

Verlata Cooperativa Sociale di Villaverla

Villaverla (VI)

Via A. De Gasperi, 6

T. 0445 856212

comunicazione@verlata.it

PROGETTI CON LA SCUOLA

CARTA DEI SERVIZI PER

AREA ANZIANI

Prisma
Consorzio tra Cooperative Sociali

AREA ANZIANI
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE DI COMUNITÀ
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE DI COMUNITÀ

Densità Tipologica	
Tipologia	
n° utenza	10 utenti nel Progetto 4 utenti nei Progetti 4 utenti nel Progetto
n° operatori	4 operatori
Territorio	2 educatori - 1 operatore
Clienti/Commitenti (enti e/o utenza privata diretta)	Comuni del D.S.S. n. 1 • Progetto Aiuto Personale alla L. 284/97 • Progetto Individualizzato
Standard ulteriori specifici del singolo servizio	• Riunione settimanale educativa delle persone di questo momento esterna e incontri • Formazione: gli operatori e/o dai

Prisma
Consorzio tra Cooperative Sociali

Tel. 0444 971791 / 971954 - Fax 0444 557642
e-mail: prisma@prismavicenza.it - www.prismavicenza.it
SEDE LEGALE
S.S. Pasubio, 246 - 36100 Vicenza
SEDE OPERATIVA
S.S. Pasubio, 10/G - 36030 Costabissara (VI)
P.I.A. e REG. IMP. 0242720249 - Altri Cooperativi (VI)

PRIMA...
TRACCE D'INTERPRETAZIONE DELLE OPERE DEGLI UTENTI DELLA C.A. GARDENIA REALIZZAZIONE 2014-2015

PAESAGGI EMOTIVI
MEMORIA, REALTÀ, DESIDERIO

015

ATTUALITÀ EDITORIALE S.p.A. - DARDANOVA 12 - PARCO S. PIETRO 30142 - 31045 VICENZA
TEL. 0444 971791 - FAX 0444 557642 - COD. FISC. 0242720249 - COD. SEC. "IM FUGRO R/PACET" - MANDOTTICA

le verlatine
la bontà è una questione di scelte

i verlatini
la bontà è una questione di scelte

VERLATA
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

www.verlata.it

2010 - 2011
Verlatini con farina bio macinata a pietra

2012 - 2013
Verlatini classici con farina bio macinata a pietra

2014 - 2015
Verlatini al caffè con farina bio macinata a pietra

La bontà è una questione di...

OGNI GIORNO OCCORRE...
OGNI GIORNO OCCORRE...
OGNI GIORNO OCCORRE...

CONFARTIGIANATO?
PRESENTI!

ABILITAZIONE, ECCO COSA SERVE.

SERVIZIO CONSULENZA APPALTI

RADAR
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

SPORTELLO MEPA
CONSULENZA VICENZA

Tel. 0444 971791
Fax 0444 557642
CATEG. 0242720249

LA BORSA DELLA FATTORIA
Ortaggi di stagione coltivati nei nostri campi di Breganze con metodi naturali. E ogni settimana le nostre ricette da collezionare.

Ordina entro martedì
0445 1911132
spacciofattoria@verlata.it
335 376014

OMAGGIO
con il primo ordine un vasetto di sott'oli della fattoria

Ricevi venerdì mattina
direttamente in azienda o al recapito concordato
Pagamento alla consegna o con accordi personalizzati

Fattoria Sociale Don Morfin
Breganze

VENDITA VERDURA A KM ZERO
Coltivata in Fattoria Sociale Don Morfin a Breganze

Mercato VICE Patronato Contrasto giovani

ERLATA
qualità sociale

Territorio

Socio Artigiano?
Solo per te in omaggio un piatto in ceramica artistica acquistando per Natale le nostre specialità vicentine, con una spesa minima di 200€.
Offerta valida fino ad esaurimento scorte.

UNA PROVINCIA DA GUSTARTI
Specialità Artigiane Vicentine

Le specialità vicentine alimentano la solidarietà
www.gustarti.it

FAQ: DOMANDE E RISPOSTE

Si può prevenire la carie dentale con una corretta alimentazione (ridurre gli zuccheri raffinati), pulizia regolare e nuove abitudini per quanto riguarda la messa a letto ed il bere, rendendo l'acqua la bevanda principale.

