



WEGA

IMPRESA
SOCIALE



**BILANCIO
SOCIALE
2023**



Il Bilancio Sociale è, insieme al Company Profile, un elemento fondamentale per far conoscere agli stakeholders la realtà dell'Associazione Wega Impresa Sociale. Si presenta come un vero e proprio "biglietto da visita" per chi non è ancora a conoscenza dell'ente, delle attività che promuove e delle azioni che incentiva nel territorio. Questo documento non è solo uno strumento di comunicazione e conoscenza, ma anche un resoconto delle finalità che l'ente si è prefissato e di quanto è riuscito a realizzare sotto il profilo dell'utilità sociale.

Il Bilancio Sociale si rivolge non solo a soggetti esterni, ma anche a coloro che vivono Wega in prima persona. Esso mostra gli obiettivi perseguiti dall'ente, le attività predisposte per il loro raggiungimento, i risultati ottenuti e un'analisi di quelli non ancora raggiunti, che saranno perseguiti negli anni a venire.

All'interno di questo documento, suddiviso in sezioni a seconda delle informazioni fornite, verrà esposta l'attività sociale dell'ente nel corso del 2023. Il documento è strutturato come segue:

1. LA NOSTRA STORIA

- Breve sunto del profilo dell'ente, dalle sue origini ad oggi, sedi dell'ente, valori e finalità perseguite, le attività principali previste dallo statuto, territori e contesti di riferimento, struttura dell'ente e governance.

2. JOB DONE - VALUTAZIONI ECONOMICHE DELLE ATTIVITÀ

- Illustrazione grafica e numerica, seguita da una descrizione dettagliata, di tutte le attività svolte nel corso dell'anno dall'Associazione, tenendo conto non solo dell'aspetto economico, ma anche del risultato sociale ottenuto e del raggiungimento degli obiettivi previsti.

3. STAKEHOLDERS - LE NOSTRE STRUTTURE COMUNICATIVE

- Molte delle attività sopra elencate non sarebbero mai state possibili senza una struttura consolidata con istituzioni, partner e attività lavorative di vario genere del territorio, che con il loro contributo rendono possibile tutto questo.

INDICE

1

LA NOSTRA STORIA - pag.1

DOVE SIAMO - pag. 4

CHI SIAMO - pag. 6

1

JOB DONE - pag. 11

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE - PAG. 11

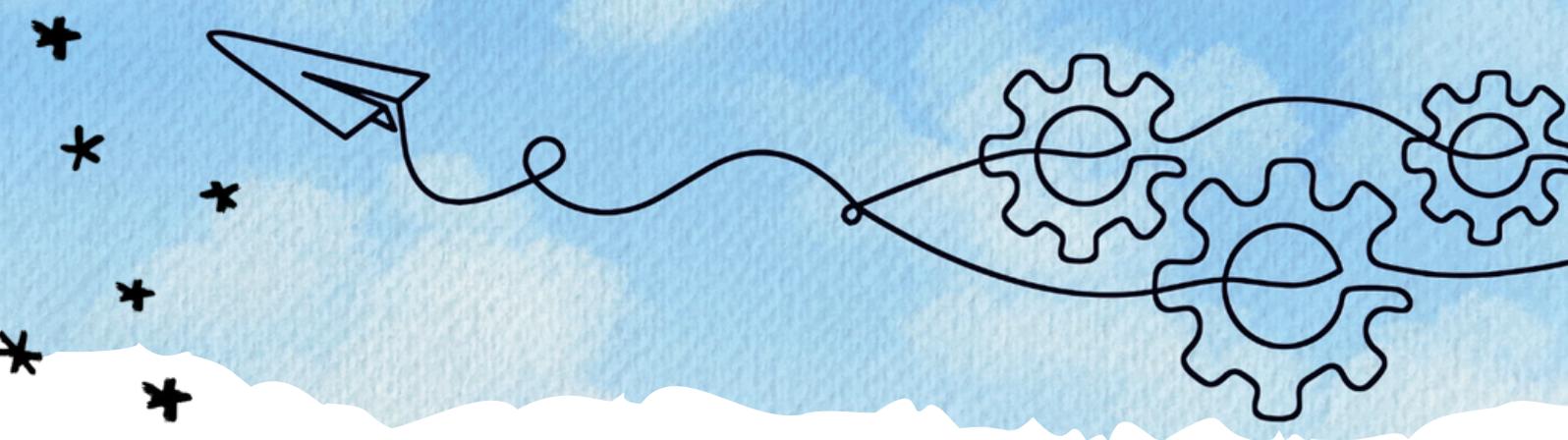
ATTIVITÀ CULTURALI - PAG. 23

3

STAKEHOLDERS - pag. 33

LE NOSTRE STRUTTURE COMUNICATIVE

Si indica che per la trascrizione del seguente documento è stata adottata una metodologia meramente descrittiva, senza utilizzare alcuno standard di Rendicontazione Sociale.



LA NOSTRA STORIA

La Wega è un ente del terzo settore, nato come associazione senza finalità di lucro ad Amandola (FM) nel 2009 dall'incontro di alcuni professionisti impegnati nella formazione, nel coaching e nell'educazione emozionale.

L'obiettivo principale è il benessere della persona, con un'attenzione particolare alla crescita personale e professionale e al miglioramento delle relazioni interpersonali. Inclusività, crescita personale e cura della persona sono i nostri valori, con i Monti Sibillini sullo sfondo, territorio di riferimento dell'associazione e sede dei nostri uffici.

Nel 2014 l'ente è stato accreditato dalla Regione Marche per la formazione continua e obbligatoria, che ad oggi risulta essere l'attività con maggiore incidenza economica e di interesse generale per Wega Impresa Sociale.

Le attività di interesse generale, come indicato dall'art. 2, comma 1 del nostro Statuto, comprendono finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale.

In particolare, le attività si suddividono in:



I nostri percorsi di formazione sono finanziati dal Fondo Sociale Europeo e quindi gratuiti per chiunque voglia parteciparvi. Vengono offerti corsi di orientamento e crescita professionale per giovani in dispersione scolastica e per l'inserimento lavorativo o la reintegrazione di disoccupati, inoccupati e inattivi, inclusi soggetti svantaggiati e persone con disabilità.

L'attività di formazione è motivo di orgoglio per l'ente, che nel tempo ha dato nuova speranza e linfa a lavoratori e attività imprenditoriali, ottenendo grandi risultati anche sul piano dell'occupazione lavorativa dei partecipanti ai nostri corsi. Parallelamente, WEGA promuove eventi e progetti volti alla valorizzazione e al rafforzamento delle politiche sociali e territoriali del territorio circostante, con iniziative di sostegno a situazioni di disagio e di valorizzazione delle potenzialità individuali, collaborazioni con enti pubblici e privati e azioni di programmazione socioculturale.

