

BILANCIO SOCIALE **2020-2021**



Pausa Café



Il Bilancio Sociale 2020-2021 è stato realizzato dal gruppo di lavoro sul Bilancio Sociale della cooperativa Pausa Café con il supporto tecnico di *ETICAE-Stewardship in Action soc. coop.*

Il Bilancio sociale è disponibile nella versione online sulla pagina www.pausacafe.org.

INDICE

INTRODUZIONE	4
NOTA METODOLOGICA	6
1. IDENTITÀ	12
2. IL NOSTRO IMPEGNO VERSO GLI SDG's	28
3. LE RISORSE UMANE	38
4. I NOSTRI STAKEHOLDER	52
5. PERFORMANCE ECONOMICA	76
6. IMPATTI GENERATI	84
7. OBIETTIVI FUTURI	97
GLOSSARIO	100
TABELLA DI CORRELAZIONE	101
CONTATTI	102

INTRODUZIONE

Il Bilancio Sociale è uno strumento che permette alle organizzazioni di rendicontare e comunicare ai propri stakeholder, gli aspetti sociali, ambientali ed economici della propria attività. Il Bilancio Sociale non è solo un documento quindi, ma un vero e proprio strumento strategico attraverso il quale monitorare le performance quantitative e qualitative della propria attività.

Per tale motivo il Bilancio Sociale, deve essere concepito come un processo culturale che la Cooperativa decide di intraprendere per interagire con gli stakeholder interni ed esterni e per verificare il proprio operato al fine del raggiungimento di specifici obiettivi di miglioramento.

Il Bilancio Sociale, nella sua veste di strumento di comunicazione dei risultati delle performance sociali e ambientali, fornisce la rappresentazione del valore aggiunto creato per i propri stakeholder, in un determinato periodo. È, inoltre, uno stru-

mento di gestione delle variabili gestionali e dei rischi associati ad esse. Il Bilancio Sociale non va a sostituire il bilancio d'esercizio, ma lo affianca come documento complementare e integrativo per le performance non economiche.

Il Bilancio Sociale è rivolto a tutti quei soggetti, pubblici e privati, che, direttamente o indirettamente, sono interlocutori dell'impresa, che sono interessati alla sua



NOTA METODOLOGICA

Pausa Café a partire dal 2019 ha intrapreso un percorso atto alla costruzione di un proprio sistema di rendicontazione sociale in collaborazione con ETICAE – Stewardship in Action società Cooperativa avente il ruolo di affiancare e supportare la Cooperativa nella costruzione del proprio modello. Il percorso di affiancamento, sviluppato in modo graduale nell'arco di tre anni, è di tipo informativo/laboratoriale e prevede un coinvolgimento diretto di tutti gli attori di Pausa Café. L'obiettivo del percorso è stato quello di raggiungere obiettivi concreti quali: la definizione di un processo utile e funzionale per la redazione del proprio Bilancio Sociale in modo autonomo, la costruzione di strumenti utili alla raccolta delle informazioni e dei dati oltre che l'attivazione di momenti di confronto e scambio con gli stakeholder interni ed esterni della Cooperativa.

Un focus specifico inoltre è indirizzato all'avvio di un processo di stakeholder engagement che vedrà nel corso degli anni sempre più il coinvolgimento dei portatori di interesse all'interno del sistema di rendicontazione.

Lo stakeholder engagement rappresenta per Pausa Café un momento fondamentale per le attività core della Cooperativa sia per accrescere il rapporto con i propri stakeholder nazionali ed internazionali sia per incrementare il dialogo con gli attori strategici, quali ad esempio i produttori di caffè, che rappresentano un valore aggiunto e strategico per l'operato della Cooperativa. Il fine quindi è quello di rafforzare la percezione della Cooperativa attraverso un Bilancio Sociale che nasce e si implementa come processo partecipato e di dare maggiore visibilità all'attività svolta dalla Cooperativa, in modo da incrementare quindi la propria reputazione sociale e ambientale sia a livello nazionale che internazionale.

Tale processo di rendicontazione sociale per Pausa Café rappresenta per tali motivazioni un percorso valoriale in termini di:

- comunicazione con gli stakeholder nazionali ed internazionali, non solo degli aspetti economici, ma anche degli impatti sociali ed ambientali della Cooperativa;
- rafforzamento delle relazioni e della fiducia tra la Cooperativa e gli stakeholder;
- informazione dei propri stakeholder circa i modi in cui Pausa Café utilizza le risorse;
- condivisione dei valori aziendali con gli stakeholder;
- accrescimento della consapevolezza degli stakeholder sulle strategie e obiettivi per la responsabilità sociale.

Questo Bilancio Sociale contiene il rendiconto dell’attività svolta dalla Cooperativa Pausa Café nell’anno 2020/2021. In particolare, la rendicontazione segue quella del bilancio economico 01 luglio 2020 – 30 giugno 2021. Attraverso il Bilancio Sociale Pausa Café si propone di descrivere - in maniera chiara e trasparente - ai propri stakeholder le attività realizzate per conseguire la mission della Cooperativa, le performance raggiunte e di indicare gli obiettivi di miglioramento nel breve e nel medio termine.

Il Bilancio Sociale di Pausa Café è redatto in compliance con le “Linee Guida per la redazione del Bilancio Sociale degli Enti del Terzo Settore” (pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 9 agosto 2019), ovvero nel rispetto dei principi e dei contenuti minimi in esse esplicitati. Il Bilancio Sociale è infatti redatto a consuntivo, periodicamente, pubblico, affidabile e in grado di fornire informazioni qualitative e quantitative sugli effetti dell’attività della Cooperativa, inoltre particolare attenzione è stata data alla chiarezza e al linguaggio nell’esprimere le informazioni al fine che sia comprensibile da tutti i destinatari. Il Bilancio Sociale di Pausa Café è per questo motivo strutturato e ideato a livello comunicativo secondo un design fatto di elementi grafici e infografiche, e corredato di un documento di sintesi dei principali indicatori di performance al fine di essere facilmente compreso da tutti gli stakeholder interni ed esterni. Altro principio su cui si basa la rendicontazione di Pausa Café è la rilevanza delle informazioni, infatti al fine di implementare i contenuti e gli indicatori utili a esprimere le performance della Cooperativa - e quindi di accrescere il valore dato al coinvolgimento degli stakeholder - questo documento ha inoltre preso come riferimen-

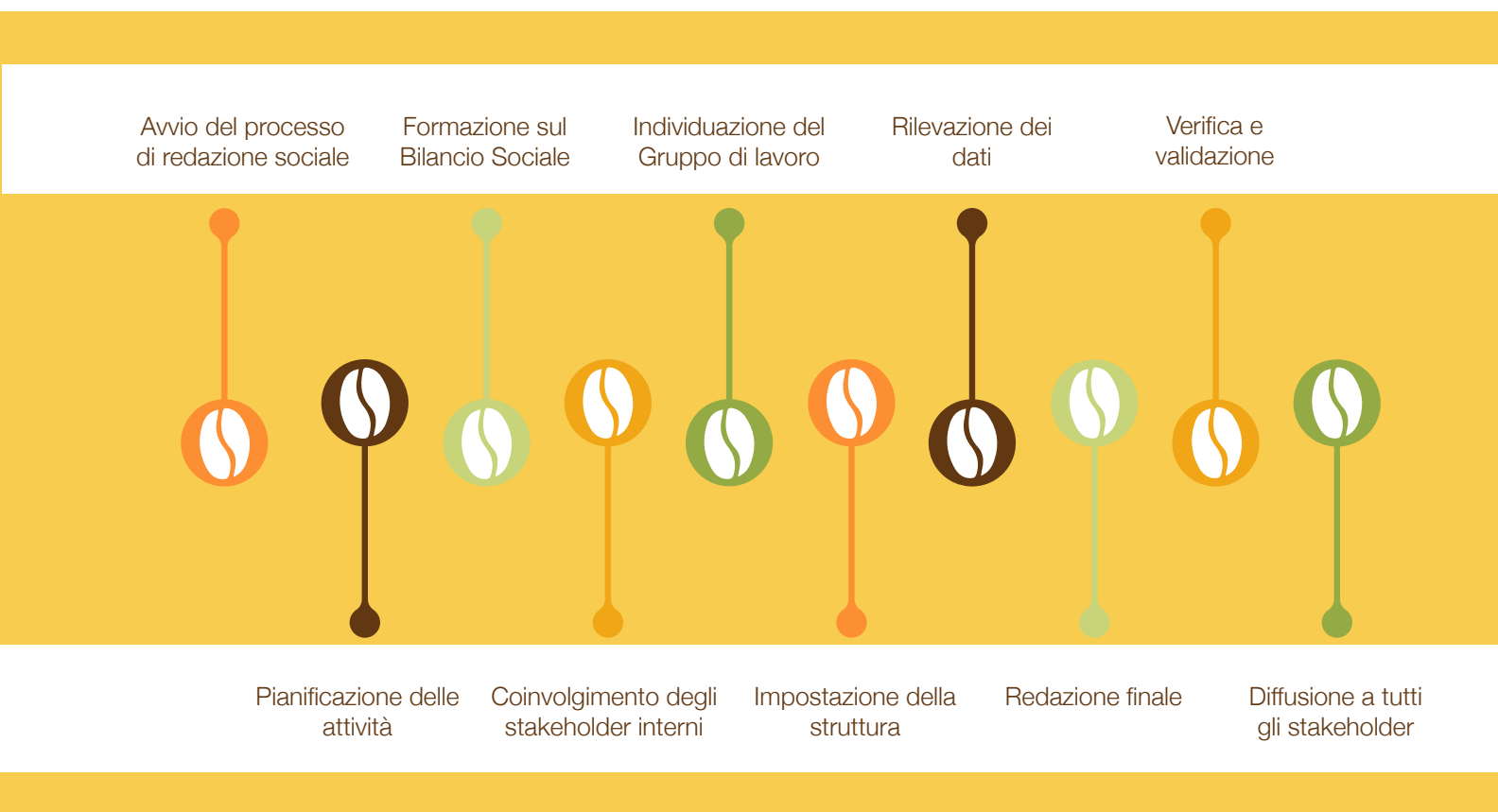
- Linee guida GBS (Gruppo di lavoro sul Bilancio Sociale); - Linee Guida per la Redazione del Bilancio Sociale delle Organizzazioni Non Profit (Agenzia per le Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale- 2011); - GRI (Global Reporting Initiative); - Standard Accountability 1000. La volontà di improntare il Bilancio Sociale sulle informazioni e sugli indicatori previsti nei modelli sopra citati, integrati con quanto emerso dal coinvolgimento degli stakeholder, conferisce al documento un livello di trasparenza elevato, limitando i rischi di autoreferenzialità dei contenuti rendicontati. Il processo di elaborazione del Bilancio Sociale di Pausa Café, ha coinvolto diverse risorse interne alla Cooperativa che hanno raccolto e acquisito dati e informazioni utili alla redazione della rendicontazione e avviato processi di engagement con stakeholder esterni.

I dati e le informazioni di tipo qualitativo e quantitativo sono state rilevate da fonti interne e attraverso strumenti di raccolta dati costruiti in relazione agli indicatori di performance individuati rilevanti per questo anno di rendicontazione. Il processo di redazione e le attività di coinvolgimento del campione di stakeholder interno è stato condotto con l’ausilio della società Cooperativa esterna ETICAE – Stewardship in Action, che da anni opera nell’ambito della rendicontazione sociale e valutazione d’impatto.

Le figure coinvolte nel processo

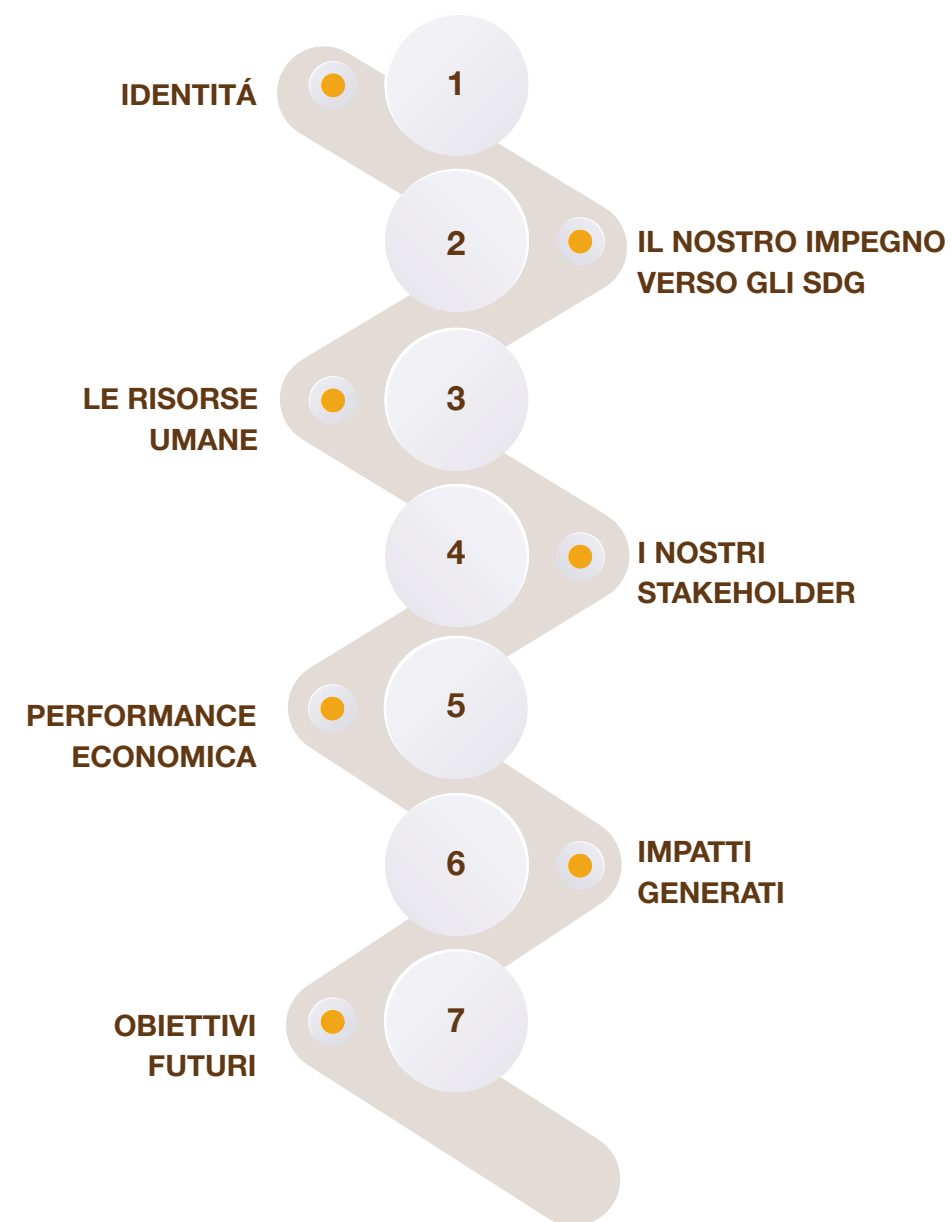
Risorse interne	Stakeholder esterni	Collaboratori esterni
Direzione (Marco Ferrero, Luciano Cambellotti, Cristina Hudres)	Stakeholder nazionali ed internazionali	Esperti di rendicontazione sociale e cooperazione di ETICAE – Stewardship in Action soc. coop.
Collaboratori interni (Chiara Anselmo)		

Il processo di redazione del Bilancio Sociale in tappe



La struttura del documento, oltre a richiamare quella descritta all'interno delle Linee Guida del Terzo Settore per la redazione del Bilancio Sociale, presenta i principali ambiti di rendicontazione individuati durante le attività di stakeholder engagement ed emersi dall'analisi di materialità. Tali ambiti, emersi dalle attività di engagement svolte nel corso del processo di costruzione del Bilancio Sociale, sono stati identificati come maggiormente rilevanti per far emergente gli aspetti materiali della Cooperativa:

La struttura



I destinatari

I destinatari principali di questo primo Bilancio Sociale sono gli stakeholder interni ed esterni di Pausa Café. Il documento, a seguito della validazione e approvazione dall'Assemblea dei soci, verrà diffuso a tutti gli stakeholder della Cooperativa attraverso i principali canali di comunicazione e sul sito: www.pausacafe.org.

1 IDENTITÀ

1.1 Chi siamo

La Cooperativa Pausa Café offre percorsi di reinserimento sociale e lavorativo ai detenuti degli istituti di pena italiani. In Centro America opera a fianco di comunità indigene produttrici di caffè, storicamente escluse dai benefici del proprio lavoro.



DENOMINAZIONE	Pausa Café – s.c.s.
Tipologia	Società Cooperativa sociale di tipo B
Sede Legale	Corso Francia, 15 - 10138 Torino – tel. 335 590 5537
Sedi operative	Torrefazione: presso Casa Circondariale Lorusso e Cutugno, Via Adelaide Aglietta 35, Torino (TO) Panificio: presso Casa Reclusione Alessandria San Michele, Strada Casale 50 San Michele, Alessandria (AL)
P. iva	08973930012
Data di costituzione	7 ottobre 2004
Capitale sociale versato	586.600 €
Centrali cooperative di appartenenza	Confcooperative dal 28/08/2006 (matricola 58146) Legacoop - Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue dal 24/05/2016
Adesione a Consorzi	Coop Nord Ovest
Convenzioni con enti, Università ecc	Università degli Studi di Torino

La Cooperativa ha carattere di mutualità prevalente e persegue le seguenti finalità:

favorire processi di sviluppo sociale ed economico equo, sostenibile e partecipativo, con speciale attenzione all'inclusione dei soggetti svantaggiati, nel Nord e nel Sud del mondo;

promuovere reti di economia solidale fondate sull'alleanza tra produttori, trasformatori/commercializzatori e consumatori, che consentano di avvicinare i produttori ai consumatori, migliorare la qualità organolettica dei prodotti e l'efficienza della filiera produttiva, la qualità sociale ed ambientale offerta ai consumatori;

operare affinché siano elementi qualificanti della propria attività: il superamento delle diverse forme di esclusione sociale; una maggiore equità nelle ragioni di scambio internazionale; la promozione e tutela dei diritti umani, universali ed indivisibili; la valorizzazione del legame con le culture dei produttori, i territori e la loro biodiversità, intesi come patrimonio, coevoluto, dell'umanità; la sostenibilità ambientale dei processi di sviluppo; la nonviolenza attiva come metodologia di risoluzione dei conflitti e l'affermazione di una cultura della pace e del dialogo.

I .2 Storia

L'idea forza del progetto alla base della nascita e dello sviluppo di Pausa Café, è la creazione presso gli Istituti di pena del Piemonte di centri di produzioni agroalimentari che rispondano a requisiti d'eccellenza organolettica (gusto), sociale (inclusione sociale dei produttori e dei detenuti lavoratori) ed ambientale (sostenibilità), prodotti dunque "Eccellenti e Solidali". Per fare ciò, Pausa Café ha realizzato un partenariato internazionale tra produttori, trasformatori e consumatori, che permettesse ai consumatori italiani di acquistare un caffè di eccellenza, ad un accessibile ed alle produttrici di caffè in Guatemala di migliorare le condizioni di vita delle loro famiglie; il tutto creando opportunità di inserimento lavorativo per i detenuti partecipanti al progetto.

Nel **2004** è stata quindi realizzata, presso la Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino, una torrefazione dove tostare, in purezza, il "Caffè delle Terre Alte di Huehuetenango", Presidio internazionale di Slow Food¹. Il caffè è attualmente distribuito in Italia ed Europa da Eataly; Coop e Casa del Caffè Vergnano.

Alla torrefazione ha fatto seguito nel **2009** la realizzazione del "micro birrificio" artigianale alla Casa di Reclusione di Saluzzo, dove Pausa Café ha operato sino al 2019. La produzione della birra è attualmente realizzata tramite l'impiego di personale, ricetta e materie prime della Cooperativa, in beer firm. Sempre nel 2009 Pausa Café ha assunto la gestione dei servizi di ristorazione presso la Fondazione Croce all'Ordine degli Avvocati della Città di Torino.

¹ Slow Food è una associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti (<https://www.slowfood.it/>).

- ● Nel **2011** ha aperto il Bistrò alla Città Universitaria della Conciliazione di Grugliasco, con l'obiettivo di coniugare i principi dell'eco-gastronomia ad una strategia di prevenzione della recidiva. In entrambi i servizi di ristorazione sono infatti inseriti ex detenuti precedentemente impiegati nelle attività produttive intra murarie, nonché gli ammessi alle misure alternative.
- ● Nel **2012** è stato realizzato il panificio artigianale presso la Casa di Reclusione di San Michele di Alessandria.
- ● Nel **2015** è stato attivato un secondo forno per la produzione di grissini presso la Casa Circondariale di Cuneo, la cui attività è terminata nel 2019. Nel 2015 Pausa Café ha partecipato ad “EXPO 2015 Nutrire il pianeta”, producendo e consegnando quotidianamente prodotti da forno nei padiglioni di Eataly e CIR per oltre 70 tonnellate di pane e grissini. A questo eccezionale sforzo hanno partecipato 20 persone, 15 di queste in situazione di privazione della libertà personale. Per la realizzazione del progetto Pausa Café si è avvalsa della collaborazione di NOVACOOOP², che distribuisce i prodotti da forno in oltre 60 Ipermercati in Piemonte, Liguria e Lombardia.
- ● Nel **2016** NOVACOOOP è entrata a far parte della compagine sociale di Pausa Café.
- ● Dal **2018** la Cooperativa ha attivato un progetto per il recupero e la protezione di varietà tradizionali di caffè in Honduras, che ha consentito la messa a dimora di oltre 5 ettari di varietà locali di alta qualità (bourbon), coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Il primo raccolto si realizzerà nel 2022.

² NOVACOOOP è la più importante Cooperativa di consumatori piemontese (oltre 500 mila soci).