Mio figlio ha solo 4 anni ed è abbastanza timoroso. Ha già bisogno di sottoporsi a delle cure dentali: come fate a curarlo?

Per trattare i bimbi più piccoli, ma anche i più grandicelli (nonchè gli adulti odontofobici), ci avvaliamo di due strumenti.



IL PROTOSSIDO: si tratta di una semplice tecnica in cui il paziente inala, durante tutta la durata della seduta, una miscela di Protossido d'Azoto e Ossigeno attraverso una mascherina nasale profumata collegata ad un macchinario. L'inalazione aiuta il paziente a rilassarsi provando una sensazione di benessere. Il bambino durante la sedazione rimane vigile, collaborante e risponde alle richieste dell'operatore, ma è estremamente tranquillo. Le controindicazioni sono pressochè nulle.



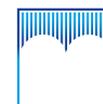
LE INIEZIONI "SENZA AGO": si tratta di una tecnologia rivoluzionaria, una siringa senza ago che rilascia il farmaco ad alta velocità. Sicura e facile da utilizzare, è perfetta anche per tutti i bambini che non vogliono...

Benvenuti al Percorso del Sorriso



GUIDA ALLE TAPPE DA PERCORRERE CON IL BAMBINO CHE SI AVVICINA ALLO STUDIO DENTISTICO

A cura della
dott.ssa Silvia Bortoloso



Studio Dentistico Specialistico
MARTINI
DR. LORENZO E COLL.

Conosci il Percorso del Sorriso?

ECCO LE TAPPE DA PERCORRERE CON IL BAMBINO CHE SI AVVICINA ALLO STUDIO DENTISTICO

3-4 ANNI

AMBIENTAZIONE

Il primo appuntamento è finalizzato a conoscere l'ambiente dello Studio Dentistico e a fare un primo controllo ai denti decidui (da latte). Si consiglia di portare il bambino quando non ha male ai denti, per facilitare la sua prima esperienza e consentire di svolgere la visita con tranquillità.



5-6 ANNI

SEDUTA DI IGIENE ORALE

Viene effettuata una prima seduta di igiene orale per la rimozione della placca/tartaro con lezione di igiene per imparare a spazzolare i denti nella maniera corretta.

7 ANNI

SIGILLATURE

I primi molari permanenti sono spesso caratterizzati da solchi profondi. Questi vengono "sigillati" con materiale idoneo per prevenire la formazione delle carie e per facilitare l'igiene.

A SEGUIRE

Controlli periodici una volta all'anno.

VALEX
IN COLLABORAZIONE CON
ATTIVITÀ VALVOLE FINO AL 31 GIUGNO 2004

GENERATORE POCKET 1000
novità
€ 169,00

HAMMER 5831
novità
€ 59,90

PISTOLA TERMICA T32000
€ 19,90

PROFESSIONAL LINE
I NUOVI TRAPANI AVVITATO
IDEALI PER USO INTENSIVO

TUTTI CON 2 BATTERIE PER LA MEDIA AUTONOMIA

Professional Line.
La linea che unisce
professionisti della vendita
e professionisti della qualità

GRATIS PER IL PUNTO VENDITA
la consegna di tutto ciò che è necessario a
mantenerli pressoché immutati, togliendo
solo l'applicazione di servizi.

Per maggiori informazioni consultate l'elenco
di punti e rivenditori di tutto il territorio.

