



La Cooperativa sociale Verlata nasce nel 1984 da un gruppo di volontari di Villaverla che decidono di rispondere al bisogno di alcune persone in situazione di disabilità. In dialogo costante con il territorio e attenta ai suoi bisogni emergenti, la Cooperativa nel tempo amplia l'offerta dei propri servizi. Il lavoro come strumento di integrazione e l'autogestione quale espressione di corresponsabilità da parte dei soci rimangono i pilastri fondamentali della struttura, nella prospettiva dell'Impresa Sociale di Comunità.

**Servizi socio-educativi**

- Servizi per la disabilità
- Servizio di accoglienza richiedenti protezione internazionale
- Servizio sociale

**Servizi di vendita e distribuzione**

- Prodotti alimentari
- Manufatti artistici

**Servizi per il territorio**

- Volontariato, giovani e scuola, eventi culturali

**Servizi produttivi**

- Assemblaggio e confezionamento
- Falegnameria
- Manutenzione del verde e servizi cimiteriali
- Servizi informatici
- Ristorazione
- Agricoltura



**I nostri servizi**



**Ristorazione collettiva**

per comuni, scuole, aziende, comunità



**Forniture gastronomiche**

per locali, dettaglio e grande distribuzione, eventi



**Pasticceria da forno**

per il dettaglio e la grande distribuzione

**Contatto:**  
ristorazione@verlata.it



verlata.it     

Villaverla (VI) - via A. De Gasperi, 6  
Tel. 0445 856212 - Fax 0445 350025 - verlata@verlata.it



**Ristorazione**



## I nostri standard di qualità

### La squadra

Uno staff strutturato con chef e cuochi qualificati, ricchi d'esperienza e carichi d'entusiasmo che ogni giorno trasferiscono il loro senso del gusto in ogni ricetta o preparazione. Il servizio investe nella formazione continua del personale, anche nell'ambito specifico della ricerca e sviluppo.

### La struttura

Le attrezzature a disposizione del servizio assicurano una capacità produttiva adeguata alle richieste sia sotto il profilo quantitativo che delle metodologie di lavorazione, conformemente ai più moderni standard tecnici e igienici. Le attrezzature vengono regolarmente efficientate da personale tecnico che ne garantisce la continuità di servizio 365 giorni all'anno.

### Le materie prime

La ricerca del meglio è la priorità giornaliera. Il servizio ha affinato nel tempo la selezione dei fornitori sia sotto il profilo dell'affidabilità organizzativa, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti forniti. Accanto ad alcuni grossisti ha gradualmente affiancato produttori del territorio che, per specifici prodotti, sono in grado di assicurare una filiera più corta e una maggiore qualità e genuinità.

### Le certificazioni

Oltre al piano di autocontrollo e miglioramento igienico secondo il sistema HACCP, il servizio ha certificato i processi attraverso un sistema di gestione di qualità e miglioramento continuo a norma ISO:9001.

### Valore sociale

Attraverso la preparazione del cibo realizziamo progetti di inserimento lavorativo. Il fine è favorire l'inclusione sociale e lavorativa di persone svantaggiate e deboli residenti nei comuni del territorio. L'obiettivo dei percorsi proposti è lo sbocco nel mercato del lavoro esterno o, in caso di impossibilità, la ricerca di soluzioni occupazionali alternative in collaborazione con gli enti pubblici.

### I progetti di inserimento lavorativo

Vengono proposti in accordo con gli enti invianti. I tirocini di inserimento lavorativo sono destinati a soggetti svantaggiati o deboli (disoccupati in difficoltà economiche) in possesso di sufficienti autonomie personali e relazionali, in vista dell'uscita in azienda o dell'erogazione di un sostegno economico. I percorsi di tipo occupazionale si rivolgono invece a soggetti che generalmente non hanno mai avuto esperienze lavorative o per i quali è necessaria una prima valutazione delle abilità lavorative e relazionali. In convenzione con il Tribunale di Vicenza, la cooperativa offre anche spazi per lo svolgimento di lavori di pubblica utilità e di messa alla prova.

### Gli strumenti dell'inserimento lavorativo

- Il lavoro, cioè l'inserimento in un ciclo produttivo reale
- l'affiancamento degli operatori, colleghi di lavoro che sviluppano particolari competenze educative tramite la formazione costante e le riunioni di équipe
- i tutor aziendali, responsabili dei progetti educativi, che collaborando con gli enti invianti hanno il compito di monitorare i percorsi individuali e di accompagnare gli operatori nelle criticità che incontrano nel loro compito educativo.