ANNO	EVENTO RILEVATO
2004	Costituzione della Cooperativa
2005	Realizzazione della Torrefazione a legna presso la Casa Circondariale di Torino
2009	Realizzazione di un micro birrificio artigianale presso la Casa di Reclusione di Saluzzo
2009	Inizio dei servizi di ristorazione presso la Fondazione Croce - Ordine degli Avvocati Torino
2011	Apertura del Bistrò Pausa Café presso la Città Universitaria della Conciliazione di Grugliasco
2012	Realizzazione del panificio artigianale alla Casa di Reclusione di San Michele di Alessandria
2015	Partecipazione a EXPO 2015- Nutrire il Pianeta
2015	Attivazione del secondo forno per la produzione di grissini bio presso la Casa Circondariale di Cuneo
2019	Termine attività del forno di Cuneo
2019	Termine del comodato presso la Casa di Reclusione di Saluzzo e prosecuzione dell'attività brassicola in beer firm
2020	Conversione dell'attività di ristorazione in risposta all'emergenza Covid-19
2021	Ripresa dell'attività di ristorazione in forma tradizionale



Nasce da un progetto di cooperazione con i piccoli produttori di caffè del Guatemala, a cui presto è seguita la realizzazione di una torrefazione presso la casa circondariale "Lorusso e Cotugno" di Torino, avviando una serie di iniziative di economia carceraria.

2011

Gestione del Bistrò presso la Città Universitaria di Gruagliasco

2004

Costituzione della cooperativa

2012

Panificio biologico presso la Casa Circondariale di San Michele (Alessandria)

2013

Ampliamento dei canali di vendita tramite Coop Nord Ovest

2019

Termine attivazione del birrificio e prosecuzione in beer firm

2020

Emergenza Covid-19 e conversione dell'attività di ristorazione

Maggio 2009

Caffetteria e catering presso la Fondazione dell'Avvocatura Torinese

Febbraio 2009

Birrificio artigianale presso la Casa Circondariale di Saluzzo

1.3 Mission, Vision e Valori ● ● ● ● ●

Mission

Pausa Café in Italia promuove percorsi di inclusione sociale e lavorativa che abbiano per protagoniste persone in situazione di vulnerabilità, tanto negli istituti di pena che nella popolazione migrante. In Centro America opera a fianco delle comunità Indigene e delle cooperative di produttori di caffè, storicamente escluse dai benefici del loro lavoro.

Vision

Pausa Café ha realizzato un partenariato internazionale (17° Obiettivo di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite³) che redistribuisce con maggior equità il valore lungo l'intera filiera agroalimentare, favorendo il rapporto diretto tra produttori e trasformatori (Obiettivo 10 dell'Agenda 2030 dell'Onu⁴). Pausa Café declina il tema della sostenibilità sul piano sociale, economico e ambientale, favorendo la conservazione e diffusione di varietà tradizionali e l'utilizzo di tecniche agro-ecologiche. Questa visione ben si coniuga con la direzione tracciata dal 2° Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (Sconfiggere la fame - Porre fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare migliorare nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile): permette infatti di aumentare il reddito dei produttori di cibo su piccola scala (Target 2.3⁵) e di implementare pratiche agricole che contribuiscano a proteggere gli ecosistemi e a rafforzare la capacità di adattamento al cambiamento climatico (Target 2.4⁶). La recente creazione di un vivaio per la produzione di una varietà tradizionale di caffè risponde inoltre al Target 2.5⁷ che stabilisce la necessità di preservare la diversità genetica delle sementi e delle piante.

³I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDG's nell'acronimo inglese), previsti dall'Agenda 2030 dell'Onu, sono una serie di obiettivi interconnessi, definiti dalle Nazioni Unite come strategia "per ottenere un futuro migliore e più sostenibile per tutti". L'Obiettivo 17, in particolare, introduce la cosiddetta "partnership per gli obiettivi", ovvero un target di stretta collaborazione tra governi, settore privato e società civile, essenziale al raggiungimento di tutti gli altri obiettivi di sviluppo sostenibile.

⁴Uno dei target previsti dall'Obiettivo 10 (Riduzione delle disuguaglianze - Ridurre le disuguaglianze economiche dentro e fuori dai confini nazionali) è proprio rappresentato dalla riduzione del costo di esportazione delle merci da Paesi meno sviluppati.

⁵Entro il 2030, raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di cibo su piccola scala, in particolare delle donne, dei popoli indigeni, famiglie di agricoltori, pastori e pescatori, anche attraverso un accesso sicuro e paritario a terreni e alle altre risorse produttive, alle conoscenze, ai servizi finanziari, ai mercati e alle opportunità di valore aggiunto e di occupazione non agricola.

⁶Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.

⁷Entro il 2020, mantenere la diversità genetica di semi, piante coltivate e animali da allevamento e domestici e le loro specie selvatiche affini, anche attraverso banche di semi e piante attraverso una sana gestione a livello nazionale, regionale e internazionale, e promuovere l'accesso e la condivisione equa dei benefici derivanti dall'utilizzo delle risorse genetiche e delle conoscenze condivise, come concordato a livello internazionale.

Valori

Pausa Café aderisce ai valori della giustizia e della solidarietà sia sul piano interno, sia nell'ambito della cooperazione internazionale, promuovendo opportunità di sviluppo a livello personale e comunitario, attraverso la formazione delle persone in situazione di limitazione della libertà, la garanzia di una giusta retribuzione, la creazione di nuove opportunità di mercato e la produzione su base sostenibile, oltre che l'aiuto umanitario ai migranti.

L'attività della Cooperativa con le persone in situazione di limitazione della libertà personale è fondata sull'art 27 della COSTITUZIONE ITALIANA, secondo cui "... Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato". Pausa Café riconosce pertanto il lavoro come costitutivo, per le persone private della libertà, di una fondamentale opportunità di cambiamento e riscatto personale e sociale.

Nella progettazione e gestione delle proprie attività, la Cooperativa agisce inoltre in ottemperanza all'Art.15 della Legge 354/1975 sull'ORDINAMENTO PENITENZIARIO italiano, che individua il lavoro come un elemento sostanziale della rieducazione del condannato e stabilisce appunto che "Ai fini del Trattamento rieducativo, salvo casi d'impossibilità, al condannato è assicurato il lavoro". Il D.Lgs. 124/2018, che riforma l'ordinamento penitenziario, definisce le principali caratteristiche del lavoro svolto all'interno degli istituti penitenziari, ossia: il lavoro non può avere carattere affittivo e deve essere remunerato, in funzione della qualità e quantità del lavoro prestato.

I.4 Dove siamo

La Cooperativa Pausa Café ha strutturato la filiera del caffè in modo da offrire opportunità di sviluppo a tutti gli attori coinvolti, dalla produzione alla trasformazione del prodotto. La prima fase del processo produttivo è localizzata in Centro America, dove vengono portati avanti progetti di sviluppo locale a favore delle comunità di piccoli produttori, per poi importare direttamente il caffè in Italia, dove la Cooperativa ha la sua sede principale e la torrefazione.

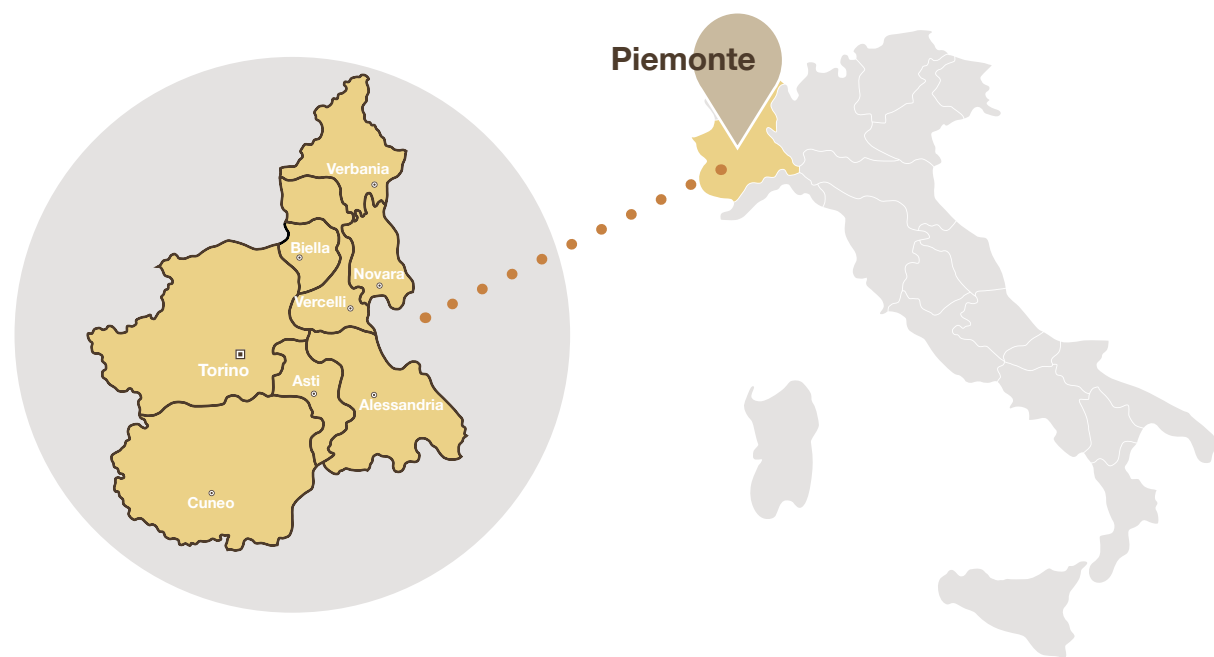
Il caffè Huehuetenango (Presidio Slow Food) nasce nelle piantagioni in GUATEMALA e il caffè Camapara in quelle dell'HONDURAS. Si tratta di "Terre Alte" dove le coltivazioni sono situate sopra i 1200 metri di altitudine.



I progetti di reinserimento lavorativo di coloro che si trovano in una situazione di limitazione della libertà personale si svolgono invece in Italia, prevalentemente all'interno delle Case Circondariali "Lorusso e Cotugno" di TORINO, e "San Michele" di ALESSANDRIA, fornendo competenze professionali di alto livello attraverso le attività produttive svolte all'interno delle strutture stesse: la torrefazione a Torino e la panificazione ad Alessandria.

Presso il BISTRÒ-PIZZERIA PAUSA CAFÉ di Grugliasco (Corso Francia, 78), nato per offrire un'opportunità di inserimento lavorativo a quanti abbiano completato il percorso all'interno degli istituti detentivi, vengono impiegati i prodotti della Cooperativa: oltre al caffè gourmet, le birre artigianali prodotte in beer firm e il pane biologico proveniente dal carcere di Alessandria.

Le principali piattaforme di distribuzione sono Coop Nord Ovest, EATALY e FIORFOOD.



1.5 La Governance

Sono organi direttivi della Cooperativa Pausa Café:

- l'Assemblea dei soci,
- il Consiglio di Amministrazione e il suo Presidente.

L'assemblea dei soci

È l'organo sovrano della Cooperativa; composto da soci ordinari (i soci fondatori e soci ex detenuti) e soci persone giuridiche (NOVACOOP). Si riunisce semestralmente e delinea gli indirizzi strategici della Cooperativa, effettua la supervisione delle attività svolte e dei risultati ottenuti.

Ai sensi dell'art.24 dello Statuto, nelle assemblee hanno diritto di voto coloro che risultano iscritti nel Libro Soci da almeno 90 giorni. Ogni socio cooperatore ha diritto ad un solo voto qualunque sia l'ammontare della quota sottoscritta.

Lo Statuto prevede in origine la possibilità di partecipare da remoto, perciò le assemblee del 2020 si sono svolte in modalità mista tra presenze di persona e da remoto (eccetto l'assemblea del 31 ottobre 2020 che è stata svolta con collegamento da remoto per tutti i partecipanti).

Data Assemblea	Ordine del giorno	Partecipanti presenti	Partecipanti con delega	Approvazioni
31/07/2020	Proposta di modifica e integrazione dello Statuto Sociale: proroga della durata della società al dicembre 2060, modifica dello scopo sociale e dell'oggetto sociale, riformulazione art. 4, 6, 7, 9, 13, 15, 16, 18, 21, 23, 24, 26, 27, 33 e 34.	10	0	1
30/09/2020	1) Illustrazione andamento esercizio 2019-20; 2) deliberazione sulla diminuzione delle perdite consolidate; 3) deliberazione aumento di capitale tramite emissione di Azioni di sovvenzione.	9	1	3
15/10/2020	1) Relazione Presidente sulla gestione sociale, relazione del sindaco unico al bilancio di esercizio e approvazione del bilancio di esercizio 2019-20; 2) relazione del Presidente sull'andamento della gestione del primo trimestre dell'esercizio 2020-21 e approvazione primo bilancio trimestrale 20-21; 3) ingresso nuovi soci.	9	0	2
31/10/2020	1) Relazione e approvazione del bilancio di 2019-2020; 2) Approvazione bilancio previsionale 2020-2021.	10	0	2

Consiglio d'Amministrazione e Presidente

È composto da 3 soci della Cooperativa, si riunisce ogni qual volta necessario. Amministra la Cooperativa, cura l'esecuzione delle decisioni prese dall'Assemblea, coordina la gestione ordinaria e straordinaria della Cooperativa, stipula atti e contratti, delibera l'accesso, l'esclusione o il recesso dei soci nella Cooperativa, elegge al suo interno un Presidente ed un Vice-Presidente.

Ai sensi dell'art.26 dello Statuto, gli amministratori non possono essere nominati per un periodo superiore a tre esercizi. Il loro mandato scade alla data dell'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio relativo all'ultimo esercizio della loro carica. Gli amministratori sono rieleggibili e in qualunque tempo possono essere revocati dall'assemblea.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione ha la firma e la rappresentanza legale della Cooperativa di fronte ai terzi e in giudizio.

Attualmente il CdA è composto da Marco Ferrero (Presidente), Luciano Cambellotti (Vice-Presidente) e Paolo Ferrero (Consigliere). È pertanto costituito al 100% da uomini.

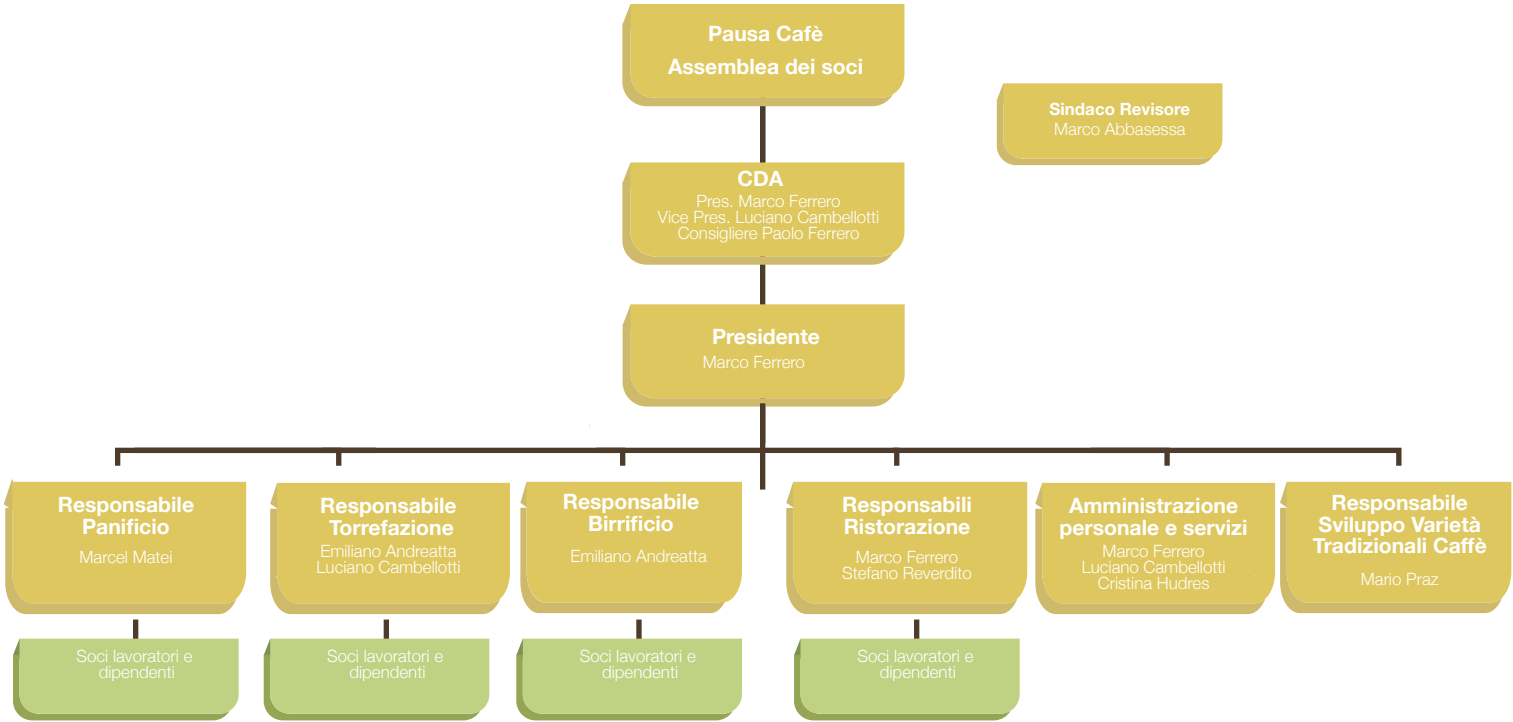
Composizione del CdA

Nominativo	Carica	Mandati	Livello d'istruzione
Marco Ferrero	Presidente	6	Diploma di scuola media superiore
Luciano Cambellotti	Vice presidente	6	Diploma di scuola media superiore
Paolo Ferrero	Consigliere	6	Diploma di scuola media superiore

Nell'esercizio 2020-2021 sono state verbalizzate 9 sedute.

Tutti i consiglieri sono soci della Cooperativa e di nazionalità italiana e hanno più di 50 anni.

Organigramma



Il coordinamento complessivo, la rappresentanza istituzionale e quella amministrativa di Pausa Café, il coordinamento delle attività con i produttori, la gestione dei rapporti con il personale e la funzione commerciale sono affidati al Presidente, Marco Ferrero. La selezione, la formazione e l’accompagnamento del personale detenuto sono affidati al Vice-Presidente, Luciano Cambellotti. La direzione dei processi produttivi, di trasformazione, confezionamento e gestione ordini sono affidati ai coordinatori delle unità locali. Le funzioni amministrative/contabili sono affidate ad uno studio di commercialista. I soci volontari partecipano attivamente alle attività di promozione della Cooperativa e di commercializzazione dei prodotti. È inoltre individuato un Sindaco Revisore dei conti, interno alla Cooperativa. Infine, gli aspetti di comunicazione e grafica sono curati da un’agenzia esterna.

Società partecipate

La Pausa Café ha sottoscritto il capitale delle seguenti società per l’ammontare riportato:

CONSORZIO INDICOD	500,00 €
LE 5 STAGIONI SCS	2.292,00 €
MAG 4 PIEMONTE S.C.	500,00 €
COOPERARE CON LIBERA TERRA S.C.	700,00 €
UNIONCOOP	500,00 €
COOPERFIDI	1.000,00 €
CONSORZIO C.G.M.	4.500,00 €
BANCA POPOLARE ETICA	5.175,00 €
FONDAZIONE ETIMOS	250,00 €

2

IL NOSTRO IMPEGNO VERSO GLI SDG's



2.1 GLI OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE RILEVANTI



La natura della Cooperativa Pausa Café fa sì che gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG's) più rilevanti, ai quali l'attività della società più contribuisce, siano:



GOAL 2: sconfiggere la fame

Target 2.3: Entro il 2030, raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di cibo su piccola scala, in particolare le donne, i popoli indigeni, le famiglie di agricoltori, i pastori e i pescatori, anche attraverso un accesso sicuro ed equo a terreni, altre risorse e input produttivi, conoscenze, servizi finanziari, mercati e opportunità per valore aggiunto e occupazioni non agricole.

Target 2.4: Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente la qualità del suolo.

Target 2.5: Entro il 2020, mantenere la diversità genetica delle sementi, delle piante coltivate, degli animali da allevamento e domestici e delle specie selvatiche affini, anche attraverso banche di semi e piante diversificate e opportunamente gestite a livello nazionale, regionale e internazionale; promuovere l'accesso e la giusta ed equa ripartizione dei benefici derivanti dall'utilizzo delle risorse genetiche e della conoscenza tradizionale associata, come concordato a livello internazionale.



GOAL 10: ridurre le disuguaglianze

Target 10.2: Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro.



GOAL 17: partnership per gli obiettivi

Target 17.16: Migliorare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile, integrato da partenariati multilaterali che mobilitino e condividano le conoscenze, le competenze, le tecnologie e le risorse finanziarie, per sostenere il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile in tutti i paesi, in particolare i paesi in via di sviluppo.

2.2 COSA FACCIAMO



L'idea di forza del progetto di Pausa Café è la creazione presso la Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino di un centro di produzioni agro alimentari che rispondano a requisiti d'eccellenza qualitativa organolettica (**GUSTO**), sociale (**INCLUSIONE SOCIALE** dei produttori e dei detenuti lavoratori) ed ambientale (**SOSTENIBILITÀ**), prodotti dunque "Eccellenti e Solidali". Il progetto si è incentrato inizialmente sul caffè, prodotto paradigmatico per potenziale economico, peso nelle relazioni commerciali internazionali e impatto potenziale sulle popolazioni produttrici.



Qui la Cooperativa ha infatti realizzato una **TORREFAZIONE** che tosta, in purezza, il caffè delle Terre Alte di Huehuetenango. Si è quindi creato un partenariato internazionale tra produttori, trasformatori e consumatori, che ha consentito ai consumatori italiani di acquistare prodotti di eccellenza, ad un prezzo equo ed accessibile, di migliorare le condizioni di vita dei produttori e di creare al contempo opportunità di inserimento lavorativo per i detenuti partecipanti al progetto. All'interno della Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino, Pausa Café ha provveduto inoltre alla messa a norma di locali e all'acquisto degli impianti per la torrefazione Petroncini.



Un'altra attività che Pausa Café, portata avanti dal 2009, è rappresentata dal laboratorio per la **PRODUZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE**, con una capacità produttiva di 10 ettolitri, presso la Casa di Reclusione "Rodolfo Morandi" di Saluzzo⁸. A partire dalla fine del contratto di comodato nel 2019, la produzione della birra viene prodotta dal personale ex detenuto impiegato da Pausa Café. La Cooperativa mette inoltre a disposizione il proprio Mastro Birraio, la ricetta e le materie prime, in beer firm.