VALEX

**Metodi di pianificazione
inadeguati possono
portare l'azienda su una
rotta sbagliata**

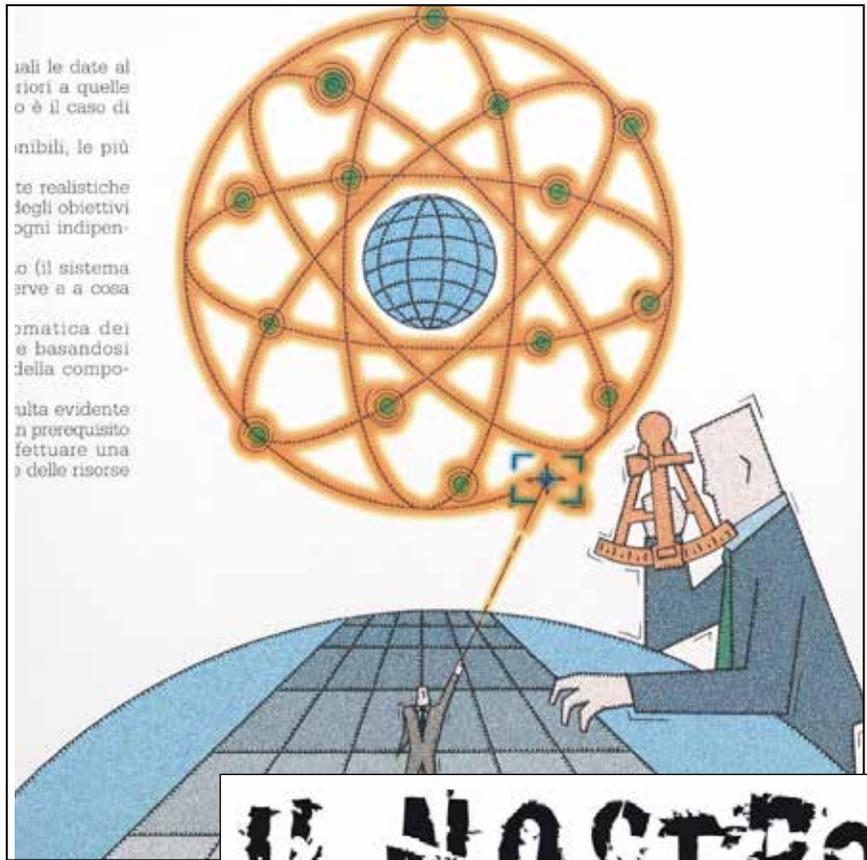
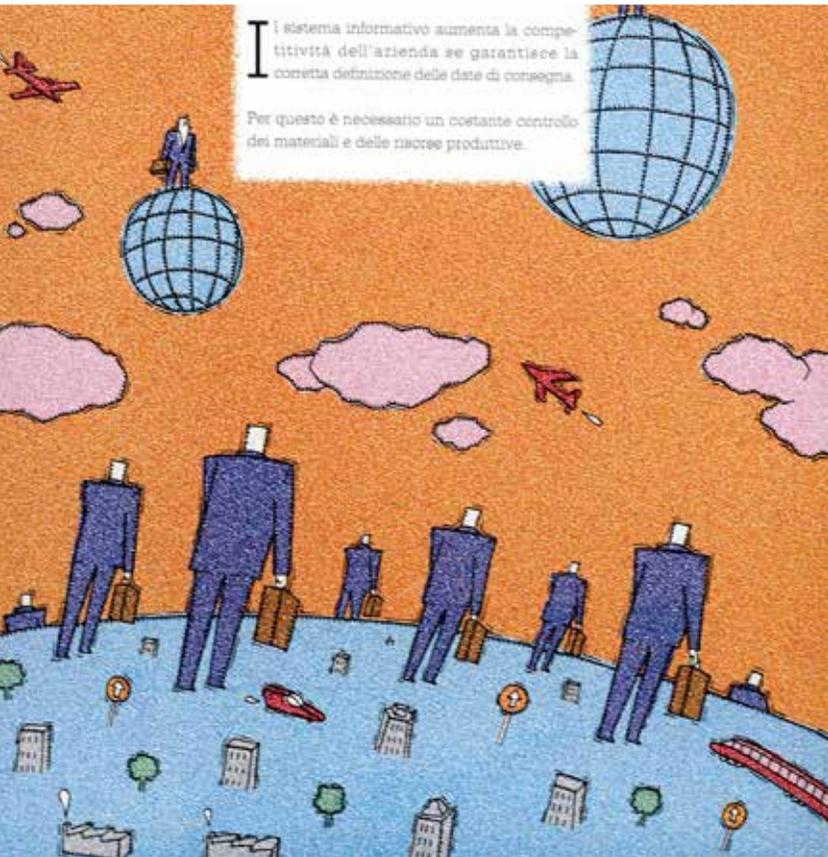
**Per non finire in cattive acque
serve un buon sistema
di posizionamento**

La logistica, per fornire un buon servizio al cliente, deve adeguarsi ai cambiamenti con tempi di reazione sempre più brevi.

