STUDENT COMPANY REPORT
Dieffe Soc. Cooperativa

Introduzione
La legislazione italiana non permette la costituzione di imprese di studenti. Il principale limite alla costituzione è dato dalla impossibilità per i minori di 18 di essere titolari o soci di aziende se non con l'autorizzazione del tribunale, su parere del giudice tutelare.

Selezione della scuola e degli insegnanti
La Coop. Soc. Dieffe di Spinea ha deciso di promuovere questo progetto dopo un approfondito dialogo con gli studenti: l'idea si è focalizzata sulla realizzazione di un laboratorio, con sperimentazione della creatività tipica delle imprese artigianali. La presentazione del progetto è stata fatta in modo dettagliato durante un collegio Docenti: il suggerimento di coinvolgere gli studenti delle prime e seconde classi è stato dato dal nostro insegnante di storia, il quale ha realizzato un saggio di ricerca sulla storia e la gastronomia, da cui è poi partita l'idea per il progetto. Gli studenti erano particolarmente motivati perché tale idea si integrava con la specializzazione della nostra scuola: un progetto imprenditoriale autonomo relativo al campo gastronomico. Gli altri insegnanti coinvolti sono stati selezionati sulla base delle loro esperienze di insegnamento.

Presentazione delle attività del progetto Student Company alla scuola e agli insegnanti selezionati
Nell'ottobre 2010, gli studenti frequentanti il primo e secondo anno sono stati invitati all'incontro per la presentazione del Progetto: titolo dell'incontro è stato "La migliore idea di Student Company" e le finalità del progetto. Gli studenti coinvolti sono stati undici: tre ragazze e otto ragazzi; tre insegnanti coordinatori e supervisori del progetto: l'insegnante di storia, quello di laboratorio di barman e quello di enologia.

Progettazione del "Innovation Camp" e del "Entrepreneurship Camp" – coinvolgimento delle piccolo-medie imprese
Dieffe ha adottato il modello comune di Innovation Camp (C.I.C.) approvato durante il 3° meeting in Norvegia da tutti i Partners. Il modello prevedeva il coinvolgimento di almeno 2 insegnanti e una durata di almeno 8 h (in 1 giornata o 2 mezze giornate): Dieffe ha coinvolto 2 insegnanti e ha realizzato l'innovation Camp in 1 giornata per un totale di 8 h.

Come previsto nel C.I.C. le attività realizzate sono state: l'introduzione ai ragazzi degli strumenti per realizzare un Business plan, l'esempio di esperienze e sfide imprenditoriali (partecipazione di imprenditori locali e un delle parti sociali), l'attività di brainstorming, lo sviluppo dell'idea e l'importanza della competitività. Come richiesto nel C.I.C. abbiamo messo a disposizione degli allievi una stanza per lavorare con la strumentazione e il materiale didattico loro necessario.

Formazione degli Insegnanti per l'avvio della Student Company
Nei pomeriggi del 28 e 29 Giugno 2010 gli insegnanti della Provincia, insieme agli insegnanti dei Paesi partner, hanno partecipato alle lezioni tenute da Anne Karine Sveinall, direttrice della Scuola Adolf Oiens di Trondheim (NO), esperta in imprenditorialità giovanile, che ha trasmesso, interagendo con gli insegnanti, il modello norvegese ai docenti presenti.

Disseminazione del progetto Student Company al partenariato locale
Le principali partnership locali coinvolte nel progetto sono state: il Cockney London Pub 1997 s.n.c., via San Francesco, 13 – Correzzola (PD) di Agostini Amerigo; l'Hotelturist S.p.A. – via Forcellini,150 (PD) – il cui legale rappresentante é il Sig. Oreste Romeo.
Inoltre, durante il Trade Meeting, tenutosi il 19 maggio 2011 a Padova, abbiamo spiegato l'idea progettuale ai diversi produttori di birra artigianale, come "32 Via Dei Birrai" e "Antico Birraio".

Selezione idea di Student Company
La selezione dell'idea della produzione di birra non è stata una scelta ovvia: infatti è stato interessante notare che gli studenti si sono focalizzati sulla birra in relazione al tema di ricerca e all'interdisciplinarità del progetto. Non solamente l'idea riguardava il cibo e il cattering ma anche materie tecniche e commerciali.
L'idea della produzione di birra é facilmente realizzabile utilizzando un processo di produzione artigianale poiché è facilitata dalla presenza di parecchie soluzioni di macchinari a ridotte dimensioni (piccole o "mini birrerie").
Per lo sviluppo dell'idea, gli studenti hanno preso contatto con diverse aziende al fine di: capire la fattibilità del progetto, capire se fosse possibile produrre birra artigianalmente, in modo facile e corretto, ottenendo dei risultati simili a quella prodotta in modo industriale.