⁸ Anche sulla base dell'esperienza maturata dalla Cooperativa nell'inserimento lavorativo presso la Casa Circondariale di Torino, l'identificazione e la selezione dei detenuti da coinvolgere nel progetto è effettuata in stretto coordinamento con la Direzione e l'equipe trattamentale della Casa di Reclusione di Saluzzo, tenendo conto dei seguenti principali criteri: profilo psico-attitudinale e competenze professionali; posizione giudiziaria del detenuto (reato) passata in giudicato, con fine pena maggiore o uguale a 24 mesi; adesione ai principi ispiratori del progetto e impegno a seguire il percorso trattamentale.



Il **PANIFICIO ARTIGIANALE**, avviato nel 2012 all'interno dell'Istituto di Pena di "San Michele" di Alessandria, si occupa della produzione di pane artigianale cotto in forno a legna, da farine biologiche, lievitato esclusivamente con lievito madre. A partire dal 2015, il panificio artigianale di Alessandria è stato affiancato da un secondo forno per la produzione di grissini biologici presso la Casa Circondariale di Cuneo, un'attività sospesa nel 2017 e terminata nel 2019. Il principale cliente del panificio "San Michele" di Alessandria è la COOP ("COOP Consorzio NORDOVEST"), che ne distribuisce il pane artigianale ad oltre 60 punti vendita tra Iper e Supermercati in Piemonte, Liguria e Lombardia. L'ammontare complessivo della produzione annua del panificio supera le 100 tonnellate di prodotti da forno. Per la stessa, sono impiegati mediamente 6 detenuti.



Al fine di favorire processi di inclusione sociale offrendo opportunità di impiego agli ex detenuti precedentemente coinvolti nelle attività all'interno del carcere, ed al tempo stesso di accrescere il potenziale di vendita dei propri prodotti, Pausa Café ha sviluppato un progetto di **RISTORAZIONE** assumendo dal 2009 la gestione dei servizi di Caffetteria e Catering presso la Fondazione Croce all'Ordine degli Avvocati della Città di Torino. Avvalendosi di una rete di competenze che comprende alcuni dei più rilevanti attori piemontesi del settore (tra cui la Fondazione Slow Food per la Biodiversità), Pausa Café ha formulato una proposta di ristorazione eticamente orientata, originale ed in grado di coniugare i principi dell'eco-gastronomia ad una strategia di prevenzione della recidiva. Con il contributo della Compagnia di San Paolo è stato realizzato il **BISTRÒ** di Pausa Café, presso la Città Universitaria della Conciliazione di Grugliasco. Qui, sono inseriti alcuni degli ex detenuti precedentemente impiegati nelle attività intra moenia, nonché gli ammessi alle misure alternative. La cucina è caratterizzata dall'attenzione alle eccellenze del territorio ed è ispirata ai valori dell'eco-gastronomia (materie prime da coltivazioni biologiche e biodinamiche, priorità alle produzioni locali e stagionali) e della legalità (prodotti dalle terre liberate dalla mafia e produzioni di eccellenza realizzate presso le case circondariali italiane). La proposta di gestione si propone come strumento di prevenzione della recidiva e reintegrazione degli ex detenuti al fine di rompere il circolo vizioso di: marginalità >

2.3 I NOSTRI PRODOTTI E IL VALORE GENERATO



Il caffè

La Cooperativa sociale Pausa Café opera in Centro America a fianco dei piccoli produttori di caffè, che viene importato riducendo al minimo le intermediazioni, al fine di trattenere il valore a monte della filiera; riconoscere ai produttori un prezzo maggiore rispetto a quello vigente sui mercati internazionali significa consentir loro di migliorare le condizioni di vita e le opportunità di sviluppo per sé stessi, le loro famiglie e le comunità. Il "miglior prezzo" offerto da Pausa Café è basato, oltre che sulla capacità dei singoli produttori di garantire un prodotto di elevata qualità, anche al loro impegno a seguire determinati comportamenti migliorativi della loro vita (tecniche di produzione ad impatto ambientale sostenibile e attenzione all'educazione dei propri figli ed alla salute delle proprie famiglie).

Il caffè delle Terre Alte di Huehuetenango è certificato da Slow Food, con cui abbiamo realizzato il **PRIMO PRESIDIO INTERNAZIONALE** dedicato al caffè.

La produzione del **CAFFÈ DI HUEHUETENANGO**, in Guatemala, coinvolge circa 100 famiglie che lavorano nel rispetto di un attento disciplinare per la tutela delle qualità organolettica, sociale e ambientale. Questo caffè è ricavato unicamente da piante di Coffea Arabica (delle varietà Typica, Bourbon e Caturra) coltivate all'ombra di alberi ad alto fusto, ad un'altezza compresa tra i 1500 ed i 2000 metri sul livello del mare.

I cafficoltori della **MONTAGNA CAMAPARA** sono piccoli produttori organizzati in cooperative che tradizionalmente coltivano piante di Arabica delle varietà Typica, Burbón e Caturra all'ombra di alberi nativi tra i 1.200 e i 1.600 di altitudine, producendo un caffè lavato che esprime in tazza un forte aroma di pesca e amaretto, con note di frutta e cioccolato. L'uccello chequeque, presente nel Parco, contribuisce a mantenere le varietà tradizionali mangiando la polpa dei frutti di caffè e disperdendone i semi.

La tostatura a legna, lenta e leggera, avviene presso la Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino.



La birra artigianale

Il progetto del birrificio nasce all'interno del Carcere di Saluzzo, dove è iniziata la produzione di birre artigianali ispirate agli stili tradizionali (Pils, Ale, Weiss, Saison), riproposti con una particolare attenzione alle metodologie produttive della tradizione. La produzione avviene attualmente in beer firm.



I prodotti da forno

Produciamo pani e grissini lavorati a mano, da farine biologiche macinate a pietra e pane lievitato naturalmente con lievito madre e cotto in forno a legna nella **CASA DI RECLUSIONE DI ALESSANDRIA SAN MICHELE**.

Il pane artigianale è realizzato utilizzando farine biologiche, macinate a pietra ed a cilindro, solo ed esclusivamente lievito madre per la fermentazione. mentre la cottura avviene in forno a legna. La panificazione artigianale intra muraria consente infatti la formazione di operatori specializzati, significativamente richiesti dal mercato del lavoro, pur in difetto di un significativo livello di educazione formale iniziale. La stessa ha un forte valore simbolico e non solo, in quanto permette la rottura dello stigma che accompagna la carcerazione.



Il bistrò

Il Bistrò permette ai detenuti a fine pena impiegati di sperimentarsi nel lavoro esterno a contatto con il pubblico, in un contesto ricco di opportunità di relazione. La cucina si concentra su piatti della tradizione del territorio e pizze con farine biologiche e lievito madre, accompagnate dalle birre artigianali prodotte in beer firm.

Il valore dei nostri prodotti

Caffè gourmet



I caffè importati dal Centro America provengono da Presidi Slow Food, prodotti secondo un disciplinare che tutela la qualità organolettica, sociale e ambientale. Il caffè è ricavato unicamente da piante di varietà tradizionale e pregiata, coltivate "bajo sombra", ed è poi tostato a legna.

Birre artigianali



Oggi prodotta in beer firm, conservando ricetta e materie prime e impiegando il Mastro Birraio e personale ex detenuto di Pausa Café.

Pane biologico e altri prodotti da forno



Pane cotto al forno a legna, prodotto da farine biologiche con l'utilizzo esclusivo del lievito madre. L'attuale livello produttivo è di 100.000 kg all'anno e la maggior parte del prodotto viene distribuito attraverso la piattaforma del Consorzio COOP Nord Ovest (Piemonte, Liguria e Lombardia).

IL VALORE GENERATO

I principali beneficiari delle attività realizzate da Pausa Café sono, da un lato, i detenuti della Casa Circondariale “Lorusso e Cutugno” di Torino e della Casa di Reclusione “Rodolfo Morandi” di Saluzzo, coinvolti nel particolare percorso trattamentale, lavorativo e formativo previsto dalla Cooperativa. Si tratta di detenuti di sesso maschile che devono scontare una pena normalmente superiore ai 24 mesi, di età e nazionalità diverse. Ai detenuti coinvolti viene assicurato un percorso formativo professionale e trattamentale e l’opportunità di lavorare, dietro pagamento di regolare salario, all’interno degli stabilimenti della Cooperativa. Beneficiari indiretti delle attività di Pausa Café sono anche i produttori di caffè con cui la Cooperativa collabora per le proprie lavorazioni. Si tratta di micro-produttori basati in Guatemala e Honduras (caffè), organizzati in associazioni e cooperative facenti parte di Presidi Internazionali di Slow Food. A questi produttori Pausa Café garantisce l’acquisto dei prodotti ad un prezzo superiore alle quotazioni di mercato.

QUALITÀ E GESTIONE DEI SERVIZI

TIPOLOGIA SERVIZI	SERVIZIO OFFERTO IN CHE MODO VIENE GESTITO	DESCRIZIONE SERVIZIO
Servizi di ristorazione	Bistrò Pausa Café: gestione di una caffetteria - ristorante - pizzeria - pub, con apertura serale, in locali affittati in corso Torino 78, Grugliasco. Qui vengono inseriti alcuni degli ex detenuti precedentemente coinvolti nelle attività intra moenia della Cooperativa, nonché gli ammessi alle misure alternative.	<i>Proposta in grado di coniugare i principi dell'ecogastronomia con una ristorazione eticamente orientata. Si promuove una cucina attenta alle eccellenze del territorio e alla sostenibilità della produzione; a questo scopo vengono utilizzate materie prime provenienti da coltivazioni biologiche e viene data priorità alle produzioni locali e stagionali, oltre che ai prodotti di economia carceraria e a quelli provenienti dalle terre liberate dalla mafia. Le pizze sono preparate con farina biologica e lievito madre. E' anche possibile degustare le birre artigianali e i caffè gourmet.</i>
	Gestione dei servizi di caffetteria, catering e guardiana presso la Fondazione dell'Avvocatura Torinese.	

Formazione dei detenuti	I detenuti vengono inseriti nelle attività intra moenia di panificio e torrefazione, presenti all'interno delle Case Circondariali di Torino e Alessandria. Lo scopo è quello facilitare percorsi di inserimento lavorativo e sociale. Durante il periodo pandemico, le attività produttive in panificio e torrefazione sono proseguite, in modo da non interrompere i percorsi di inclusione.	<i>L'identificazione dei detenuti avviene in stretto coordinamento con la Direzione e l'equipe trattamentale dell'istituto di pena, tenendo in conto la posizione giudiziaria, il profilo psico-attitudinale e le competenze professionali.</i>
Gestione della torrefazione e del panificio presenti all'interno delle Case Circondariali	Selezione, formazione e Inserimento professionale di persone in situazione di limitazione della libertà personale in laboratori produttivi intramurali.	<i>Interventi di efficientamento energetico e installazione di forno a legna per diminuire l'impatto ambientale della produzione. Coordinamento delle attività di tostatura e panificazione affidata a esperti torrefattori e mastri panettieri.</i>
Distribuzione dei pasti per individui senza fissa dimora	Conversione dell'attività di ristorazione durante l'emergenza Covid per mantenere i posti di lavoro e fornire un servizio socialmente utile.	<i>Oltre 5.000 pasti caldi forniti alle strutture di accoglienza nel periodo Aprile - Luglio 2020</i>
Attività di assistenza umanitaria alle famiglie di migranti in Bosnia Erzegovina	Raccolta di food, non food items e risorse economiche a favore dei migranti presenti in BIH; Advocacy in favore di enti del terzo settore che operano nell' assistenza ai migranti nell'area.	<i>Missioni nella città di Bihac per assistere i migranti della rotta balcanica, finanziamento delle attività in loco del Jesuit Refugee Service.</i>

3

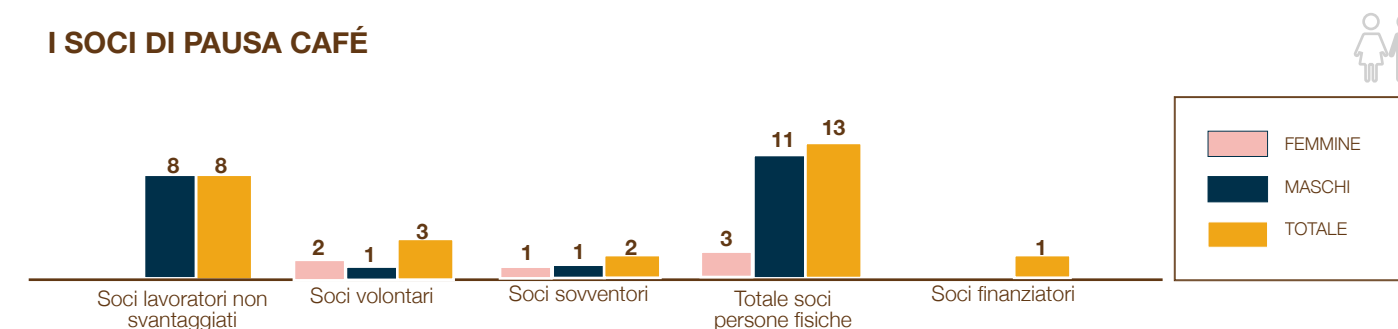
LE RISORSE UMANE

3.1 LA BASE SOCIALE

La Cooperativa è costituita da 13 soci persone fisiche e un socio nella forma di persona giuridica (NOVACOOOP).

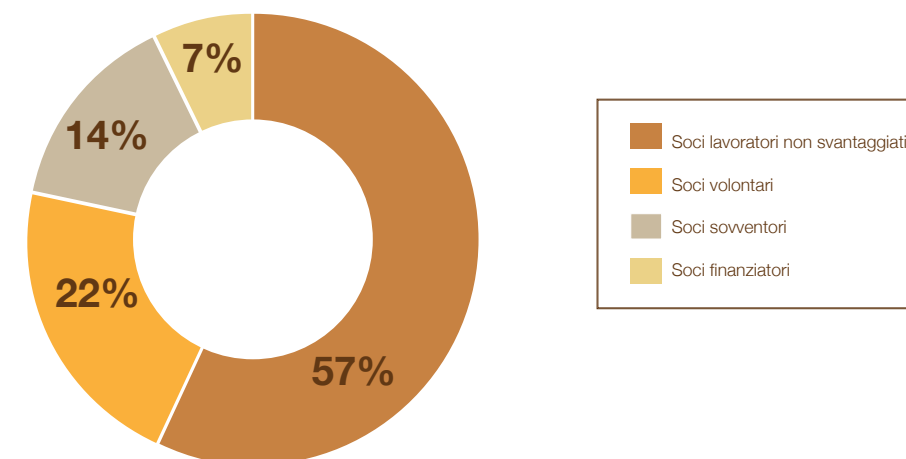
In totale Pausa Café ha 14 SOCI.

I SOCI DI PAUSA CAFÉ



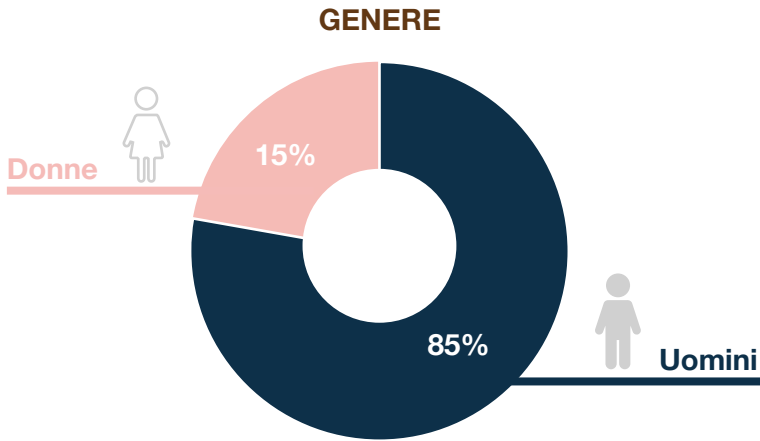
Soci persone fisiche per tipologia.

I soci lavoratori non svantaggiati sono 8 e rappresentano il 57% del totale dei soci persone fisiche. I restanti sono 3 soci volontari, 2 soci sovventori e un socio finanziatore (NOVACOOOP).



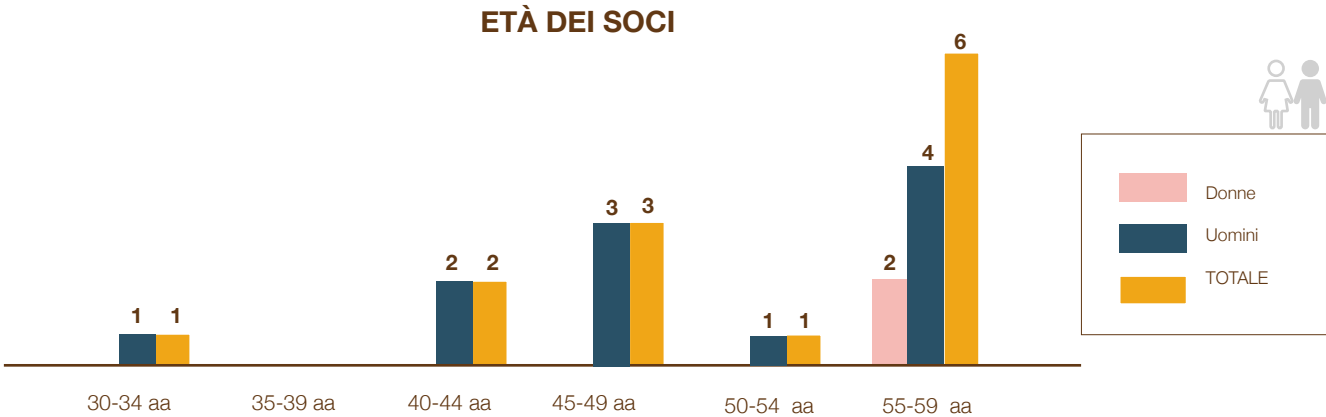
Soci per genere.

La base sociale della Cooperativa è a maggioranza maschile. Come sintetizzato dalla figura seguente, i soci uomini rappresentano infatti l'85% del totale (11 uomini). Le donne, il restante 15% (2 donne).



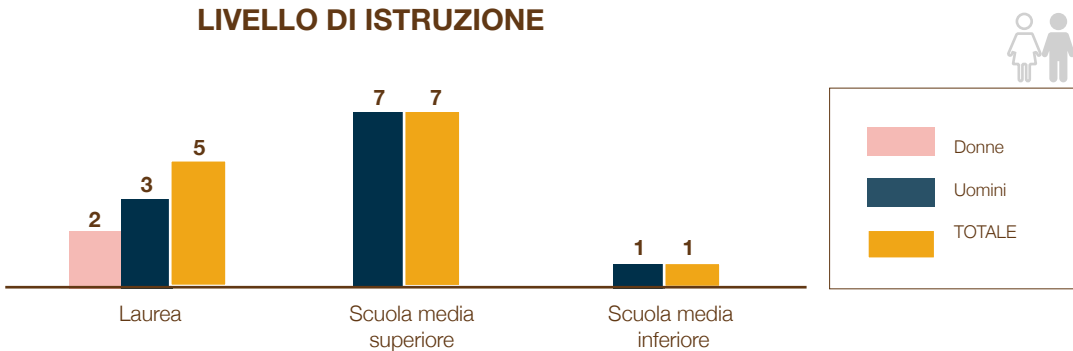
Soci per fasce d'età.

Rispetto all'età dei soci di Pausa Café, 7 di loro hanno un'età compresa tra i 30 anni e 54 anni. I restanti 6 soci (pari al 46% del totale dei soci persone fisiche) si concentrano nella fascia 55-59 anni tra questi figurano le 2 donne socie). In particolare, dopo questi ultimi, il gruppo più numeroso è quello composto dai soci della fascia d'età 45-49 anni (3 soci), seguiti dai soci della fascia d'età 40-44 anni (3 soci) e da un socio della fascia d'età 50-54 anni e della fascia d'età 30-34 anni.



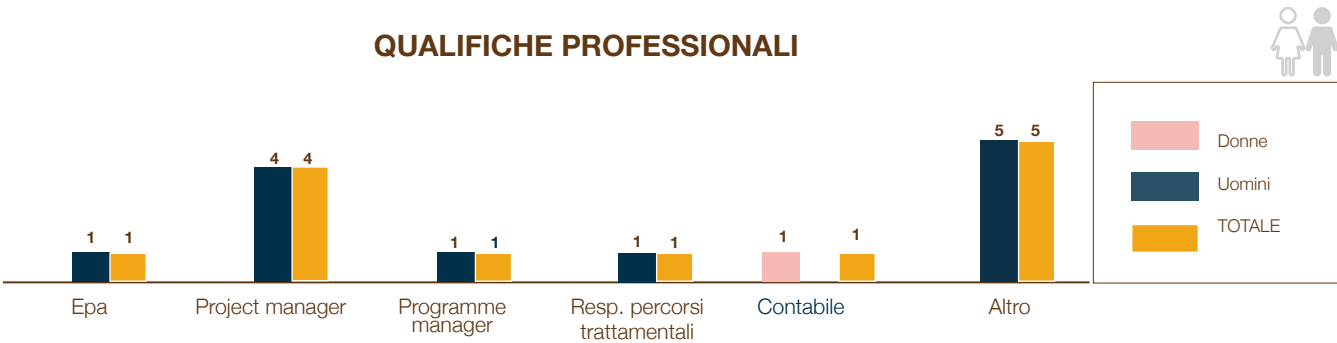
Soci per livello di istruzione.

Dei 13 soci persone fisiche che compongono la base sociale di Pausa Café, il 54% ovvero 7 di loro posseggono il diploma di scuola media superiore; 5 la laurea (tra questi figurano le 2 donne socie) e 1 il diploma di scuola media inferiore.



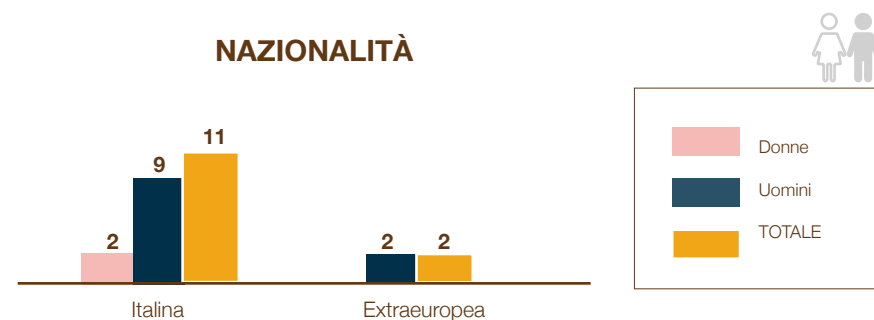
Soci per qualifiche professionali.