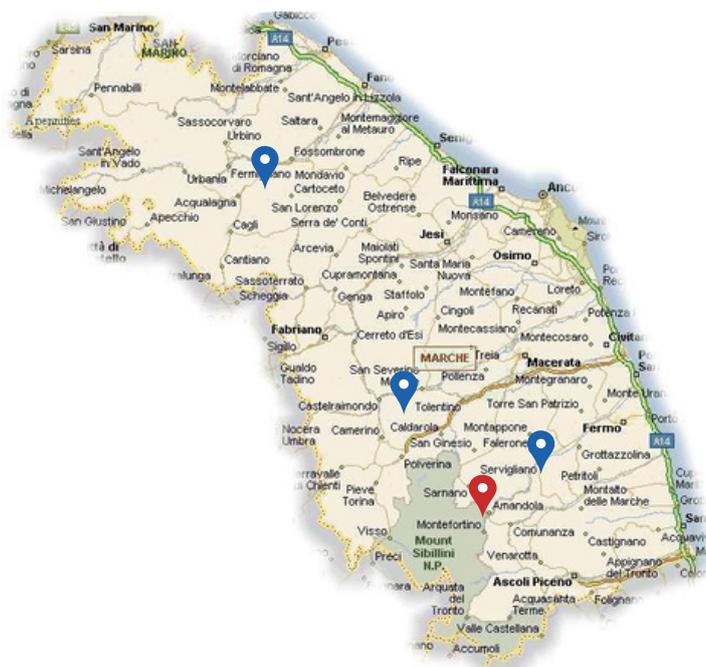
Nel gennaio 2020, WEGA si è trasformata in Impresa Sociale, mantenendo le politiche e la mission perseguite fin dalla fondazione.



LA NOSTRA STORIA

DOVE SIAMO

La sede principale dell'ente si trova ad Amandola (FM), ed è accreditata presso la Regione Marche per lo svolgimento della formazione professionale, con un'aula formativa e un laboratorio con una capienza di circa 35 posti.



WEGA dispone anche di altre sedi nei territori di Servigliano, Tolentino e Pesaro, attrezzate per le attività di formazione continua obbligatoria, consulenza psicologica e pedagogica, formazione in presenza e a distanza nel settore scolastico, sanitario e aziendale. Nel corso degli anni, il territorio di riferimento dell'ente si è ampliato, superando i confini dell'entroterra fermano e coinvolgendo le province di Pesaro Urbino ed Ancona, dove le attività nel 2023 sono incrementate.

Questa espansione ha portato ad un'amplificazione delle reti professionali e all'attrazione di nuovi stakeholders. Anche nei territori di Amandola e Fermo, grazie ad attività progettuali con i comuni dell'entroterra, WEGA ha attirato l'attenzione di un pubblico nuovo.

Questa crescita è motivo di orgoglio per l'ente, che pur espandendo la sua attività lavorativa mantiene profonde radici nel territorio dove è nato. Nonostante le difficoltà dovute a spopolamento, carenza di nascite, invecchiamento della popolazione e carenza di servizi, l'obiettivo di WEGA è portare nuova linfa al territorio, rafforzando le capacità economiche e di sviluppo turistico e offrendo servizi che modifichino in positivo il trend delle situazioni sopra descritte.

IL NOSTRO PERSONALE

Nel 2023, WEGA ha sostenuto un costo di € 111.958,15 per il personale. L'organico si è composto di 4 dipendenti, suddivisi tra l'ufficio amministrazione (2 dipendenti), contabilità e comunicazione.

Due dei quattro dipendenti che sono entrati a far parte del personale WEGA, oltre ad essere under 25 residenti ad Amandola e dintorni, sono stati introdotti nella nostra realtà nel 2021 attraverso il Servizio Civile, poi con tirocini curriculari, fino a raggiungere un contratto di apprendistato attivato nel gennaio 2023. Questo risultato è per noi motivo di particolare orgoglio, in quanto la nostra Impresa è riuscita a valorizzare due giovani risorse del territorio, formandole nel lavoro e offrendo loro un'opportunità professionale in un'area che negli ultimi anni ha affrontato difficoltà occupazionali.



LA NOSTRA STORIA CHI SIAMO

Le retribuzioni previste per i dipendenti fanno riferimento ai salari stabiliti dal CCNL, e la differenza retributiva tra i lavoratori dipendenti non è superiore al rapporto uno a otto, in coerenza con la disposizione dell'art. 13 comma 1 del decreto legislativo n. 112/2017.

Tutti i nostri dipendenti, oltre ai corsi relativi alla sicurezza e al primo soccorso, nel 2023 hanno seguito corsi sull'utilizzo del defibrillatore in caso di primo soccorso su adulti e primo soccorso pediatrico. Attualmente, risultano iscritti 20 soggetti nel libro degli associati, rispetto ai 22 dell'anno precedente. Dei 20 iscritti, 3 sono soci fondatori e 17 soci ordinari; 15 di questi risiedono nei territori in cui WEGA opera, mentre i restanti 3 provengono da aree dove l'associazione non svolge attività.

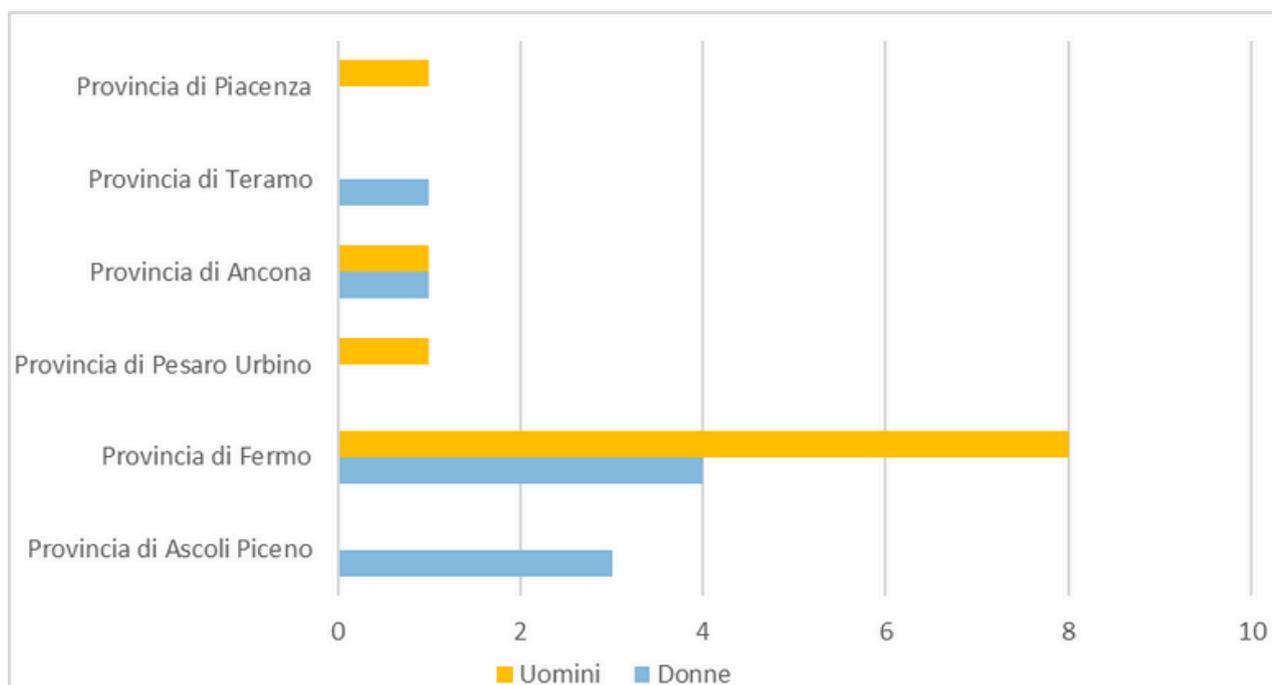
Le lezioni si sono tenute nella sede di Amandola, e il corso di primo soccorso si è concluso con l'acquisto di un defibrillatore posizionato nella sede WEGA.