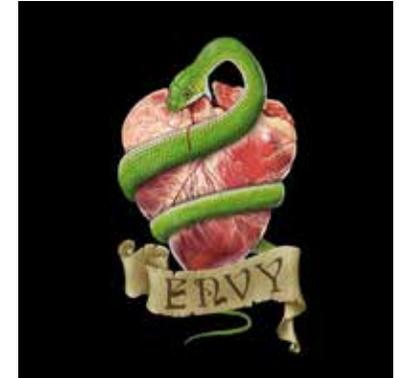
MBM Italia, per rispondere a questa esigenza, propone **GPS - Global Planning System**: un innovativo sistema di pianificazione dei materiali e delle risorse produttive.

GPS consente la definizione di margini operativi ed è in grado di riposizionare nel tempo gli eventi critici con tutti quelli ad essi correlati. È così in grado di evidenziare sia gli obiettivi non raggiungibili per le date richieste, sia l'entità del ritardo,

GLOBAL PLANNING SYSTEM
GPS
Il sistema integrato per la pianificazione aziendale



illustrazioni



IL NOSTRO TEAM

LISA	SIMONE	GRAZIO	IVANA

Corso di laurea triennale in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti [SIA] VICENZA



IL PIANO DI STUDIO

Gli insegnamenti prevedono lezioni teoriche in aula ed esercitazioni in laboratorio e sul campo per "farti vivere l'esperienza in azienda".

1° anno

Attraverso il consolidamento delle conoscenze nelle materie di base (*fisica, matematica, biostatistica, chimica, biochimica e biologia*) crei le basi necessarie per affrontare gli insegnamenti sulle tecnologie impiegate nella produzione primaria: agricoltura e allevamento. In particolare vai a studiare:

- i sistemi animali e vegetali con approfondimento delle tematiche di anatomia, patologia e fisiologia degli animali da reddito
- le tecniche produttive, di allevamento e di miglioramento genetico delle specie di interesse zootecnico volte alla prevenzione e alla risoluzione di problemi igienico-sanitari che possano compromettere la salubrità delle produzioni primarie di alimenti, sia di origine animale che vegetale.

Cosa c'entrano la matematica e la fisica con l'allevamento degli animali? Anche una stalla oggi funziona con apparati complessi per regolare e programmare le varie attività. L'applicazione del modello Precision Livestock Farming, finalizzato alla razionalizzazione di risorse e dei sottoprodotti, richiede un sempre maggior impiego della matematica applicata.

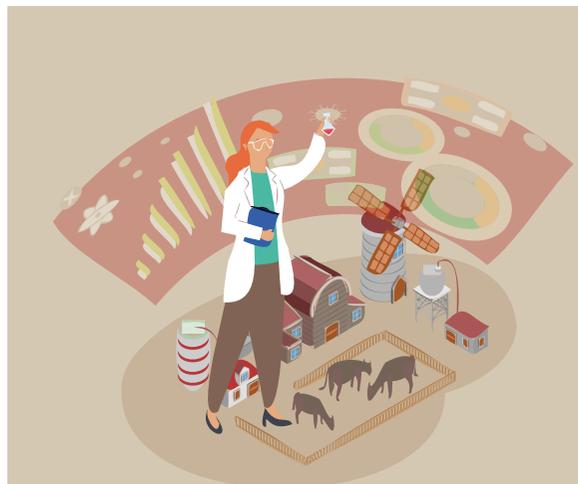


2° anno

Ti dedichi allo studio delle materie della produzione post-primaria:

- trasformazione degli alimenti, criticità e relazioni con la gestione primaria ("sul campo")
- patologie dagli animali attraverso gli alimenti derivati, le cosiddette zoonosi
- caratteristiche chimiche, microbiologiche, della qualità degli alimenti e delle tecniche di trasformazione degli stessi
- contaminanti di natura chimica, fisica e biologica, potenzialmente presenti nell'alimento, che possono nuocere alla salute del consumatore
- economia e legislazione agroalimentare.

