per recuperarne il loro utilizzo, andando a produrre alimenti e portate che siano equilibrati, salutari e di qualità, dimostrando che anche con prodotti poveri si possono produrre grandi piatti.

Tutto ciò per riscoprire quei prodotti del territorio altrimenti dimenticati, ma anche per favorire Km0 e filiera corta, in modo da diminuire l'impatto ambientale, l'inquinamento, la plastica per gli imballaggi e creare un'azienda che sia utile per il territorio anche sotto questo importante aspetto. Inoltre, caratteristica più importante, potrà dare un futuro ai ragazzi speciali o con disabilità che escono dal nostro istituto, ma anche a coloro i quali si vogliono cimentare in nuove attività all'interno della nostra struttura. La nostra speranza è quella di offrire un'opportunità di crescita a chi, al giorno d'oggi, trova difficoltà nell'inserirsi nella società odierna e nel mondo lavorativo.

Il target di clientela sarà molto variegato, dai residenti, ai turisti, alle famiglie, ai ragazzi, agli amanti del bio o della natura. I prezzi saranno in linea con gli standard della zona. Verranno create anche delle pagine social per promuovere la nuova impresa. Dall'analisi SWOT emergono i seguenti dati:

Punti di Forza: varietà dei servizi offerti, attenzione alla sostenibilità ambientale, localizzazione strategica, presenza di personale con disabilità o problemi di inclusione.

Punti di Debolezza: mancanza di esperienza imprenditoriale.

Opportunità: ubicazione in una località di campagna rilassante e non distante dal centro storico del paese nonché dalle principali vie di comunicazione, vicinanza ai centri termali limitrofi, trend in crescita nella sostenibilità e nel biologico, possibilità di attrarre turisti anche stranieri.

Minacce: pandemia in corso, aumento dei costi di produzione dovuti all'attuale guerra, il perdurare della crisi economica con conseguente limitazione delle disponibilità economiche delle famiglie.

Per il budget degli investimenti consultare la sezione dedicata.

4 CONCLUSIONI

Siamo partiti da quelle che erano delle semplici idee preliminari lasciateci dalla classe precedente e dalle planimetrie della struttura, e abbiamo intrapreso questo progetto modificando le disposizioni già presenti delle stanze con quelle che, secondo noi, erano più consone all'indirizzo d'uso che vorremmo realizzare in futuro.

Questa modifica non è stata semplice dato che ci siamo potuti basare solo sulle planimetrie cartacee forniteci dal comune di Chianciano Terme dato che, per questioni burocratiche, non abbiamo potuto visitare la struttura internamente ma, come si vede dalle immagini precedenti, abbiamo visto la struttura solo dall'esterno.

Abbiamo stravolto completamente quella che era l'idea iniziale che ci era stata lasciata, dato che, non calzava a pieno con l'indirizzo di studi che abbiamo intrapreso. Dopo di che, abbiamo cominciato la ricerca di attrezzature necessarie per la realizzazione del progetto, ricercando quindi materiali sia per la zona bar, sia per il laboratorio di pasticceria, sia per il dopo scuola per i bambini.

Avviando questa attività permetteremo sia ai ragazzi che frequentano il nostro istituto, sia a ragazzi con problemi di inclusione, di affacciarsi sul mondo del lavoro.

Sarà anche una struttura sostenibile perché andrà ad utilizzare quelle che sono materie prime in deperimento, con scadenza a breve termine oppure gli esuberanti dei supermercati.

È stato un progetto che ci ha coinvolto in ogni suo aspetto, arricchendoci di nuove esperienze, e spronandoci a creare una struttura che possa risultare una risorsa sia per il territorio sia per chi ne usufruirà in futuro, in quanto, non vi sono altre strutture come questa nella nostra zona.

Questo progetto ha fatto emergere i punti di forza e di debolezza di ciascuno di noi, costringendoci ad un confronto attivo e prolifico. I brevi tempi nei quali ci è stato affidato il progetto, non hanno purtroppo permesso il compimento di tutti gli aspetti necessari per la progettazione della struttura.

Speriamo di lasciare ai nostri compagni, un'ottima base di partenza, un punto dal quale possano crescere come siamo cresciuti noi.