



prodotti  
amici in campo



[www.ilbettolino.it](http://www.ilbettolino.it)



## Il Bettolino

La Cooperativa Sociale “Il Bettolino” è nata nel 1989 grazie ad un’iniziativa della Cooperativa Muratori Reggiolo s.c. (che da allora la sostiene con competenze tecniche, amministrative e risorse economiche) insieme all’AUSL e alle Amministrazioni Comunali della Bassa Reggiana ed opera nei comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio, e Reggiolo.

La Cooperativa è definita di tipo B dalla normativa perchè ha lo scopo di perseguire la promozione umana e l’integrazione sociale dei cittadini disabili e svantaggiati proponendo esperienze di lavoro nei settori agricolo, industriale, commerciale e dei servizi.

In collaborazione con i servizi sociali preposti studiamo percorsi che permettono alla persona un pieno recupero della dignità sociale, rendendola padrona del proprio futuro, anche grazie all’indipendenza economica.

Oggi, in cooperativa trovano occupazione 25 soci svantaggiati



Ma non solo...

Infatti produciamo prodotti di ottima qualità con tecniche all'avanguardia e ponendo una grande attenzione all'ambiente (impianto di cogenerazione, lotta integrata,...)

La nostra azienda è anche certificata ISO 1401 (certificazione ambientale) per la coltivazione di basilico in vaso e in acqua su supporti galleggianti in vasche (Floating System) e suo confezionamento



# Cosa facciamo

Siamo una cooperativa sociale che ha 2 ambiti di intervento:

- Area imprenditoriale pura
- Area di gestione dei servizi per conto terzi

Il Bettolino opera nel comparto dell'agricoltura e dei servizi ed in particolare si occupa:

1. della produzione, trasformazione e commercializzazione di FIORI e PIANTE AROMATICHE;
2. della gestione di AREE VERDI pubbliche e private;
3. della gestione di ISOLE ECOLOGICHE e SERVIZI AMBIENTALI
4. ASSEMBLAGGI di piccoli lavoretti e appalti vari



# La nostra Mission

La COOPERATIVA SOCIALE riconosce la persona svantaggiata come una RISORSA, promuove l'INTEGRAZIONE della persona in situazione di svantaggio e ne VALORIZZA le capacità lavorative, costruendo in stretto rapporto con la rete dei servizi territoriali, un percorso finalizzato alla crescita individuale.

L'obiettivo finale è quello di creare le condizioni (individuali e sociali) per inserire il lavoratore nel MERCATO ORDINARIO DEL LAVORO attraverso UN PERCORSO EDUCATIVO che NON considera la persona solo come un lavoratore con dei limiti, ma anche una RISORSA da scoprire. I ragazzi e le ragazze inserite al Bettolino con l'aiuto degli operatori, diventano pertanto PROTAGONISTI DEL PROPRIO FUTURO.

Scopo della nostra cooperativa, oltre alla cura dell'interesse dei soci, è quello di perseguire il benessere della collettività e della comunità locale, cooperando attivamente con altre imprese sociali ed organismi del Terzo Settore e con gli Enti Pubblici del territorio

# Gli inserimenti lavorativi

Oltre alle attività produttive, la cooperativa sociale IL BETTOLINO ha stipulato delle convenzioni con i comuni del distretto di Guastalla e di Correggio, e con il Dipartimento di salute Mentale per l'inserimento di persone disabili in cooperativa al fine di attivare percorsi di inserimento socio-terapeutici riabilitativi.

Grazie a queste convenzioni nel 2009 sono stati inseriti nei vari settori dell'azienda, 46 ragazzi disabili o svantaggiati.

Gli ambiti di intervento sono:

- \* l'acquisizione della dimensione lavorativa globale,
- \* l'apprendimento dei compiti,
- \* il rispetto delle regole,
- \* l'autonomia nello svolgimento del lavoro
- \* la socializzazione.

Per il buon esito dell'inserimento è fondamentale lo stretto rapporto tra Cooperativa e Servizio inviante per garantire la tenuta del progetto ed affrontare gli eventuali problemi.

## I NOSTRI SERVIZI



# Laboratorio di assemblaggio

Il laboratorio acquisisce le commesse dai clienti privati che vogliono un servizio preciso e puntuale, con tempi di consegna certi e con il rispetto delle caratteristiche tecniche richieste.

Oltre al servizio di qualità che possiamo offrire, c'è il valore aggiunto dato dalle finalità del BETTOLINO.

Gli operatori seguono ogni fase del processo al fine di garantire la qualità del prodotto finito.

L'attività del laboratorio per molte persone con disagio diventa il primo contatto con il mondo del lavoro. E' il luogo che aiuta gli operatori a conoscere le persone inserite e a comprendere le loro attitudini al fine di studiare progetti sempre più personalizzati.

L'ambiente è strutturato in modo da favorire momenti di relazione e di socializzazione, pur introducendo un minimo di regole lavorative.

