

Avviso pubblico "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green& Blue Economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3". POR SARDEGNA FSE 2014-2020 CCI2014IT05SFOP021 – LINEA 2 C - Progetto "Il Gusto di fare impresa tra innovazione e tradizione" CUP E92B16000000009 - CLP 1001031863GD160021



IL "GUSTO" DI FARE IMPRESA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Sintesi del Progetto

Agenzia formativa capofila del RST

UNIFORM SERVIZI

Altri componenti il RST:

ACCADEMIA CASA PUDDU, Consorzio DUE GIARE

Obiettivo generale e contesto di intervento del progetto

Il contesto operativo del "GUSTO DI FARE IMPRESA" è quello del "Turismo e Beni culturali e Ambientali" con un legame stretto alle priorità dell' "Agrifood" e dell' "ICT", tre delle 7 aree della Strategia di Specializzazione Intelligente della Regione Sardegna, nonché aree di intervento dell'Iniziativa "Green&Blue Economy".

Si prefigge l'obiettivo di favorire la creazione di imprese innovative nel settore eno-gastronomico e contribuire a mettere a sistema il patrimonio di beni naturali, storici, architettonici, il patrimonio delle tradizioni culturali con quello eno-gastronomico della Sardegna.

Obiettivo generale del progetto <IL "GUSTO" DI FARE IMPRESA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE> è formare una nuova generazione di imprenditori sardi capaci di innalzare gli standard qualitativi del settore di riferimento, di utilizzare le più moderne tecnologie digitali, di potenziare le filiere competitive di richiamo del territorio del Consorzio Due Giare.

Il progetto prevede due differenti macro ambiti in cui le imprese potranno operare. Un primo macro ambito è rappresentato dalla diffusione di competenze legata all'ambito della ristorazione intesa sia come conoscenza della cucina di alto livello, attenta alla tutela delle tradizioni regionali ed all'utilizzo di materie prime locali di qualità e sia da un punto di vista gestionale e organizzativo. Un secondo macro ambito è legato alla promozione e commercializzazione di prodotti tipici sardi del territorio.

Si punterà su innovazione, qualità di prodotto e di processo, sostenibilità ambientale, caratterizzazione territoriale delle materie prime, MKTG territoriale e capacità di penetrazione nel mercato nazionale e globale.

I due percorsi si fondano sul **Business Model Canvas**: i destinatari saranno parte attiva del processo di apprendimento e di costruzione delle competenze per la creazione di impresa. Metodo che consente di superare i tradizionali limiti del Business Plan: infatti, il Business Model può essere definito come **"l'insieme delle soluzioni organizzative e strategiche attraverso le quali l'impresa acquisisce un vantaggio competitivo"**. Da un punto di vista logico-sequenziale, dunque, è necessario prima progettare il Business Model e solo successivamente realizzare il Business Plan che indica le risorse e i tempi necessari per realizzare un'idea.

Avviso pubblico "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green& Blue Economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3". POR SARDEGNA FSE 2014-2020 CCI2014IT05SFOP021 – LINEA 2 C - Progetto "Il Gusto di fare impresa tra innovazione e tradizione" CUP E92B16000000009 - CLP 1001031863GD160021

Forniranno ai partecipanti la preparazione necessaria per il raggiungimento degli obiettivi sopra proposti. I nuovi imprenditori acquisiranno le competenze necessarie per lo sviluppo di attività imprenditoriali capaci di proporre prodotti eno-gastronomici di elevato livello, in riferimento agli aspetti legati alla conoscenza e all'utilizzo di prodotti alimentari (cibi e bevande), alla conoscenza e all'utilizzo delle materie prime utilizzate nella ristorazione, sia, infine, in riferimento alle nozioni economico-gestionali per favorire la nascita e lo sviluppo di nuove iniziative imprenditoriali.

I partecipanti impareranno a progettare e gestire anche eventi di carattere specifico, capaci di combinare la tradizione dei sapori dell'isola con l'innovazione apprezzata dai consumatori, anche con la collaborazione di più chef, di architetti curatori delle location, al fine di far vivere ai partecipanti delle emozioni uniche che consentano di consolidare il ricordo di tali iniziative.

La finalità complessiva del "GUSTO DI FARE IMPRESA" risiede nel contribuire a contrastare le profonde criticità socio- occupazionali ed economiche del territorio del CONSORZIO DUE GIARE, grazie alla messa in opera di attività complementari e sinergiche tra politiche di sviluppo locale, della formazione e del lavoro da realizzare nell'ambito della Green&Blue Economy.