Tra i soci lavoratori, il 31% (4 soci) è in possesso del titolo di Project manager. I rimanenti 4 soci si distinguono in: 1 Epa, 1 Program manager, 1 Responsabile dei percorsi trattamentali, 1 Contabile.



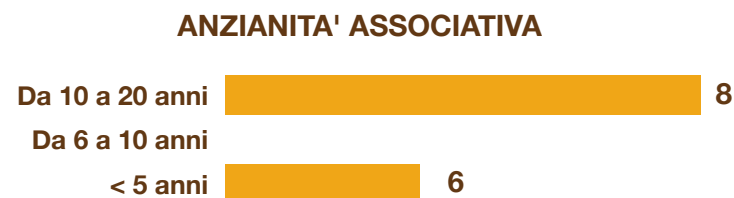
Soci per nazionalità.

I soci sono per l'85% di nazionalità italiana. Si tratta nello specifico di 9 uomini e 2 donne. Il restante 15% è rappresentato da 2 soci provenienti di Paesi non appartenenti all'Unione Europea.



Anzianità associativa.

Rispetto all'anzianità associativa sono 8 i soci da 10 a 20 anni, 6 i soci da meno di 5 anni, rispettivamente pari al 62% e al 46% delle persone fisiche che compongono la base sociale della Cooperativa.



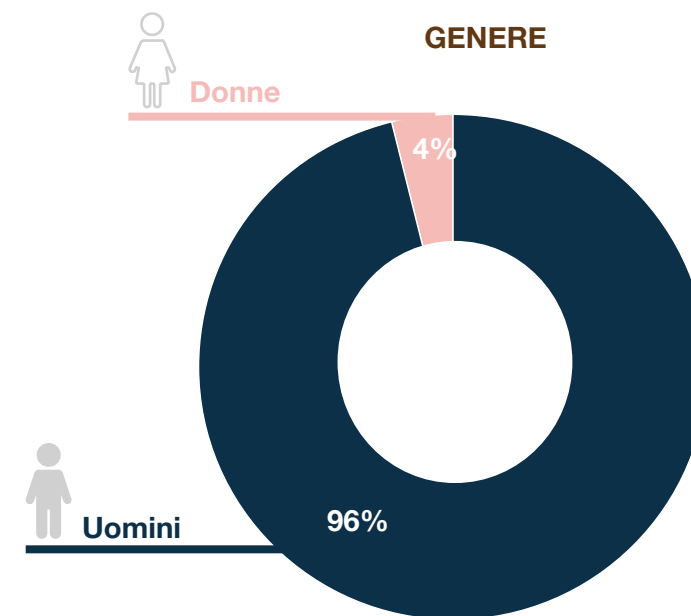
3.2 I LAVORATORI

Complessivamente, nel periodo di rendicontazione che va dal 01 luglio 2020 al 30 giugno 2021, hanno svolto attività lavorativa insieme a Pausa Café: 26 lavoratori totali⁹.



Lavoratori per genere.

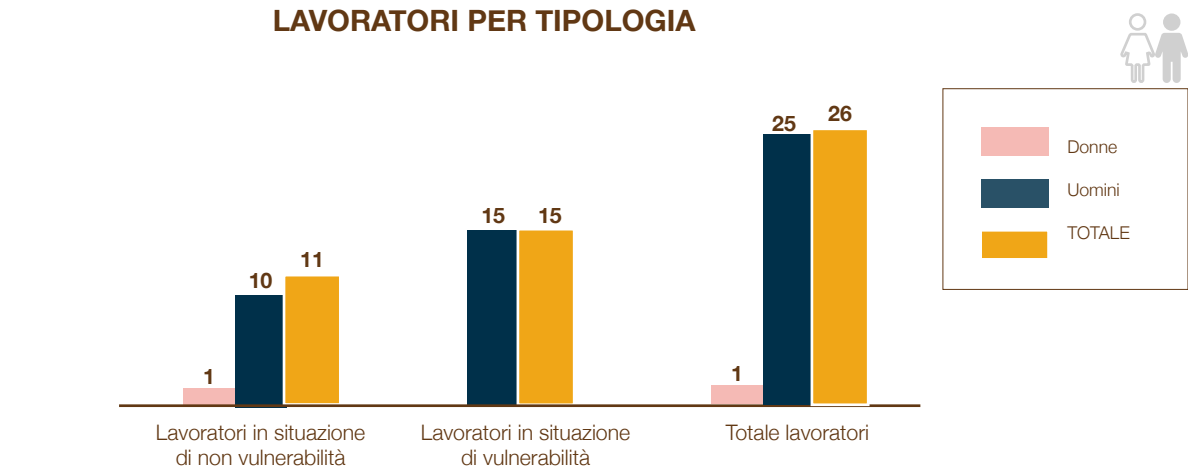
I lavoratori della Cooperativa Pausa Café sono per il 96% uomini e per il 4% donne. In particolare si tratta di 25 uomini e 1 donna. Questa particolare distribuzione è legata al fatto che Pausa Café opera nelle sezioni maschili delle case circondariali.



⁹ Al 30 giugno 2021 sono invece 18 lavoratori.

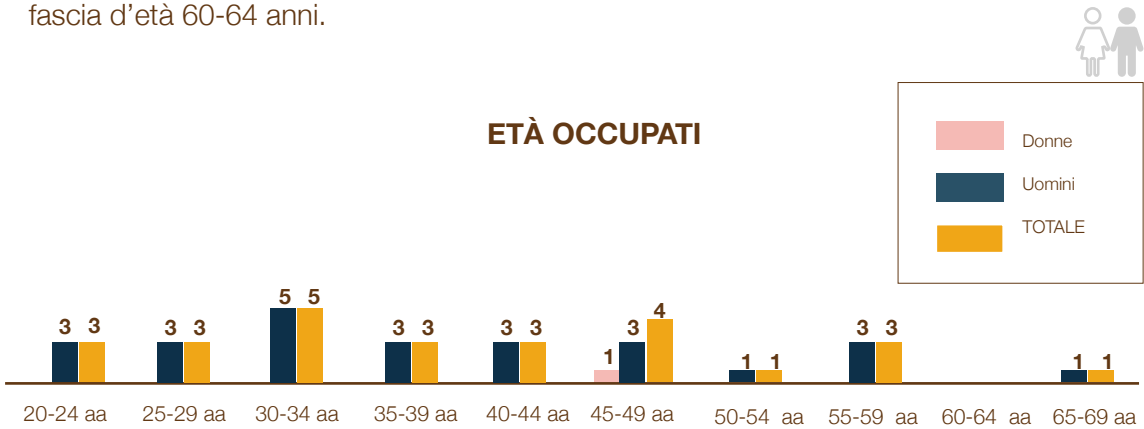
Lavoratori per tipologia.

Il 42% di essi è rappresentato da lavoratori in situazioni di non vulnerabilità. Sono invece pari al 58% i lavoratori in situazione di vulnerabilità.



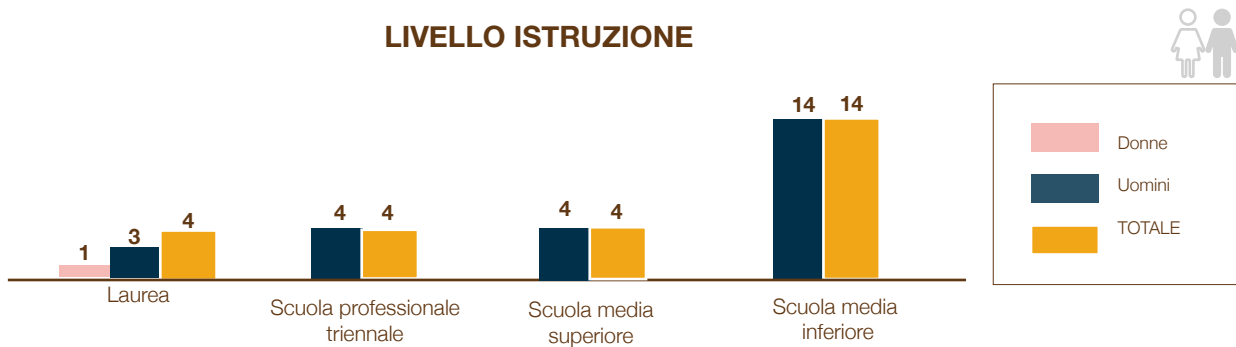
Lavoratori per fasce d'età.

Rispetto all'età dei lavoratori della Cooperativa, la classe più numerosa è composta dai lavoratori di età compresa tra 30 anni e i 34 anni, seguita da quella composta dai lavoratori di età compresa tra i 45 anni e i 49 anni. Non compaiono invece, nel periodo di tempo considerato, lavoratori della fascia d'età 60-64 anni.



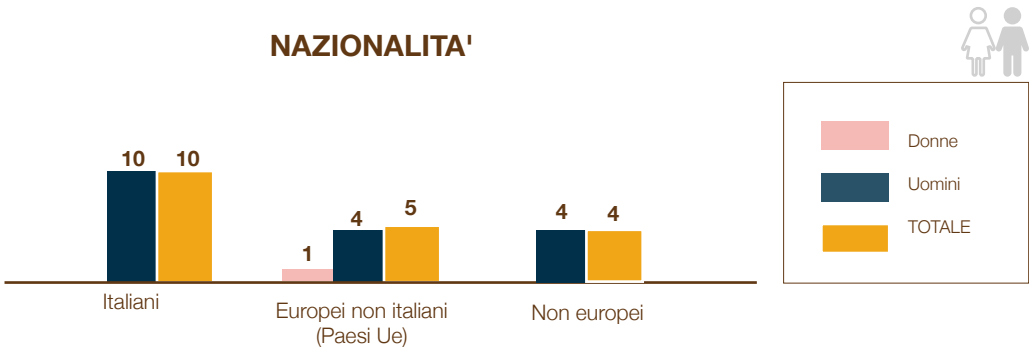
Lavoratori per livello d'istruzione.

Sono pari ad oltre la metà dei lavoratori totali della Cooperativa, coloro in possesso del diploma di scuola media inferiore (54%), seguiti da coloro in possesso di un titolo di laurea magistrale o specialistica, del diploma di scuola media superiore, del diploma di scuola professionale triennale (ciascun gruppo pari al 15% del totale dei lavoratori).



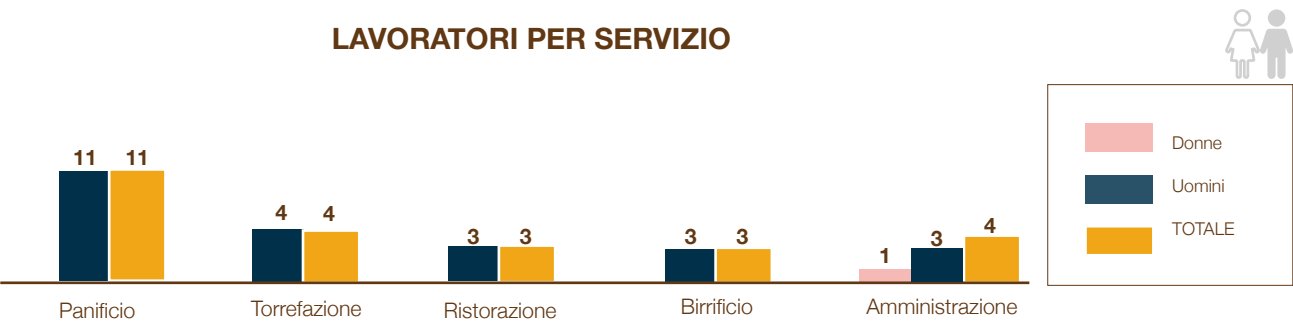
Lavoratori per nazionalità.

Il 39% dei lavoratori di Pausa Cafè è di nazionalità italiana, il 19% proviene da paesi facenti parte dell'Unione Europea, il 42% è di nazionalità extraeuropea.



Lavoratori per servizio.

Dal 1° luglio 2020 al 30 giugno 2021 sono stati complessivamente assunti dalla Cooperativa: 11 lavoratori nelle attività di panificazione, corrispondenti a circa la metà del totale della forza lavoro assunta (42%); 4 lavoratori nelle attività di torrefazione (15%) e amministrazione (15%); 3 lavoratori nelle attività di ristorazione (14%) e nella attività di produzione birraia (14%).



Contratto di lavoro.

Il 54% dei lavoratori di Pausa Cafè è assunto con contratto a tempo indeterminato, perfettamente diviso tra full-time e part-time. Il restante 46% è composto, in ordine decrescente, dai lavoratori assunti con contratto di tirocinio (19% del totale), lavoratori con contratto a tempo determinato (15% del totale) e dai lavoratori assunti tramite contratti a chiamata, di collaborazione, di apprendistato (12% del totale).

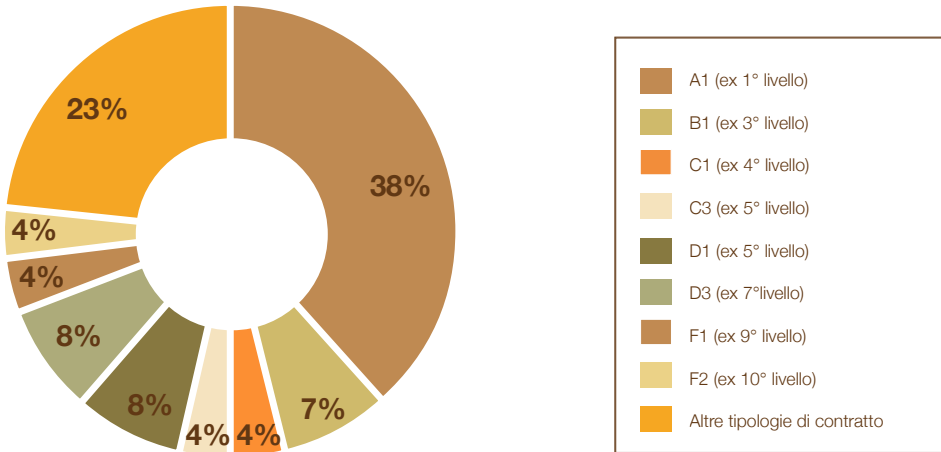
Il contratto collettivo applicato è il CCNL cooperative sociali.



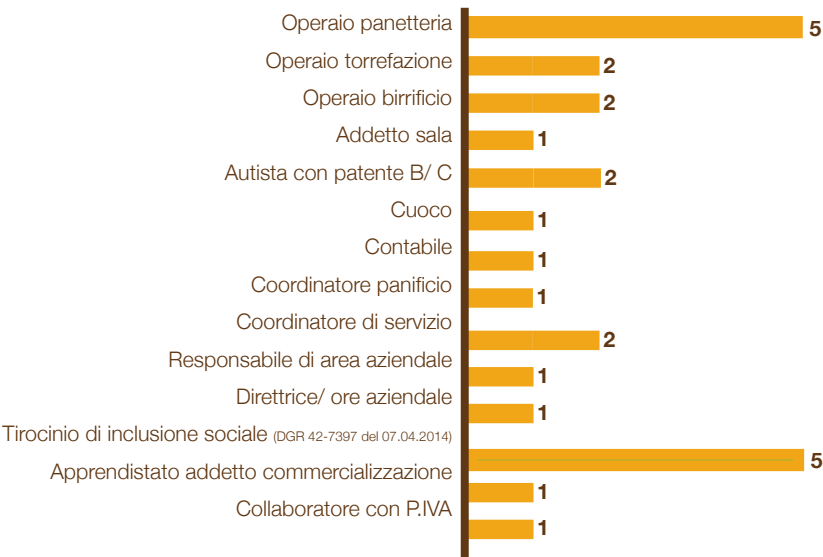
Profili professionali.

Per quanto riguarda i profili professionali, le quote prevalenti sono pertanto rappresentate dal 38% di lavoratori di fascia A1, seguiti dal 23% di lavoratori di lavoro impiegati secondo altre tipologie di contratto.

PROFILI PROFESSIONALI -LAVORATORI DIPENDENTI



PROFILI PROFESSIONALI - LAVORATORI DIPENDENTI



RAPPORTO TRA RETRIBUZIONE MASSIMA E MINIMA DEGLI OCCUPATI

Calcolato ai sensi dell'art. 13 del D.L. 112/2017 secondo cui il rapporto tra retribuzione massima e minima dei lavoratori dipendenti dell'impresa sociale non può essere superiore al rapporto uno ad otto, da calcolarsi sulla base della retribuzione annua lorda.

Retribuzione annua lorda minima (full-time)	Retribuzione annua lorda massima (full-time)	Rapporto
---	--	----------

12.382 €	2.6840 €	46,13%
----------	----------	--------

ANDAMENTO SOCI/LAVORATORI NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Nell'ottobre 2020 è stato approvato l'ingresso di 2 nuovi soci lavoratori, passando così da 6 a 8 soci lavoratori e da 11 a 13 soci (persone fisiche).

Anno	Soci	Lavoratori
------	------	------------

2020-2021	13	26
-----------	----	----

3.3 ATTIVITÀ FORMATIVA

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

Nel corso del 2020 sono state svolte le seguenti attività formative ai lavoratori.

Ambiti formativi	Tematica	Argomenti trattati	Ore di formazione	Lavoratori formati
------------------	----------	--------------------	-------------------	--------------------

Sociale	Bilancio sociale	Attività di stakeholder engagement	5	Dirigenti e dipendenti extra moenia (12)
---------	------------------	------------------------------------	---	--

Certificazioni e modelli organizzativi	Certificazione ISO 9001 Ristorazione	Gestione del sistema HACCP	5	Dirigenti e dipendenti della ristorazione (8)
--	--------------------------------------	----------------------------	---	---

Certificazioni e modelli organizzativi	Certificazione biologica nelle produzioni alimentari	Buone pratiche nella produzione di prodotti da forno da agricoltura bio	2	Dipendenti intra moenia della panificazione (6)
--	--	---	---	---

Commerciale	Export Management	Percorso di alta formazione nel campo dell'internazionalizzazione	160	1
-------------	-------------------	---	-----	---

IMPIEGO ATTUALE DEL PERSONALE IN SITUAZIONE DI LIMITAZIONE DELLA LIBERTÀ PERSONALE

Tipologia	Numero	Altri dati a disposizione
Tot. Detenuti assunti	16	-
Di cui: dipendenti Pausa Café al 30 giugno 2021	9	-
Ancora in esecuzione di pena	7	-
Usciti dal carcere (fine pena), ex detenuto da meno di 18 mesi, ai sensi della L. 381/91	2	-
Usciti dal carcere, ex detenuto da più di 18 mesi	2	-
Altro (fruite misure alternative)	3	Di cui 2 in stato di semilibertà, uno affidato ai servizi sociali

ESITI DEGLI INSERIMENTI LAVORATIVI

Stato di lavoro nel 2021	Numero	
Nel 2021 hanno proseguito il lavoro in cooperativa dopo il fine pena	1	Uno ha terminato di scontare la pena ed è attualmente socio della Cooperativa.
Altre professioni	4	Dipendente pubblico; attività agricola familiare; ditta del settore edilizio; Cooperativa operante nella ristorazione
Non si conosce	2	-

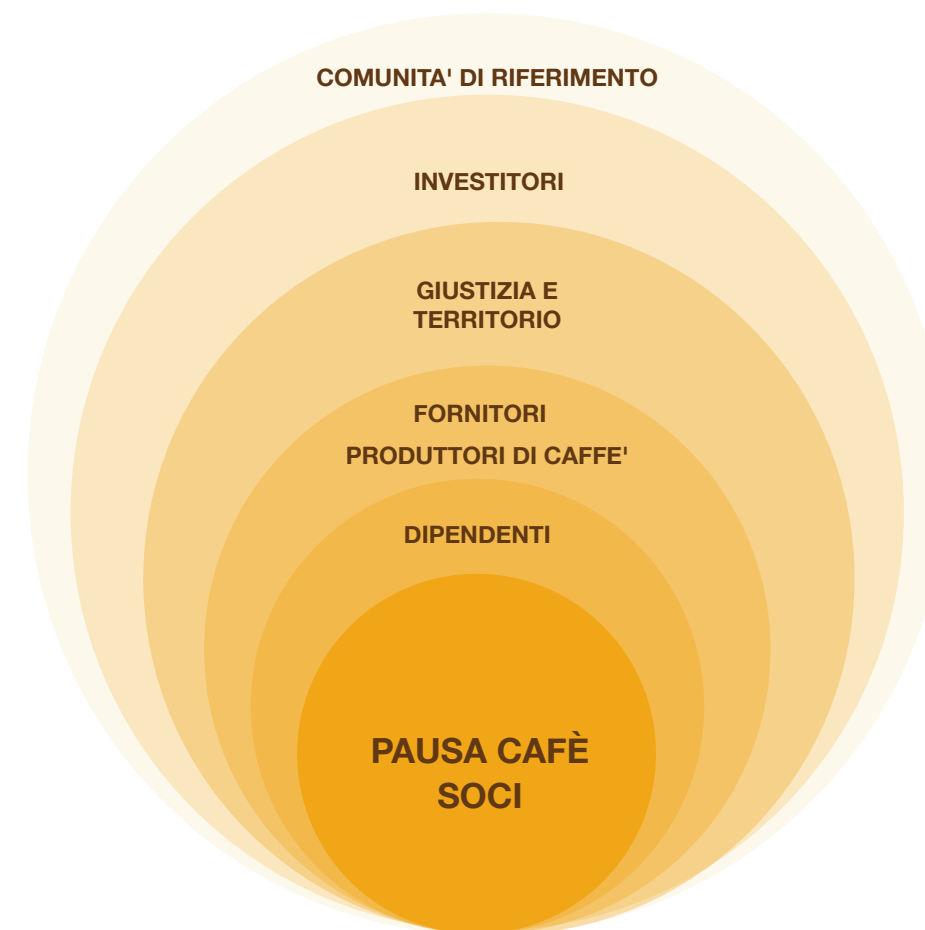


4

I NOSTRI STAKEHOLDER

4.1 MAPPA DEGLI STAKEHOLDER

La mappa degli stakeholder rappresenta la fotografia dei nostri portatori di interesse di riferimento, ed è suddivisa in base al diverso grado di interesse di ognuno di loro. Pausa Cafè al fine di rispondere agli interessi dei diversi stakeholder in ottica di miglioramento continuo ha attivato una prima fase di coinvolgimento degli stakeholder interni con l'obiettivo di estendere l'attività di coinvolgimento nei prossimi anni anche agli stakeholder esterni.