# Servizi ambientali

## Isole ecologiche

Le isole ecologiche sono aree individuate dai Servizi Comunali dove i singoli cittadini possono portare i propri rifiuti al fine di raccogliarli in modo differenziato: i rifiuti che vengono raccolti all'interno delle isole ecologiche possono essere sia non pericolosi: ingombranti come mobili, elettrodomestici, scatoloni, oppure sfalci, potature di piante, inerti derivanti dall'edilizia, ma anche rifiuti pericolosi come batterie, olio esausto, contenitori di vernice.

Nella gestione delle isole ecologiche vengono inseriti anche soggetti svantaggiati, come ultima fase del loro reinserimento nel mondo del lavoro; il compito è quello di garantire la corretta divisione dei materiali di rifiuto, che scarta la società.





### Raccolta porta a porta ingombranti

In convenzione con SABAR la cooperativa si occupa della raccolta porta a porta di rifiuti ingombranti nei comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio e Reggiolo

### Gestione fuori cassonetto

Nell'ambito territoriale del Comune di Reggiolo si effettua un servizio di riordino e pulizia, da eventuali materiali ingombranti posti dai cittadini, nelle aree limitrofe ai cassonetti urbani.

### Gestione cimiteri

Attraverso una convenzione con S.A.B.A.R., la cooperativa si occupa della pulizia dei cimiteri nel comune di Reggiolo

### Manutenzione del verde

La Cooperativa Sociale Il Bettolino per la gestione della manutenzione del verde si affida a personale qualificato che utilizza moderne attrezzature adatte alla gestione sia del verde pubblico che del verde privato.

Quest'attività viene utilizzata dalla Cooperativa Sociale anche come step finale del percorso formativo per il progressivo reinserimento dei ragazzi svantaggiati nella comunità lavorativa. Infatti i ragazzi in questa fase vengono abituati a stare a contatto con persone estranee e a lavorare in spazi aperti.

La Cooperativa Sociale offre un'assistenza continua a tutta la sua clientela e riesce a garantire il rispetto dei tempi delle consegne anche grazie alla pianificazione degli interventi ed un continuo monitoraggio delle sue prestazioni attraverso i sistemi di gestione qualità e ambiente.

I servizi principali che sono forniti sia ad Aziende Pubbliche che a privati sono:

- Irrigazioni piante
- Piani di intervento sul prato: tagli, concimazione, diserbo, sfalcio tappeti erbosi
- Potature arbusti e piante ad alto fusto
- Piantumazione
- Manutenzione Siepi
- Creazione fioriere e aiuole fiorite per manifestazioni

Raccolta rifiuti e distribuzione farmaci

La raccolta dei rifiuti viene svolta all'interno dell'ospedale di Guastalla (RE) da dipendenti della Cooperativa Sociale che hanno il compito di raccogliere nei vari reparti i rifiuti ospedalieri trattati (R.O.T.) e inoltre distribuiscono i farmaci sia alla farmacia dell'ospedale che ai vari reparti.

CONFEZIONAMENTO E  
COMMERCIALIZZAZIONE  
VASI E VASCHETTE  
ERBE AROMATICHE



# Confezionamento

Il reparto di confezionamento è il cuore della nostra cooperativa. I ragazzi svantaggiati inseriti, affiancati da operatori guida si occupano della selezione, della preparazione delle vaschette e dello stoccaggio.

In questo modo hanno la possibilità di misurarsi con i propri limiti, confrontarsi con gli altri e sviluppare quelle abilità che possono facilitare il loro ingresso in posti di lavoro meno protetti.

Gli operatori periodicamente si confrontano con il responsabile del settore sociale interno, per verificare lo stato dei progetti di inserimento e le difficoltà che emergono.



# Coltivazione basilico idroponico

La Cooperativa Sociale Il Bettolino per la produzione in serra di piantine di basilico utilizza una soluzione tecnologica all'avanguardia chiamata coltivazione idroponica o tecnica in float-system.

E' una tecnica che al posto della semina su terra, utilizza vasche di calcestruzzo riempite con acqua e soluzioni nutritive. Su queste vasche vengono adagiati dei plateau di polistirolo, precedentemente seminati. Questa tecnica di coltivazione permette, nella parte inferiore del plateau, il contatto diretto delle radici con la soluzione.

La semina viene eseguita in modo automatico nella parte superiore del plateau in modo tale da unire al seme anche terriccio sterile formato da roccia frantumata. I plateau alla fine di ogni ciclo produttivo vengono sterilizzati e riutilizzati in conformità anche a quanto previsto dal sistema di gestione qualità, ambiente e H.A.C.C.P .

Le serre di produzione aventi una superficie complessiva di 5000 mq, sono state dislocate presso la discarica dei R.S.U. di proprietà dei comuni del distretto e gestiti dalla S.A.B.A.R. S.p.A. a Novellara (RE) per potere utilizzare l'energia alternativa prodotta dai rifiuti urbani (acqua calda ed energia elettrica ).



