

Allegato 2a Relazioni tecniche sintetiche

## Scheda intervento

1	Codice intervento e Titolo	COD. 2.2 HOME RESTAURANT
2	Costo e copertura finanziaria	€ 231.280.00 PO FSE 2014/2020 all'Asse I Occupabilità, Obiettivo Specifico 3 "Aumentare l'occupazione femminile" (R.A. 8.2)
3	Oggetto dell'intervento	Sostegno all' occupabilità femminile attraverso la diffusione di strumenti di politica attiva del lavoro e di conciliazione tra tempi di vita e di lavoro. Il progetto prevede l'assegnazione di un contributo pubblico sottoforma di voucher per il rimborso totale o parziale delle spese di iscrizione a un corso di formazione professionale personalizzata, al fine di accrescere le competenze professionali e facilitare conseguentemente l'accesso ad un reddito familiare integrativo attraverso le attività di <i>social eating</i>
4	CUP	
5	Localizzazione intervento	Tutti i Comuni dell'area pilota Cilento Interno
6	Coerenza programmatica e contestualizzazione dell'intervento	La Strategia del Cilento interno mira al contrasto allo spopolamento anche attraverso la rivitalizzazione dei suoi borghi mediante la promozione di forme turismo esperienziale e lento in cui sono fondamentali esperienze multisensoriali e le interazioni con la comunità ospitante, l'offerta di prodotti e servizi non standardizzati e in grado di esaltare la specificità dei luoghi e un approccio sostenibile delle attività. In questa direzione si colloca l'incentivo di iniziative di innovazione sociale quali il social eating con gli <i>home restaurant</i> , che, da un lato, offrono l'opportunità ai visitatori di confrontarsi con la cultura culinaria della DM, dall'altro sono un sostegno al reddito per chi è in difficoltà con il lavoro. All'intervento di formazione è connesso l'intervento della SCHEDA PROGETTO 5.2, che eroga incentivi anche per la creazione d'impresa nella piccola ristorazione, in cui le donne che parteciperanno ai percorsi formativi saranno tipologia di beneficiario prioritaria. L'idea di affiancare formazione e microfinanza consentirà di fornire elementi concreti per la creazione d'impresa nei campi del social eating e degli <i>home restaurant</i> Obiettivi prioritari del progetto sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Generare un'occasione virtuosa di integrazione del reddito familiare, soprattutto delle donne, che per tradizione antica e vocazione sono testimoni di cultura materiale del territorio;</li> <li>▪ Riprendere ed adeguare al presente forme di ospitalità andate in disuso, contribuendo a definire un modello di turismo inedito e di grande capacità attrattiva perché diretto a soddisfare il desiderio di una natura rispettata, di una storia considerata elemento necessario per abitare il presente e di</li> </ul>