ELENCO DEGLI STAKEHODLER

Categoria	Denominazione
Soci	13 persone fisiche e 1 persona giuridica (NOVA COOP)
Committenti	Coop, Eataly, Vergnano, ISES, N. F. Food
Lavoratori impiegati nel periodo di bilancio	26
Utenti	Dipendenti in situazione di limitazione della libertà personale ed ex detenuti, produttrici di caffè dei presidi internazionali di Slow Food, acquirenti (co-produttori) dei prodotti e clienti delle attività di ristorazione, servizi sociali territoriali.
Fornitori	Cooperativa ASASAPNE per il caffè proveniente dal Guatemala; Mario Paz Majia per il caffè proveniente dall'Honduras; Mulino Merano e Mulino Grassi per farina biologica; Eataly e Coop, Sitta.
Associazioni di categoria	Confcooperative, Lega Coop
Assicurazioni	Unipol Sai, Assiconf
Partner	Provveditorato regionale dell'amministrazione penitenziaria, Fondazione Slow Food per la Biodiversità, Coop, Fondazione Mamre, Jesuit Refugee Service, Cooperative Produttori di Caffè dei Presidi Internazionali di Slow Food.
Istituti di credito	Banca Etica, Intesa San Paolo, BPER Banca, UBI Banca, BPER, MPS
Società partecipate	Consorzio Indicod, Le 5 Stagioni, Mag 4 Piemonte S.C., Cooperare con Libera Terra S.C., UnionCoop Torino, Cooperfidi Italia, Consorzio C.G.M, Banca Popolare Etica, Fondazione Etimos

I NOSTRI CLIENTI

I prodotti di Pausa Café vengono commercializzati attraverso i seguenti canali di distribuzione:

COOP Nordovest - Eataly srl - Casa del Caffè Vergnano - NaturalFood.

I prodotti di Pausa Café sono inoltre distribuiti presso: la bottega Binaria del Gruppo Abele a Torino; i negozi di economia carceraria: SocialWood di Alessandria, Freedhome di Torino, Vale la Pena di Roma. Sono inoltre proposti alle botteghe del commercio equo e solidale ed alla rete dei GAS (gruppi di acquisto solidale).

4.2 COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER



Nel corso degli ultimi due anni Pausa Cafè ha avviato un processo di coinvolgimento degli stakeholder che ha visto il coinvolgimento diretto in primo luogo dei principali attori interni alla Cooperativa ovvero direzione e soci/lavoratori.

2 Focus Group	
1 focus group con i detenuti e management di tipo informativo	1 focus group con i detenuti e management di tipo laboratoriale
2 Survey online	
1 survey con management sulle tematiche rilevanti e obiettivi di sviluppo sostenibile	1 survey con detenuti e management sui valori della Cooperativa e sugli obiettivi strategici, reputazionali e redazionali del Bilancio Sociale

Di seguito vengono riportanti gli output delle attività di coinvolgimento realizzate.





PARTE 1

FOCUS GROUP: individuazione degli obiettivi del Bilancio Sociale



OBIETTIVI STRATEGICI

.....

Quali obiettivi ci poniamo di raggiungere attraverso il Bilancio Sociale?

Azioni sociali fatte e future

Mostrare agli stakeholder l'operato di Pausa Cafè

Maggiore consapevolezza delle nostre azioni

Lavoro di gruppo/coordinamento tra le diverse risorse per un percorso condiviso

Aree di lavoro: lavoro internazionale; lavoro negli istituti di pena; percorsi di inserimento lavorativo; finanza e banche; prodotti e nuovi mercati; immagine commerciale

Mantenere i propri valori e comunicarli all'esterno e all'interno perché si fa fatica (spesso ci dimentichiamo chi siamo)

Mantenere le nostre zone produttive come sono e non cambiare il focus della Cooperativa, migliorare l'efficienza

Sviluppare una propria rete commerciale

Rendicontare il raggiungimento dei nostri obiettivi strategici

Giustizia economica e redistribuzione;

Empowerment delle classi sociali che hanno meno potere (produttori Centro America) in particolare empowerment femminile nel futuro per raggiungere una parità di genere all'interno della Cooperativa

Raccontare il processo di lavorazione: caffè, birra, pane, piantagioni Centro America

Obiettivi futuri in termini di sostenibilità ambientale e innovazione digitale (transizione ecologia e tecnologia, efficienza energetica interna ed esterna, digitalizzazione, economia circolare)

Accountability: cosa abbiamo fatto con ciò che ci avete dato

Impatto: pensare e rendicontare indicatori di efficacia del nostro lavoro

Consapevolezza interna ed esterna



OBIETTIVI REPUTAZIONALI

.....

Che idea di Pausa Cafè vogliamo trasmettere attraverso il Bilancio Sociale?

Qualità dei prodotti

Affidabilità

Orgoglio in quello che facciamo e faremo

Esprimere sé stessi

Siamo una Cooperativa che funziona, ma può funzionare meglio

Qualità e trasparenza dei prodotti (raccontare cosa c'è dietro il prodotto, spesso non si vuole raccontare la qualità dei prodotti)

Solidarietà

Visione condivisa

Migliorare rapporto e relazioni tra i dipendenti e soci

Crescita professionale e personale dei soci (formazione e aggiornamento continuo specifico su temi sostenibilità e welfare)

Rappresentare chi siamo

Fiducia: dare ai nostri stakeholder la fiducia del nostro operato/brand e aumentare il livello di confidenza di ciò che facciamo



OBIETTIVI REDAZIONALI

Quale forma dovrebbe avere il Bilancio Sociale di Pausa Cafè?

Video infografico con immagini e dati da condividere con tutti gli stakeholder attraverso anche i canali social

Documento descrittivo sintetico

Facile leggibilità e comprensione

“Racconto” a punti con brevi descrizioni e tabelle

Foto per mostrare agli stakeholder i “posti poco visibili”, “dietro le mura” (istituti di pena e Centro America), importante comunicare con le foto per far capire cosa fa la coop, dove e con chi, non solo per un migliorare l’estetica del documento

Comunicarlo a 360°, non limitarlo ad un target unico, ma segmentazione dei nostri stakeholder (anziani, giovani...). I nostri prodotti possono toccare tutti i livelli della società

Racconto Fantasy: “Cosa sarebbe di noi in un mondo perfetto?”

Rappresentazione teatrale

Partire da un’analisi a monte della comunicazione di Pausa Cafè e cosa si è fatto per farci conoscere: sito web; facebook; eventi, saloni e fiere, visite negli istituti di pena con cittadini

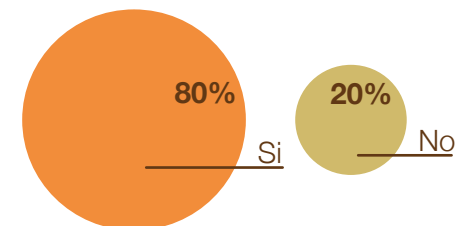
Mini guida dei prodotti che offriamo

Racconti, filmati, articoli, storie di vita, immagini racchiude in una narrazione infografica

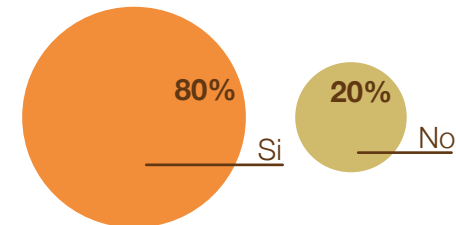


PARTE 2 SURVEY ONLINE

1. Hai partecipato alla formazione sul Bilancio Sociale?



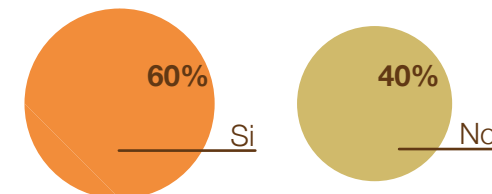
2. Se sì, ti è chiaro perché è importante redigere un Bilancio Sociale?



3. E' importante per...?



4. Hai mai letto/sfogliato/ visto un bilancio sociale di altre cooperative o organizzazioni?



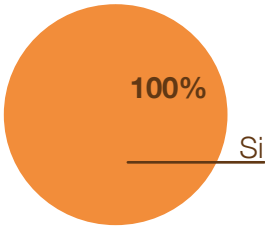
Il questionario è stato somministrato al campione di stakeholder interni di Pausa Cafè.

Di seguito le domande somministrate.

5. Se sì, come lo hai reputato?



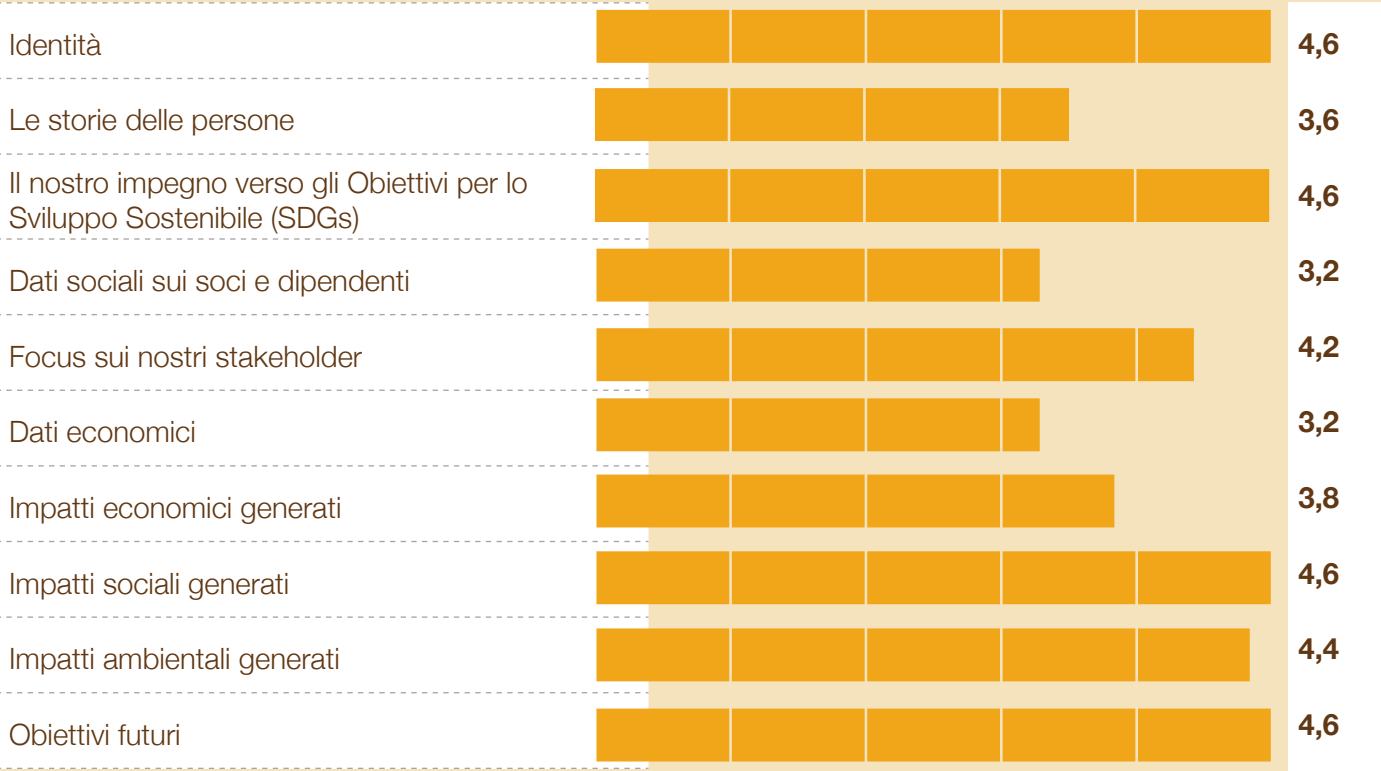
6. Pensi che avere un Bilancio Sociale possa essere un valore aggiunto per Pausa Cafè?



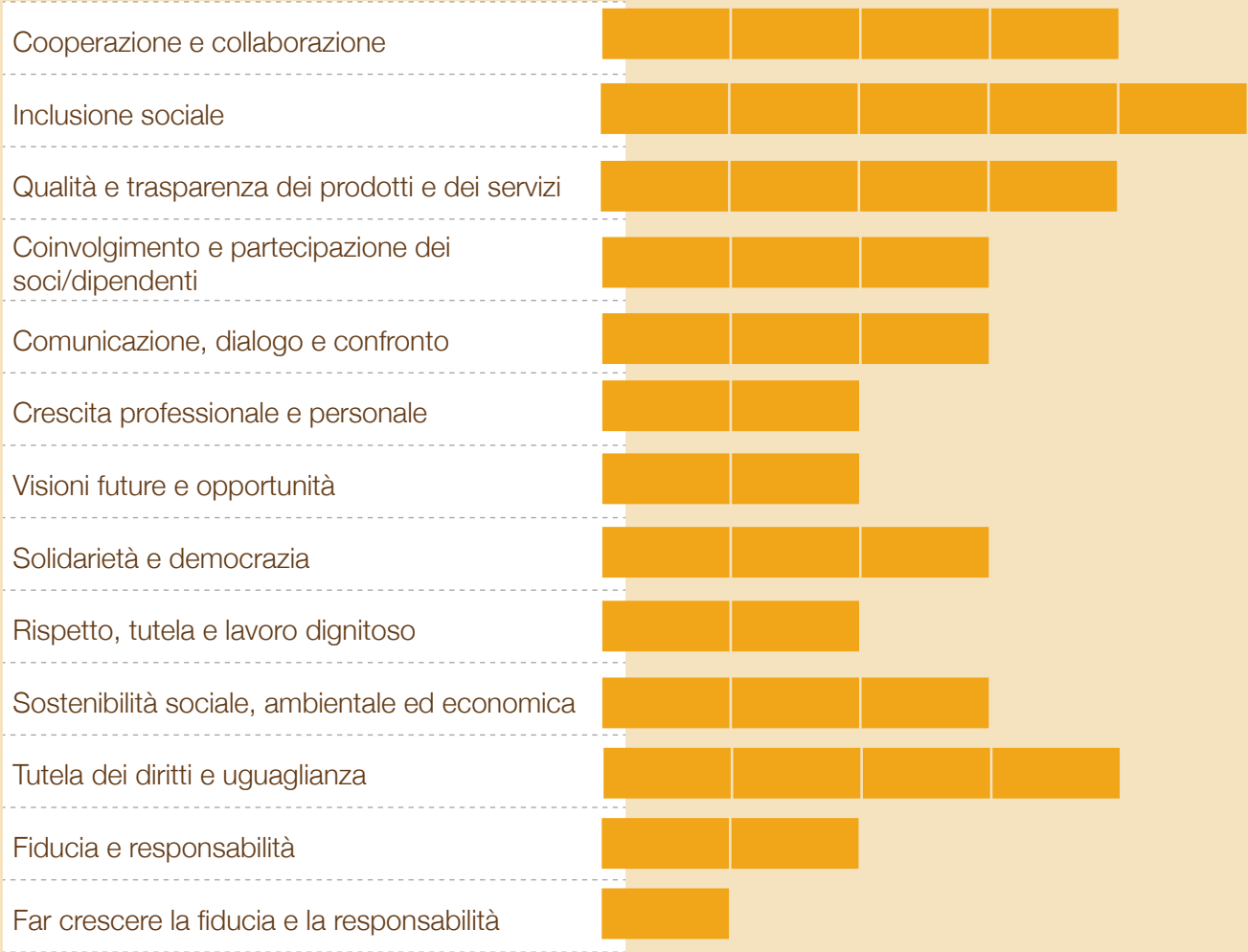
7. Perché?



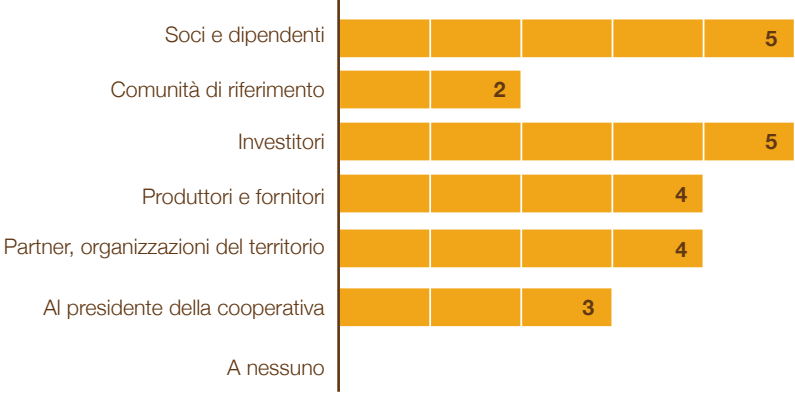
8. Cosa vorresti leggere nel Bilancio Sociale di Pausa Cafè?



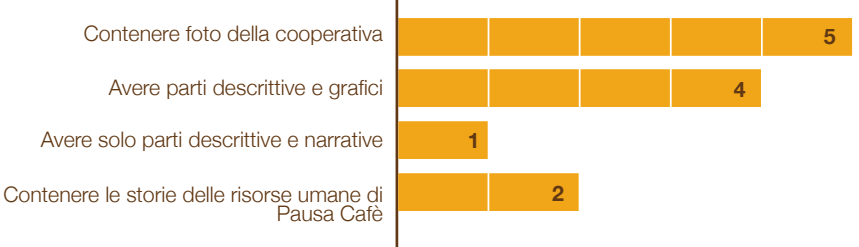
9. Quali sono i valori e i principi che caratterizzano Pausa Cafè?



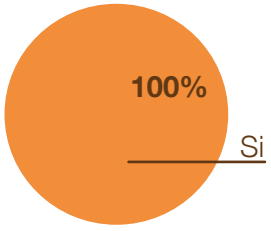
10. A chi pensi potrebbe interessare leggere il Bilancio Sociale di Pausa Cafè?



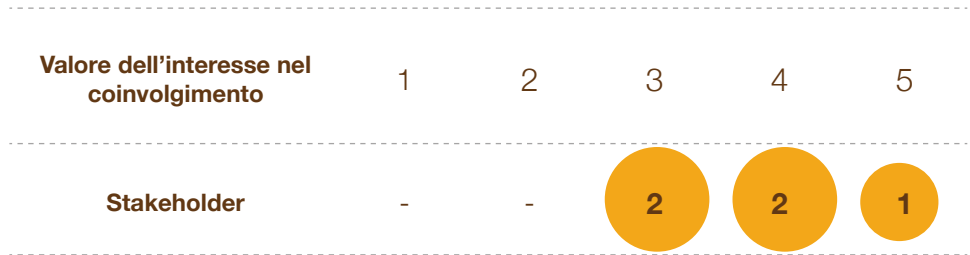
11. Quali caratteristiche dovrebbe avere il Bilancio Sociale di Pausa Cafè?



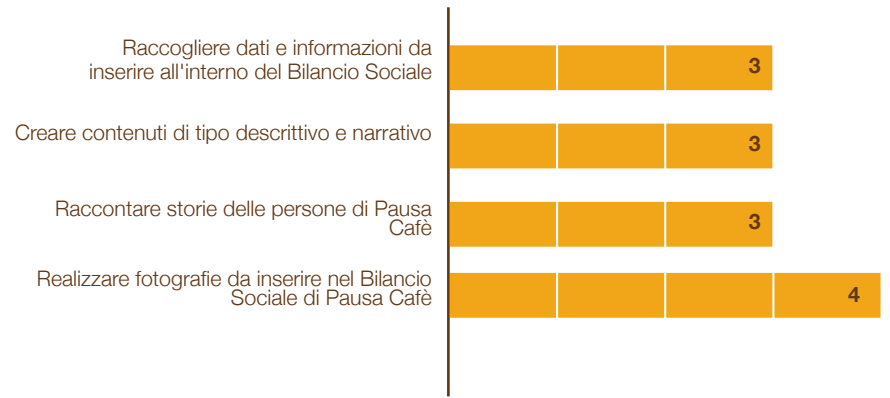
12. Ti è chiaro il percorso di costruzione e redazione del Bilancio Sociale che ha intrapreso Pausa Cafè?



13. Quanto ti piacerebbe essere coinvolto nelle attività?



14. Quale contributo potresti dare nella costruzione del Bilancio Sociale di Pausa Cafè?



RELAZIONE CON IL TERRITORIO: PARTNERSHIP, COLLABORAZIONI E RETI

Principali partner	Tipo di relazione/attività/progettualità
Casa Circondariale Lorusso e Cotugno (Torino)	Torrefazione
Casa Circondariale San Michele (Alessandria)	Panificazione
Birrifici partner: Troll e SoRaLaMa	Attività brassicola in beer firm
Fondazione dell'Avvocatura Torinese	Attività di ristorazione
Sistema dei Presidi Internazionali del Caffè di Slow Food	Progetti di sviluppo per i piccoli produttori
Cooperare con Libera Terra	Rete nazionale di enti no profit per la legalità

CAFFÈ DI HUEHUETENANGO

Viene coltivato nelle terre dei Maya, in Guatemala, ma è tostato in Italia dai detenuti della casa circondariale di Torino. Per il piacere degli intenditori della nera bevanda



A sinistra, chicchi di caffè di Huehuetenango tostati; a destra, bacche di caffè mature (sotto) e la bevanda preparata alla moda guatemalteca. Nella foto a fianco, un'indigena rivolta i chicchi verdi (foto archivio Slow Food)



Che cosa hanno in comune i discendenti degli antichi Maya che popolano Huehuetenango, area situata ai piedi del Cuchumatanes, la più alta catena montuosa

del Centroamerica che si trova a nord ovest del Guatemala, e i detenuti della casa circondariale torinese "Lorusso e Cotugno"? Il caffè. I chicchi di *Coffea arabica* guatemalteco vengono infatti lavorati dalla cooperativa sociale "Pausa café", che raduna un gruppo di detenuti "torrefattori". Sotto la guida del torrefattore toscano Andrea Trinci, i reclusi apprendono i segreti della tostatura a legna, svolgendo così un'attività che consentirà loro di trovare uno sbocco lavorativo una volta in li-

bertà. Ai coltivatori guatemaltechi andrà invece il 50% degli utili della cooperativa: un emblematico esempio di commercio equo e solidale per remunerare il duro lavoro necessario per coltivare il caffè nelle Terre alte di Huehuetenango, dove tutto viene fatto a mano. Le bacche di caffè, tonde e di colore rosso lucido proprio come le ciliegie prima di venire raccolte, tra febbraio e marzo sono staccate una a una, poi trasportate nei centri di raccolta in ceste di vimini legate ai fianchi. Qui le bacche, dopo un

PER SAPERNE DI PIÙ

Produzione: nella raccolta 2005-06 i produttori prevedono di realizzare 900 q; una confezione da 250 g costa circa 4 euro.
Comperare: Guido Gobino (via Cagliari 15b, Torino, telefono 0112476245), Palazzo Granaio (largo papa Giovanni XXIII, Settimo Milanese), e.s.s.e. store (via dei Monti di Pietralata 24a, Roma, tel. 0699700267); supermercati e ipermercati Coop in Piemonte, Liguria, Lombardia.
Degustare: ristorante "Da Guido" (via Fossano 19, Polcenze, tel. 0172458422) e gelaterie "Grom" (sedi a Torino, Genova, Padova, Milano, Parma e Firenze).
Il caffè delle Terre alte di Huehuetenango è un **Presidio Slow Food**: responsabile è Marco Ferrero (tel. 01119711488).

delicato periodo di fermentazione, vengono spolate e lavate in acqua, quindi i chicchi sono fatti essiccare al sole, costantemente ritolati con un rastrello. L'area di Huehuetenango è particolarmente vocata alla coltivazione del caffè, tanto che sono state individuate 5 sotto zone da cui vengono selezionati alcuni pregiati crudi. La prima partita di questo caffè è arrivata in Italia nel 2002, destinata a pochi torrefattori; oggi è apprezzata da numerosi artigiani, alcuni dei quali divenuti partner tecnici del progetto e delle degustazioni effettuate in occasione degli eventi Slow Food. Da poco meno di un anno il caffè verde è tostato a legna, con lavorazione lenta e leggera, solo dai detenuti della casa circondariale.