Implementazione "Innovation & entrepreneurship camp": casi studio di imprese e relazione sull'Innovation Camp (workshop/casi studio)

L'Innovation Camp é stato realizzato nella giornata del 20 dicembre, presso la scuola di Spinea, alla presenza di undici studenti, due insegnanti, Vittorio Beretta e Flavio Callegari, alcuni rappresentanti della Coop. Soc. Dieffe e un comitato di esperti in vari campi:

- "Tivigest Spa", "Hotel Tourist" Tour Operator;
- "Mazzari", pasticceria a Padova;
- "Marican Sas", produttore di attrezzature e tecnologie per la produzione alimentare;
- "32 Via dei Birrai", produttore di birra artigianale

Dopo l'introduzione, il Presidente della riunione ha dettagliato le finalità del progetto in corso:

a) Presentazione del modello di Student Company, secondo i criteri proposti dal partner norvegese;
b) visione del DVD, con le videointerviste, che hanno mostrato le esperienze di successo;
c) criteri di ripartizione e gli approcci utilizzati per coinvolgere gli studenti nelle nostre scuole:
    a. Policy Register - è stato osservato che nei gruppi di età più giovane c'è una maggiore propensione ad essere coinvolti in attività extrascolastiche e una maggiore propensione all'auto imprenditorialità;
    b. La dimensione della promozione sociale a lungo termine, compresa la post-qualifica, che è coinvolta nella creazione, gestione e crescita di un'azione intrapresa;
    c. la disponibilità di spazio per accogliere, promuovere e assumere iniziative analoghe, in particolare per la connotazione di artigianalità e l'unicità della merce;
d) coinvolgimento dei ragazzi nel processo creativo, concettuale ed esecutivo, di un impegno particolare e specifico, attraverso una discussione, iniziata nel mese di novembre, dove viene indicata l'idea di business o meglio l'oggetto del business;
e) emergono dal dibattito vivace, in particolare, tre idee di business specifiche:
    1. produzione e marketing della pasta fresca;
    2. produzione e marketing dei prodotti di panificio;
    3. produzione e marketing della birra;
f) attraverso un processo decisionale, basato sulla quota massima del business plan, si decide di produrre e commercializzare la birra.
g) si inizia una attenta discussione sulla forma giuridica che deve assumere l'impresa e le sue regole, modellata sulla filosofia di fare business.

Nel mese di aprile è stato coinvolto nel progetto anche il Presidente dell' ASCOM - Associazione Locale degli Artigiani - e, nel mese di luglio, pure il proprietario del Cockney London Pub, il sig. Amerigo Agostini. Costoro hanno riconosciuto la validità del progetto e fatto un augurio di continuità per l'interesse e la partecipazione degli studenti a questo progetto.

Descrizione della Student Company: business plan, avvio, produzione gestione e chiusura della Student Company

Dopo avere preso contatti con diversi tipi di associazioni, abbiamo deciso per la forma giuridica di Associazione Temporanea di Scopo - Temporary Purpose Association (TPA)- tra l'istituzione leader, Soc. Coop. Dieffe, gli studenti partecipanti e due, o più, insegnanti della scuola.

Questa forma giuridica ottimizza le caratteristiche sia di indipendenza finanziaria dell'impresa (con un proprio conto economico separato) sia di gestione appropriata in base alla responsabilità dei realizzatori, che, essendo minorenni, sono incapaci di assumersi le proprie responsabilità legali.

Il nome della TPA é: Student Company Dieffe – Classe Prima.

La struttura organizzativa della Student Company é la seguente: Amministratore, Marketing Management, Production Management, Management IT, Management amministrativo, Staff della produzione , Staff del marketing, Staff IT.

L'atto di costituzione della TPA sarà registrato presso l'anagrafe della Camera di Commercio. La società opererà per il profitto e le attività saranno limitate al raggiungimento degli scopi prefissati. L'atto avrà un numero di registrazione ufficiale.