WEGA è composta da quattro organi: l'Assemblea degli associati, il Consiglio Direttivo, il Presidente e il Collegio sindacale.

ASSEMBLEA DEGLI ASSOCIATI

Sebbene il numero di soci sia inferiore rispetto all'anno scorso, si evidenzia una particolare uniformità nel rapporto tra soci donne e uomini.

Nel 2023, WEGA non ha effettuato alcuna attività di promozione per il reclutamento di nuovi associati; si segnalano 2 uscite volontarie. L'Assemblea si è riunita una sola volta nel 2023 per deliberare sull'approvazione del bilancio d'esercizio e del bilancio sociale, con la partecipazione di 13 associati.



CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo della WEGA Impresa Sociale è composto da sette membri, tutti associati. Al Consiglio è attribuita la gestione ordinaria e straordinaria dell'Associazione, redige il bilancio di esercizio ed elabora le strategie dell'ente curandone l'attuazione.

Per migliorare la gestione delle attività e la consapevolezza dei consiglieri, alcuni membri del Consiglio sono stati delegati per specifiche attività, in base alle loro competenze professionali.

COMPOSIZIONE CD WEGA

- **Baratto Domenico**, Presidente;
- **Baratto Alberto**, Vicepresidente;
- **Massi Francesco**, delegato Comunicazione e Marketing;
- **Pampana Francesco**, Direttore Didattico della sede di Amandola;
- **Papetti Stefano**, delegato Contabilità;
- **Sabattini Filippo**, Direttore Didattico e Responsabile sede Pesaro;
- **Servili Michela**, delegato Contabilità;
- **Terribili Caterina**.

Il Consiglio Direttivo è stato rinnovato il 22 ottobre 2020, con la nomina di Michela Servili avvenuta il 28 giugno 2022. Il Consiglio resta in carica per 3 anni. I membri del Consiglio Direttivo non hanno ricevuto emolumenti, rimborsi spesa né gettoni di presenza per il loro ruolo istituzionale, svolgendo attività come volontari.

SINDACO UNICO

L'attività di Sindaco Unico, oltre a quella di revisore legale dei conti, è stata affidata al Commercialista Dott. Salvatore Nico, dal 26 giugno 2020, con un compenso lordo di € 3.806,40 annui.

Nel 2023, il Sindaco Unico ha redatto 5 verbali relativi alle verifiche e alla predisposizione delle relazioni del bilancio civile e sociale, svolgendo attività di controllo come previsto dallo statuto e dalla normativa vigente.

MONITORAGGIO E ORGANO DI CONTROLLO

Il Sindaco Unico ha effettuato il monitoraggio ai sensi dell'art. 30, comma 7, del Codice del Terzo Settore e nel rispetto delle Linee Guida emanate con DL 4 luglio 2019, partecipando regolarmente alle riunioni del Consiglio Direttivo.

In particolare, ha verificato:

- lo svolgimento di attività di interesse generale per finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale;
- l'assenza di scopo di lucro e l'osservanza del divieto di distribuzione di utili, avanzi di gestione, fondi e riserve;
- la struttura proprietaria e le attività di direzione e coordinamento;
- il coinvolgimento di lavoratori, utenti e altri soggetti direttamente interessati alle attività dell'impresa sociale;
- l'adeguatezza del trattamento economico corrisposto ai lavoratori nel rispetto del contratto collettivo applicato.



2. JOB DONE

VALUTAZIONI ECONOMICHE ATTIVITÀ

Nel 2023, WEGA ha registrato un valore totale della produzione pari a € 722.226,28, mostrando una buona continuità nella promozione di attività culturali e corsi di formazione continua. Rispetto al 2022, si è verificato un aumento delle attività principali previste dallo statuto, con 15 corsi di formazione avviati o conclusi nel 2023, rispetto ai 10 dell'anno precedente. WEGA ha ricevuto contributi pari a € 251.481,81, principalmente da enti pubblici (95,8%) e privati (4,2%).

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

L'organizzazione dei corsi ha visto un ritorno completo alla didattica in presenza nel 2023, con un totale di 3.339 ore di corso svolte. I percorsi formativi offerti comprendono scuole di formazione professionale (IeFP), corsi per l'inserimento o reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, disoccupati e/o inoccupati (GOL), attività di formazione continua in azienda, progetti di inclusione sociale e corsi universitari e post-universitari (IFTS).

L'organizzazione dei corsi, rispetto allo scorso anno, ha subito un completo ritorno alla didattica in presenza, andando quindi a chiudere definitivamente la calendarizzazione mista e addirittura la realizzazione dei corsi a distanza.

Per l'anno 2023 sono state svolte un totale di 3.339 ore corso, con 7 corsi su 15 avviati e conclusi completamente nell'anno, per un totale di contributi complessivi previsti di €260.869,01.

Le attività svolte nell'anno, a seconda della tipologia di percorso, sono strutturate in:

- **Scuole di formazione professionale (IeFP);**
- **Corsi professionali destinati all'inserimento o reinserimento di soggetti in situazioni di svantaggio, disoccupati e/o inoccupati (GOL);**
- **Attività di formazione continua in azienda (TOD'S) ;**
- **Attività progettuali di "Inclusione Sociale";**
- **Corsi di educazione, istruzione e formazione professionale in qualità di partner (Didattica Orientativa e Digitale Falerone - EVO 4.0);**
- **Corsi di formazione universitaria e post-universitaria (IFTS).**

SCUOLE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE - IeFP

Il sistema integrato di Istruzione e Formazione Professionale è un sistema finalizzato al conseguimento di qualifiche e diplomi professionali di competenza delle Regioni.