PROVATO PER VOI

Il caffè di questo servizio era confezionato in una scatola di cartone (foto sopra) e in una busta da 250 g. Si tratta di un crudi coltivato in piccole piantagioni della zona di San Pedro Necta, caratterizzato da un profumo intenso con note di nocciola tostata. Per prepararlo, non abbiamo utilizzato né la moka né la macchina espresso, bensì il pressa-filtro e prima di berlo abbiamo aspettato che si raffreddasse a 65 °C: questi accorgimenti consentono di esaltare al massimo i gusti retrofattivi della bevanda, che così acquista una leggera densità. All'assaggio era color nocciola-rossa di mora e aveva corpo pieno, con un gusto pulito, equilibrato da cui emergevano note fruttate con lievi sentori di mandorla, agrumi e liquirizia.



CAFFÈ IN TAZZA

Ingredienti per 6:
caffè delle Terre alte di Huehuetenango macinato - zucchero.

Tempi: circa 5'

Versate nella rafflettiera pressa-filtro 6 cucchiaini colmi di caffè macinato (circa g 30), versatevi sopra g 600 di acqua bollente, lasciate decantare per 4-5', quindi spingete il filtro verso il basso e versate l'infuso nelle tazzine (o nei bicchieri). Offrite il caffè ben caldo, ma non bollente, con lo zucchero a parte (senolato o in zollette, ma sempre non raffinato) di cui ciascuno potrà servirsi a piacere.

ROTOLO DI CONIGLIO AL CAFFÈ

Ingredienti per 4:
un busto di coniglio con il suo fegato - il fegato di pancetta - caffè Huehuetenango macinato - finocchio - cipolla - cipolla - prezzemolo - yogurt intero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani - raffio marinato.

Tempi: circa un'ora

Dopo aver dissotato il coniglio, fascicelo con il suo fegato e le fettine di pancetta; insaporite con sale, pepe macinato, arrostate e legate. Rosolate il rolo in un velo d'olio extravergine e, appena sarà ben colorito, aggiungete un garbato di sedano, una carota, una cipolla, tutto tagliato a dadini, un sacchettino preparato con 3-4 strati sovrapposti di garza fitta, riempito con tre cucchiaini di caffè, legato e ben chiuso, e acqua sufficiente a coprire la carne per metà. Salate, pepate e cuocete il rolo per circa 40' a fuoco medio, poi tagliate il sacchettino, la carne e le verdure dal sugo che si è fatto ridurre a consistenza sciropposa e filtrata. Portate il rolo di coniglio in tavola patrimonialmente affettato, accompagnato dalle sue verdure, irrorato con il sugo ben caldo e completato con il prezzemolo tritato, una spolveratina di caffè e una cucchiainata di yogurt che mescolerete prima di servire, in presenza dei commensali, con il sugo dell'arrosto.



SOSTIENE CARLIN



Le terre alte del caffè Maya

Presidio per aiutare i vecchi popoli del Guatemala: tostatura al carcere delle Vallette

Carlo Petrini

NON sono più di ottanta i chilometri che separano Città del Guatemala dalle alture di Huehuetenango, eppure, per andare da un posto all'altro sono necessarie oltre 7 ore di viaggio su di una strada assolutamente tortuosa che attraversa alcune tra le montagne più alte del mesoamerica. Il tragitto non è certo una passeggiata ma ha un fascino tale che è difficile da raccontare: in uno spazio tutto sommato ristretto si concentrano una grande varietà di ecosistemi che vanno dal bosco umido sub tropicale alle pinete.

Alla fine di un tragitto notturno il premio consiste nel trovarsi di fronte alle terre alte da cui proviene il caffè migliore di tutto il Guatemala. Il colpo d'occhio è molto diverso da quello che

offrono le piantagioni intensive che siamo abituati a conoscere dalle fotografie. Qui il caffè non cresce in solitaria solitudine ma all'ombra di alberi ad alto fusto. Per dare risultati di eccellenza il caffè deve maturare senza prendere troppo sole, meglio se in altitudine, e qui l'incontro tra correnti di aria calda e fredda consente di coltivare le piante fino a 1900 metri.

Il crollo del prezzo mondiale della materia prima negli anni scorsi ha messo in discussione la sopravvivenza delle popolazioni di origine Maya che vivono di questa coltivazione, una situazione paradossale se si pensa che si tratta di uno tra i caffè più pregiati che esistono. Una produzione tanto particolare meritava di essere valorizzata di più e, con l'intento di aiutare il caffè delle terre alte di Huehuetenango ad emergere, a partire dal 2002 è stato fatto un presidio. Un discipli-

nare molto rigido elenca le cinque municipalità all'interno delle quali sono stati individuati dei veri e propri capi capaci di dare le migliori. Come avviene nel mondo del vino, si cerca di evidenziare l'origine del caffè, mettendolo bene in risalto il nome del produttore. A differenza del vino, però, quando il caffè è messo nei sacchi per essere esportato non è ancora un prodotto finito ma necessita di essere tostato da una torrefazione. Il caffè del presidio è tostato in Italia da alcuni artigiani e, grazie all'idea ambiziosa di Mario Ferrero e della cooperativa Pausa Caffè, anche all'interno del carcere di Torino delle Vallette. Questa è una particolarità assoluta che consente di unire l'impegno sociale a quello per la salvaguardia della biodiversità.

Grazie alla disponibilità del direttore della casa circondariale, Pietro Buffa, in breve tempo è stata allestita una struttura per la

tostatura a legna dove un gruppo di detenuti lavora i sacchi di caffè verde, sotto la guida del torrefattore toscano Andrea Trinci, il primo di tanti che hanno dato la disponibilità ad aiutare il progetto. Per chi sta scontando la pena è un modo di costruirsi una professionalità e guadagnare qualcosa. Oltretutto, una buona metà degli utili della cooperativa è distribuita tra i produttori del Guatemala. Si tratta di una condizione che mai si verifica nel consueto funzionamento del mercato mondiale del caffè dove, in genere, ogni tantino bevuto nel mondo rende una miseria a chi coltiva e troppo agli intermediari.

Dopo qualche anno e tanto lavoro oggi sta diventando più agevole trovare il caffè delle terre alte di Huehuetenango (l'elenco completo degli esercizi si trova sul sito www.pausacafe.org/registrandosi una qualità eccellente dalla profonda valenza sociale.

Rolle in pentola

Facciamoci un caffè

Sono io che esagero o cosa? Qualche giorno fa, all'inizio di una riunione due amici esperti di cucina e ghiottoni, mi hanno chiesto: ci fai per fare un caffè? Subito, ho risposto, anzi ve ne faccio assaggiare uno molto buono. Premessa: in linea di massima adoro il tè, anzi i tè, che non ce ne sono due uguali, mentre il caffè non è di mio gran gusto. Però ogni tanto lo bevo, lo ho sempre bevuto, ma senza mai dire: ma che buono questo caffè! Però un mesetto fa, in maniera del tutto casuale, mi sono imbattuto in un caffè veramente buono e che per quanto lo ho reputato veramente buono.

Si chiama Huehuetenango, è guatemalteco, coltivato da piccoli produttori fra i 1.500 e i 2.000 metri di altezza, tostato a legna, distribuito nel canale equo e solidale e per completare l'assoluta correttezza politica, è detto senza ironia, è lavorato da una cooperativa di detenuti della casa circondariale Lorusso e Cutugno di Torino: non si può chiedere di più. Lo trovate nelle IperCoop, non so se in tutte.

Bene, ho preparato il caffè nella caffettiera, usando acqua oligominerale, che è meglio. L'ho versato nelle tazze e l'ho portato agli amici. Che all'unisono mi hanno detto: hai dello zucchero?

E lì mi sono arrabbiato. Come, sei un ghiottone, hai la possibilità di assaggiare un caffè che in un'eventuale gara di miglior caffè disponibile in Italia partecipa con speranze fondate di essere messo ai primi posti, e lo rovinai con lo zucchero? Ma che senso ha? Lo zucchero (e il latte) nel caffè hanno la loro giustificazione storica nel fatto che servivano a rendere tollerabili dei caffè di ultimissima scelta - e lo stesso vale per i tè. Ma se invece ne assaggi uno al top, delicato e profumato che di più non si può, perché annullare, o quasi, il sapore aggiungendo zucchero? Sia chiaro, sia pur magrognando, ho portato lo zucchero, ma sono io che esagero o cosa?

Il casalingo inquieto sonovalan@diario.it

Speciale TG1 OLTRE LE SBARRE, realizzato dalla giornalista Anna Scafuri, dedicato al lavoro intramurario.

Lo Speciale documenta, infra alia, l'intera attività in Italia della Cooperativa con oltre quindici minuti di immagini ed interviste dalla torrefazione nel carcere di Torino; Birrificio nel carcere di Saluzzo; Panificio nel carcere di Alessandria e Bistro a Grugliasco.

<http://www.tg1.rai.it/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-1f7aa331-99f5-4fd8-8f35-b-080cf419b24-tg1.html>



Codice a sbarre/Torino

CHICCO

DOPO CHICCO

Il caffè di Huehuetenango sta lentamente entrando nelle abitudini alimentari del popolo Slow Food. Lentamente perché, come è noto, è un caffè nuovo bisogna farci la bocca, soprattutto se si tratta di un monorigina, cioè di un caffè non miscelato. Ma, dopo qualche tempo di sbandamento organolettico, oggi tutti sono concordi nell'affermare che quello di quest'anno è decisamente migliore di quello del

2005: anche la tostatura è ben calibrata. Andrea Trinci, il maestro che sta addestando il gruppo di Pausa Caffè (www.pausacaffe.org) che opera nella torrefazione presso il carcere L.0 Russo Cologno di Torino, è decisamente soddisfatto. Il gruppo lavora bene - bisogna tenere presente che la tostatura a legna, com'è quella del nostro caffè, è molto più delicata di quella a gas: occorrono molta esperienza e molta pazienza per raggiungere un alto livello qualitativo - e si stanno codificando i gusti livelli di tostato. Allo stesso tempo anche la materia prima, il caffè oro, sta migliorando di anno in anno. I produttori cominceranno a capire che, solo puntando alla qualità totale e alla completa aderenza al disciplinare del Presidio, possono pretendere il prezzo alto che oggi Pausa Caffè, Mokafà, Eataly e Cisc stanno pagando: 20 dollari in più

rispetto al prezzo del commercio equo e solidale. Insomma, il progetto cammina bene e tiene ben salda la rotta che avevamo concordato assieme ai produttori: arrivare in pochi anni a rendere i cuori di Huehuetenango uno dei migliori caffè premium del mondo. Crediamo che non appena partirà il progetto finanziato dalla Cooperazione Italiana del Ministero degli Esteri - progetto già approvato ma mesi

in stand-by per i tagli di cassa effettuati dal precedente governo - il processo avrà una notevole ripresa. Si tratta di completare la formazione dei 148 produttori del Presidio, di dare vita a una torrefazione in Guatemala, di addestrare un gruppo di produttori ad assaggiare il loro prodotto e a giudicarlo con criteri di oggettività e di comparazione, di migliorare i benefici unici, cioè quegli impianti familiari dove la bacca è lavata e fatta fermentare. Intanto il lavoro di comunicazione e di promozione svolto da Slow Food, dalla Fondazione e da Pausa Caffè, in Italia e non solo, prosegue. Martedì 4 luglio su Rai 3 è andato in onda il documentario *Il tesoro di Huehuetenango*, il video realizzato dalla regista Annamaria Gallone e finanziato dalla Fondazione Slow Food. E il video stesso, assieme ad altri due documentari, sempre girati dalla Gallone, è oggi in vendita presso il nostro store (<http://store.slowfood.it/store/well> come listino). La Coop Italia ha accettato di organizzare un master per i suoi soci, tenutosi ad aprile presso la torrefazione Pausa Caffè, nel carcere. Valeria

Qui sotto e nella pagina a fianco, torrefazione del caffè all'interno del carcere L.0 Russo della Valle



so in stand-by per i tagli di cassa effettuati dal precedente governo - il processo avrà una notevole ripresa. Si tratta di completare la formazione dei 148 produttori del Presidio, di dare vita a una torrefazione in Guatemala, di addestrare un gruppo di produttori ad assaggiare il loro prodotto e a giudicarlo con criteri di oggettività e di comparazione, di migliorare i benefici unici, cioè quegli impianti familiari dove la bacca è lavata e fatta fermentare. Intanto il lavoro di comunicazione e di promozione svolto da Slow Food, dalla Fondazione e da Pausa Caffè, in Italia e non solo, prosegue. Martedì 4 luglio su Rai 3 è andato in onda il documentario *Il tesoro di Huehuetenango*, il video realizzato dalla regista Annamaria Gallone e finanziato dalla Fondazione Slow Food. E il video stesso, assieme ad altri due documentari, sempre girati dalla Gallone, è oggi in vendita presso il nostro store (<http://store.slowfood.it/store/well> come listino). La Coop Italia ha accettato di organizzare un master per i suoi soci, tenutosi ad aprile presso la torrefazione Pausa Caffè, nel carcere. Valeria

Cosetti li ha istruiti sulla storia del caffè, sulle varie fasi della lavorazione - fasi alle quali essi hanno assistito personalmente all'interno della torrefazione - e sulle tecniche di assaggio. Con questa formazione i soci di Coop Piemonte e Liguria hanno a loro volta potuto trasmettere le informazioni ad altri soci e ai clienti Coop, favorendo un incremento delle vendite e soprattutto una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori. Molte condotte italiane, inoltre, si sono attrezzate per effettuare acquisti collettivi, alcune delle ostiere recensite in guida servono il prodotto ai loro clienti e si stanno organizzando piccoli eventi per promuoverlo in varie città d'Italia. Infine i Mau Mau, il noto gruppo piemontese, hanno deciso di inserire il caffè nella comunicazione che effettuano durante i loro concerti. Durante il Salone a Terra Madre la torrefazione organizzerà visite guidate per giornalisti, operatori e consumatori, mentre la Coop Svizzera ha dichiarato il suo interesse nella commercializzazione del prodotto. Insomma, molto è stato fatto ma moltissimo resta

da fare. Soprattutto, è necessario individuare sbocchi commerciali anche all'estero: un obiettivo ambizioso, considerando che il prezzo che si paga in Italia per i caffè di qualità in genere è troppo alto per consumatori abituati al caffè filtro e non all'espresso. Ma il mondo del consumo sta cambiando anche negli Usa (vedi Starbucks), in Giappone, nel Nord Europa e dunque una politica commerciale per i Presidi di caffè - e non solo per quello di Huehuetenango - si impone. Bisogna comunicare a tutti che questi caffè sono buoni in assoluto e, inoltre, che la loro bontà dipende anche dal fatto che dietro di loro c'è un buon progetto. Basti pensare che gli utili della torrefazione di Torino sono distribuiti al 50% ai produttori del Guatemala. Il progetto non si limita, dunque, a stimolare i produttori a intraprendere un percorso di qualità, ma li accompagna fino alla tazzina. Un'impresa complicata, nuova, nella sua impostazione, difficile, ma importante. Pensateci quando vi accingete a sorseggiare da quella tazzina!

SOCIETÀ SOLIDARIETÀ IN CARCERE

Un buon caffè dietro le sbarre aiuta a vivere

Alle Vallette di Torino viene prodotta una miscela speciale. Che contribuisce a riabilitare i detenuti e fa guadagnare di più i contadini del Guatemala

DI ELIO PROVANI

Lanciamo la carta d'identità all'ingresso in cambio di un badge. «Non perdetelo», ci dice l'agente da dietro il vetro temperato. Senza quel cartellino, non ci lavoreremo andar via. Marco Ferrero, presidente della cooperativa Pausa Caffè che produce caffè macinato nel carcere delle Vallette, sorride, ci è abituato: entra ed esce ogni giorno. Gli agenti della polizia penitenziaria sono gentili, ci passano il lettore ottico sul badge e scridolano, appena un po' tesi nel controllare con attenzione i permessi del ministero e i documenti. Sorridono di meno i tre manichini dall'aria spessa che entrano dopo di noi, destinazione ufficio matrioska. Quando si riapre la porta scorrevole, possiamo voltare verso il braccio C.

Pomposamente, l'hanno chiamato Giardino della speranza. Siamo arrivati, ci troviamo nel cuore della Casa Circondariale Lorenzo e Cutugno (sotto due agenti di custodia, il primo fu ucciso dalla mafia, il secondo dai terroristi di Prima Linea), a Torino. È il carcere che tutti conoscono come delle Vallette: circa 1.400 ospiti - il 40 per cento dei quali stranieri - con 620 agenti che si occupano di loro.

Nel magazzino che si affaccia sul cortile, di fianco

Molto prima
Società di caffè del Guatemala
arrivano al carcere
delle Vallette.
La cooperativa
Pausa Caffè
ha organizzato
una torrefazione
all'ingrosso



all'edificio che ospita la comunità Arcobaleno per ex tossicodipendenti, ci aspettano Francesco, 71 anni, campano da Somena Venetiana, e Moutija, tassino di Beirut, 30 anni. Loro non hanno il badge per uscire. Adegua un buon profumo di caffè, fa caldo, ma l'allegria di Andrea Trinci, un artigiano toscano - torrefattore e cioccolatiere - è contagiosa. Aiuta come consulente i «mutti» che si sono messi in testa di produrre caffè dai chicchi dei campesinos del Guatemala tostandolo dentro il carcere. I sacchi di juta sono fi, in un angolo, mentre al centro di una stanza bene illuminata la tostatrice Petroncini, alimentata a legna, sta facendo il suo lavoro: grazie all'aria pre-riscaldata a una temperatura di 250 gradi, circa 50 chilogrammi di chicchi stanno lentamente cambiando colore. Ci metteranno meno di venti minuti per passare da verde militare a un bruno cioccolato. Una volta raffreddati, transiteranno nel grande macinino e finiranno nelle scatole che Macco ha portato dentro il carcere.

LA NOIA STANCA

Entrano due agenti penitenziari, si siedono a prendere un caffè offerto dai detenuti. Spiega l'ispettore Andrea Incontro: «Per loro è importante lavorare queste quattro ore al giorno. È duro rimanere in una cella a far niente. Tutto questo è per il loro futuro, li porterà alla revisione critica di quello che hanno fatto».

Francesco annuisce, è un signore dalla faccia abbronzata e lo sguardo diretto. Sei anni fa, in un rapinaggio, si accanì contro la moglie a colpi di forbice, dopo l'ennesimo litigio. Uscirà nel 2012. Per intanto è contento di guadagnare qualche soldo, di «pensare così la giornata e di non pensare troppo alla sua Maria che non c'è più. Moutija ha occhi scuri, è arrivato in Italia nel 1995 e si trova lì per le solite storie di spaccio. Vuole imparare un mestiere, manda fuori i soldi che guadagna lavorando e aspetta con un certo timore quando dovrà uscire. L'anno prossimo: «Meglio qui, che a fare lo scopro nella mia sezione. Mi spaventa quando dovrò uscire, con questi amici qui non benissimo».

Alle pareti del magazzino ci sono grandi cartelli con le foto di contadini colti dal sole e la chiocciolina Slow Food. Quei campesinos sono piccoli proprietari associati nei loro atropiani sopra i duemila metri raccolgono a mano le bacche di questo caffè aromatico e deciso. Grazie alla torrefazione del carcere ricevono il 50 per cento dei guadagni di ogni sacchetto venduto in Italia. Fanno capo a un Presidio Slow Food, Maurizio



Uscire dal tunnel
Il cortile del carcere delle Vallette. L'istituto di pena torinese è tra i più attivi nel recupero dei detenuti

que Lopez Castillo, Julio Herrera, Rivas Gilardo e tanti altri sono stati a Torino, nel novembre del 2004, per partecipare alla grande assemblea di Terra Madre con oltre mille Comunità del Cibo da tutto il mondo.

C'è veluta tutta la passione e la «sana follia» di Marco Ferrero, per riuscire a mettere insieme ministero di Grazia e Giustizia, Coop Italia (che commercializza i sacchetti), Slow Food e Direzione generale per la Cooperazione allo sviluppo della Farnesina (che finanzia un altro progetto in Guatemala).

