FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

BILANCIO SOCIALE 2014

Vorrei offrire quello che so fare meglio:
ristorare le persone e dar loro
un momento di conforto.

INDICE

lettera del Presidente	3
nota metodologica	4
la Fondazione	5
la nostra visione	6
la nostra missione	7
il bisogno	8
l'organizzazione	10
gli stakeholder	11
il Ristorante Ruben	13
la rete	15
i commensali	17
i volontari	22
il conto economico	24
valutazioni e prospettive	29

LETTERA DEL PRESIDENTE

La Fondazione è per me un modo per ringraziare il buon Dio del tanto che ho avuto dalla vita. E ho voluto farlo partendo da quello che so fare meglio: ossia ristorare le persone, dar loro un momento di nutrimento e di conforto: due cose che, in questo tempo, mi sembrano particolarmente preziose.

La mia famiglia ha voluto che questa Fondazione portasse il mio nome. E io la ringrazio.

Anch'io ho voluto dedicare il primo frutto della Fondazione, il Ristorante, a una persona che, nella mia infanzia e nella mia gioventù, ha avuto per me una grande importanza: Ruben.

Ruben ha lavorato per tre generazioni della mia famiglia: i miei nonni, i miei genitori, per me e mio fratello. I miei erano ortolani, abitavamo in una cascina alle porte di Milano e Ruben viveva con noi.
La sua casa era un angolo della stalla.
Quando, negli anni Sessanta, ci hanno tolto i terreni che avevamo in affitto e hanno abbattuto la nostra cascina, siamo stati costretti a trasferirci in città e Ruben si è ritrovato solo, in una baracca di fortuna.
Io, che allora avevo vent'anni e non avevo possibilità economiche, mi ero riproposto di aiutarlo, ma purtroppo non ho fatto in tempo: un giorno d'inverno, infatti, sul giornale è comparsa la notizia che Ruben era morto di freddo nella sua baracca.
Ho sempre conservato nel mio cuore il ricordo di quell'uomo buono, gran lavoratore che non è riuscito ad affrontare un cambiamento forte, duro, che la realtà di quel periodo gli aveva imposto.

Ruben non sono riuscito ad aiutarlo. Oggi vorrei, però, aiutare qualcuno dei tanti Ruben che, per una ragione o per l'altra, vivono il loro momento di difficoltà e di disagio.

Questo primo Bilancio Sociale vuole comunicare a tutti voi ciò che, in questi primi mesi di attività, siamo riusciti a fare.

Buona lettura.

il Presidente della Fondazione
Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio Sociale è lo strumento con il quale intendiamo rendere conto del nostro operato ai portatori d'interesse, rendendo trasparenti e comprensibili all'interno e all'esterno i progetti, le attività e i risultati raggiunti.

La redazione di questo Bilancio non si esaurisce nella pubblicazione di un documento, ma è il momento culminante di un processo di rendicontazione sociale che ha coinvolto noi tutti.

Vogliamo raccontare l'identità della nostra Fondazione, in termini di missione e valori di riferimento, individuare e coinvolgere gli stakeholder, definire i parametri che misurano l'utilità delle attività svolte e i risultati ottenuti. Abbiamo cercato di offrire dati e informazioni il quanto più possibile verificabili ed oggettivi, nella convinzione che questo sia uno strumento fondamentale di comunicazione.

L'obiettivo che ci siamo posti è quello di comunicare il ruolo e il valore svolto dalle nostre attività nella comunità di riferimento; di confrontare quanto realizzato con le esigenze sociali preesistenti, fornendo informazioni sul raggiungimento degli obiettivi sociali prefissati; di dimostrare come il fine dell'organizzazione sia quello di fornire un valore aggiunto per la comunità; di rendicontare quanto le azioni sociali della Fondazione abbiano delle ricadute in termini di utilità, legittimazione ed efficienza.

In questa prima edizione del Bilancio Sociale la Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ha scelto di rendicontare, oltre all'attività del 2014 (relativa ai soli mesi di Novembre e Dicembre), i primi due mesi del 2015, per offrire ai lettori una base informativa maggiormente significativa e che consentisse, davvero, una prima rendicontazione effettiva dei progetti e delle attività.

Il Bilancio Sociale è stato redatto seguendo le linee guida del Gruppo di studio per il Bilancio Sociale **GBS**, i "contenuti" dello standard **GRI** (Global Reporting Initiative) relativamente alle performance e sulle indicazioni di processo standard **AA1000** (Account Ability1000).

LA FONDAZIONE

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS nasce nel dicembre 2013 per volontà del Cavaliere del Lavoro Ernesto Pellegrini e della sua famiglia, sulla base di un desiderio personale e di una forte motivazione etica e sociale.

Per la Famiglia Pellegrini, la Fondazione è un modo concreto di mettere a disposizione le sue competenze e risorse per aiutare le tante persone che si trovano in condizione di temporanea difficoltà economica e sociale e favorire così lo sviluppo di nuove idee e nuove risposte a bisogni che cambiano e divengono più complessi.

Pensiamo che la Fondazione possa e debba operare in un orizzonte di ampio respiro, a partire dal territorio in cui nasce e da cui trae stimolo ed energia; crediamo che il progresso si misuri dalla capacità di contribuire alla crescita e al benessere della collettività e della comunità locale in cui ognuno di noi vive e opera; siamo convinti che sia possibile costruire un mondo nel quale i bisogni dei singoli siano anche responsabilità di ciascuno.

Desideriamo, infine, che la Fondazione si integri con le altre realtà di assistenza e aiuto sociale e sia una parte essenziale di un arcipelago virtuoso in cui ognuno, con la sua specificità, dà il suo contributo alla realizzazione di una serie di progetti sociali.

LA NOSTRA VISIONE

Crediamo che il benessere, la felicità delle persone e delle comunità, debba essere una responsabilità collettiva e condivisa; ognuno di noi ha il dovere, secondo le proprie possibilità, di contribuire ad uno sviluppo solidale e armonico della collettività e degli uomini e delle donne che la compongono.

La famiglia Pellegrini ha scelto di provare a coniugare il patrimonio di esperienza e conoscenza acquisito negli anni, con il desiderio di creare qualcosa di significativo per la città di Milano. L'obiettivo è quello che la Fondazione e il Ristorante Ruben riescano a raccogliere, a fare incontrare, bisogni ed energie, difficoltà personali e soluzioni condivise, competenze e voglia di progettare e realizzare nuove forme di solidarietà partecipata.

L'essere umano, le sue esigenze, i suoi desideri, i suoi sogni, dovrebbero essere al centro di ogni riflessione storica, economica, morale, religiosa.
Ma la riflessione non è nulla se non dà vita a un'azione, ad un insieme di pratiche e di realizzazioni che si trasformino oggi in concreti mutamenti, in realizzazioni visibili, nella forza di un abbraccio, nella sicurezza di un tetto, nel calore dell'ascolto.
E siccome tutto questo deve partire da un luogo vero, da persone vere, da esigenze e richieste tangibili, abbiamo pensato di dare concretezza alla Fondazione proprio dalla città in cui l'azienda Pellegrini è nata, Milano, creando una rete che su Milano e dintorni estende il suo raggio d'azione.
Operare su questo territorio è un dato di concretezza e un punto di partenza.
Ma è anche un riconoscimento a ciò che Milano è stato, e continua a essere, nella storia del nostro Paese: un grande centro di accoglienza, di lavoro, di speranza e di felicità concreta.

Oggi la società è chiamata a sostenere le persone e le famiglie così duramente colpite da una crisi che non risparmia neppure coloro che, fino a poco tempo fa ne erano immuni. E noi vogliamo fare la nostra parte, insieme a tutte le altre realtà di assistenza e solidarietà.
Partendo dall'oggi, dalla terra in cui viviamo, ma pensando sempre all'Uomo nella sua integrità.

LA NOSTRA MISSIONE

La nostra missione ci impegna, quotidianamente, nel dare un aiuto concreto a chi si trova in una situazione di temporanea difficoltà economica e sociale.
Questo impegno si realizza in tre fasi:
Accogliere chi si trova in un momento di difficoltà, di disagio e di fragilità, per rispondere alle sue esigenze immediate salvaguardando la sua dignità e la sua personalità.
Sostenere la ripresa di queste persone con l'ascolto, la disponibilità e accompagnandole nella gestione e nel superamento dell'emergenza.
Promuovere il loro ritorno a pieno titolo nella società, favorendone il reinserimento nella struttura sociale a cui sentono di appartenere e che costituisce la loro identità.

La missione della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS si concretizza, come prima azione, nel **Ristorante Ruben**, un luogo nel quale fornire alle persone che a noi si rivolgono, insieme ad un pasto sano e di qualità, un momento di accoglienza e conforto, indispensabili per costruire, insieme ai nostri commensali, occasioni e progetti di ripartenza.