Questo permette di attivare dei corsi che possono essere di durata triennale con un conseguimento della qualifica professionale a fine corso, o di durata quadriennale con il conseguimento di un diploma professionale.

WEGA dalla sua fondazione, offre la possibilità di partecipazione a questi corsi in modo gratuito, permettendo a giovani nell'età dell'obbligo formativo in dispersione scolastica di conseguire una qualifica professionale che permetta un reinserimento nella cittadinanza attiva.

Nel corso del 2023 risultano attivi 2 corsi di **Operatore della Ristorazione**.

Nel corso del progetto dedichiamo un numero cospicuo di monte ore all'orientamento e all'accoglienza, che permettano agli studenti di seguire una propria strada e progettare un percorso che li conduca all'inserimento lavorativo, oltre a favorire il più possibile attività di gruppo, pratiche e lavori di squadra in cucina che migliorano le capacità relazionali.

Entrambi i corsi attualmente attivi hanno all'interno delle proprie sedi delle cucine attrezzate per lo svolgimento delle attività pratiche dei ragazzi.

Una volta instradati nel percorso gli studenti si troveranno nel secondo e terzo anno a dover svolgere delle attività di stage formativo per un monte ore di circa 200 e 528 ore svolte presso attività convenzionate come ristoranti e attività analoghe del territorio limitrofo alla sede dei corsi.

I corsi, al 31 dicembre 2023, risultano attivi e sono svolti presso le sedi di **Servigliano** e **Tolentino**.

Operatore della Ristorazione – Sede di Servigliano

Il corso è stato attivato nel 2021 per un totale di 3168 ore. Nel 2023 sono state svolte 1.023 ore, di cui 820 ore teoriche e 200 ore di stage formativo relative al secondo anno, oltre a una lezione introduttiva del terzo anno di 3 ore, arrivando ad un totale di 2115 ore.

Il corso è svolto presso la sede di Servigliano (FM) sita in Borgo Leopardi, e conta 10 alunni iscritti, che nel 2024 chiuderanno il terzo ed ultimo anno per il conseguimento della qualifica professionale.





Il 66.8% è la percentuale di ore svolte al 31/12/2023 facendo riferimento alle 3168 ore totali.

Operatore della Ristorazione - Sede di Tolentino

Il corso è stato attivato nell'anno e nel 2023 sono state svolte 534 ore, e vanta ben 15 alunni iscritti al corso.

La sede di svolgimento del corso è sita presso Contrada Bura a Tolentino (MC), che proprio nell'anno è stata riqualificata attraverso dei lavori di manutenzione delle aule didattiche.



Il 18,9% è la percentuale di ore svolte al 31/12/2023 facendo riferimento alle 3168 ore totali.

CORSI PROFESSIONALI DESTINATI ALL'INSERIMENTO O REINSERIMENTO DI SOGGETTI IN SITUAZIONI DI SVANTAGGIO, DISOCCUPATI E/O INOCCUPATI (GOL)

Nel 2023, abbiamo ottenuto l'accesso al finanziamento come ente capofila relativamente al **Progetto GOL (Garanzia Occupabilità dei Lavori)**. È un'azione di riforma prevista dal PNRR, attraverso una rete composta da altri 7 enti partner. L'obiettivo che si pone il progetto è quello di ridisegnare i servizi per il lavoro per **migliorare l'inserimento lavorativo delle persone, offrendo corsi di riqualificazione e aggiornamento professionale**. Perché sia garantito l'accesso e la permanenza nel mondo del lavoro, è necessario che ragazzi e adulti possiedano un livello di competenze sufficiente per occupare posti stabili e di qualità, tali da garantire il soddisfacimento di tutti i bisogni personali. Le modifiche strutturali come la globalizzazione e il progresso tecnologico richiedono competenze sempre più pertinenti per il mercato del lavoro al fine di garantire la crescita della produttività, la competitività, l'occupabilità e la partecipazione alla vita economica e sociale del Paese.

Tuttavia, l'introduzione di nuove modalità di lavoro e la conseguente flessibilità richiedono competenze più ampie (comprese quelle trasversali) oggetto di aggiornamento e riqualificazione per garantire, pur in uno scenario di flessibilità e instabilità, la capacità di rimanere nel mondo del lavoro, trovando anche posti di lavoro e professioni in campi diversi.

In questo contesto, riuscire a dare risposte concrete ed efficaci a chi è in cerca di un'occupazione o è stato lasciato ai margini perché ha perso il posto di lavoro, è possibile solo se si investono risorse per interventi a sostegno dei lavoratori, soprattutto per quelli che vivono in condizioni di disagio socioeconomico o con disabilità, a vantaggio della loro crescita professionale continua, attraverso una vera e propria presa in carico erogando servizi specifici di progettazione professionale personalizzata.

Gli interventi formativi sopra elencati, sono rivolti a soggetti fino a 65 anni, residenti e/o domiciliati nella Regione Marche che risultano in una delle seguenti condizioni:

1. beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro;
2. beneficiari di ammortizzatori sociali (in particolare, NASPI e DIS-COLL) in assenza di rapporto di lavoro;
3. percettori di Reddito di Cittadinanza;
4. altri lavoratori che indipendentemente dalla fruizione di un sostegno al reddito, presentano almeno uno dei seguenti requisiti:
 - disoccupati di lunga durata (almeno sei mesi);
 - working poor, ossia lavoratori che conservano lo stato di disoccupazione ai sensi dell'art. 4, co. 15 quater, del DL n.4/2019 (occupati con reddito di scarsa entità);
 - reddito da lavoro dipendente o autonomo corrispondente ad un'imposta lorda pari o inferiore alle detrazioni spettanti ai sensi dell'articolo 13 del testo unico delle imposte sui redditi di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917");
 - persone con almeno 55 anni di età;
 - donne, indipendentemente dalla condizione di fragilità.

Possono inoltre accedere le persone con disabilità, con un livello di occupabilità adeguatamente spendibile sul mercato del lavoro locale, iscritte al collocamento mirato di cui alla L. 68/99, indipendentemente dall'età.

La partecipazione ai corsi richiede una frequenza obbligatoria del 75% del totale ore corso, e al superamento del 25% di ore di assenza pena l'esclusione dal corso per gli allievi.

In caso di raggiungimento dell'esame finale dei vari corsi, rilasciamo ai corsisti una certificazione di competenza e il rilascio di un'attestazione di apprendimenti acquisiti.