LA MAGICA MISCELA DI HUENUTENANGO

Finalmente da qualche mese tutto gira per il meglio e le potenzialità sono enormi. «A Huehuetenango c'era uno dei migliori caffè del Centro America», dice Marco, «e veniva usato soltanto per migliorare le miscele. Noi lo offriamo ai consumatori italiani nella sua purezza, in modo che possano gustare l'aroma, il profumo, la bassa acidità, a un prezzo fra i 3,5 e 4 euro per ogni pacchetto da 250 grammi. Siamo al di sotto del costo medio del caffè di qualità. Eppure, saltando le intermediazioni dei coyotes internazionali, come i contadini delle piccole fincas chiamano gli speculatori della borsa delle merci a New York, possiamo assicurare un futuro anche al quel dipartimento del Guatemala, difendendo la biodiversità della foresta».

Sulle confezioni di caffè c'è il marchio FairTrade del Commercio equo e solidale e i prezzi alla libbra sono quelli certificati dalla Fio (Fair Trade Labelling Organisation), il coordinamento internazionale di tutte le associazioni: ai contadini va almeno il doppio di quanto avrebbero incassato vendendo ai mercanti. Se si va a vedere sul sito Internet della cooperativa, www.pausacafe.org, e si introduce il codice di tracciabilità stampato sopra il pacchetto - lo stesso dei sacchi che ho visto dentro il carcere - si scoprono anche i nomi dei contadini che l'hanno raccolto. Clikco e apprendo che la mia tazzina è nata dal lavoro di Hugo, Juan, Jorge, José, Jaime, Eulalio, Raúl. Tostata da Francesco e Moutija. Distribuita da Marco Ferrero, con i soci Luciano Cambellotti, Marco Ressa,

Marina Mainardi, Maria Zelli, Paolo Ferrero. E tutto è stato reso possibile dall'associazione L'Insieme, un gruppo di viticoltori delle Langhe e del Roero guidati da una delle firme del Barolo - Elio Altare, di La Morra -, che sostiene iniziative di solidarietà: hanno finanziato con un investimento da 27.853 euro il progetto di Pausa Caffè. Sono contadini che hanno raggiunto piena soddisfazione con le loro bottiglie e aiutano altri contadini a trarre il meglio dalla loro terra.

Nella visita in carcere, con noi c'è Elena Miglietti della NovaCoop, che ha coinvolto gli studenti dell'Istituto grafico Bodoni di Torino per un concorso destinato a realizzare le più belle confezioni natalizie destinate al supermercato Ipercoop. Un'altra iniziativa che intorno a un prodotto alimentare ha fatto muovere passioni, interessi, curiosità. Sembrano non finire mai le storie che racchiude quella tazzina di caffè.

Infine, quel che succede alle Vallette di Torino - anche se è l'unico carcere italiano al cui interno si realizza una intera filiera di produzione alimentare - non è così raro come potrebbe sembrare: negli istituti penitenziari, nonostante l'affollamento e i tanti problemi che hanno, da quattro o cinque anni è cambiato qualcosa. Spiega il direttore della Casa circondariale di Torino, Pietro Buffa: «Quando mi hanno proposto questo progetto pensavo fosse troppo difficile da realizzare. Ma in questi mesi mi sono ri-

creduto. Con altre attività, all'interno della nostra realtà si sono creati una quarantina di posti di lavoro. Ora la cooperativa Kairos gestisce la mensa interna e insegna così il mestiere di cuoco ai detenuti. E non manca una falegnameria, mentre un gruppo di detenuti è impegnato nella trasposizione dal cartaceo al formato elettronico dei documenti. Infine, abbiamo varato spettacoli teatrali, percorsi didattici e stiamo progettando una panetteria».

Se vedete una scatola delle «terre alte di Huehuetenango», in un supermercato Coop, «comprate per cento arabica», non dimenticate da dove viene. Compratelo e bevete un buon caffè, pensando a Francesco e Moutija. E a quelli che verranno dopo di loro. ■ CA



Cooperativa Un momento della lavorazione del caffè

Sul sito Internet della cooperativa, www.pausacafe.org, si possono scoprire anche i nomi dei contadini che hanno raccolto il caffè. La mia tazzina è nata dal lavoro di Hugo, Juan, Jorge, José, Jaime...

5

PERFORMANCE ECONOMICA

Per quanto attiene al 3% del risultato economico da destinare ai Fondi mutualistici (10,21 € nel 2020), si precisa che il 50% dell'importo dovuto è stato versato a FondoSviluppo e il restante 50% a CoopFond, in quanto ente che effettua doppia adesione.

5.1 VALORE DELLA PRODUZIONE

Il valore della produzione, relativo agli anni di rendicontazione 2020, 2019 e 2018, ha subito un calo. In particolare nel 2020, a fronte delle restrizioni imposte dalle normative di gestione dell'emergenza sanitaria, il valore della produzione ha subito una riduzione del 31% rispetto all'anno precedente ed una del 46% rispetto al 2018.

Valore della produzione anno di
rendicontazione 2020/2021

Valore della produzione anno
di rendicontazione 2019/20

Valore della produzione anno
di rendicontazione 2018/19

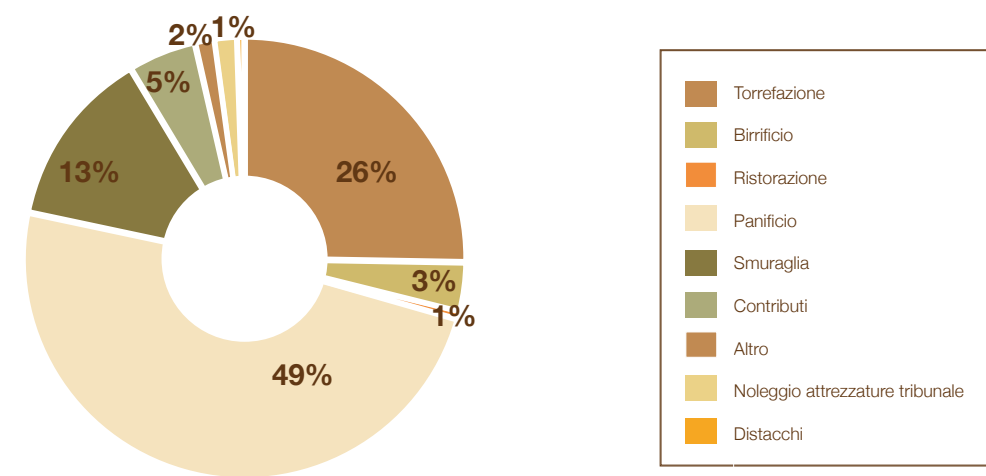
643.692 €

936.748 €

1.201.871 €

VALORE DELLA PRODUZIONE PER CENTRI DI COSTO

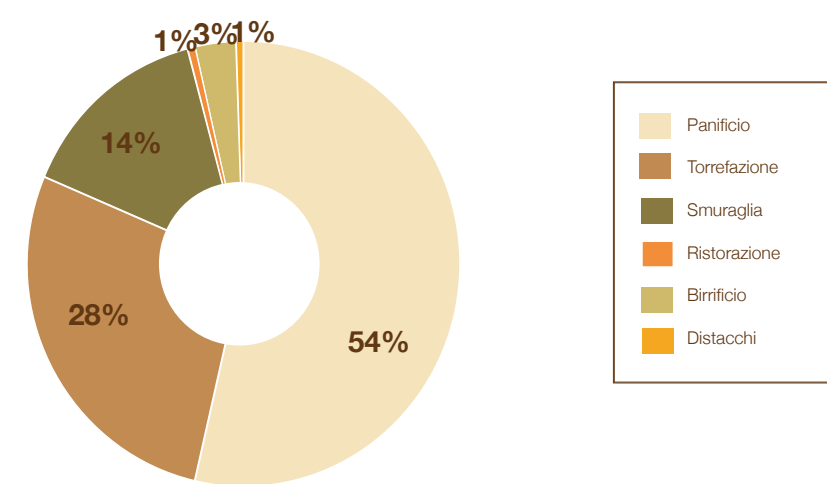
Le attività più rilevanti in termini di costi sostenuti dalla Cooperativa sono il Panificio e la Torrefazione, che insieme compongono più del 70% del valore totale della produzione per centri di costo. Significative sono anche le spese rientranti nella categoria Generale, che infatti rappresentano il 19% del totale.



Classificazione	Valore produzione per centri di costo	Valore della produzione
Torrefazione		€ 164.340
Birrificio		€ 22.327
Ristorazione		€ 4.500
Panificio		€ 314.593
L. Smuraglia		€ 83.589
Contributi		€ 32.815
Altro		€ 8.362
Noleggio attrezzature tribunale		€ 10.576
Distacchi		€ 2.590
Totale valore della produzione		€ 643.692

VALORE DELLA PRODUZIONE PER FONTI DI RICAVI

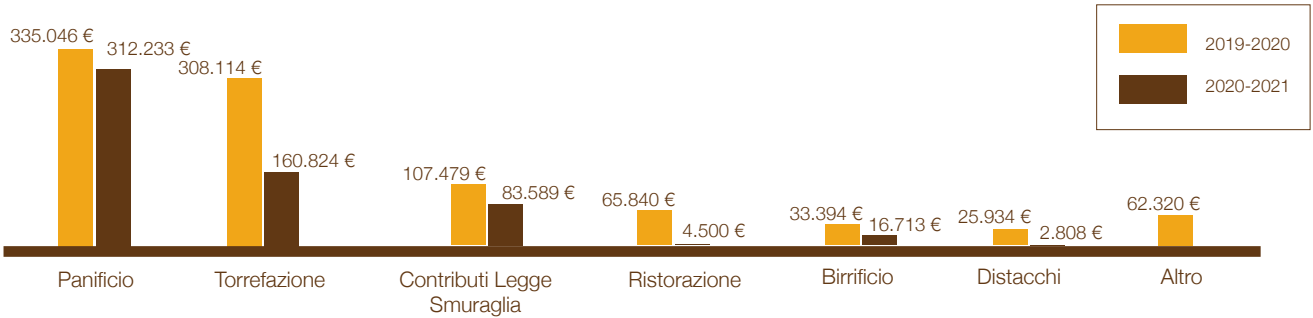
Le attività a maggior fatturato per la Cooperativa sono il Panificio e la Torrefazione, che insieme compongono oltre l'80% dei ricavi totali. Per il progetto sono significativi anche i contributi della legge Smuraglia¹⁰, che promuove l'attività lavorativa delle persone in limitazione della libertà personale.



Fonti di ricavi	Valore produzione	% Sul totale
Panificio	312.233,00 €	54%
Torrefazione	160.824,00 €	28%
Legge Smuraglia	83.589,00 €	14%
Ristorazione	4.500,00 €	1%
Birrificio	16.713,00 €	3%
Distacchi	2.808,00 €	1%
Totale	580.667,00 €	100%

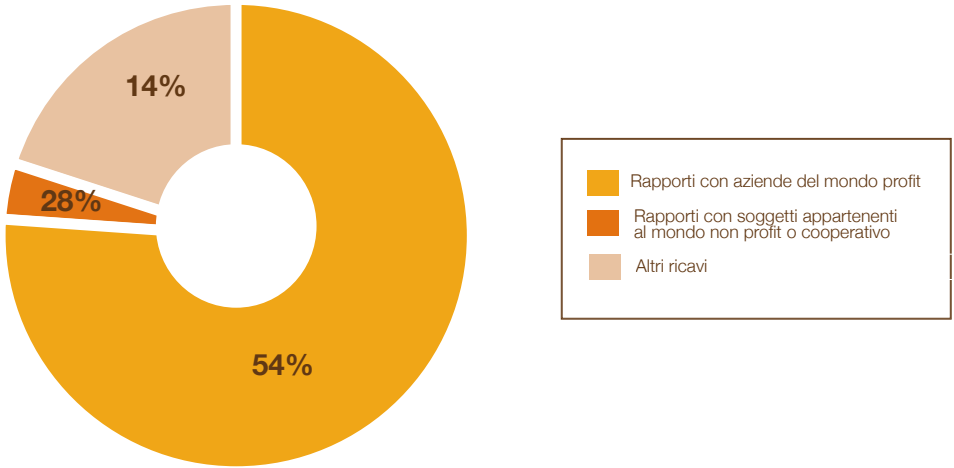
¹⁰ Legge 22 giugno 2000, n. 193. "Benefici contributivi per l'impiego intra moenia di persone detenute o internate. Istruzioni contabili. Variazioni al piano dei conti".

VALORE DELLA PRODUZIONE PER FONTI DI RICAVI (2019-2020, 2020- 2021)



VALORE DELLA PRODUZIONE PER UNITA' PRODUTTIVA

Considerando il valore della produzione per centri di derivazione dei ricavi, contano per il 76% i rapporti con aziende del mondo profit. In misura residuale invece impattano sui ricavi della Cooperativa i rapporti con soggetti appartenenti al mondo non profit o cooperativo (4%). Non vi sono redditi da rapporti con la Pubblica Amministrazione.



DERIVAZIONE DEI RICAVI	VALORE DELLA PRODUZIONE	% SUL TOTALE
Rapporti con aziende del mondo profit	490.968 €	76%
Rapporti con soggetti appartenenti al mondo non profit o cooperativo	24.591 €	4%
Altri ricavi	128.133 €	20%
Totale	643.692 €	

5.2 IL VALORE AGGIUNTO ●●●●●●●●●●

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO	ESERCIZI	
	2020	%
A) Valore della produzione	643.692,00 €	100%
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	515.149,00 €	
Altri ricavi e proventi e altri proventi straordinari	409,00 €	
Altri ricavi e proventi	44.545,00 €	
L. Smuraglia	83.589,00 €	
B) Costi intermedi della produzione	767.675,00 €	84%
Consumi di materie prime, sussidiarie, di consumo Costi di acquisto di merci	221.016,00 €	
Costi per servizi	132.494,00 €	
Costi per godimento di beni di terzi	22.962,00 €	
Accantonamenti per rischi	260.000,00 €	
Altri accantonamenti	10.800,00 €	
Oneri diversi di gestione	120.403,00 €	
VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO		
C) Componenti accessori e straordinari	- 49.903,00 €	-8%
Ricavi straordinari	675,00 €	
- Costi straordinari	- 50.578,00 €	
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO (VAGL) AL NETTO DEGLI ACCANTONAMENTI	96.914,00 €	20%
VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO (VAGL)	-74.080,00 €	-12%
D) Ammortamenti	33.151,00 €	5%
- Ammortamenti della gestione per gruppi omogenei di beni	- 33.151,00 €	
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO (VAGN) AL NETTO DEGLI ACCANTONAMENTI	130.065,00 €	20%
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	107.231,00 €	-17%

LA RIDISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

La tabella seguente esprime come la Cooperativa ha ridistribuito la ricchezza prodotta nel 2020, ai propri stakeholder. Come si evince dal grafico, la parte più rilevante del valore aggiunto è stato redistribuito ai soci lavoratori della Cooperativa.

PROSPETTO DI RIPARTO DEL VALORE AGGIUNTO	ESERCIZI	
	2020	%
A. Remunerazione del Personale	195.957,00 €	100%
Personale non dipendente	1.565,00 €	
Personale dipendente	- €	
a) remunerazioni dirette normodotati	96.396,00 €	
b) remunerazioni indirette normodotati	33.161,00 €	
TOTALE REMUNERAZIONI NORMODOTATI	129.557,00 €	
a1) remunerazioni dirette 381	63.240,00 €	
b1) remunerazioni indirette 381	1.595,00 €	
TOTALE REMUNERAZIONI 381	64.835,00 €	
c) quote di riparto del reddito	- €	
B. Remunerazione della Pubblica Amministrazione	- 100.786,00 €	-52%
Imposte dirette	4.586,00 €	
Imposte indirette	11.032,00 €	
- sovvenzioni in c/esercizio	-116.404,00 €	
C. Remunerazione del Capitale di Credito	46.322,00 €	24%
Oneri per capitali a breve termine	19.264,00 €	
Oneri per capitali a lungo termine	27.058,00 €	
E. Remunerazione dell'Azienda	36.151,00 €	19%
+/- Variazioni riserve	3.000,00 €	
(Ammortamenti)	33.151,00 €	
F. Liberalità	8.000,00 €	4%
G. Ambiente	8.997,00 €	5%
VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO	194.641,00 €	100%

Il **Valore Aggiunto** è un valore determinato dalla differenza tra il valore della produzione conseguito dalla Cooperativa e i suoi costi esterni. Consente di evidenziare, al di là del risultato economico conseguito, la ricchezza prodotta complessivamente dall'organizzazione, nonché presentare la sua distribuzione monetaria tra le categorie di stakeholder, consentendo quindi di valutare monetariamente l'effetto economico generato dalla Cooperativa.

6

IMPATTI GENERATI



La sostenibilità per Pausa Cafè, in tutte le sue accezioni – ambientale, sociale ed economica – rappresenta un valore e al tempo stesso una strategia di sviluppo.

Di seguito vengono illustrati i principali indicatori di performance di quanto generato dalle azioni della Cooperativa, in termini economici, sociali ed ambientali.

6.1 GLI IMPATTI ECONOMICI



1,06

Rapporto
investimenti su
donazioni

1,52

Rapporto salari
lordi detenuti ed
ex detenuti su
donazioni da
privati



1,44

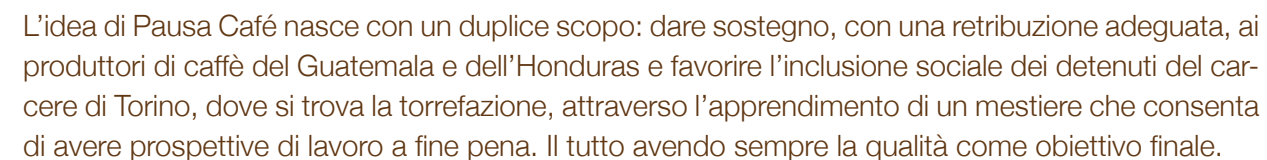
Ritorno
dell'investimento
(rapporto salari
detenuti e investimenti)



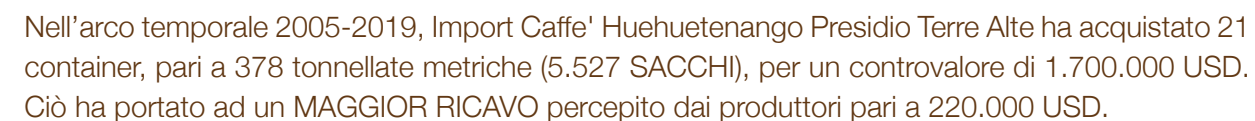
1,33

Rapporto tra
imposte e contributi
fiscali versati e sgravi
e contributi ricevuti



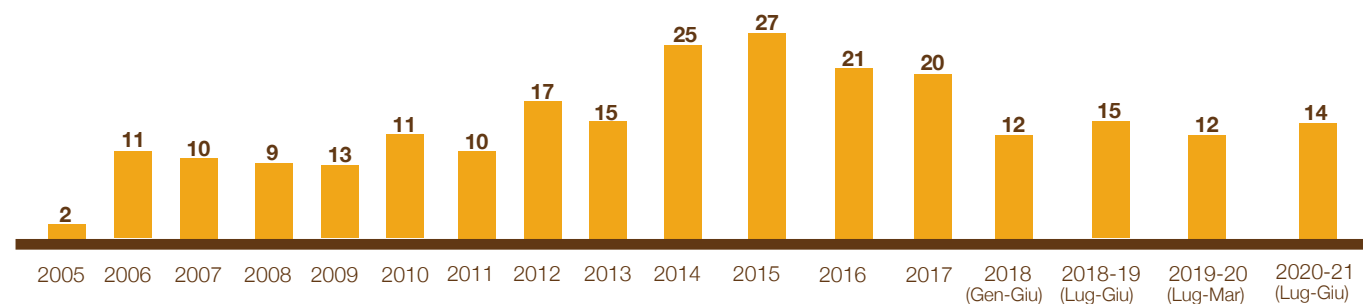


Grazie a Pausa Café hanno trovato una fonte di sussistenza 200 FAMIGLIE di produttori del dipartimento di HUEHUETNAGO in Guatemala. Fanno parte di queste famiglie 60 DONNE socie della Cooperativa ASASAPNE.



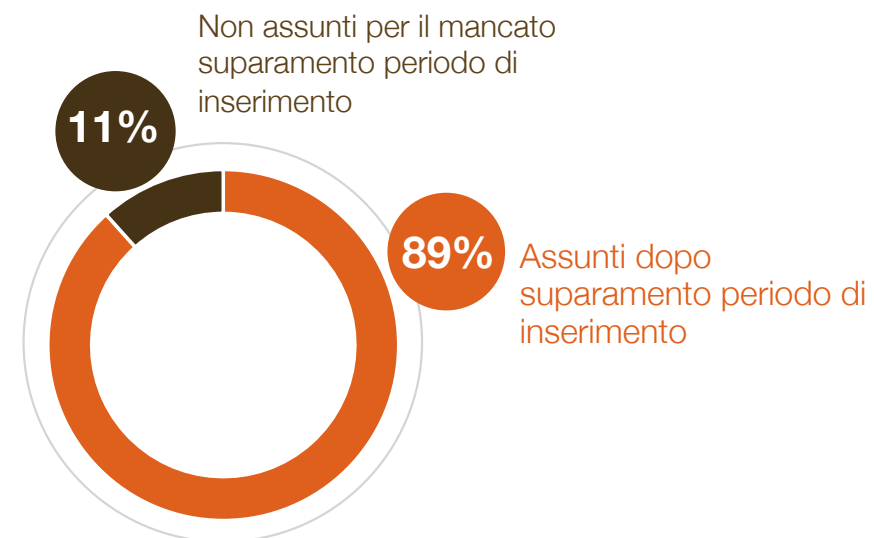
Dipendenti in limitazione della libertà personale.

Numero di dipendenti in limitazione della libertà personale, coinvolti in produzioni di beni/servizi della Cooperativa. A giugno 2021 i lavoratori vulnerabili coinvolti nel progetto Pausa Café erano 12.