I destinatari del nostro impegno sono persone che, pur animate dalla volontà di uscire dalla momentanea difficoltà in cui si trovano, hanno bisogno di un aiuto, di una mano. Tra queste persone può esserci:
- chi si è trovato improvvisamente fuori dal mondo produttivo perché ha perso il lavoro
- chi, a seguito di una separazione o di un divorzio, ha perso la casa e si trova a dover pagare gli alimenti o l'assegno per il mantenimento della prole senza poter più provvedere al proprio sostentamento
- chi lavora, ma non riesce comunque a portare avanti la famiglia: persone che hanno lavori saltuari o dispongono di un reddito al limite della sussistenza e hanno famiglie numerose o genitori a carico
- ex detenuti che cercano di reinserirsi nella società
- emigranti in cerca di lavoro
- rifugiati in fuga da guerre o persecuzioni in attesa del riconoscimento del loro status
- parenti al seguito di malati ricoverati negli ospedali milanesi ma privi di mezzi economici sufficienti a provvedere alle necessità della trasferta.

Il cibo, come sostegno indispensabile alla vita, è da sempre un bisogno primario dell'uomo. Ma l'uomo è molto più di un insieme di bisogni primari; è un essere sociale ed è a questa dimensione del cibo che vogliamo far riferimento, com'è nella nostra tradizione: ossia offrire ristoro oltre il sostentamento. Per noi, quindi, il pasto è soprattutto un momento da condividere e dal quale partire per ricostruire un percorso di autonomia e dignità.

Con il Ristorante Ruben abbiamo voluto unire con un filo tangibile l'idea cristiana dell'amore per il prossimo nella sua integrità di persona, la possibilità di offrire nutrimento al corpo e ristoro all'anima, l'esigenza laica di contribuire attivamente alla protezione e al rafforzamento di una rete sociale che i tempi odierni hanno pesantemente intaccato e il desiderio di restituire alla nostra comunità, in termini di aiuto e strutture, qualcosa del tanto che, in questi anni, ha dato e continua a dare a tutti noi.

IL BISOGNO

Indagare e, ancora di più, intervenire sul tema delle nuove povertà, presenta alcune difficoltà che sono connaturate all'essenza stessa del problema, alla sua natura.
Da un lato le nuove fragilità economiche e sociali, prodotto della crisi degli ultimi anni, hanno investito singoli e famiglie che, tradizionalmente, ne erano immuni; dall'altro lato l'eterogeneità di questi bisogni è difficilmente rinchiudibile in categorizzazioni e schemi che rischiano di "ridurre" il problema non favorendone la comprensione.

Tutto ciò produce una difficoltà sia in chi è chiamato o si candida ad occuparsi di tali bisogni, privandolo delle letture abituali dei fenomeni del disagio sociale, sia in chi è portatore di tali bisogni, poco avvezzo a chiedere aiuto e ad avere una rappresentazione di sé come "povero".

Incrociare il tema delle nuove povertà ha voluto dire, per la Fondazione, interrogare questi bisogni e interrogarsi sulle modalità operative con le quali tentare di fornire risposte efficaci.
Abbiamo capito, fin da subito, che chi a noi si rivolge per la cena non è portatore del semplice bisogno primario di cibo, ma di un bisogno molto più complesso; c'è il bisogno di veder riconosciuta la propria dignità di persona e di non veder esaurita la propria essenza nel semplice bisogno di cui si è portatori (i nostri commensali sono persone in condizione di fragilità e non poveri, in quanto la povertà è una condizione dell'essere umano non ciò che ne definisce la natura).

Si ha bisogno di relazioni e socialità, si ha bisogno di ascolto, si cerca un supporto per uscire dalla propria condizione di precarietà.

I nostri commensali sono portatori di una fragilità che noi stessi abbiamo definito economica e sociale. Sicuramente il tema della precarietà economica e lavorativa è prioritario, ma questa domanda fatica a venire alla luce, a prendere forma e concretezza, sommersa com'è da un disagio che è multifattoriale. Ci sono storie familiari tragiche e complesse, che hanno segnato pesantemente le persone, ci sono sofferenze e disabilità fisiche e psichiche, ci sono povertà culturali e di strumenti, c'è uno scoramento, quando non una vera e propria depressione, per anni di domande a servizi pubblici e privati che non hanno ricevuto risposta.

Con il termine "nuove povertà" ci si riferisce non solo ad una fragilità economica oggettivamente misurabile, ma ad un senso di insicurezza, di instabilità, una zona grigia sempre più ampia, dove povertà è anche fragilità di relazioni, precarietà lavorativa, insicurezza sociale, malattia.

Condizioni che producono di fatto un'esclusione sociale meno visibile, ma che ha ripercussioni molto importanti sulle storie individuali e familiari. Oggi il concetto di povertà lascia il passo al concetto di "esclusione sociale", intesa come condizione di deprivazione, che si manifesta attraverso uno svantaggio generalizzato dovuto all'inadeguatezza delle risorse e ad un limitato accesso a diverse importanti dimensioni delle attività umane quali educazione, lavoro, famiglia, reti informali, consumo di beni e servizi, comunità di riferimento e istituzioni pubbliche, tempo libero e svago.

I commensali di Ruben rientrano in questa tipologia di disagio. Ruben, oltre a fornire una risposta immediata e concreta al bisogno delle persone, sta facendo emergere, rendendolo visibile, un bisogno fino ad ora "nascosto" dal punto di vista sociale, in quanto difficoltoso da intercettare attraverso i servizi classici di supporto alle povertà: le tradizionali mense dei poveri, la distribuzione dei pacchi alimentari, i servizi ad accesso diretto rivolti alla grave emarginazione.

Ad oggi abbiamo ricevuto più di 1.000 segnalazioni da parte della nostra rete di enti invianti; le tessere emesse sono più di 800. Una crescita lenta ma costante, espressione evidente di quanto questo sia un bisogno reale, che necessitava di nuove forme di risposta. La quasi totalità dei nostri commensali si trova in una condizione di fragilità che, pur essendo recente o temporanea, si accompagna alla presenza di scarse risorse e competenze, oltre che ad uno stato emotivo caratterizzato da sentimenti di impotenza e disillusione nei confronti del possibile "riscatto".

Queste storie mostrano una tipologia di bisogno che ha nella "perdita" del lavoro e quindi nell'assenza di un reddito la sua manifestazione più evidente, ma che celano un disagio più profondo e complesso, spesso esito di storie di fragilità che hanno in breve tempo generato un circolo vizioso di decadimento psichico e sociale. Per questi motivi il Ristorante è per noi il luogo che può generare sia la possibilità di una risposta ad un disagio multidimensionale sia la rilettura delle categorie culturali generate dal "sentire comune" sulla povertà, per ipotizzare risposte "nuove", non solo dal punto di vista operativo ma anche dal punto di vista sociale e culturale.

L'utenza di Ruben si caratterizza da un lato per omogeneità del bisogno, in quanto le persone che accedono al Ristorante vivono uno stato di disoccupazione o di precarietà lavorativa, dall'altro per un'eterogeneità delle condizioni di partenza, essendo persone con storie lavorative e competenze culturali e sociali molto diverse.

Lavorare in quell'interstizio che si colloca tra la perdita di un lavoro e il suo ritrovamento, significa operare affinché la persona arrivi o ritorni a possedere le competenze e gli strumenti che le permettano di rientrare nel mondo del lavoro, affinché sia messa nelle condizioni di poter esercitare i propri diritti in maniera effettiva. Significa lavorare sulla capacità di "resilienza", ovverosia la capacità di far fronte in maniera positiva agli eventi traumatici, di riorganizzare la propria vita dinanzi alle difficoltà.

Esiste per i nostri utenti un problema oggettivo di visibilità, soprattutto per alcune categorie di persone, che non riescono a vedersi riconosciuta una rappresentazione socialmente condivisa del loro rischio di esclusione. Una fragilità resa ancora più fragile dal suo non riconoscimento. È importante pensare che, se si lavora sul tema dei diritti, dobbiamo riferirci non a dei "beneficiari" ma a dei "protagonisti". In questo senso diventa fondamentale garantire la partecipazione degli interessati alle scelte che li riguardano, come mezzo e come fine dell'azione e degli interventi che vorremo e sapremo mettere in campo.

L'ORGANIZZAZIONE

Presidente

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini

Soci fondatori

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini
Signora Ivana Faglia Pellegrini
Dottoressa Valentina Pellegrini
Dottor Alessandro Ermolli

Consiglio di Amministrazione

Cav. Lav. Ernesto Pellegrini
Signora Ivana Faglia Pellegrini
Dottoressa Valentina Pellegrini
Dottor Alessandro Ermolli
Ingegner Giuseppe Orsi

Signor Maurizio Risari
Amministratore Delegato

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS, ad oggi, impiega 2 lavoratori dipendenti; il Dottor Christian Uccellatore, Responsabile del Progetto Ruben e il signor Enrico Barbieri.

Il Dottor Gianluigi Ghezzi, volontario, è Responsabile dell'Ufficio Volontari.

Presso l'Ufficio tessere e il Ristorante Ruben operano circa 100 volontari, impiegati nelle Aree Accoglienza, Sala, Cassa e Ufficio Volontari.

Pellegrini

Il Ristorante Ruben è gestito dall'azienda Pellegrini, che assicura, attraverso i propri responsabili e dipendenti, sia la conduzione operativa della mensa e delle relative operazioni di cucina e gestione della linea di servizio, sia la fornitura dei servizi accessori. L'azienda Pellegrini è inoltre responsabile per le operazioni di approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e la pianificazione dei menù settimanali.