Il seguente programma si struttura su **cinque percorsi differenti**, ognuno caratterizzato da servizi specifici a seconda della situazione lavorativa del soggetto richiedente;

Reinserimento lavorativo

rivolto ai soggetti più vicini al mercato del lavoro e caratterizzato da servizi di orientamento e intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

Aggiornamento (upskilling)

rivolto ai soggetti per i quali viene rilevata la necessità di un aggiornamento delle competenze al fine di innalzare il grado di occupabilità. Prevede interventi formativi prevalentemente di breve durata e dal contenuto professionalizzante, affiancati da servizi di intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

Lavoro e inclusione

percorso attivabile nei casi di bisogni complessi, con ostacoli che vanno oltre la dimensione lavorativa. È prevista l'attivazione della rete dei servizi territoriali (come già avviene per il Reddito di cittadinanza).

Riqualificazione (reskilling)

rivolto ai soggetti per i quali viene rilevata la mancanza di competenze rispetto ai fabbisogni richiesti dal mercato del lavoro. Prevede una formazione professionalizzante più approfondita, generalmente caratterizzata da un innalzamento del livello di qualificazione rispetto al livello di istruzione, affiancati da servizi di intermediazione per l'accompagnamento al lavoro.

Ricollocazione collettiva

finalizzato alla valutazione delle chances occupazionali dei beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro sulla base della specifica situazione aziendale di crisi, della professionalità dei lavoratori coinvolti e del contesto territoriale di riferimento per individuare soluzioni idonee all'insieme dei lavoratori stessi.

Nel corso del 2023, il 60% dei nostri corsi rientrava nell'ambito del Progetto GOL, con un contributo finanziabile pari a €183.712,30. Di seguito, i corsi attivati e/o conclusi durante l'anno:

Competenze per Segreteria – Urbino 1 e 2 (PU) e Fermo (FM)

I corsi di Competenze per Segreteria attivati nel 2023 sono stati strutturati per un totale di 180 ore, suddivise in 150 ore di attività teorica e 30 ore di stage presso uffici e attività convenzionate con WEGA. L'obiettivo è formare i corsisti nelle mansioni richieste per l'attività di segreteria amministrativa. Il primo corso è stato attivato a giugno 2023 e concluso a luglio, replicato poi a ottobre (concluso a dicembre) e dicembre (non concluso al termine del 2023). I corsi svolti nel comune di Urbino presso la sede Pasital (via Guglielmo Marconi 2) sono stati eseguiti dalla Fondazione En.A.I.P. S. Zavatta Rimini, con WEGA come ente capofila dell'ATS. Il corso di Fermo in via Donizetti 12 presso la sede CNA è stato svolto da WEGA come soggetto esecutore, con 46 ore completate su 180.

Competenze Digitali – Fermo (FM)

Nell'ambito del progetto GOL è stato attivato un corso per Competenze Digitali di 100 ore teoriche, senza attività di stage formativo. L'obiettivo è formare o potenziare le competenze digitali dei corsisti per mantenere la competitività lavorativa. Il corso, avviato a dicembre 2023 a Servigliano (via Marconi n.31), ha completato 4 ore delle 100 previste, con WEGA come soggetto esecutore.

Lingua Inglese – Livello Elementare A2 QCER - Urbino (PU) e Fermo (FM)

I corsi di Lingua Inglese mirano a far acquisire padronanza della lingua a livello intermedio A2. Il primo corso, di 40 ore, è stato attivato a settembre presso il CFP Il Pellicano di Urbino (via Castelboccione s.n.) ed eseguito dalla Fondazione En.A.I.P. S. Zavatta Rimini. Il secondo corso, di 80 ore, è stato avviato a novembre 2023 a Fermo (via Donizetti 12, sede CNA) e svolto da WEGA come ente esecutore.

Competenze per pizzaiolo – Urbino (PU)

Il corso, attivato a ottobre presso il CFP Il Pellicano di Urbino (via Castelboccione s.n.), mira alla certificazione per pizzaiolo con 280 ore complessive, suddivise in 220 ore teoriche e 60 ore di stage. L'ente esecutore è la Fondazione En.A.I.P. S. Zavatta Rimini, con WEGA come ente capofila dell'ATS

Tecnico della progettazione europea – Fano (PU)

Il corso, attivato a settembre presso l'IIS POLO 3 di Fano (via Nolfi 37), ha una durata di 60 ore di lezioni teoriche. L'obiettivo è formare gli allievi nella redazione e gestione di progetti europei. L'ente esecutore è BB Training srls, con WEGA come ente capofila dell'ATS.

Assistente Familiare – Fermo (FM)

Il corso, avviato a settembre, ha una durata di 100 ore, suddivise in 78 ore teoriche e 22 ore di stage presso strutture convenzionate. L'obiettivo è formare gli allievi nell'assistenza privata domiciliare. Il corso si è svolto presso le sedi di Fermo (via Donizetti 12 e Via del Colle Vissiano 2) ed è stato gestito da WEGA come ente capofila.

Corsi non attivati per mancata profilazione

Nel 2023, i corsi per Barista e Lingua Italiana per Stranieri (A2) non sono stati attivati a causa della mancata profilazione degli iscritti, non raggiungendo il numero minimo di 15 partecipanti.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE CONTINUA IN AZIENDA - TOD'S

Il corso, in collaborazione con TOD'S, mira alla formazione continua e alla riqualificazione dei lavoratori. Attivato a febbraio 2022, nel 2023 sono state svolte le 90 ore rimanenti per un totale di 336 ore. Le attività si sono svolte presso la sede TOD'S di Sant'Elpidio a Mare.

ATTIVITÀ PROGETTUALI DI “INCLUSIONE SOCIALE”

Il progetto “Inclusione Sociale” comprende diversi corsi di formazione gratuiti rivolti a disoccupati o inoccupati, con rimborso spese di viaggio. I corsi professionalizzanti hanno visto una partecipazione di 15 corsisti per corso. L'unico corso concluso nel 2023 è stato quello di Operatore Socio-Sanitario a Sant'Elpidio a Mare, con 20 ore rimanenti delle 1010 previste.

EDUCAZIONE, ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

DIDATTICA ORIENTATIVA E DIGITALE FALERONE

Il corso, svolto dall'Istituto Comprensivo di Falerone con WEGA come partner, mira a motivare i docenti all'introduzione di metodologie didattiche digitali. Avviato a maggio 2022, ha completato 90 ore nel 2023, per un totale di 516 ore.

EDUCAZIONE, ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE EVO 4.0 - "EDUCAZIONE INCLUSIVA PER L'UMBRIA DI DOMANI"

EEVO 4.0 è un progetto co-finanziato dall'Impresa Sociale con i Bambini e dalla Consulta delle Fondazioni Bancarie Umbre. Mira a supportare 160 ragazzi del territorio umbro a rischio di dispersione scolastica, offrendo percorsi educativi innovativi. Il progetto ha una durata di 3 anni e coinvolge 60 famiglie. WEGA partecipa come partner in una rete di 18 soggetti, guidata dal Consorzio ABN.