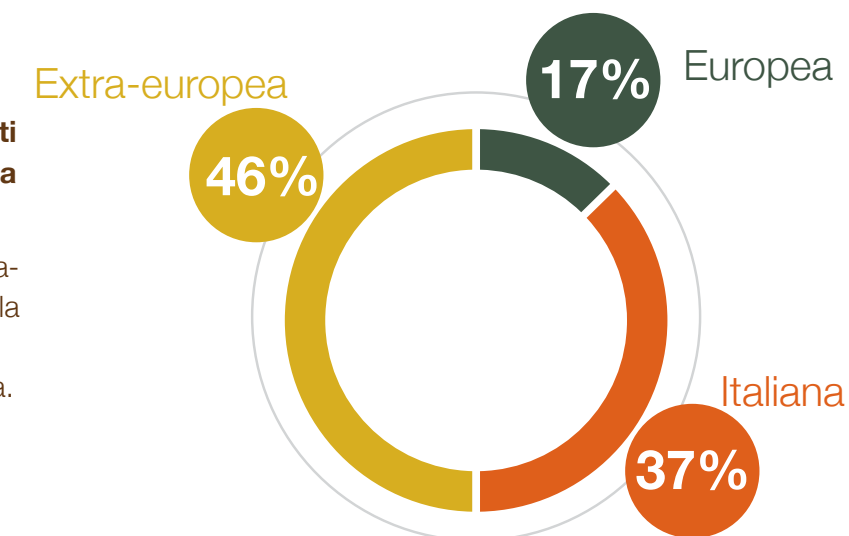
Detenuti coinvolti in produzioni di beni/servizi della Cooperativa che hanno superato il periodo di prova.

Nel periodo di attività della Cooperativa sono stati coinvolti 107 addetti in una condizione di restrizione della libertà. Di questi, 96 (vale a dire l'89%) hanno superato positivamente il periodo iniziale di inserimento di 3 mesi.



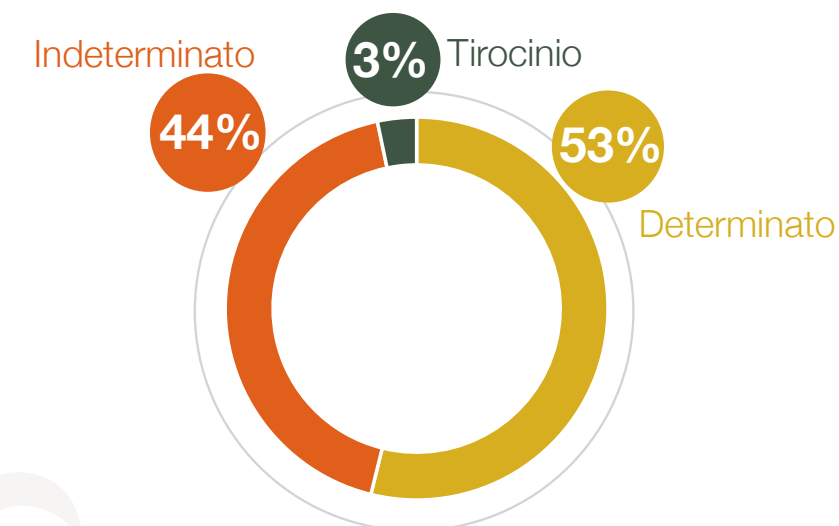
Nazionalità dei detenuti coinvolti in produzioni di beni/servizi della Cooperativa.

Di quei 96 addetti, il 46% è di nazionalità extra europea, il 37% ha la nazionalità italiana e il 17% appartiene ad una nazione europea.



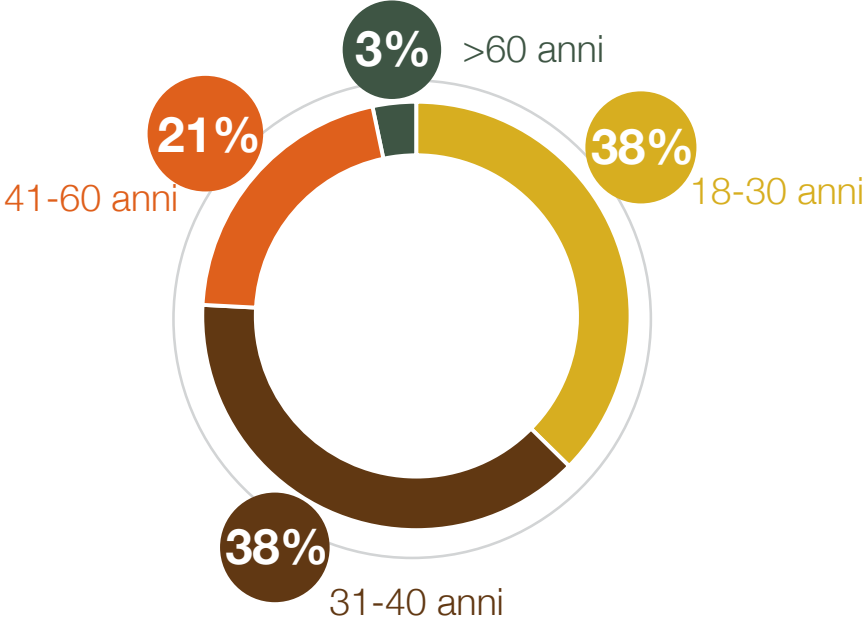
Tipologia di contratto.

Circa la metà dei detenuti viene assunta a tempo determinato. Il 44% ottiene un contratto di lavoro a tempo indeterminato e solo il 3% collabora nella Cooperativa nella forma di tirocinante.



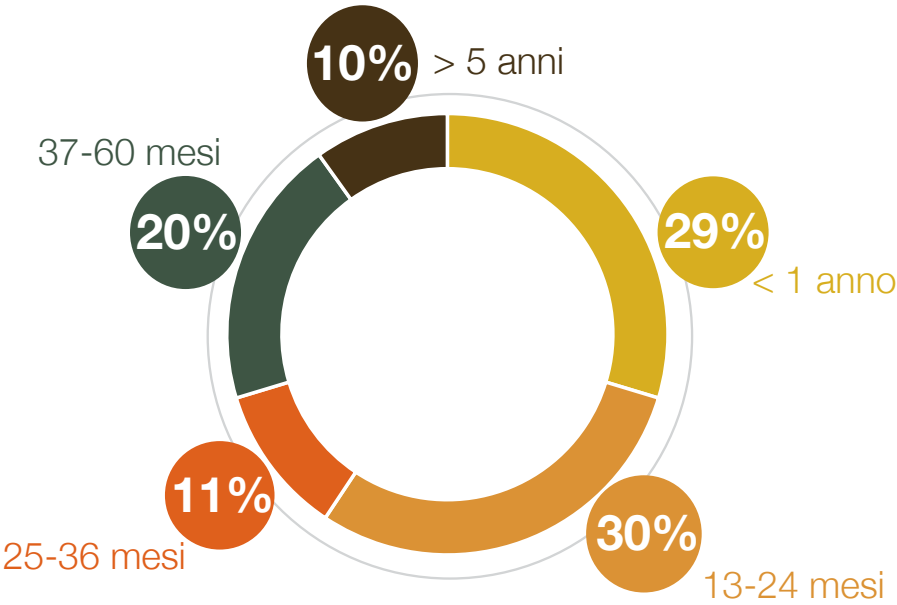
Età degli addetti detenuti al momento dell'assunzione.

Oltre i due terzi dei nuovi assunti aveva un'età inferiore ai 41 anni. In particolare, il 38% aveva un'età compresa tra i 18 e i 30 anni e ugualmente il 38% aveva un'età compresa tra i 31 e i 40 anni. Solo il 3% dei detenuti aveva un'età superiore ai 60 anni al momento dell'assunzione.

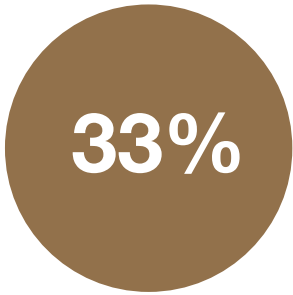


Durata del contratto.

La durata media di un contratto è di 2 anni. Il 10% degli occupati rimane nel progetto Pausa Café per più di 5 anni. Nel corso della sua attività la cooperativa Pausa Café ha generato circa 204 anni di lavoro.



Come è cambiata la loro vita?



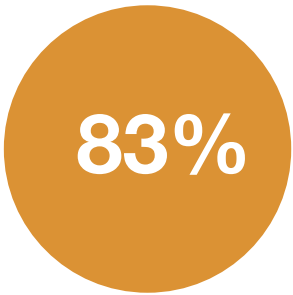
DETENUTI CHE HANNO PROSEGUITO CON PAUSA CAFE' A FINE PENA



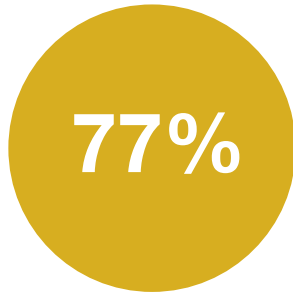
DETENUTI NON RECIDIVI



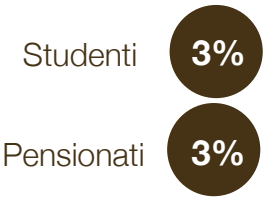
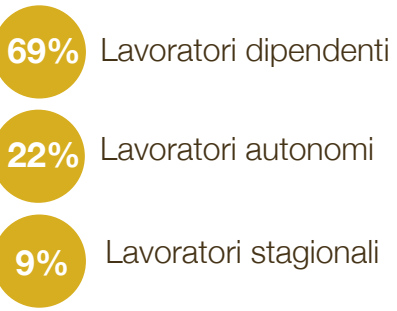
DETENUTI CONIUGATI/CONVIVENTI



DETENUTI CON FIGLI



DETENUTI CHE OGGI SONO OCCUPATI



Post detenzione

Intervista condotta su un campione pari al 30% degli ex detenuti.

6.3 IMPATTI AMBIENTALI



Compensazione Carbon Footprint.

Piantagione di caffè Bourbon a Finca Las Marías, Cruz Alta, La Campa, Lempira, Honduras.



Tonnellate di CO2 fissate: **386,51**
Numero di piante C. Arabica, Var. Bourbon, a dimora: **21.500**
Numero di alberi da legname piantanti: **53**
Numero di alberi tagliati in piantagione: **16**

Età Piantagione	Area	Piante di Caffè Tc/Ha	Alberi da Ombra Tc/Ha	Suolo Tc/Ha	Rifiuti Tc/Ha	Densità Carbonio Tc/Ha
0-3 Anni	5,25 Ha	0,26	39,00	34,00	0,38	73,64

PROGETTI IN AVVIO

**Honduras vivaio di Coffea
Arabica Varietà Bourbon.**

Realizzazione di un vivaio per
il recupero e la conservazione
di varietà tradizionali di caffè a
Cruz Alta - Lempira - Honduras.



7

OBIETTIVI
FUTURI

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

In ottica di intendere il Bilancio Sociale come strumento di monitoraggio e di miglioramento continuo, la Cooperativa si propone alcune azioni di miglioramento:

Obiettivi di miglioramento del processo di rendicontazione sociale

OBIETTIVI	RAGGIUNGIMENTO
Implementazione delle attività coinvolgimento degli stakeholder	Obiettivo a breve termine
Aumento del numero di stakeholder coinvolti	Obiettivo a breve termine
Ottimizzazione del processo di rendicontazione	Obiettivo a breve termine

Obiettivi di miglioramento strategici

OBIETTIVI	RAGGIUNGIMENTO	STATO DI AVANZAMENTO
Ampliamento dei canali di vendita e identificazione di nuovi processi di diffusione dei prodotti sul territorio	Obiettivo a breve termine	
Sostegno al processo di internazionalizzazione: apertura di canali commerciali con l'estero e riconoscimento di idoneità delle organizzazioni non cooperative	Obiettivo a breve termine	
Ampliamento della base sociale della Cooperativa e rafforzamento della patrimonializzazione, anche attraverso l'ingresso di fondi mutualistici	Obiettivo a medio termine	Modifica dello statuto in adeguamento alla normativa relativa agli enti del terzo settore, anche al fine di consentire l'ingresso di fondi di investimento e nuovi soci sovventori
Ampliamento dei canali di donazione	Obiettivo a medio termine	Redazione del codice etico avviata

Obiettivi a breve, medio, lungo termine per lo sviluppo sostenibile

OBIETTIVI	RAGGIUNGIMENTO	STATO DI AVANZAMENTO
Ridefinizione dell'impronta ecologica delle produzioni e dei servizi attualmente in essere, mirante al raggiungimento della carbon neutrality attraverso progetti di riforestazione che vadano a compensare le emissioni di CO2 rilasciate durante il processo produttivo, il trasporto e il confezionamento	Obiettivo a medio termine (2030)	Realizzazione di un vivaio di varietà tradizionali di caffè (Bourbon) in Centro America, a cura di un socio della Cooperativa
Rafforzamento della tracciabilità del prodotto, con l'obiettivo di avvicinare produttore e consumatore attraverso la trasparenza delle informazioni e la restituzione di soggettività ai produttori	Obiettivo a breve termine (2024)	Predisposizione di una missione ad hoc di in Centro America.
Realizzazione di un progetto di rete di "coffee bikes" per la commercializzazione del caffè di Huehuetenango e per l'inclusione sociale	Obiettivo a medio termine (2030)	Acquisto di un prototipo di coffee bike da attrezzare per la vendita di caffè in strada
Inclusione nel target di vulnerabilità della Cooperativa di ulteriori gruppi sociali (migranti) rispetto a quelli attualmente partecipanti	Obiettivo a breve termine (2024)	Attività di aiuto umanitario rivolte ai migranti presenti in Bosnia





GLOSSARIO



BILANCIO SOCIALE

Il bilancio sociale è un documento con il quale un'organizzazione (impresa, ente pubblico, associazione, ecc.) comunica periodicamente in modo volontario gli esiti della sua attività, non limitandosi ai soli aspetti finanziari e contabili.

CODICE ETICO

Il codice etico aziendale è un tipo di documento stilato ed adottato su base volontaria in un ambiente aziendale. Esso definisce un complesso di norme etiche e sociali al quale gli esponenti aziendali si devono attenere. Si rivela inoltre come una motivazione forte per il rispetto di regole di qualità, stimola azioni correttive al fine di migliorare i rapporti tra aziende. Il codice etico è documento integrante del Modello di organizzazione e gestione redatto ai sensi del Decreto legislativo n. 231/2001.

IMPRESA COOPERATIVA

L'impresa cooperativa è una società dedita alla produzione di beni e servizi dove lo scopo comune non è il profitto, ma quello mutualistico che consiste nel vantaggio che i soci conseguono grazie allo svolgimento della propria attività, invece che con i terzi, direttamente con la società.

MATRICE DI MATERIALITÀ

La materialità determina la rilevanza di una tematica per un'organizzazione e i suoi stakeholder. Una tematica materiale è un problema che influenzerà le decisioni, le azioni e le prestazioni di un'organizzazione o dei suoi stakeholder. Individuare i temi materiali permette così ad un'organizzazione di monitorare e rispondere prontamente a rischi e/o opportunità che si possono manifestare.

L'analisi di materialità si rivela quindi uno strumento utile a ottenere una visione di sintesi e definire un set di priorità d'intervento anche nell'ottica di una pianificazione delle attività di sostenibilità.

STAKEHOLDER

In economia, lo stakeholder (in inglese letteralmente “palo di sostegno”) o portatore di interesse è genericamente un soggetto (o un gruppo) influente nei confronti di una iniziativa economica, una società o un qualsiasi altro progetto.

STAKEHOLDER ENGAGEMENT

Processo con il quale un'organizzazione coinvolge nella formulazione delle proprie politiche o strategie aziendali tutti coloro che possono influire sul raggiungimento degli obiettivi dell'impresa, oppure che possono essere influenzati dal raggiungimento degli obiettivi dell'organizzazione.

VALORE AGGIUNTO

Il valore aggiunto costituisce la differenza fra la ricchezza prodotta e i consumi sostenuti per la sua distribuzione ai vari portatori d'interessi. A tutti gli effetti, è il punto di unione fra il Bilancio d'Esercizio e il Bilancio Sociale. Attraverso la costruzione di indicatori significativi, si fa in modo che i dati contabili esprimano anche la propria valenza sociale, in termini di valore aggiunto.

TABELLA CORRELAZIONE

Bilancio sociale 2020 redatto ai sensi ai sensi dell'art. 14 comma 1 d.lgs. 117/2017 e, con riferimento alle imprese sociali, dell'art. 9 comma 2 d.lgs. 112/2017.

LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEL BILANCIO SOCIALE DEGLI ENTI DEL TERZO SETTORE	Riferimenti Capitolo
1. METODOLOGIA ADOTTATA PER LA REDAZIONE DEL BILANCIO SOCIALE	
Eventuali standard di rendicontazione utilizzati, Cambiamenti significativi di perimetro o metodi di misurazione rispetto al precedente periodo di rendicontazione, Altre informazioni utili a comprendere il processo e la metodologia di rendicontazione.	Nota metodologica
2. INFORMAZIONI GENERALI SULL'ENTE	
Nome dell'ente Codice Fiscale Partita Iva Forma giuridica e qualificazione ai sensi del Codice del Terzo settore Indirizzo sede legale Altre sedi Aree territoriali di operatività Valori e finalità perseguite (missione dell'ente) Attività statutarie individuate facendo riferimento all'art. 5 del d.lgs. 117/2017 e/o all'art. 2 del d.lgs. 112/2017 (oggetto sociale); evidenziare se il perimetro delle attività statutarie sia più ampio di quelle effettivamente realizzate, circostanziando le attività effettivamente svolte; Altre attività svolte in maniera secondaria/strumentale; Collegamenti con altri enti del terzo settore (inserimento in reti, gruppi di imprese sociali...) Contesto di riferimento	Cap.1
3. STRUTTURA, GOVERNO E AMMINISTRAZIONE	
Consistenza e composizione della base sociale/associativa (se esistente) Sistema di governo e controllo, articolazione, responsabilità e composizione degli organi (indicando in ogni caso nominativi degli amministratori e degli altri soggetti che ricoprono cariche istituzionali, data di prima nomina, periodo per il quale rimangono in carica, nonché eventuali cariche o incarichi espressi di specifiche categorie di soci o associati); Quando rilevante rispetto alle previsioni statutarie, approfondimento sugli aspetti relativi alla democraticità interna e alla partecipazione degli associati alla vita dell'ente; Mappatura dei principali stakeholder (personale, soci, finanziatori, clienti/utenti, fornitori, pubblica amministrazione, collettività) e modalità del loro coinvolgimento. In particolare, le imprese sociali (ad eccezione delle imprese sociali costituite nella forma di società cooperativa a mutualità prevalente e agli enti religiosi civilmente riconosciuti di cui all'articolo 1, comma 3 del d. lgs. 112/2017 "Revisione della disciplina in materia di impresa sociale") sono tenute a dar conto delle forme e modalità di coinvolgimento di lavoratori, utenti e altri soggetti direttamente interessati alle attività dell'impresa sociale realizzate ai sensi dell'art. 11 del d. lgs. 112/2017;	Cap.1

4. PERSONE CHE OPERANO PER L'ENTE

Tipologie, consistenza e composizione del personale che ha effettivamente operato per l'ente (con esclusione quindi dei lavoratori distaccati presso altri enti, cd. "distaccati out") con una retribuzione (a carico dell'ente o di altri soggetti) o a titolo volontario comprendendo e distinguendo tutte le diverse componenti;
Attività di formazione e valorizzazione realizzate
Contratto di lavoro applicato ai dipendenti
Natura delle attività svolte dai volontari
Struttura dei compensi, delle retribuzioni, delle indennità di carica e modalità e importi dei rimborsi ai volontari: emolumenti, compensi o corrispettivi a qualsiasi titolo attribuiti ai componenti degli organi di amministrazione e controllo, ai dirigenti nonché agli associati; rapporto tra retribuzione annua lorda massima e minima dei lavoratori dipendenti dell'ente; in caso di utilizzo della possibilità di effettuare rimborsi ai volontari a fronte di autocertificazione, modalità di regolamentazione, importo dei rimborsi complessivi annuali e numero di volontari che ne hanno usufruito.

Cap.3
Cap.6

5. OBIETTIVI E ATTIVITÀ

Informazioni qualitative e quantitative sulle azioni realizzate nelle diverse aree di attività, sui beneficiari diretti e indiretti, sugli output risultanti dalle attività poste in essere e, per quanto possibile, sugli effetti di conseguenza prodotti sui principali portatori di interessi. Se pertinenti possono essere inserite informazioni relative al possesso di certificazioni di qualità. Le attività devono essere esposte evidenziando la coerenza con le finalità dell'ente, il livello di raggiungimento degli obiettivi di gestione individuati, gli eventuali fattori risultati rilevanti per il raggiungimento (o il mancato raggiungimento degli obiettivi programmati).
Elementi/fattori che possono compromettere il raggiungimento dei fini istituzionali e procedure poste in essere per prevenire tali situazioni.

Cap.1
Cap.22
Cap.4
Cap.6

6. SITUAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA

provenienza delle risorse economiche con separata indicazione dei contributi pubblici e privati;
specifiche informazioni sulle attività di raccolta fondi; finalità generali e specifiche delle raccolte effettuate nel periodo di riferimento, strumenti utilizzati per fornire informazioni al pubblico sulle risorse raccolte e sulla destinazione delle stesse;
segnalazioni da parte degli amministratori di eventuali criticità emerse nella gestione ed evidenziazione delle azioni messe in campo per la mitigazione degli effetti negativi

Cap.5

7. ALTRE INFORMAZIONI

Indicazioni su contenziosi/controversie in corso che sono rilevanti ai fini della rendicontazione sociale
Informazioni di tipo ambientale, se rilevanti con riferimento alle attività dell'ente¹²: tipologie di impatto ambientale connesse alle attività svolte; politiche e modalità di gestione di tali impatti; indicatori di impatto ambientale (consumi di energia e materie prime, produzione di rifiuti ecc.) e variazione dei valori assunti dagli stessi; nel caso delle imprese sociali che operano nei settori sanitario, agricolo, ecc. in considerazione del maggior livello di rischi ambientali connessi, potrebbe essere opportuno enucleare un punto specifico ("Informazioni ambientali") prima delle "altre informazioni", per trattare l'argomento con un maggior livello di approfondimento;

Altre informazioni di natura non finanziaria, inerenti gli aspetti di natura sociale, la parità di genere, il rispetto dei diritti umani, la lotta contro la corruzione ecc.

Informazioni sulle riunioni degli organi deputati alla gestione e all'approvazione del bilancio, numero dei partecipanti, principali questioni trattate e decisioni adottate nel corso delle riunioni.

Cap.6
Cap.7





Pausa Café s.c.s.

Corso Francia 15, 10138 - Torino

info@pausacafe.org

www.pausacafe.org