GLI STAKEHOLDER

Con il termine stakeholder (o portatore di interesse) ci si riferisce ad un soggetto, o ad un gruppo di soggetti, influenti nei confronti di un'organizzazione o di un progetto. La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS raccoglie attorno al progetto Ruben una serie di istanze e di aspettative, da parte di una pluralità di soggetti pubblici e privati; ad ognuno dei portatori di interesse la Fondazione intende rendicontare quanto fatto per rispondere alle richieste e ai bisogni che la natura del singolo rapporto porta con sé.

Dipendenti

La qualità dei servizi erogati dipende in buona sostanza dalla qualità degli operatori coinvolti. La Fondazione ricerca le migliori risorse professionali a cui chiede impegno, senso di responsabilità e investimento personale, offre assunzione con contratto a tempo indeterminato dopo il periodo di inserimento e garantisce percorsi di crescita professionale, formazione e un ambiente di lavoro sicuro e sereno.

Volontari

La Fondazione promuove e sostiene il volontariato come espressione dell'impegno della comunità locale verso la difesa e il rispetto dei diritti dei più deboli. La relazione quotidiana con i nostri commensali è un'esperienza di crescita e di arricchimento che la Fondazione sostiene con percorsi di supporto specifici per volontari.

Commensali

Ai nostri commensali offriamo un pasto di qualità, in un ambiente piacevole e accogliente.
Sosteniamo le persone e i nuclei familiari, offendo un aiuto concreto, nel rispetto della loro dignità e dei loro diritti. Accogliamo, sosteniamo e promuoviamo le persone in condizione di temporanea fragilità economica e sociale.

Enti invianti

Con la nostra rete abbiamo condiviso l'idea e lo sviluppo del progetto Ruben. Insieme costruiamo nuove risposte a bisogni che cambiano. Vogliamo essere per loro e per le persone che a loro si rivolgono, una risorsa, un nodo di un sistema che, in forma aggregata e partecipativa, riesca ad affrontare in maniera innovativa i problemi legati al tema delle nuove povertà.

Partners pubblici e privati

Per gli Enti Pubblici la Fondazione vuole essere un interlocutore attento e promotore di nuove forme di welfare partecipato.
Per le organizzazioni con le quali collaboriamo vogliamo essere un partner affidabile e realizzare, insieme a loro, azioni e progetti che incidano positivamente sulla comunità di riferimento.

Comunità

Al territorio e alle nostre comunità offriamo, innanzitutto, un servizio rivolto a singoli e famiglie in difficoltà; apriamo le nostre porte al volontariato di privati cittadini e associazioni; interloquiamo con attori e protagonisti del welfare locale; intendiamo, infine, restituire alla collettività il patrimonio di sguardi e saperi generati dalla nostra attività.

IL RISTORANTE RUBEN

Il progetto della Fondazione a sostegno di chi si trova in situazioni temporanee di emergenza e di fragilità economiche e sociali parte con il Ristorante Ruben a Milano, in via F. Gonin 52. Ruben è aperto dal lunedì al sabato ed è in grado di servire fino a 350 coperti in due turni: 19.00-19.45 e 19.45-20.30.

Ai commensali, Ruben offre una sospensione momentanea dal bisogno, ma anche un momento di ricarica e di nuova motivazione attraverso:

Lo spazio: *si mangia anche con gli occhi*
Un ambiente curato, dove ci si possa sentire a casa, dove si possa mangiare anche con la propria moglie e i propri figli. Un luogo dove ritrovare e ritrovarsi, dove riconoscersi.
Il tempo: *nessuna fretta*
Vogliamo che il tempo vada oltre quello strettamente necessario a consumare il pasto. La nostra prospettiva è quella dello stare insieme a tavola, di un momento dedicato alle relazioni umane e sociali che da sempre caratterizzano il pasto come un'occasione di convivialità.
La scelta: *ognuno ha i suoi gusti*
La possibilità di scegliere, ogni sera, tra due o più proposte è molto più vicina all'idea di Ristorante e, quindi, di normalità.
Il conto: *guardiamo al valore, non al prezzo*
Grazie al contributo della Fondazione, il costo del pasto per ogni commensale è di 1 euro. Per i minori di 16 anni, il pasto è gratis.

Per accedere al Ristorante Ruben occorre rivolgersi presso un Centro d'Ascolto, un'Associazione o un ente della rete di Ruben.

I Centri d'Ascolto e le Associazioni hanno il compito di valutare i bisogni delle persone e delle famiglie e verificare criteri e parametri d'accesso al servizio. Il processo di selezione è di totale competenza degli enti della rete; la Fondazione, attraverso una sezione dedicata nel proprio sito internet, riceve le segnalazioni dagli enti accreditati.

Una volta segnalata, la persona può rivolgersi all'Ufficio Tessere della Fondazione, dal lunedì al sabato, dalle 17.00 alle 19.30 e ritirare la propria tessera d'accesso al Ristorante.

La tessera, che ha validità di 60 giorni, può essere rinnovata, previo un ulteriore colloquio di valutazione presso l'ente dal quale era pervenuta la prima segnalazione.

La tessera da diritto al numero di cene richieste e attribuite in fase di colloquio di selezione; la persona o il nucleo familiare possono richiedere di cenare tutti i giorni, dal lunedì al sabato, o solo per alcuni giorni alla settimana, a seconda della loro condizione e del loro bisogno.

I pasti sono preparati dagli operatori dell'azienda Pellegrini. Settimanalmente, con la supervisione di dietologi e nutrizionisti, viene stabilito un menù, che garantisca un'alimentazione completa ed equilibrata.

La composizione del pasto prevede: un primo, un secondo, un contorno caldo o freddo, frutta o dolce, pane e bevande a libera mescita. Per scelta non vengono serviti cibi fritti e alcool.
Le bevande, servite con dispenser per abbattere la produzione di rifiuti plastici e in alluminio, sono prodotti eco-efficienti e del mercato equo e solidale.

Il pane servito a Ruben è prodotto dalla Kairos, Cooperativa Sociale di Abbiategrasso.

L'approvvigionamento di generi alimentari segue il normale percorso degli acquisti effettuati dall'azienda Pellegrini.

Pur essendo possibile, per le aziende agroalimentari, effettuare donazioni al Ristorante, Ruben ha scelto di non utilizzare gli alimenti provenienti dai circuiti di recupero delle eccedenze. Ruben, oltre che accogliere e sostenere le persone, prova a dire alle nostre comunità che il diritto al cibo non può essere sovrapposto e coincidere con il diritto allo scarto. Ruben, acquistando sul libero mercato le derrate alimentari, prova a riconoscere ai suoi commensali il diritto al cibo, buono e sano, punto. Spesso le mense per i poveri sono povere a loro volta, potendo fare conto su risorse esigue e difficili da reperire. Ruben prova a dire, con la sua esperienza, che il povero può usufruire di un servizio "ricco", che un servizio rivolto alla povertà può anche non essere povero.

Il Ristorante Ruben è attrezzato con seggioloni e fasciatoio, per facilitare la fruizione del servizio alle famiglie con bimbi piccoli.

LA RETE

La rete di Ruben ha contribuito, già nella fase progettuale, alla definizione di parametri e modalità operative funzionali al processo di selezione dell'utenza. La collaborazione con enti e associazioni religiose, la partnership con altre mense milanesi, l'incontro con realtà cooperative consolidate, con alcuni uffici dei servizi sociali comunali, ci permettono di immaginare Ruben come un centro, un polo di attrazione, nel quale convergono bisogni che possono essere orientati, indirizzati, ad una rete di partner che, con noi, garantiscano una presa in carico integrata della persona e delle sue difficoltà. In questo modo la rete, da mero strumento operativo, diviene modello di intervento, circolo virtuoso nel quale ognuno, con le proprie competenze e in base al proprio mandato, agisce in sinergia con altri per raggiungere l'obiettivo. Ruben può così divenire davvero quel luogo conviviale nel quale, come accadeva una volta, davanti ad un piatto consumato insieme si riscopre il valore dellla mutualità, della condivisione e dove i problemi dei singoli trovano risposta nell'azione dell'intera comunità di appartenenza.

Ad oggi la rete di Ruben coinvolge una serie di Centri d'Ascolto, Enti e Associazioni che, per la Fondazione, si occupano della selezione e dell'invio delle richieste al Ristorante Ruben.

Caritas Ambrosiana - via San Bernardino, 4 Milano

Società di San Vincenzo De Paoli - via C. Pisacane, 32 Milano

Gruppi di Volontariato Vincenziano - via Ariberto, 10 Milano

Opera Cardinal Ferrari - via G. B. Boeri, 3 Milano

Fratelli di San Francesco d'Assisi - via Bertoni, 9 Milano

Associazione Prometeo - via Venezian, 1 Milano

Fondazione San Carlo - via della Signora, 3a Milano

Libera Casa - via L. Da Vinci, 243b Trezzano S/N (MI)

Centro d'Ascolto Padre Umberto - piazza Velasquez, 1 Milano

Associazione Comunità Nuova onlus - via G. Bellini, 6 Milano

Cooperativa Sociale Comunità del Giambellino - via G. Bellini, 6 Milano

Associazione Sviluppo e Promozione - via E. Ponti, 17 Milano

Associazione Insieme per la fraternità - via Sant'Antalone, 1 Milano

Associazione Eccoci Insieme - via Piranesi, 22 Milano

Associazione Alveare - via Neera, 24 Milano

Cooperativa Sociale La Strada - via Arcivescovo Romilli, 30 Milano

Cooperativa Sociale Alice - via G. Ferrari, 3 Milano

Suore Missionarie della Carità - via delle Forze Armate, 379 Milano

La Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS ha inoltre attivato una serie di collaborazioni con i Servizi Sociali del Comune di Milano e di alcuni comuni dell'hinterland, con soggetti del terzo settore, enti pubblici e privati.