CORSI DI FORMAZIONE UNIVERSITARIA E POST- UNIVERSITARIA - IFTS

I corsi IFTS sono rivolti a disoccupati, inoccupati, studenti e lavoratori residenti nella Regione Marche. L'obiettivo è implementare le conoscenze e favorire il reinserimento lavorativo. Nel 2022 è stato avviato il corso IFTS "Tecniche per l'Amministrazione Economico-Finanziaria", che nel 2023 ha completato 531 delle 800 ore previste.

ATTIVITÀ CULTURALI

Nel 2023, le attività culturali di WEGA hanno registrato un incremento del 32,4% nelle entrate, pari a €126.164,68. Abbiamo rafforzato la valorizzazione culturale e promosso eventi che hanno permesso a WEGA di radicarsi ulteriormente nel territorio, coinvolgendo nuovi stakeholder.

SPAZIO BETTI

Spazio Betti è un progetto di riqualificazione urbana che trasforma l'ex-scuola media Ugo Betti di Fermo in un polo culturale. Nel settembre 2023, WEGA ha presentato tre eventi nel cortile antistante l'ingresso di Spazio Betti, con ospiti come Pietro Monari, Giuseppe Lavenia e Francesca Gironi, focalizzati sull'utilizzo dell'intelligenza artificiale.

UN CALICE DI FILOSOFIA - PAESI DI VINO E DI VITA

Un Calice di Filosofia nasce nel febbraio 2021, in pieno lockdown, dalla collaborazione con il filosofo e professore dell'Università degli Studi di Macerata Sergio Labate, con la volontà di costruire, in uno scenario di iperinformazione e di notizie spesso allarmanti, modalità alternative di incontro e vicinanza, confronto e approfondimento. Si è sentito il bisogno, in quel particolare momento storico, di tornare a parlare di altro, di vita, di amore, di filosofia.

Nasce quindi l'idea di WEGA di calendarizzare una serie di eventi per raggiungere e vivere un momento di riflessione insieme. A questo si è pensato di aggiungere un momento conviviale.

Sono stati svolti in diretta streaming i primi incontri, per poi tornare in presenza, presso cantine del territorio e, grazie anche alla partnership con la Fondazione Italiana Sommelier, si è voluto rimarcare l'antico legame che attraversa filosofia, vino e convivialità.

Gli incontri sono stati svolti di volta in volta in paesi dell'entroterra (Petritoli, Ortezzano e Grottazzolina) dove è stata prevista una prima visita guidata dei paesi, a seguito degli incontri con il filosofo Alessandro Pertosa, e a conclusione dell'evento una degustazione di vino accompagnato dai prodotti e le eccellenze del territorio.

WEGA ha presentato nel mese di settembre 3 eventi nel cortile antistante l'ingresso di SpazioBetti, portando come ospiti il dott. Pietro Monari, fisico e musicista esperto nel settore dell'AI, Giuseppe Lavenia, psicologo e psicoterapeuta Presidente dell'Associazione Nazionale Dipendenze Tecnologiche e Francesca Gironi, performer di poesia e danza.

Negli eventi svolti l'argomento predominante è stato l'utilizzo dei sistemi di intelligenza artificiale e dei vari sistemi informatici attualmente in uscita e in fase di progettazione.



LA TERRA CHE CURA

Oltre alle attività svolte, WEGA svolge anche il ruolo di fornitore relativo al progetto "La Terra che Cura", promosso dalla Cooperativa Sociale "Rural Life", anch'essa con sede in Amandola. Il progetto si pone l'obiettivo di **valorizzare il patrimonio culturale e ambientale di tutto il territorio della Comunità Montana dei Sibillini**, che a seguito del sisma del 2016 ha subito gravi perdite sotto il piano turistico e demografico.

La finalità degli eventi è quindi quella di rilanciare le zone del cratere, incentivando quindi lo sviluppo di nuovi servizi innovativi volti all'inclusione sociale e all'invecchiamento attivo, con la speranza di creare opportunità di lavoro anche per i giovani attraverso la valorizzazione del territorio, del suo patrimonio artistico, culturale e paesaggistico.

Grazie ai nuovi contenuti digitali multimediali e all'introduzione di nuovi servizi di supporto di carattere sociale, si intende rendere più attivo il territorio, con particolare riferimento alla popolazione anziana residente e al **silver tourism** (over 65).

Nel corso del 2023 sono stati realizzati dieci eventi, riconfermandosi come la maggior attività culturale proposta dall'ente nel territorio. Il primo incontro, dal titolo "**Ricetta per un nuovo anno: filosofia e buon cibo con Cesare Catà e Simone Scipioni**", si è svolto il 6 gennaio presso il New Dream Pub di Piane di Falerone, ed ha avuto come ospiti Simone Scipioni, cuoco e vincitore di Masterchef 7, che per l'evento ha ideato un panino con all'interno prodotti dell'entroterra marchigiano, e Cesare Catà, filosofo e performer teatrale che ha successivamente presentato una lezione spettacolo dal titolo "Se Giasone fosse rimasto single".

Il secondo incontro, dal titolo "**Il vino nella dieta mediterranea**", si è svolto il 19 marzo ad Ortezzano. Per l'occasione, il dottor **Lando Siliquini**, medico e autore di numerosi libri, è intervenuto proponendo un **vero e proprio viaggio storico e antropologico del vino all'interno della dieta mediterranea**. Successivamente, la **Fondazione Italiana Sommelier** ha presentato e descritto i vini di alcune cantine del territorio, confrontando le varie caratteristiche e proponendo i relativi abbinamenti culinari.

Con l'associazione Casa della Memoria, si è svolto il 24 giugno 2023 presso il Parco della Pace di Servigliano il terzo appuntamento dell'anno intitolato "**Memoria e innovazione**". Per l'occasione, è stato presentato un progetto di realtà virtuale diretta, realizzato dal designer **Riccardo Mecozzi**, in cui è stato riprodotto il campo di Servigliano come era durante la grande guerra attraverso visori in 3D. **Un'esperienza totalmente immersiva che ha dimostrato come la tecnologia possa creare modalità esperienziali alternative.**

Il quarto evento è stato svolto a Smerillo il 28 giugno, dove l'**agronomo Daniele Paci** ha presentato il libro "**La spesa felice**". Nel libro ha deciso di raccogliere tutti i suoi **preziosi consigli per imparare a fare la spesa in modo consapevole**: scegliendo i migliori prodotti, più adatti alle nostre esigenze e più naturali, imparando a leggere le etichette e la lista degli ingredienti, a riconoscere gli additivi meno buoni e a risparmiare senza sacrificare la qualità. "La spesa felice", edito da "Sperling & Kupfer", è un manuale semplice da consultare: diviso in cinque grandi categorie (i fondamentali, frutta e verdura, conserve, oli e grassi, salumi e latticini), dedica una scheda dettagliata a ciascuno degli alimenti che mettiamo più spesso nel carrello.

l'agronomo ci raccontano i dettagli dei cibi, aggiungendo e analizzando i luoghi comuni, dando consigli di buona conservazione e sfatando falsi miti sull'alimentazione e sui prodotti che vengono maggiormente utilizzati nel nostro territorio. Partendo dalla sua scelta, cioè da come riconoscere l'alimento con le qualità migliori, l'agronomo ci raccontano i dettagli dei cibi, aggiungendo e analizzando i luoghi comuni, dando consigli di buona conservazione e sfatando falsi miti sull'alimentazione e sui prodotti che vengono maggiormente utilizzati nel nostro territorio.