Durata del progetto

12 mesi

Destinatari diretti

Potranno presentare domanda di accesso e di partecipazione ai percorsi formativi del **"GUSTO DI FARE IMPRESA"**, così come previsto per la linea progettuale 2C di Green&Blue Economy, i seguenti soggetti:

- **Disoccupati**
- **Lavoratori in CIGS**
- **Lavoratori in ASPI**
- **Lavoratori in Mobilità.**

I destinatari saranno selezionati mediante una procedura di evidenza pubblica (avviso pubblicato sulla stampa, sul sito web della RAS/Sardegna Lavoro e sui siti web dei soggetti promotori: Uniform Servizi, Accademia Casa Puddu e Consorzio DUE GIARE).

Requisiti di partecipazione:

- Possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado, suscettibile di modifica sulla base degli esiti dell'analisi della ricerca dei fabbisogni formativi e professionali.

Riserva

- Almeno il 45% dei posti saranno riservati alle donne.

Indagine sui fabbisogni formativi e professionali

Preliminare all'avvio dei percorsi per la creazione di impresa e la promozione di lavoro autonomo è **l'indagine sui fabbisogni formativi e professionali nel territorio del Consorzio Due Giare**. In questa fase un ruolo centrale è attribuito al Consorzio, non solo come componente del RTS, ma anche come depositario e rappresentante delle istanze provenienti dal territorio.

Facendo leva su una già marcata capacità partecipativa degli attori locali maggiormente interessati dalla tematica e potendo contare sulla struttura del Consorzio come strumento di concertazione finalizzato alla ottimale realizzazione dell'intervento previsto, si procederà ad una fase di ascolto e rilevazione dei fabbisogni, dando voce direttamente a coloro che operano quotidianamente nel settore e, naturalmente, ne conoscono limiti e potenzialità.

Avviso pubblico "Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green& Blue Economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3". POR SARDEGNA FSE 2014-2020 CCI2014IT05SFOP021 – LINEA 2 C - Progetto "Il Gusto di fare impresa tra innovazione e tradizione" CUP E92B16000000009 - CLP 1001031863GD160021

Il metodo di indagine si avvarrà di strumenti diversificati al fine di garantire il più alto livello di coinvolgimento abbattendo gli ostacoli alla partecipazione. Si prevede di fare ampio ricorso all'utilizzo di tecniche partecipative in quanto risultano utili ed appropriate per approfondire l'analisi sulla visione degli operatori rispetto al comparto in cui operano, rispetto alle competenze che considerano strategiche, ai percorsi di formazione a cui avrebbero maggior interesse a partecipare e così via.

Questo secondo ciclo di ascolto del territorio avverrà in occasione del programma dei tre eventi partecipativi:

Dati riepilogativi del percorso di creazione d'impresa e promozione del lavoro autonomo

Denominazione del percorso	IL "GUSTO" DI FARE IMPRESA (tra tradizione e innovazione)
Durata del percorso	150 ore
Classificazione del percorso	Formazione mirata alla conoscenza del settore dell'Agrifood del territorio all'acquisizione di conoscenze e competenze imprenditoriali nell'ambito "Agrifood" che si inseriscono perfettamente nelle logiche di progetto e rispecchiano quanto previsto dalla settima competenza chiave. Costituiscono, inoltre, un valido strumento propedeutico alle attività successive previste di Consulenza preliminare all'avvio delle nuove attività economiche e Assistenza tecnica all'avvio delle nuove attività economiche.
N° edizioni del percorso	n. 2 edizioni su due sedi da individuare nel territorio del Consorzio
N° destinatari totali del percorso	n. 30 di cui almeno n. 13 donne n. 15 per edizione
Articolazione del percorso	Fase 1 Attività di formazione mirata all'acquisizione di conoscenze e competenze imprenditoriali riferibili agli ambiti individuati della Green&Blue Economy (60 ore): - Formazione mirata alla conoscenza del settore Agrifood e della Ristorazione (30 ore) - Formazione mirata all'acquisizione di conoscenze e competenze imprenditoriali nell'ambito "Agrifood" e Patrimonio Enogastronomico locale (30 ore) Modalità di erogazione: gruppo classe Fase 2- Consulenza preliminare all'avvio delle nuove attività economiche riferibili agli ambiti individuati della Green & Blue Economy (30 ore) <i>Le attività previste di consulenza preliminare all'avvio delle nuove attività, impiegheranno metodologie e strumenti innovativi e avranno l'obiettivo, attraverso work shop, focus group, visite di studio, analisi di best practices, interviste a interlocutori privilegiati, di motivare e rendere consapevole il target delle opportunità e difficoltà presenti nella creazione d'impresa e nel lavoro autonomo, oltre che aiutare nella redazione del business model e del necessario business plan.</i> Modalità di erogazione: attività per piccoli gruppi. Fase 3 -Assistenza tecnica all'avvio delle nuove attività economiche riferibili agli ambiti individuati della Green & Blue Economy (60 ore). <i>Formazione one to one, puntando su un livello di "customizzazione" degli interventi tale che si arrivi a privilegiare le esigenze specifiche di ogni singolo individuo, attraverso una consulenza di processo, una vera e propria attività di coaching.</i> Modalità di erogazione: attività individuali.