Comune di Milano

Comune di Cesano Boscone

Comune di Buccinasco

Comune di Gaggiano

UEPE Ufficio Esecuzione Penale Esterna di Milano

centro di mediazione al lavoro CELAV Milano

AFOL agenzia per la formazione l'orientamento e il lavoro

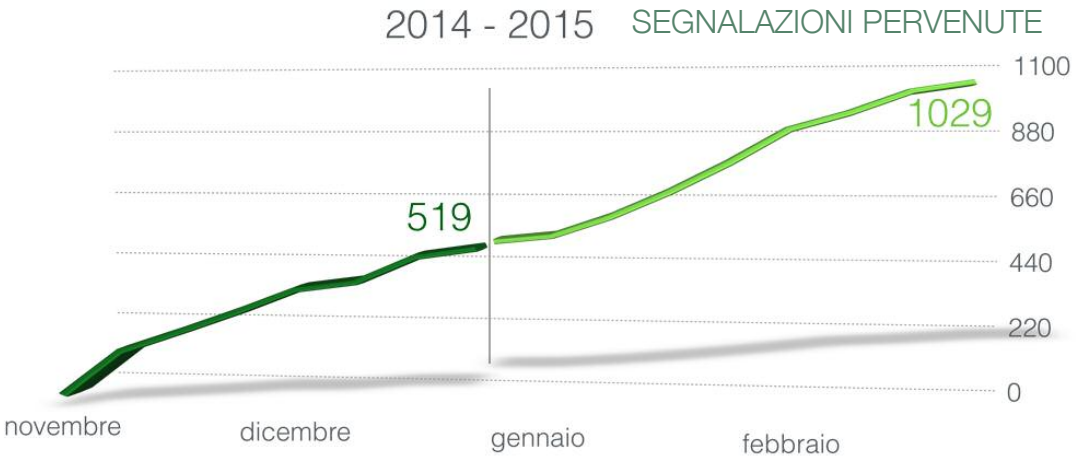
Casa E. Jannacci

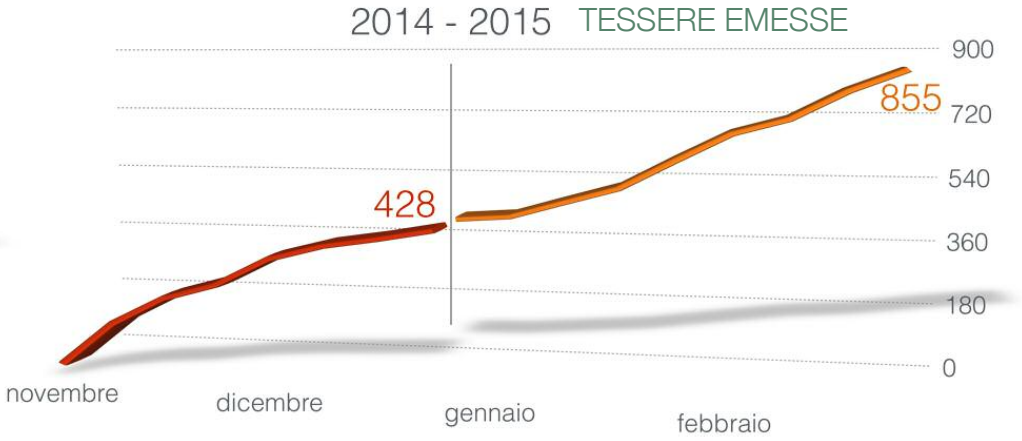
GRUPPO COOPERATIVO cgm

sistema imprese sociali

Il processo di segnalazione e selezione dell'utenza da parte degli enti invianti è iniziato ad Ottobre 2014. Il Ristorante Ruben ha aperto ufficialmente il 10 Novembre 2014.

Al 31-12-2014 la Fondazione aveva ricevuto **519** segnalazioni ed erano state emesse **428** tessere. Al 28-02-2015 risultano **1029** segnalazioni e **855** tessere emesse.





TESSERE EMESSE
PER PROVENIENZA TERRITORIALE

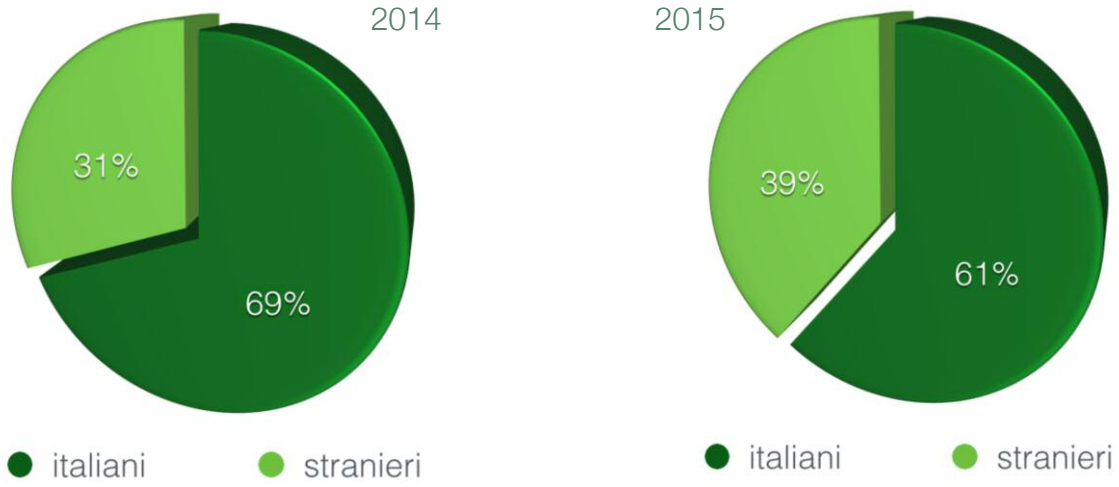
I dati 2014 mostrano che l'utenza del Ristorante proviene prevalentemente dalle zone 6 e 7 di Milano. I comuni dell'hinterland milanese dai quali riceviamo più invii sono Buccinasco e Corsico.
I dati dei primi due mesi del 2015 confermano questa tendenza.

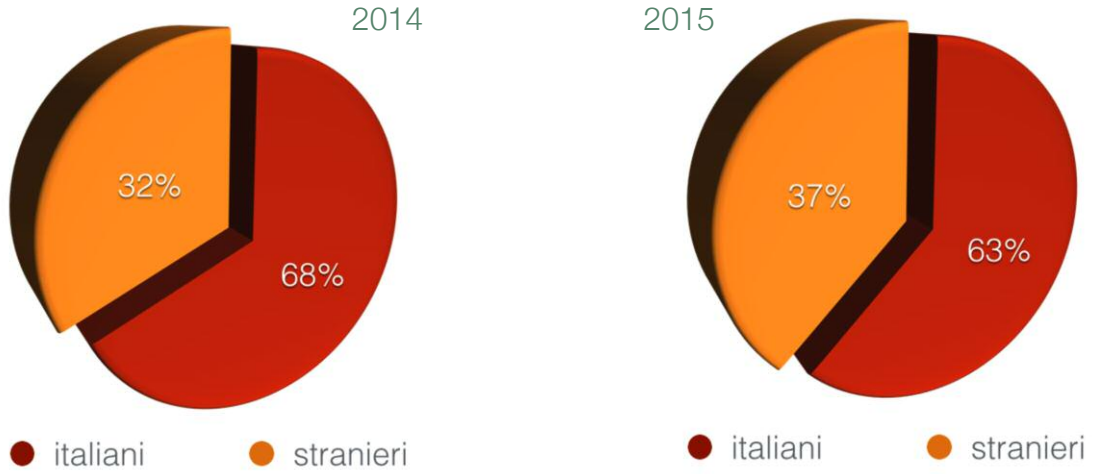
L'andamento delle segnalazioni e delle tessere emesse è una linea di crescita costante nel tempo. La scelta della Fondazione, in accordo con gli enti invianti, è stata quella di presidiare con attenzione il processo di valutazione dei bisogni, nella convinzione che fosse di massima importanza salvaguardare la peculiarità del Progetto Ruben e della sua utenza.
La differenza tra il numero di segnalazioni e di tessere emesse è dovuta a diversi fattori: proprio per le caratteristiche dei nostri commensali, non è sempre facile "ingaggiare" le persone, superando la loro naturale difficoltà, sia nella richiesta d'aiuto che nell'accesso al servizio.

Il rapporto tra italiani e stranieri vede la presenza italiana attestarsi sul valore (media tra 2014 e 2015) del 65% a favore dei cittadini italiani.
Nel dato sono compresi i minori, figli di cittadini stranieri, con cittadinanza italiana.

