

SCUOLA E LAVORO

Creazione d'impresa: premiati in Regione gli studenti lughesi

Il Polo Tecnico Professionale secondo classificato grazie alla creazione dell'azienda specializzata "Armonia di verdure Srl"

LUGO

AMALIO RICCI GAROTTI

Polo Tecnico Professionale secondo classificato in regione al Progetto "Crei-amo l'impresa" grazie alla simulazione che ha visto gli studenti creare un'azienda specializzata "Armonia di verdure Srl".

Il percorso

A inizio anno a seguito di un incontro tenutosi in Confindustria a Bologna, le referenti del Polo Tecnico Professionale Paola Longanesi e Maria Grazia Tosi hanno individuato un gruppo interclasse, di circa sedici studenti, formato da alcuni rappresentanti di 3A e 4A Servizi Commerciali della sezione professionale Stoppa, e di 4M della sezione tecnica Compagnoni. La scelta è caduta sulla produzione di alimenti senza glutine, con farine ricavate da verdure essiccate. «Da lì, abbiamo continuato a lavorare sul progetto almeno una volta alla settimana con l'obiettivo di presentare la nostra nuova impresa: trovare un nome, una mission e una vision aziendali, pensare alla forma giuridica, all'organigramma, fare uno studio di mercato, stilare un bilancio per i primi tre anni di attività». Così è nata "Armonia di verdure Srl." Scendendo nei dettagli i ragazzi di 3A (Melissa Benedetti, Wisal Dahbi, Sabiha Osmani, Sermin Sakiri, Selmedina Zekiri) si sono occupati di formulare



Gli studenti lughesi premiati in Regione per la simulazione d'impresa

la mission e la vision imprenditoriale e di sviluppare le linee di prodotto; Francesca Casadio, sempre di 3A, ha creato il logo, i ragazzi di 4M (Alessandro Baroni, Andrea Bonoli, Sara Pezzi e Simona Toromani), forti delle

PERCORSO LUNGO E PONDERATO

La scelta dei ragazzi è caduta sulla produzione di alimenti senza glutine, con farine ricavate da verdure essiccate

loro competenze in Economia aziendale e Diritto societario, hanno sviluppato visura camerale, analisi Swot, stato patrimoniale, conto economico riclassificato e nota integrativa. Gli studenti di 4A Servizi Commerciali (Zahira Chamich, Giada Cristoferi, Widad Hadfaoui, Chaima Khemiri, Martina Manara, Nicholas Minghetti, Alessia Testi), con alcuni ragazzi della 4M sul trend di mercato e sui possibili canali distributivi. Il progetto prevedeva inoltre una visita aziendale, utilizzando un contributo di Confindustria, effettuata il 26 Aprile, negli impianti di Armida Srl, nella zona industriale

di Forlì, che produce pasta senza glutine e con farina di legumi. Il documento - resoconto finale è stato inviato alla commissione, e, nel pomeriggio del 31 maggio, si è tenuta la cerimonia finale, nella bellissima Sala dei Cento della sede Carisbo a Bologna.

Poi l'ultima fase, l'illustrazione dell'idea di impresa davanti a un pubblico di studenti e professori di scuole di tutta l'Emilia Romagna e alla giuria designata da Confindustria. Gli studenti sono risultati secondi assoluti in Regione, con premio speciale per la realizzabilità dell'idea imprenditoriale.