Mezz'ora dopo aver mangiato dello sgombrò alla griglia qualcuno si sente male? Viso e collo che diventano rossi, bocca che brucia, cuore che batte veloce ma la persona non è allergica al pesce? Probabilmente è un'intossicazione da istamina, una molecola priva di odore e sapore, che si forma a seguito della proliferazione di microrganismi come conseguenza della cattiva conservazione del pesce. Studiare come si sviluppano i microrganismi in relazione all'alimento e le tecniche di conservazione permette di proteggere persone e alimenti.



3° anno

Studi l'azienda agroalimentare e la gestione della sicurezza alimentare:

- autocontrollo aziendale, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro
- struttura e funzionamento dei mercati, dinamiche delle filiere agroalimentari, dalla logistica alla distribuzione
- analisi statistica applicata al controllo e gestione del rischio alimentare.

Tirocinio in azienda nell'ultimo semestre

Mai capitato di essere alle casse di un supermercato e di leggere un avviso di richiamo di un prodotto alimentare a rischio? Un batterio, una tossina, una sostanza chimica o un corpo estraneo che contro ogni probabilità e previsione può contaminare l'alimento e mettere a rischio l'incolumità di chi lo mangia. È quindi necessario individuare il pericolo presente nel prodotto e avviare l'attività tecnica e organizzativa per richiamarlo: un'operazione che coinvolge l'azienda e le figure interne munite di specifiche professionalità.

Il tirocinio

Durante il 6° semestre inizierai il tirocinio scegliendo una sede tra aziende produttrici di alimenti, bovande e mangimi, aziende zootecniche, laboratori d'analisi (privati e pubblici), società di consulenza per il settore alimentare.

È un'esperienza che permette di capire concretamente le tante possibilità di lavoro, di praticare quanto imparato a lezione, di creare rapporti professionali utili per il futuro.

Il tirocinio viene svolto nell'ambito di un preciso progetto formativo e sotto la guida di un tutor. La durata è variabile da un minimo obbligatorio di 14 CFU (350 ore) fino a 30 CFU (750 ore, su base volontaria).

E POI?

Sbocchi professionali

La sicurezza igienico-sanitaria interessa tutta la filiera agroalimentare: dalla produzione primaria (la fase di coltivazione, di allevamento e di pesca), alla trasformazione, alla somministrazione e vendita, passando per il trasporto e il deposito intermedio.

Potrai lavorare come responsabile di stabilimento, controllore di qualità e certificazione, esperto di autocontrollo aziendale, formatore di operatori del settore agroalimentare.

Potrai svolgere attività di supporto alla gestione tecnica per il miglioramento qualitativo e quantitativo e igienico-sanitario delle produzioni primarie e del benessere animale nelle aziende agro-zootecniche.

Potrai lavorare in aziende che forniscono servizi al settore agroalimentare quali attività di consulenza, analisi di laboratorio e altro, anche nell'ambito della libera professione.