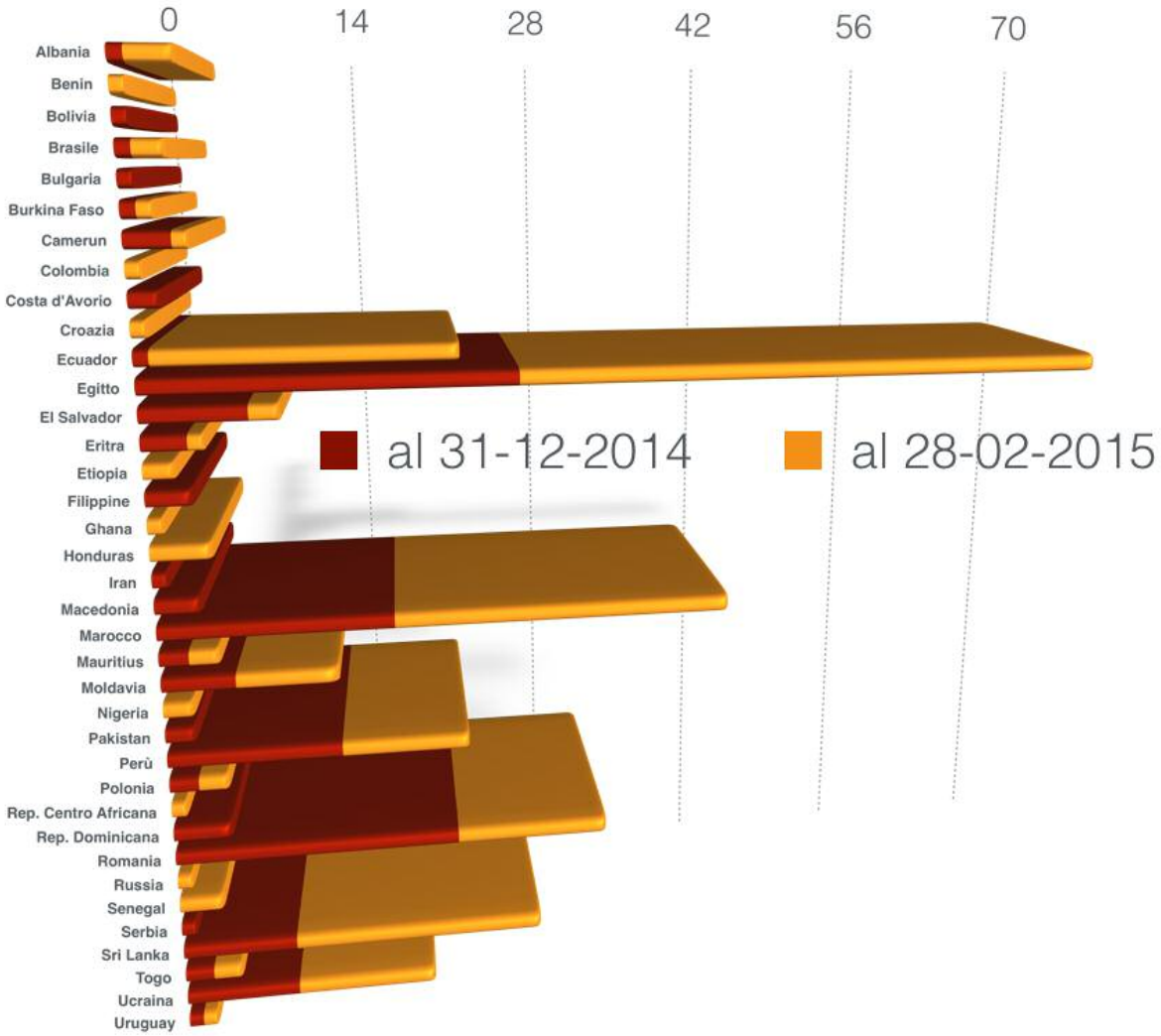
La maggioranza dei cittadini di origine straniera provengono dai paesi della fascia del Maghreb (Egitto e Marocco), dal sudamerica (Perù ed Ecuador), dall'est Europa (Romania e Ucraina) e dal sud-est asiatico (Sri Lanka).

RAPPORTO ITALIANI/STRANIERI PER LE SEGNALAZIONI AL 31-12-2014 e al 28-02-2015

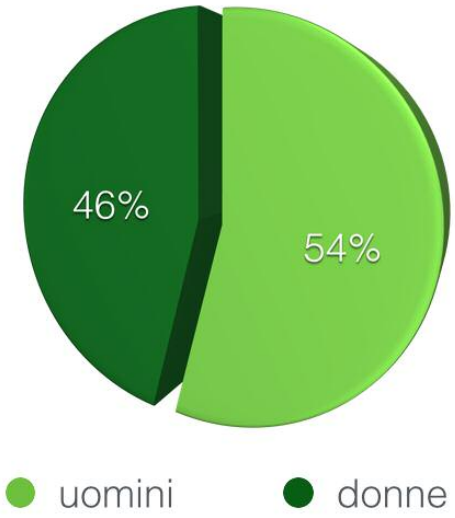




RAPPORTO ITALIANI/STRANIERI PER LE TESSERE EMESSE AL 31-12-2014 e al 28-02-2015

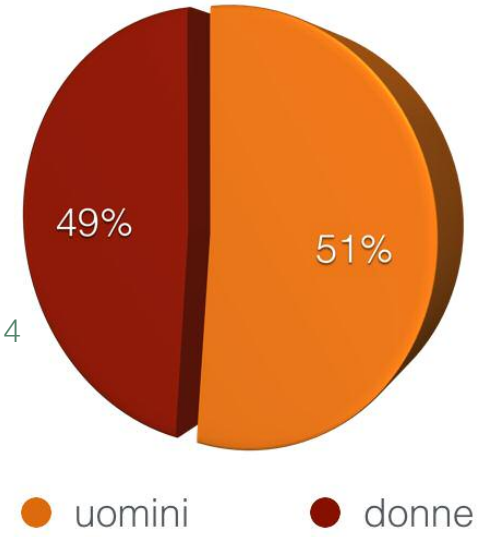


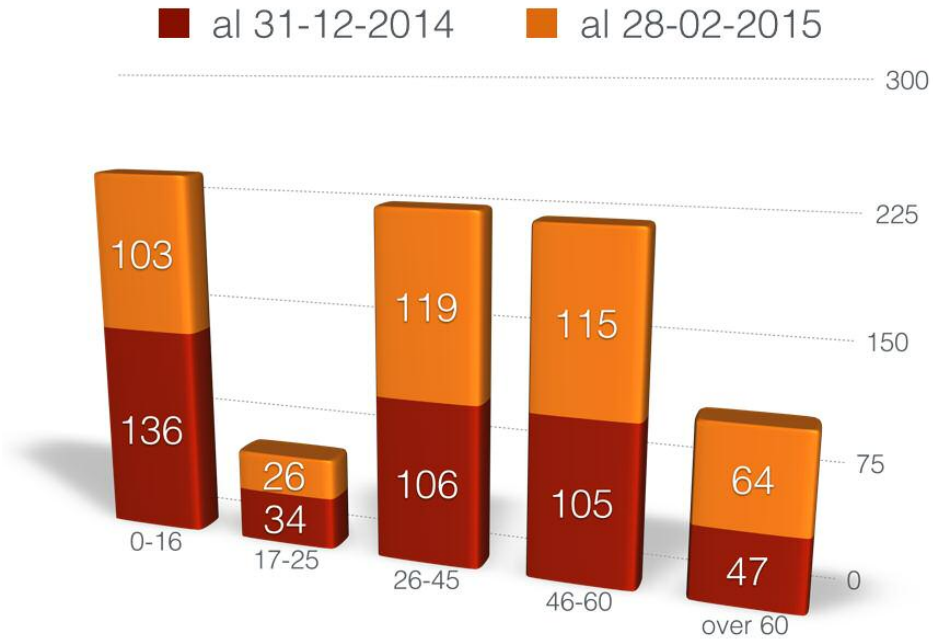
Il rapporto numerico tra presenza femminile e maschile all'interno del Ristorante è sostanzialmente paritario.
I dati dei primi due mesi del 2015, relativi alle segnalazioni e alle tessere emesse, sono in linea con quelli del 2014.
La classificazione dei nostri commensali per fasce d'età mostra come sia importante, dal punto di vista numerico oltre che del suo significato, la presenza di bambini tra gli 0 e i 16 anni.
Significativa la presenza di over 60 che, pur essendo al limite dei parametri definiti per la selezione dei commensali di Ruben, raccontano di una reale difficoltà di molti pensionati nel garantire a se stessi e al proprio nucleo familiare un'esistenza dignitosa.
Questi dati ci offrono un'immagine dell'utenza di Ruben differente da quella che, tradizionalmente, si rivolge alle tante mense milanesi. Ruben è un ristorante per famiglie; il clima che si respra, ogni sera, è un clima di serenità, a volte persino gioioso. Vedere i bambini giocare, divertirsi, vederli contenti di poter "uscire" a cena con i propri genitori, sembra restituire a tutti i commensali una dimensione di convivialità che si pensava perduta.