		<p>uno stile di vita orientato prioritariamente alla salvaguardia dell'ambiente;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trasformare le singole unità produttive (HR) in vere e proprie "ambasciate" di uno stile di vita, messe in rete da un progetto condiviso e integrato;</li> <li>▪ Contribuire ad incentivare un turismo di qualità capace di trasformare in viaggiatore attento e curioso quelli e quelle che hanno come meta il Cilento interno.</li> <li>▪ Contribuire a contrastare le differenti forme di spopolamento che affliggono vaste aree del Cilento interno;</li> <li>▪ Conservare, inventare e riprodurre abitudini agricole che, partendo dall'autoconsumo e dal consumo di comunità, siano salutari per i cicli naturali. Con alcune azioni esemplari (da moltiplicare) che potrebbero potenziare il progetto delle Home Restaurant e dare luogo a un ulteriore circolo virtuoso.</li> </ul>
7	<p><b>Descrizione dell'intervento (sintesi della relazione tecnica)</b></p>	<p>Gli <i>home restaurant</i> sono attività di ristorazione saltuarie che si svolgono nelle proprie abitazioni di residenza, dove i pasti vengono preparati, somministrati e consumati sul posto dal pubblico, su prenotazione.</p> <p>Sono forme di convivialità sociale e rappresentano un modo originale per offrire piatti della cucina tipica regionale, utilizzare le migliori produzioni agroalimentari locali, in una dimensione casalinga molto gradita dai quei turisti che sono sempre più alla ricerca di esperienze che si addentrano nel vissuto del luogo.</p> <p>Negli home restaurant si può infatti mangiare come se si fosse a casa propria, in famiglia, si apprezzano i prodotti del luogo e ci si arricchisce di informazioni utili alla visita in corso.</p> <p>L'intervento prevede l'assegnazione di un contributo pubblico sottoforma di <b>voucher</b> per il rimborso totale o parziale delle spese di iscrizione a un corso di formazione professionale personalizzata, al fine di accrescere le competenze professionali e facilitare conseguentemente l'accesso al mondo del lavoro.</p> <p>Si intende, infatti, promuovere, attraverso la partecipazione ad attività formative, lo sviluppo di competenze finalizzate a sostenere il re-impiego e l'integrazione lavorativa di <b>n. 50 donne</b> residenti o domiciliate nel territorio del Cilento Interno iscritte ai Centri per l'Impiego della Provincia di Salerno come inoccupate o disoccupate.</p> <p>I corsi saranno inerenti le seguenti aree e settori professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Commercio e ristorazione</li> <li>▪ Processi aziendali</li> <li>▪ Soft skill per l'autoimpiego</li> </ul> <p>E' prevista inoltre l'attivazione di misure di animazione territoriale finalizzate a diffondere la conoscenza dell'iniziativa e agevolare la partecipazione delle donne (sportello territoriale itinerante: in una prima fase per l'identificazione dei soggetti interessati alla costituzione di una rete di Home Restaurant e, in una seconda fase, per diffondere e promuovere la rete degli home restaurant del Cilento)</p>

		Il corso prevede una durata di circa <b>144 ore</b> .
8	<b>Risultati attesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Favorire la creazione e il rafforzamento di reti formali e informali di donne cilentane nell'ambito della filiera socio. economica locale</li> <li>▪ Nascita e consolidamento delle micro, piccole e medie imprese femminili</li> <li>▪ diffusione dei valori della Dieta Mediterranea attraverso forme di turismo esperienziale</li> </ul>
9	<b>Indicatori di realizzazione e risultato</b>	<b>Realizzazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ n. di destinatarie donne</li> <li>▪ n. business plan redatti</li> </ul> <b>Risultato:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ incremento del tasso di imprenditorialità femminile</li> </ul>
10	<b>Modalità previste per l'attivazione del cantiere</b>	Procedura ad evidenza pubblica ai sensi del vigente Codice dei Contratti
11	<b>Progettazione necessaria per l'avvio dell'affidamento</b>	Livello unico di progettazione
12	<b>Progettazione attualmente disponibile</b>	Scheda progetto
13	<b>Soggetto attuatore</b>	REGIONE CAMPANIA
14	<b>Responsabile dell'Attuazione/RUP</b>	DG Politiche sociali

#### Tipologie di spesa

Voci di spesa	Descrizione	Valuta
Costi del personale		
Spese notarili		
Spese tecniche	<b>Direzione e coordinamento</b>	<b>€ 20.000.00</b>
Opere civili		
Opere di riqualificazione ambientale		
Imprevisti		
Oneri per la sicurezza		
Acquisto terreni		
Acquisto beni/forniture		
Acquisizione servizi	<b>Servizi formativi</b>	<b>€ 206.280.00</b>
Spese pubblicità		<b>€ 5.000.00</b>

#### Cronoprogramma delle attività

Fasi	Data inizio prevista	Data fine prevista
Fattibilità tecnica ed economica/Livello unico di progettazione	<b>Febbraio 2020</b>	<b>Aprile 2020</b>
Progettazione definitiva		

Progettazione esecutiva		
Pubblicazione bando / Affidamento lavori/ servizi	Aprile 2020	Giugno 2020
Esecuzione	Settembre 2020	Settembre 2021
Collaudo/funzionalità		

**Cronoprogramma finanziario**

Trimestre	Anno	Costo
II trimestre	2020	€ 15.000.00
IV trimestre	2020	€ 85.512.00
II trimestre	2021	€ 85.512.00
VI trimestre	2021	€ 41.256, 00
I trimestre		
Costo totale		€ 231.280.00