Il quinto incontro, svolto l'8 luglio nella **chiesa di Santa Maria in Muris di Belmonte Piceno**, ha avuto come ospite **Piero Pruneti**, importante giornalista e fondatore di "Archeologia Viva", la rivista di archeologia più letta d'Italia. Intervistato dal giornalista Francesco Massi, hanno parlato insieme del **turismo culturale, delle risorse del patrimonio archeologico e dei musei del territorio**.

Nel sesto evento, svolto ad Amandola il 22 luglio, la **guida ambientale escursionistica Emanuele Luciani** ha condotto un **trekking urbano** lungo le vie del centro storico di Amandola (FM). Durante l'escursione, la guida ha parlato di come il concetto di ospitalità sia profondamente legato alla Città di Amandola, attraverso riferimenti storici e culturali che danno vita al mito della sua fondazione.



Il settimo evento si è svolto ad Amandola il 29 luglio 2023, presso la sala Consiliare, dal titolo "Io sono i miei paesaggi". Con il **fotografo e scrittore Giorgio Tassi** abbiamo parlato di paesaggio, un argomento che appartiene a più discipline e che certamente non si esaurisce in nessuna di esse, ma afferma la sua autonomia e la sua identità fin dalla genesi del vocabolo stesso. Subito dopo si è tenuto anche l'ottavo evento, un **laboratorio con il pedagogo, docente formatore e counselor Filippo Sabattini**, un'occasione per riflettere insieme sui nuovi orizzonti dell'educazione emotiva e sugli effetti dell'esposizione del cervello di adulti, adolescenti e bambini per una volta non alla tecnologia, ma alla "natura che cura".

Infine, come ultimi due eventi il 30 luglio 2023, WEGA ha riproposto una giornata suddivisa in due differenti incontri presso il **Santuario Madonna dell'Ambro di Montefortino (FM)**. Come prima parte della giornata, **la guida Emanuele Luciani e Padre Gianfranco Priori**, rettore del Santuario, hanno svolto una **passeggiata in dialogo tra i sentieri del santuario** e una santa messa nel bosco a conclusione della mattinata.

Successivamente, il **Prof. Enrico Giannini ha eseguito un breve intervento di introduzione sul patrimonio storico-artistico del santuario e, in seguito, la travel blogger Sara Alessandrini ha svolto la presentazione del suo libro "Un'altra strada, i miei itinerari mariani in Italia"**.

La seconda parte dell'evento è stata svolta all'interno della cappella del Santuario Madonna dell'Ambro.

Questa serie di eventi, particolarmente stimolanti e immersivi nella natura, hanno portato durante l'anno una maggiore frequenza agli eventi rispetto al 2022, rendendo partecipe un pubblico prevalentemente locale.



PROGETTO ATIM

COMUNI DI AMANDOLA, SMERILLO E ROTELLA

Nell'ambito dell'organizzazione di eventi, il 2023 ci ha visti particolarmente attivi nelle collaborazioni con i Comuni del territorio. Attraverso la presentazione delle nostre candidature tramite il portale MEPA, abbiamo ottenuto incarichi per l'organizzazione di manifestazioni ed eventi dai comuni di Amandola, Rotella e Smerillo.

ATIM (Agenzia per il Turismo e l'Internazionalizzazione delle Marche) è uno strumento operativo della Giunta Regionale per quanto riguarda il turismo e l'internazionalizzazione. Il suo obiettivo è **migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'attività della Regione Marche nella promozione, sviluppo e competitività del territorio**. Lo scopo, quindi, è quello di diffondere una cultura economica e commerciale che consenta il consolidamento della presenza e della competitività delle imprese marchigiane sui mercati internazionali, promuovere i prodotti e servizi delle filiere e dei distretti del territorio sul mercato globale e assistere le imprese marchigiane nei processi di internazionalizzazione con attività dedicate allo sviluppo dell'export e all'organizzazione di eventi di promozione e commercializzazione dei prodotti all'estero. WEGA, per i 3 comuni da cui è stata incaricata, ha svolto tutta la parte relativa all'**organizzazione degli eventi voluti dai comuni**.

COMUNE DI AMANDOLA

Dal 24 al 26 ottobre, un programma strutturato e organizzato dalla WEGA ha permesso ai sindaci di Amandola, Smerillo, Rotella, Montedinove e Monte San Martino di vivere **due giornate a Bruxelles con l'obiettivo di esportare la promozione e lo sviluppo turistico dei territori rappresentati dai sindaci**.

La calendarizzazione delle tre giornate è stata intensa, con conferenze stampa e incontri con istituzioni europee come Salvatore De Meo, Fabio Massimo Castaldo, Beatrice Covassi e l'ambasciatrice italiana Federica Favi. L'obiettivo degli incontri è stato quello di discutere attività progettuali che hanno come scopo la promozione culturale dell'entroterra marchigiano, anche attraverso la richiesta di investimenti per strutture pubbliche e investimenti nel territorio, che darebbero nuova linfa e permetterebbero di affrontare i dati critici di spopolamento e depressione economica che negli anni sono sempre più in aumento.

Come accompagnamento agli incontri e alle argomentazioni portate, delle eccellenze gastronomiche del territorio come il tartufo, il marroncino e la mela rosa, prodotti tipici e veri e propri marchi di fabbrica dei comuni coinvolti, che sono stati anche i protagonisti della cena organizzata presso il Restaurant Racines di Chaussée d'Ixelles, con le preparazioni eseguite dallo chef Enrico Mazzaroni (1 stella Michelin).

