



**AUTstanding - La Sosta Inclusiva
un progetto per uno sviluppo sostenibile ed inclusivo della nostra società.**

Nasce dall'idea di strutturare un modello economico-sociale (oltremodo replicabile) che garantisca un miglioramento della qualità della vita delle persone con disabilità intellettiva, in particolare con disturbo dello spettro autistico, delle loro famiglie e della collettività, attraverso la formazione, il lavoro nel mondo della ristorazione ed un percorso di autonomia abitativa.

Crediamo che il valore dell'esistenza individuale sia l'autentico fondamento della dignità umana, che va integrato con il rispetto della possibilità di autodeterminarsi.

LA STORIA – LA PROMOTTRICE

Promotrice del progetto “AUTstanding – La Sosta Inclusiva” è La Melagrana Società Cooperativa Sociale, una cooperativa sociale di tipo B fondata nel 2003, che svolge la propria attività per favorire l'inserimento lavorativo ed i percorsi di formazione professionale di persone in condizione di svantaggio: La Melagrana è quindi una ONLUS di diritto. La Melagrana in questi anni si è posta come obiettivo la realizzazione e la distribuzione di prodotti alimentari di qualità ad alto valore etico aggiunto, attraverso la gestione di ristoranti, caffetterie, pasticcerie e botteghe, proponendosi come punto di riferimento e d'incontro per quanti vogliono sviluppare la cultura dei valori etici che promuovono il rispetto della persona e la tutela delle fasce deboli della popolazione. Da settembre 2023 La Melagrana ha fatto partire un nuovo progetto di caffetteria-pasticceria-ristorante-pizzeria sull'altipiano triestino nella Località di Prosecco dove lavorano giovani con disturbi dello spettro autistico. I risultati ottenuti in questi primi mesi sono entusiasmanti a livello culturale su un territorio che sta rispondendo bene alla nuova iniziativa sia a livello di apprezzamento dei prodotti offerti, sia di benessere e qualità della vita delle persone assunte (e di conseguenza della loro famiglie), sia a livello professionale dove i giovani con disturbi dello spettro autistico assunti hanno già dimostrato di essere pronti all'apprendimento delle corrette prassi.

L'esperienza fatta dalla promotrice del progetto AUTstanding in questi 20 anni dimostra a livello metodologico come il lavoro sia la modalità più proficua per ottenere risultati sociosanitari ottimali in persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico, che vedono la sottoscrizione di un contratto di lavoro come il raggiungimento di un obiettivo di ottenuta normalità, di agognata autonomia e di meritata dignità.



ESPERIENZA FONDAMENTALE NELLA NOSTRA REGIONE

Dal confronto con altri ristoratori emerge che lo stato attuale del mercato del lavoro in questo campo è in difficoltà nel reperimento di personale, sia di sala che di cucina, che si dedichi con passione, entusiasmo e continuità al lavoro da svolgere in caffetterie, pasticcerie, pizzerie e ristoranti.

Inoltre in Friuli Venezia Giulia e nelle vicine regioni della Slovenia e della Croazia, non ci sono esperienze simili.

Le ricerche che abbiamo fatto e la conoscenza diretta con il progetto Pizzaut avviato a Cassina de Pecchi e Monza con notevole successo, dimostrano che le realtà di ristorazione che presentano alla loro clientela una sensibilità sociale nell'assunzione di personale con disturbo dello spettro autistico ottengono ottimi risultati di visibilità sul mercato locale, che si trasformano in ottimi risultati con un forte impatto culturale oltre che economico.

Il progetto AUTstanding vuole generare un percorso abilitativo, protetto ma non cristallizzato, che lasci spazio alla sperimentazione attiva e all'innovazione.

Lo scopo finale è quello di poter inserire le persone con disturbo dello spettro autistico in un progetto in cui si realizzino le loro capacità e dove ognuno possa mettere in campo le abilità, le capacità e determinare la propria volontà.

A CHI SI RIVOLGE

AUTstanding si rivolge ai giovani con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico in età post-scolare che, all'interno della propria famiglia o in percorsi innovativi di abitare in autonomia con Enti del Terzo Settore, hanno espresso il desiderio di lavorare nel mondo della ristorazione o che potenzialmente potrebbero esprimerlo una volta che gli viene proposto un percorso formativo in questo campo.

OBIETTIVI SOCIALI

Gli obiettivi che si pone il progetto AUTstanding sono:

- Togliere da un sistema di puro assistenzialismo persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbo dello spettro autistico dandogli dignità, offrendo loro la possibilità di mettere in campo le proprie abilità così da realizzare le proprie capacità e determinare la propria volontà.
- Offrire alle persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbo dello spettro autistico la possibilità di rendersi parte attiva all'interno della società in cui vivono diventando produttori di un reddito da poter utilizzare in modo autonomo e dignitoso
- Prospettare ai genitori delle persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbo dello spettro autistico un "dopo di noi" degno di essere vissuto dai propri figli

PROGETTO DI VITA

Vogliamo sviluppare il progetto AUTstanding in sinergia con Enti Pubblici, Enti del terzo settore, Associazioni, privati e cittadinanza.

Con i referenti dell'Azienda Sociosanitaria territoriale facciamo un'analisi delle potenzialità alle persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbo dello spettro autistico. Da qui, i giovani valutati idonei per affrontare un corso di formazione professionale, che li possa portare ad un inserimento lavorativo nel mondo della ristorazione, vengono instradati a svolgere dei corsi di formazione di cuoco, pasticciere, cameriere di sala o barista, presso un Centro di Formazione Professionale specializzato nella formazione di persone svantaggiate.