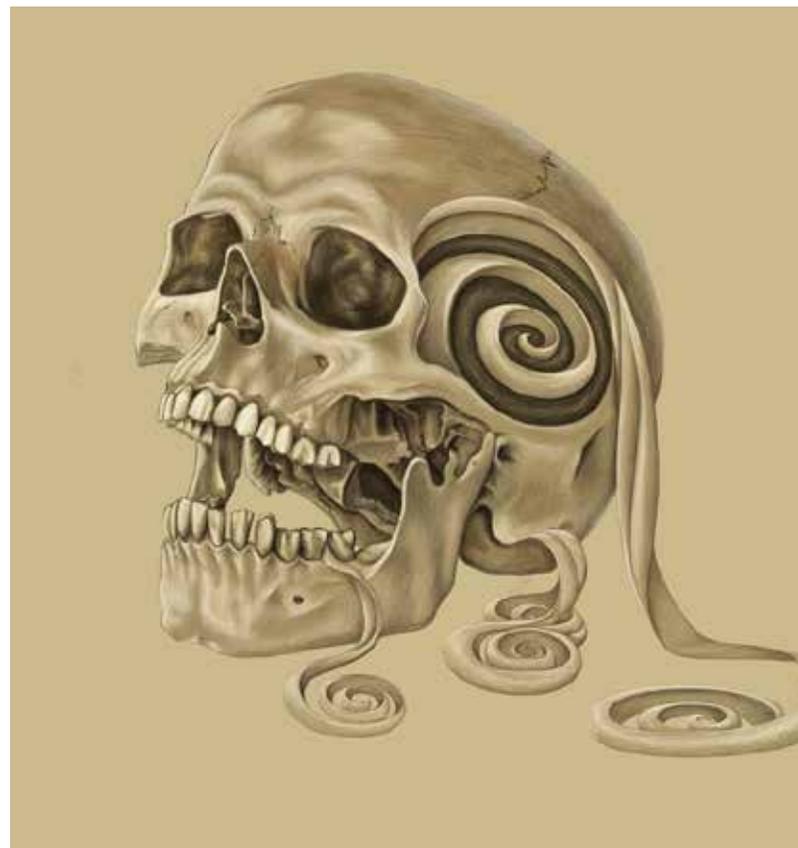
Dati sull'occupazione dei laureati SIA



Laurea magistrale

La laurea SIA permette di proseguire con un corso di laurea magistrale affine alla scelta della classe di laurea L-26 o L-38, secondo i requisiti di ammissione previsti. Quindi, potrai continuare i tuoi studi nell'ambito delle tecnologie e biotecnologie agroalimentari e animali o della nutrizione e alimentazione umana.





STUFA DEL TUO CAPO?

PORTALO AL MERCATO.

Porta il capo d'abbigliamento che non usi più ai mercati di Santa Croce Bigolina e Laghetto a **Vicenza**. Gli operatori delle cooperative sociali **Elica** ed **Insieme** lo raccoglieranno per avviarlo al riuso o al riciclo. Leggi sul retro **dove quando cosa perché**.

Prisma
Consorzio tra Cooperative Sociali

Informazioni:
Tel. 0444 971791
prismambiente@prismavicenza.it
www.prismavicenza.it

indumenti usati

RACCOGLIAMO I TUOI ABITI DOVE ABITI

Torri di Quartesolo (VI)
22 e 24 maggio 2013

Lascia il sacchetto con i tuoi capi d'abbigliamento che non usi più davanti alla tua **porta di casa**. Gli operatori della **cooperativa sociale** **Insieme** li raccoglieranno per avviarli al riuso e al riciclo. Leggi sul retro **dove quando cosa come e perché**.

Prisma
Consorzio tra Cooperative Sociali

Informazioni:
Tel. 0444 971791
prismambiente@prismavicenza.it
www.prismavicenza.it

Metti qui il tuo indumento usato e...

Riduci la quantità di rifiuti massimizzando il recupero

Ogni anno le Cooperative Sociali del Consorzio Prisma recuperano circa 1.200 tonnellate di indumenti usati, avviandoli al riuso o al riciclo.

Partecipi ad un progetto solidale del nostro territorio

Gli indumenti sono raccolti e trasformati negli impianti di selezione del territorio vicentino, oppure rivenduti. Le Cooperative Sociali del Consorzio Prisma occupano nell'attività 25 persone, di cui oltre la metà svantaggiate e inserite in progetti di formazione/integrazione lavorativa.

LA FILIERA

Per maggiori informazioni
Tel. 0444 971791
www.prismavicenza.it
prismambiente@prismavicenza.it

Prisma Consorzio tra Cooperative Sociali

insieme cooperativa sociale
Vicenza via 8, Dalla Scuola, 255 www.insiemesociale.it

ELICA cooperativa sociale
Longare via Don Calabria, 2 elicacoopsociale@gmail.com

PRIMAVERA nuova
Schio via Lago di Tovel, 16 www.primaveranuova.it

FERRACINA cooperativa sociale
Romano d'Ez. via Spin, 57/59 www.coopferracina.it

iCoerchio cooperativa sociale
Valdagno via Gasdotto 9 www.icoerchiocoop.it

La qualità ha la vista lunga!