Questo tipo di personalità giuridica non prevede uno specifico capitale sociale ma si avvale di quello dell'istituzione principale. Quest'ultima, tuttavia, può assegnare, attraverso la TPA, beni e/o liquidità per questa specifica operazione di business.

La persona che rappresenta la TPA sarà il legale rappresentante dell'Istituzione principale (Prof. Luciano Gatti).

L'unità giuridica responsabile sarà l'istituzione principale della TPA, in questo caso la Soc. Coop. Dieffe.

I membri del consiglio sono tutti studenti di età inferiore ai diciotto anni.
Il loro lavoro tuttavia sarà regolato dalle norme relative alle attività dei soci di una Cooperativa e, in questa veste, qualificandosi come minori emancipati, potranno assumere dei ruoli, con responsabilità limitata, per la gestione della TPA.
La TPA sarà iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio.
Gli studenti saranno classificati a tutti gli effetti come lavoratori, con il conseguente pagamento dei contributi e tasse sui compensi ricevuti.
La TPA, che è economicamente indipendente, sarà soggetta all'imposta sul reddito, in funzione al reddito generato.
La produzione di birra, che è lo scopo della TPA, sarà soggetta ad accisa in relazione al livello di produzione, che è previsto debba essere inferiore ai 2 hl per mese.

Chiusura della società
La chiusura del progetto era prevista per la fine di ottobre, ma gli insegnanti e gli studenti hanno deciso di continuare l'esperienza. Tutti i partner hanno esortato gli studenti a proseguire in questo impegno.

Conclusioni
Per spiegare la finalità del progetto abbiamo organizzato alcuni convegni presso la scuola e alcuni incontri con i partners.
Lo scorso 23 marzo, si è tenuto un incontro presso la scuola di Spinea dove il gruppo di studenti partecipanti alla Student Company ha spiegato ai colleghi e agli insegnanti le attività relative al progetto. Alcuni di loro hanno illustrato le finalità dello stesso mentre altri hanno descritto il processo di produzione dei due tipi di birra, dette “Scolastica” e “Prima”.
Il 9 di aprile, gli studenti hanno introdotto il progetto al Presidente dell’- ASCOM - Associazione Artigiana locale.
Il 19 maggio gli insegnanti hanno organizzato una visita al Trade Meeting di Padova dove gli studenti hanno visitato, in particolare, i padiglioni espositivi, frequentati dagli agenti rappresentanti, di Birrifici importanti, per apprendere tutti i segreti sulla produzione e la degustazione della birra artigianale.
In luglio, i ventuno studenti e gli insegnanti coinvolti hanno visitato il Cookney London Pub dove hanno incontrato un grande estimatore ed esperto di birra artigianale e hanno descritto il progetto e la loro produzione delle birre - “La scolastica” e “La prima” - al signor Agostini Amerigo, proprietario del pub, il quale le ha assaggiate e ha dato alcuni interessanti suggerimenti.

Nel mese di giugno è stato organizzato un evento di diffusione interna, in seguito alla prima produzione di birra, che ha coinvolto gli studenti con i loro genitori, gli insegnanti e i partner commerciali.
Alla fine di ottobre 2011 ci sarà un evento di diffusione finale al quale sono stati invitati le parti sociali e le imprese coinvolte nel progetto.

Tutti gli insegnanti hanno apprezzato la finalità del progetto, soprattutto per la possibilità che hanno avuto di interagire insieme: l'insegnante di storia con quello di diritto, l'insegnante di laboratorio barman con quello di enologia e quello di tecnologia con quello di informazione alimentare. Tutti loro hanno seguito gli studenti in questa esperienza offrendo il supporto necessario per farli diventare sempre più autonomi ed esperti nello sviluppo della Student Company.
Nella valutazione finale, tali docenti hanno sottolineato la cura avuta dagli allievi nella realizzazione delle attività e hanno dato loro una buona valutazione.
Tutti gli studenti hanno preso parte al progetto manifestando un forte interesse e partecipazione; essi hanno dimostrato ad altri compagni di scuola quanto responsabili e “in gamba” sono stati.
Anche le famiglie degli studenti hanno riconosciuto l'importanza del progetto e hanno ringraziato la scuola per l'opportunità data ai loro figli.
Gli insegnanti hanno deciso di proseguire con il progetto e hanno rivisto il loro programma in modo che il modello di Student Company possa diventare un modello di insegnamento e apprendimento. I partners hanno confermato il loro interesse a proseguire in questa esperienza, assicurando il loro appoggio.