RAPPORTO UOMINI/DONNE
PER LE SEGNALAZIONI AL 31-12-2014

RAPPORTO UOMINI/DONNE
PER LE TESSERE EMESSE AL 31-12-2014





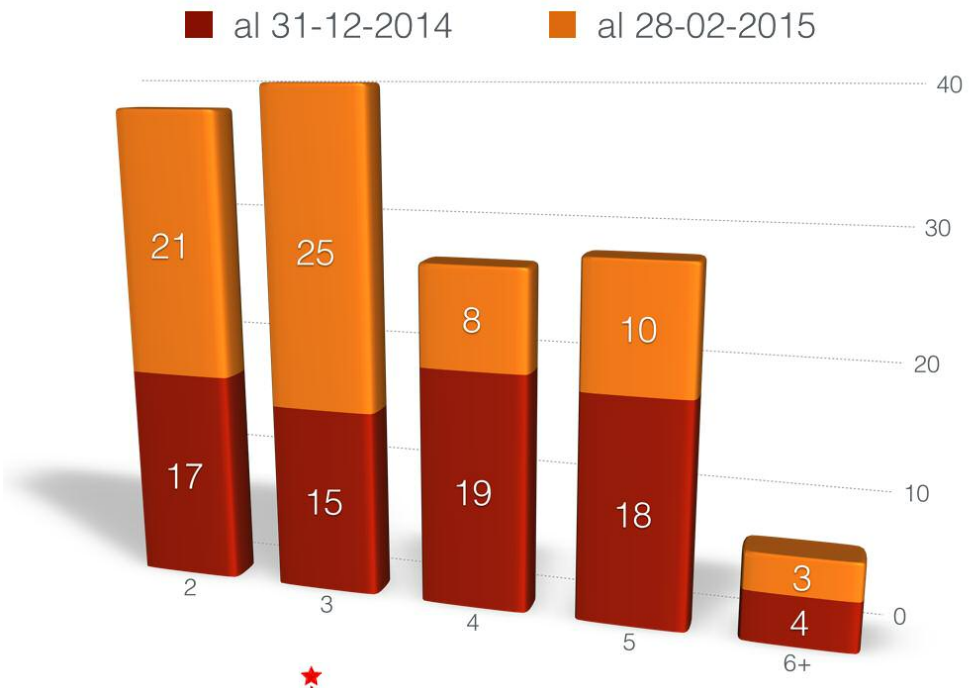
SUDDIVISIONE PER FASCE D'ETÀ PER LE SEGNALAZIONI E LE TESSERE EMESSE AL 31-12-2014 E AL 28-02-2015

Dall'apertura abbiamo accolto 140 nuclei familiari. I dati raccolti ci dicono che la presenza di nuclei mono-parentali (presenza di uno solo dei genitori) rispetto al totale è del 25%; significativa anche la presenza di nuclei composti da 5 o più persone (25% sul totale).

UNA FOTOGRAFIA

Mario (nome di fantasia *ndr*) è un padre solo, con un figlio piccolo a carico; un passato da chef oltreoceano, una grave malattia contro cui combatte ogni giorno. Tornato in Italia non ha più un lavoro; è in difficoltà, sente forte la responsabilità per quel figlio che ama più di se stesso.
Chiede di essere aiutato, chiede a noi tutti una mano. Ci tiene alla sua dignità e vorrebbe ritornare presto ad essere autosufficiente.
Da Ruben viene tre volte alla settimana, con suo figlio. Un aiuto concreto, semplice, per il quale ci è molto grato.
Qualcosa cambia il giorno in cui un ente della rete ci segnala il fabbisogno di un cuoco.
Si mettono in contatto e, dopo un colloquio, Mario ricomincia a lavorare... e a guardare di nuovo alla vita con fiducia e speranza.

CLASSIFICAZIONE PER NUMERO DI COMPONENTI DEL NUCLEO FAMILIARE CON ALMENO UN MINORE PER LE TESSERE EMESSE AL 31-12-2014 E AL 28-02-2015



LA CENA DI NATALE

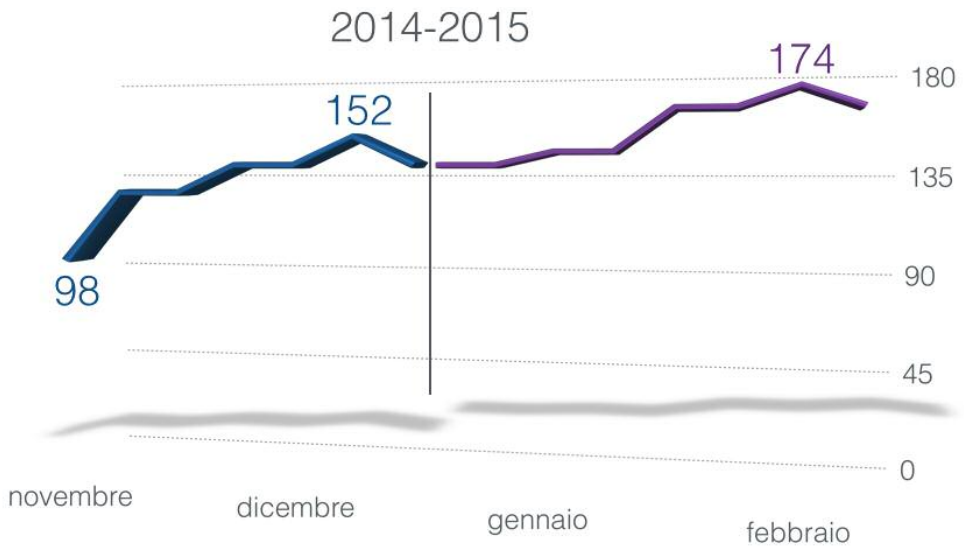
Il 24 sera abbiamo festeggiato insieme il Santo natale. Una cena speciale, un menù particolare e una fetta di panettone per tutti, gentilmente donata dalla Vergani. Per i più piccoli anche un Babbo Natale con un carrello ricolmo di doni, regali offerti dalla Mondadori e da alcuni nostri volontari.

Un clima di gioia e serenità, che ha visto uniti i nostri commensali, gli operatori, i volontari e la famiglia Pellegrini. Un modo semplice per scambiarsi gli auguri e sentirsi più vicini e meno soli.

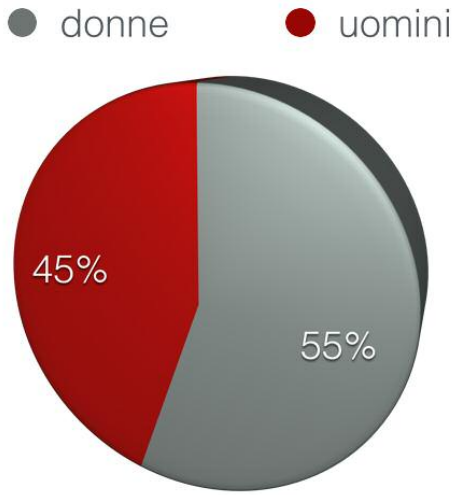
Grazie a Vergani EL PANETÚN DE MILAN MONDADORI