AI giovani con disabilità intellettiva in particolare con disturbo dello spettro autistico che hanno completato il percorso formativo, viene proposto un contratto di lavoro nel progetto AUTstanding come aiuto cuoco, aiuto pasticciere, aiuto cameriere o aiuto barista in base alle inclinazioni, alle aspirazioni ed al percorso formativo effettuato dai giovani.

Il lavoro è di certo fondamentale per i percorsi di vita e reputiamo che lo possa essere ancora di più se al lavoro associamo dei percorsi di autonomia abitativa. Ecco perché, oltre alla formazione professionale ed al contratto di lavoro, proponiamo sinergie con ETS che in coprogettazione con i servizi dell'Azienda Sociosanitaria territoriale sviluppino "percorsi innovativi di abitare" con persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico.

UN PROGETTO NON SOLO NEL CAMPO DEL SOCIALE

Il progetto AUTstanding porta con sé la trasversalità e diventa un'opportunità anche per diffondere cultura.

Infatti all'interno della caffetteria-pasticceria-ristorante-pizzeria AUTstanding si sviluppano anche momenti di incontro e confronto con presentazioni di libri, incontri tematici, eventi musicali, incontri di approfondimento sulle problematiche che devono affrontare quotidianamente le famiglie con figli con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico, dando alle stesse supporto, conforto e strumenti per affrontare con maggiore efficacia i progetti di inclusione sociale dedicati alle persone con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico.

IN CONCLUSIONE

Il progetto AUTstanding si propone quindi l'obiettivo di mettere a punto le attività sopra descritte avviando una caffetteria-pasticceria-ristorante-pizzeria gestita da personale in maggioranza con disabilità intellettiva in particolare con disturbi dello spettro autistico proponendo:

- una caffetteria che offre caffè, tè, cioccolate, bibite, birre e vini provenienti da piccoli produttori del territorio, dalla cooperazione sociale o dalla filiera del Commercio Equo e Solidale
- una pasticceria prodotta direttamente dai ragazzi di AUTstanding
- una pizzeria con pizze gourmet realizzate con impasti a lenta lievitazione e con lievito madre e farcite con prodotti a chilometro zero
- un ristorante che presenta prodotti gluten-free, vegetariani e vegani
- una bottega che propone prodotti realizzati direttamente dai ragazzi di AUTstanding o dai piccoli produttori del territorio o dalla cooperazione sociale o dalla filiera del Commercio Equo e Solidale
- Spazi interni ed esterni aperti ad incontri, eventi ed iniziative di privati, cittadinanza, Enti o Associazioni che operano nella nostra regione.

POSSIBILI ULTERIORI SVILUPPI

Prospettivamente il progetto si propone di realizzare prodotti di pasticceria secca a marchio AUTstanding da distribuire sulle navi da crociera (cominciando da quelle che fanno scalo a Trieste legando l'immagine della nostra città a quella della solidarietà sociale), presso gli alberghi (cominciando con quelli della regione transfrontaliera Italo-Sloveno-Croata legando l'immagine della nostra Regione a quello della solidarietà sociale), presso negozi alimentari di qualità, presso la rete delle botteghe del commercio equo e solidale.

UN PO' DI NUMERI

In questo momento in Italia su una popolazione di circa 60.000.000 di persone si contano circa 600.000 persone con disturbi dello spettro autistico.

Circa il 10% sono persone autistiche ad alto funzionamento, quindi circa 60.000 persone in Italia.

Di queste circa la metà sono ragionevolmente inseribili nel mondo del lavoro quindi 30.000 persone.

Ammettiamo pure che solo 1 persona su 3 sia disponibile ad un lavoro nella ristorazione, si parla comunque di circa 10.000 persone.

Il costo sociale medio annuo per la gestione di una persona autistica presso le strutture presenti sul territorio (centri diurni o residenziali) e/o attraverso le strutture a supporto delle singole famiglie presso le quali risiedono i giovani autistici è di 38.160,00 euro.

Inserire lavorativamente 10.000 persone vorrebbe dire far risparmiare almeno 381.600.000,00 euro ogni anno di spesa pubblica sulla salute dei cittadini e poter quindi reimpiegare questi danari in altri ambiti sanitari.

Se riproporzioniamo questi numeri alla provincia di Trieste possiamo dire:

- 2.000 persone con disturbi dello spettro autistico
- 200 persone con disturbi dello spettro autistico ad alto funzionamento
- 35 persone incanalabili da subito nel mondo del lavoro della ristorazione

A livello della regione FVG possiamo quindi parlare di:

- 12.000 persone con disturbi dello spettro autistico
- 1.200 persone con disturbi dello spettro autistico ad alto funzionamento
- 210 persone incanalabili da subito nel mondo del lavoro della ristorazione

In una visione europea della nostra regione transfrontaliera Italo-Slovena-Croata possiamo considerare un'utenza complessiva di circa 7.000.000 di persone e quindi parlare di:

- 70.000 persone con disturbi dello spettro autistico
- 7.000 persone con disturbi dello spettro autistico ad alto funzionamento
- 1.200 persone incanalabili da subito nel mondo del lavoro della ristorazione

Trieste. 02/01/2024

Referente del progetto

Salvatore Pilato

tel: 389-0009268

email: amministrazione@lamelagrana.org

Caffetteria – Pasticceria – Ristorante - Pizzeria

AUTstanding: La Sosta Inclusiva

Località Prosecco n. 162 – 34151 – Trieste

email : info@lamelagrana.org

<https://www.facebook.com/AutStandingts>

<https://www.instagram.com/autstandingts>

powered by

La Melagrana Società Cooperativa Sociale

via Nazionale, 24 – 34151 – Trieste

CF : 01056830324

sito: www.lamelagrana.org