Le serre sono riscaldate grazie alla possibilità di recuperare il biogas prodotto dalla decomposizione dei rifiuti e convogliarlo a motori di grosse dimensioni per produrre energia alternativa rinnovabile.

Questo complesso procedimento consente di ridurre al minimo il consumo di gasolio e garantisce una riduzione degli impatti ambientali.

Il ciclo di produzione, a seconda della stagione, dura dai 20 ai 35 giorni. A crescita avvenuta le piantine vengono tagliate e la merce è pronta per essere trasportata con idonei automezzi nel sito di Reggiolo per essere lavata e confezionata.

Il basilico prodotto può essere venduto sfuso, in cassetta, imbustato in ambiente protetto. La produzione imbustata viene prelavata e accuratamente selezionata a mano.

La produzione annuale di basilico è di circa 700 tonnellate (200 Kg al giorno nel periodo invernale e 350 Kg al giorno nel periodo estivo)

La cooperativa sociale IL BETTOLINO pone una attenzione particolare all'ambiente, al luogo di lavoro e alla salute dei dipendenti e quindi utilizza la lotta integrata per combattere gli insetti nocivi non solo per i fiori ma anche per il basilico.





La cooperativa sociale  
IL BETTOLINO  
pone una attenzione particolare  
all'ambiente, al luogo di lavoro e alla  
salute dei dipendenti e quindi utilizza  
la lotta integrata per  
combattere gli insetti nocivi non solo  
per il basilico ma anche per i fiori.



# Produzione basilico e fiori in vaso

La produzione dei fiori è stata la prima attività della Cooperativa.

L'attività di Florovivaismo, che si sviluppa in 5000 mq di serre di superficie complessiva, negli ultimi anni è stata meccanizzata attraverso un sistema computerizzato che consente il controllo del microclima, della irrigazione, delle concimazioni e il controllo della fotosintesi. Attraverso l'utilizzo di nastri trasportatori situati in tutte le serre è stato reso più facile e meno pericoloso il lavoro dei ragazzi svantaggiati.

La struttura lavorativa è costituita da un gruppo di operatori che affiancano i soggetti inseriti.

Gli operatori periodicamente si confrontano con il responsabile del settore sociale interno, per verificare lo stato dei progetti di inserimento e le difficoltà che emergono. Le diverse tipologie di fiori sono prodotte a seconda della loro stagionalità per un totale di 100.000 piante prodotte in un anno.

Le produzioni fondamentali della cooperativa sono:

1. Basilico Biologico in vaso tutto l'anno
2. Gerani in primavera
3. Ciclamini in autunno
4. Poinsettie (Stelle di natale)



# Pesto alla Genovese

Con questo prodotto, nato in collaborazione con COOP LIGURIA e il Pastificio STEMAR-PLAST di Genova, la nostra Cooperativa chiude la filiera: dal seme del basilico DOP genovese al pesto alla Genovese.

Il nostro è un prodotto di ottima qualità e si differenzia dagli altri perchè:

- \* utilizziamo **BASILICO COLTIVATO CON METODO IDROPONICO** in serra e non coltivato in campo.
- \* nella ricetta abbiamo inserito il **PARMIGIANO REGGIANO**, l'olio di oliva **ITALIANO**, i pinoli e il **PECORINO DOP**.

## Rapporti con il territorio

- \* SCUOLA (novellara, medie reggiolo) stages e tirocini
- \* RIGOLETTO
- \* FESTA ZUCCA
- \* CONVEGNO
- \* SETTIMANA SALUTE MENTALE

## Lavoriamo e abbiamo lavorato con

Comuni di:

Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla,  
Luzzara, Novellara, Poviglio, e Reggiolo,  
Correggio, Fabbrico, Campagnola Emilia, Rio Saliceto.

Azienda AUSL – DISTRETTO DI GUASTALLA  
per gli inserimenti lavorativi e i servizi ambientali

S.A.B.A.R per i servizi ambientali

## Per la distribuzione dei nostri prodotti

COOP ITALIA – COOP DISTRETTO CENTRALE ADRIATICA (COOP NORD EST COOP  
ESTENSE e COOP ADRIATICA)  
COOP DISTRETTO NORD OVEST (COOP LIGURIA, NOVACOOPI Piemonte, COOP  
LOMBARDIA)  
CONAD CENTRO NORD  
GRUPPO REALCO

## Per i lavori di assemblaggio

ORTOROMI di Borgoricco PD  
ANIXTER ITALIA Peschiera Borromeo MI  
2GR di Correggio RE  
OLIBAR di Curtatone MN  
SILCA di Reggiolo RE  
MENU' di Cavezzo MO  
BONDIOLI & PAVESI di Suzzara MN