I VOLONTARI

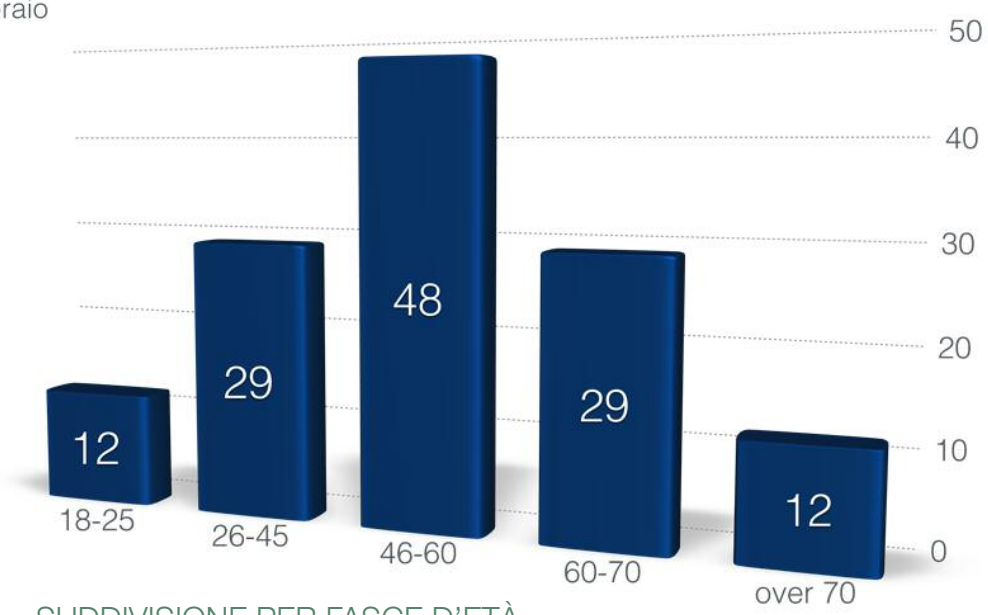
MEDIA ORE DI VOLONTARIATO SETTIMANALE AL 31-12-2014 E AL 28-02-2015



RAPPORTO UOMINI/DONNE

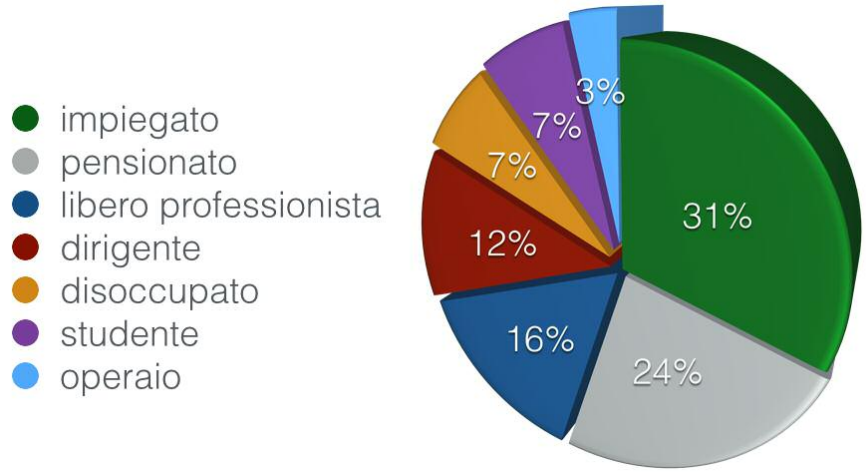


Il volontariato è, in tutte le sue forme e manifestazioni, espressione del valore della relazione e della condivisione con l'altro. L'occasione che abbiamo è quella di portare un contributo importante al cambiamento sociale che auspichiamo, nel favorire la partecipazione di tutti allo sviluppo civile della società che abitiamo. Ruben ha raccolto intorno a sé energie e risorse di grande valore; i nostri volontari, animati ciascuno da valori e motivazioni etiche e religiose diverse e personali, si ritrovano nella comune volontà di offrire un prezioso e indispensabile aiuto alle persone e all'organizzazione.

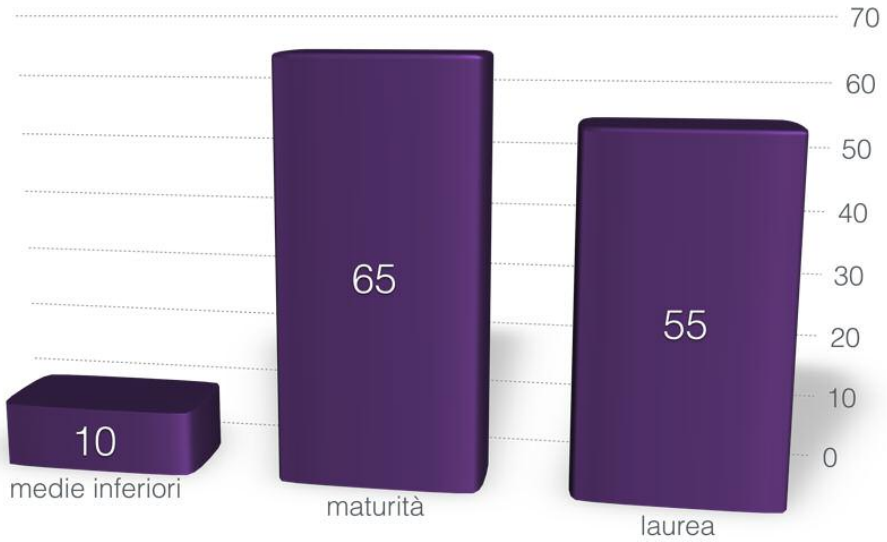


SUDDIVISIONE PER FASCE D'ETÀ

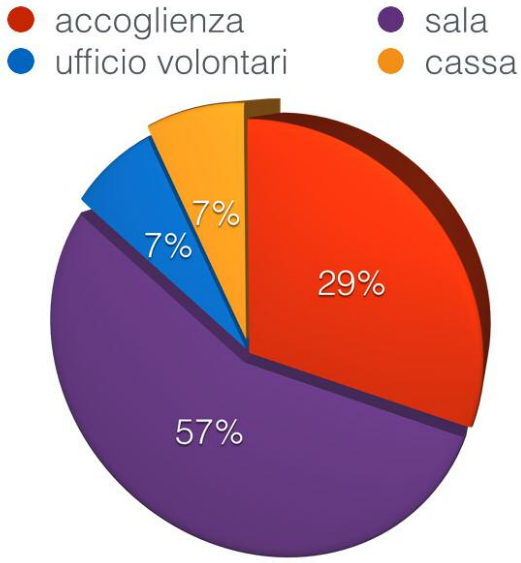
CLASSIFICAZIONE PER PROFESSIONE



SUDDIVISIONE PER TITOLO DI STUDIO



SUDDIVISIONE MEDIA ORE VOLONTARIATO PER AREA



Ruben offre ai volontari, che incontra ed organizza intorno alle sue attività, una possibilità importante di crescita e arricchimento, proponendo a tutti di farsi carico, ciascuno per le proprie competenze, di una responsabilità condivisa.
La cura di questa esperienza, la cura delle persone che offrono il loro contributo, si trasforma nella cura di una dimensione umana e sociale utile alla collettività.

Dopo una fase di avvio e di conoscenza, abbiamo proceduto ad una riorganizzazione del parco volontari per aree "tematiche", individuando un primo gruppo di persone, stabili e competenti, attorno al quale fare ruotare l'insieme dei volontari.
Questo per assicurarci una presenza volontaria sempre più efficiente ed autonoma.

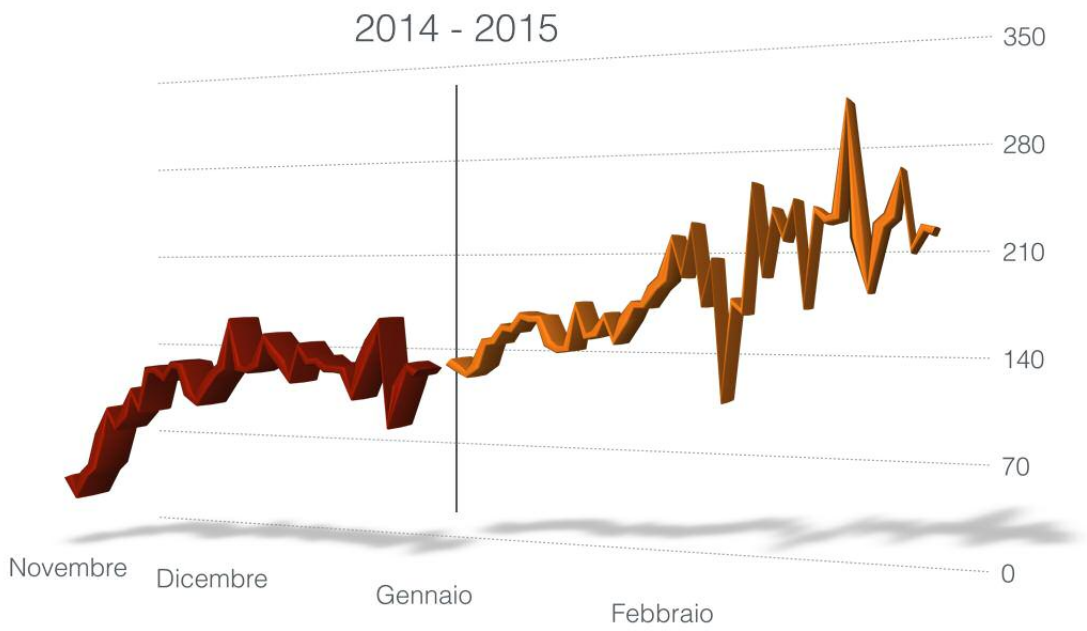
IL CONTO ECONOMICO

La sola rendicontazione economica fornita dal bilancio e/o rendiconto economico non è in grado di chiarire appieno i risultati dell'impegno della Fondazione nell'orientare le proprie azioni al raggiungimento della missione ed al soddisfacimento delle aspettative e dei bisogni dei propri portatori di interesse.

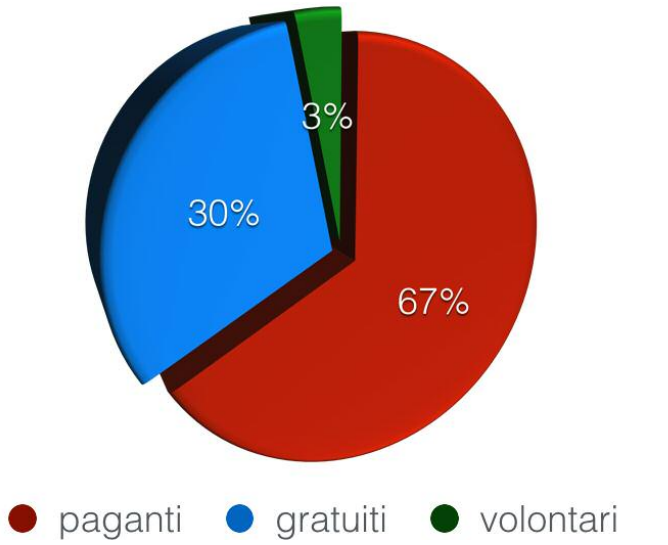
L'attività di una organizzazione non profit determina, infatti, una serie di ricadute sociali ed ambientali che certamente non si esauriscono nella logica della performance economica. D'altra parte, le informazioni raccolte nel bilancio sociale, che esprimono più compiutamente il ruolo dell'organizzazione ed i risultati che è in grado di raggiungere, devono essere coerenti e devono raccordarsi con quelle fornite nel bilancio economico. Per questo ci proponiamo pertanto di descrivere le risorse economiche ed i più importanti dati del bilancio economico della Fondazione, che aiutano a qualificare il legame tra performance economica e ricadute sociali delle attività svolte.