A conclusione dell'evento, si è tenuta un'ultima cena organizzata con la collaborazione dell'Associazione Marchigiani a Bruxelles "Alles Les Marche", a cui sono stati invitati tutti i soci dell'associazione e i loro amici e familiari, insieme all'ambasciatrice italiana a Bruxelles Federica Favi. All'evento, si abbina il Blog Tour, con la partecipazione di food blogger con oltre 100mila followers, e un Press Tour che nelle prossime settimane coinvolgerà otto giornalisti provenienti da paesi UE con l'obiettivo di far conoscere il territorio che unisce tre province in tutta Europa.

I giornalisti verranno ospitati dai cinque Comuni e incontreranno produttori, operatori e amministratori. Un evento speciale che vedrà i Sibillini non solo come promotori del territorio marchigiano, ma anche come protagonisti in Europa.

COMUNE DI SMERILLO

Due eventi si sono svolti nel comune di Smerillo, nelle date del 6 e 14 ottobre, dove WEGA si è occupata dell'organizzazione e del coordinamento delle attività. Nella prima giornata, si è tenuto uno **spettacolo di musica e ballo con accompagnamento poetico**, mentre nella seconda e ultima giornata si è svolto un **convegno e uno show-cooking** con chef locali, che hanno proposto un menù a base di castagne, prodotto tipico e protagonista indiscusso dell'autunno smerillese, con la famosissima castagnata.

COMUNE DI ROTELLA

Anche per il comune di Rotella, WEGA si è occupata dell'organizzazione e coordinamento per due eventi. Il primo il 4 Maggio in occasione della festa del "Marroncino dell'Ascensione" al Ristorante la Madonnina a Capradosso. Un viaggio attraverso la storia, la letteratura e la tradizione con Paolo Diamanti, Paolo Cataldo, Enrico Piergallini a moderare Alessandro Pertosa.

Il secondo invece il 5 maggio nel nuovo spazio Cesarino di Rotella per una conversazione teatrale sulla Battaglia di Rovetino con Alessandro Pertosa ed Andrea Anconetani.

LE VIE DELLA MUSICA – COMUNE DI BELMONTE PICENO

L'evento è stato svolto nei giorni 13 e 19 agosto presso la Piazza Giacomo Leopardi di Belmonte Piceno (FM), con una terza data prevista il 5 agosto prima e il 28 agosto poi, entrambe rimandate a causa del maltempo.

Le serate che prevedevano degli spettacoli artistici in piazza con musica popolare e balli tipici, sono state gestite da WEGA per la parte organizzativa.

SOTTO LE STELLE... L'ORIENTE – COMUNE DI AMANDOLA

Giovedì 10 agosto presso la Casa del Parco ubicata nel centro storico di Amandola (FM), WEGA in collaborazione con **Città di Amandola** ha organizzato un pomeriggio di **laboratori a tema orientale**, che hanno avuto inizio con un corso di **cucina giapponese guidato dalla cuoca Chie Yoshida**, continuato poi con un **laboratorio di origami creativo con Dico Fone** e a chiusura degli eventi, uno spettacolo musicale suggestivo nella scalinata della chiesa del Beato Antonio con Kousagi Project.



3. STAKEHOLDERS

LE NOSTRE STRUTTURE COMUNICATIVE

WEGA oltre a mirare ai portatori di interesse interni, da anni si impegna a creare delle **strutture comunicative che permettano un potenziamento delle attività e lo sviluppo di nuove idee, risorse e accorgimenti.**

Nel corso del tempo, infatti, sono aumentate le collaborazioni con enti territoriali, pubbliche amministrazioni, enti del Terzo settore e istituzioni scolastiche e formative di ogni livello.

Le preziose collaborazioni che WEGA costruisce con i soggetti sopra elencati, oltre ad altri soggetti ed enti del terzo settore, risultano essenziali prevalentemente per le attività di collaborazione relativamente ai corsi FSE.

ENTI DEL TERZO SETTORE

Essendo WEGA un soggetto del terzo settore, collabora con enti e associazioni non profit come associazioni territoriali, di categoria ed enti di formazione per la realizzazione di attività, in particolar modo per la realizzazione di corsi FSE come partner di attività.

ISTITUZIONI TERRITORIALI

Le istituzioni territoriali con cui la WEGA ha avuto contatti nel corso dell'anno per l'organizzazione e la collaborazione relativa a corsi ed eventi, come Comuni, Province, Ambiti Territoriali ma soprattutto la Regione Marche.

ISTITUZIONI SCOLASTICHE E FORMATIVE

Nell'ambito della formazione professionale, WEGA da tempo mantiene una forte rete collaborativa con Istituti di ogni grado e tipo, e Università dei territori limitrofi.

CONVENZIONI

Attività aziendali e imprese che collaborano con la WEGA, in particolar modo nell'ambito della formazione FSE, nelle quali i corsisti hanno avuto la possibilità di svolgere le proprie attività di stage ove previste, accrescendo le proprie conoscenze dell'argomento studiato facendo pratica nei luoghi di lavoro di competenza.

In particolar modo, si intendono attività enogastronomiche, industrie tessili, calzaturiere, centri per l'aiuto della persona, che si impegnano ad accogliere corsisti e tirocinanti per lo svolgimento delle attività pratiche.

ORGANI DI STAMPA

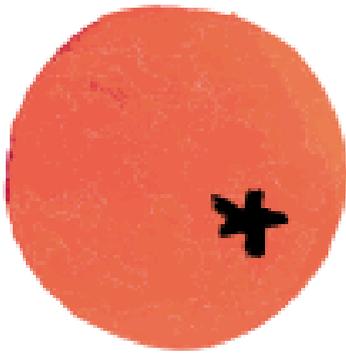
Si fa riferimento a tutte le testate giornalistiche, i quotidiani online e cartacei, emittenti televisive a cui la WEGA ha fatto riferimento per la divulgazione di eventi, conferenze stampa relative all'avvio di nuovi corsi e pubblicità delle attività svolte.

Con riferimento ai soggetti sopraelencati si specifica che non è stata realizzata alcuna delle forme di coinvolgimento di lavoratori utenti e altri soggetti direttamente interessati all'attività della impresa sociale previste dall'art. 11 del Decreto Legislativo n.112 del 2017.

CONTENZIOSI

Si dà conto, per la rilevanza dello stesso, di un ricorso al TAR presentato nel 2023 da un soggetto escluso per l'annullamento della graduatoria della Regione Marche recante assegnazione di fondi relativi al progetto "PNRR GOL Formazione professionale", di cui WEGA è risultata assegnataria. Al fine di tutelare l'ente, la WEGA ha conferito incarico a un legale per la redazione e il deposito di una memoria difensiva.

La controversia è giunta a giudizio definitivo e la WEGA è risultata in graduatoria definitiva, confermandone la liceità, non ricevendo quindi esclusioni dal progetto.



Wega Impresa Sociale

Via Cesare Battisti, 127 - 63857 Amandola - Tel. 0736 848619
Email: info@wegaformazione.com - Web: www.weheedyou.com