Ad oggi la Fondazione si regge sulle riorse economiche mese a disposizione dalla famiglia Pellegrini e sulle risorse, in beni e servizi, messe a disposizione dall'azienda Pellegrini. Non è ancora stata strutturata una attività organizzata e continuativa di raccolta fondi da privati, aziende o enti di erogazione.

ANDAMENTO NUMERO PASTI SERVITI



RAPPORTO MEDIO TRA COMMENSALI PAGANTI, PASTI GRATUITI E PASTI DEI VOLONTARI



RAPPORTO TRA INCASSO E VALORE PRODOTTO

Nel 2014 il Ristorante Ruben ha erogato **5.036** pasti. Al 28 Febbraio 2015 i pasti serviti raggiungono il totale di **14.106**.
A fronte del pagamento simbolico di 1 euro (solo per i maggiori di anni 16), il valore economico del pasto, per composizione e tipologia degli alimenti, si può determinare in 7 euro, costo mediamente applicato dall'azienda Pellegrini per questa tipologia di pasti. Ciò significa che, a fronte di un incasso di **9.685** euro nel periodo Novembre 2014 - Febbraio 2015, relativo ai soli pasti dei commensali paganti, il valore prodotto da Ruben per i nostri commensali, nei primi quattro mesi di attività, ammonta ad euro **98.728**.

Il 33% dei pasti viene erogato in regime di gratuità, o perchè i commensali hanno meno di 16 anni o perchè serviti ai volontari in turno.

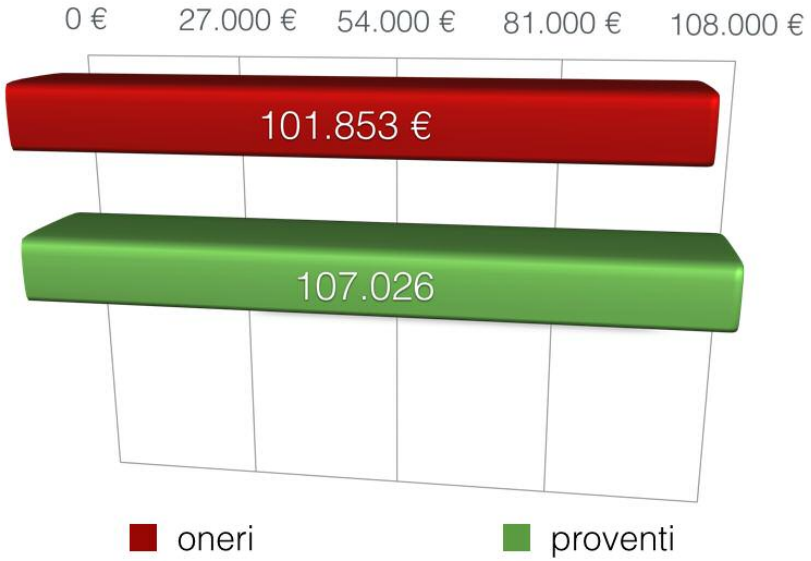
Il valore dell'apporto dei tanti volontari presenti non è certo quantificabile attraverso un puro calcolo economico; ma valorizzare Il contributo volontario significa, per noi, attribuire valore, riconoscere allo sforzo e alla tensione ideale e valoriale anche una dimensione "economica" che, calcolata ed esposta, rende visibile quanto l'impegno e la generosità di tante persone concorrano, insieme ad altri fattori, a determinare la sostenibilità del progetto.

Parametrando il costo figurativo dei volontari nella misura di 10 euro/ora, possiamo così quantificare le **2.395** ore di volontariato svolte presso il Ristorante Ruben nel periodo Novembre 2014 - Febbraio 2015, nella cifra totale di **23.950** euro.

RAPPORTO TRA "VALORE" VOLONTARI
E VALORE PRODOTTO

Per quanto riguarda il dato economico relativo al risultato della gestione 2014, a fronte di una spesa per materie prime, servizi, personale e oneri diversi di euro **101.853**, si sono registrate entrate per euro **107.026**, con un risultato positivo della gestione per euro **5.173**.

BILANCIO 2014
RENDICONTO GESTIONE ATTIVITÀ TIPICA



Il Patrimonio Netto della Fondazione al 31 Dicembre 2014 è pari ad euro **305.173**. Il totale è determinato dalla somma del fondo di dotazione deliberato dal Consiglio e del risultato gestionale dell'esercizio; tali fondi sono liberi da vincoli specifici e sono quindi utilizzabili per il perseguimento dei fini istituzionali. I fondi sono iscritti al valore nominale.

Il valore netto delle immobilizzazioni immateriali al 31 Dicembre 2014 ammonta ad euro **99.930** e queste sono iscritte al costo storico d'acquisizione, inclusivo degli oneri accessori, ammortizzate sistematicamente a quote costanti per il periodo della loro prevista utilità futura.
Il valore netto delle immobilizzazioni materiali ammonta ad euro **4.242**.

PATRIMONIO NETTO AL 31-12-2014

PATRIMONIO NETTO	fondi disponibili	totali
apertura esercizio	0	0
risultato della gestione	5.173	5.173
delibere di assegnazione del consiglio direttivo	300.000	300.000
chiusura dell'esercizio	**305.173**	**305.173**

AMMORTAMENTI AL 31-12-2014

FONDO AMMORTAMENTO	ammortamento nell'esercizio	tempi
spese notarili	2.698	5 anni
sistema software per gestione Ruben	3.093	10 anni
deposito marchi Fondazione e Ruben	847	3 anni
spese inaugurazione	14.902	5 anni
totale	**21.540**	

ONERI E PROVENTI DA ATTIVITÀ TIPICA AL 31-12-2014

ONERI	
materie prime	24.357
servizi	27.241
godimento di beni di terzi	6.678
personale	6.355
ammortamenti	21.697
oneri diversi	15.525
TOTALE	**101.853**

PROVENTI	
da contributi su progetti	0
da enti pubblici	0
da soci e associati	0
da non soci	106.742
altri proventi	0
proventi finanziari e patrimoniali	284
TOTALE	**107.026**

Il 2014 non ci consente di produrre un rendiconto economico particolarmente significativo, sia per i soli 2 mesi di attività, che per il volume delle attività. Ad oggi, con il termine della fase di start-up e il consolidamento dell'attività, la Fondazione e Ruben operano a regime, consentendoci una più attenta ed efficace analisi dei costi e pianificazione degli investimenti necessari.
Se l'attività tipica, la gestione del Ristorante, potrebbe anche in futuro essere sostenuta esclusivamente dalla famiglia Pellegrini, le nostre idee e la voglia di sviluppare il nostro progetto richiederanno investimenti importanti, che andranno ricercati nei nostri territori, nelle nostre comunità, attraverso un'azione strutturata di raccolta fondi; per questo nel 2015 abbiamo avviato la prima campagna per il 5xmille.

VALUTAZIONI E PROSPETTIVE

Il 2014 è stato per noi un anno splendido. Abbiamo dato forma all'idea e al progetto della famiglia Pellegrini attraverso la creazione della Fondazione e, soprattutto, abbiamo realizzato e avviato il Ristorante Ruben.
Abbiamo costruito una rete di relazioni, con istituzioni, servizi e persone, grazie alla quale abbiamo saputo offrire una nuova risposta ad un bisogno emergente.
Abbiamo raccolto attorno al nostro progetto molti volontari, energia positiva e tanta voglia di mettersi in gioco.
Vorremmo costruire ali ancora più grandi per Ruben.
Continuando a fare ciò che sappiamo fare meglio, ma provando anche a fare del nostro progetto un punto di riferimento per coloro che a noi si rivolgono.
Sappiamo bene che molte sono le cose da fare e per questo occorrerà che la Fondazione sviluppi in maniera ancora più forte legami e sinergie con il territorio di riferimento. Avremo bisogno di risorse e nuove energie, per riuscire ad incidere in maniera profonda sulla fragilità delle persone e delle famiglie che incontriamo ogni sera, per offrire loro una concreta possibilità di fuoriuscita dalla condizione di bisogno.

per il CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS
l'Amministratore Delegato
Maurizio Risari

BILANCIO SOCIALE 2014

FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

il Bilancio Sociale 2014 è stato approvato dal CdA della Fondazione Ernesto Pellegrini ONLUS in data 27-04-2015

elaborazione e veste grafica Davide Locastro RESCOGITA

FONDAZIONE
Ernesto Pellegrini ONLUS

sede legale via G. Washington, 2 20146 Milano
sede operativa via F. Gonin, 52 20147 Milano

telefono segreteria +39 02 45498240
fax segreteria +39 02 45498242

mail info@fondazionepellegrinionlus.org

C.F. e P.IVA 97677730158

Fondazione riconosciuta il 10-06-2014 dalla Regione Lombardia

Ruben
ristorante

sede ristorante via F. Gonin, 52 20147 Milano

telefono ufficio tessere +39 02 45498241
telefono ufficio volontari +39 02 45498240
fax segreteria +39 02 45498242

mail info@fondazionepellegrinionlus.org
mail volontari@fondazionepellegrinionlus.org