Salumificio Carretta Felicino & C. S.r.l.

Qualità e convenienza. La cortesia è in omaggio!

PRODUCIAMO a Santorso, in campagna, ai piedi del monte Summano.

Lavoriamo solo carni italiane, prevalentemente locali. Scegliamo solo allevamenti moderni e sicuri, con alimentazione di elevata qualità nutrizionale. Produciamo con ingredienti naturali. La lavorazione avviene appena dopo la macellazione, a garanzia di carni più morbide e digeribili. Ma se vuoi conoscerci meglio, vieni a trovarci!

FIDELITY CARD

Use a

ILING PROJECT CERA

...compartire della coccola differenziata, che può essere la soluzione per chi vuole unire il rispetto per l'ambiente alla cura quotidiana.

...verrà portato al forno nel forno a vuoto dei materiali riciclati all'interno. Il prodotto finito nel processo di cottura viene poi riciccolato per essere riutilizzato.

ING PROJECT

...bins and sorted for recycling. The recycled components of each...

...a .it

Programma: **Integrato**
 Dal 15/05 al 12/06/2012
 • Visita libera all'asilo nido
 • servizio "sguardo" ai nuovi
 operatori della cooperativa.
 • Laboratori creativi per bambini.

Per maggiori informazioni:
 Tel. 0445 607643
 info@cooperativa.com
 info@cooperativa.com

L'Aquilone
 SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

CHE COS'È UNA RISORGIVA

Una risorgiva è una sorgente di acqua dolce che affiora spontaneamente in superficie, senza l'aiuto di alcun sistema di pompaggio, in seguito all'azione di un fenomeno geologico, fisico o chimico. Le risorgive sono ricche in minerali e sono considerate acque minerali. Le risorgive sono ricche in minerali e sono considerate acque minerali. Le risorgive sono ricche in minerali e sono considerate acque minerali.

Life Risorgive
 Conservation of Biodiversity
 in the municipality of Besenzone

IMPRESE IN MISCHIA

4 MOTIVI PER ENTRARE NELLA MISCHIA CON NOI

- PROJECT MANAGEMENT E PROGETTAZIONE EUROPEA
- SISTEMI DI GESTIONE
- RETI DI IMPRESE
- SICUREZZA SUL LAVORO

SICUREZZA SUL LAVORO

Un servizio di eccellenza, che mira a raggiungere alti standard di qualità, riducendo i costi e favorendo il benessere di tutti gli aspetti della sicurezza sul lavoro.

Perché "sicurezza sul lavoro" non è solo un onere, ma un diritto alla salute dei lavoratori.

- Sostenibilità del business per l'azienda
- Garanzie di stabilità nella fornitura dei servizi

IMPRESE IN MISCHIA

Sistemi di gestione | Sicurezza sul Lavoro
 Project Management | Progettazione E
 Reti di Imprese | OIV 231/01

La storia

itaca nasce il 28 marzo 1995 a...
 è un succedersi di piccoli passi...
 Nel 1999 viene avviato un Centro...
 Nel 2001 itaca raddoppia e viene avviato l'Asilo...
 allora la nostra Cooperativa è in continua...
 all'innovazione e sviluppo.

PROGETTI DI SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ

La cooperativa e il socio

Intendiamo per socio colui che co-opera (opera con gli altri, co-ordina (aiuta gli altri a collaborare), intraprende (prende su di sé la responsabilità), rappresenta e presiede l'Ente cui appartiene.

Lavorare ad Itaca significa far parte di un gruppo di persone che scelgono la cooperazione sociale come modello organizzativo per il proprio operare e che danno tempo e pensiero come investimento d'impresa.

Per Itaca vi è una reciprocità tra socio e Cooperativa: il socio investe nell'impresa, l'impresa nel benessere del socio.

Politica delle risorse umane

Intendiamo con le parole risorse umane tutte le persone, soci, volontari e altro che a diverse titolo concorrono alla realizzazione dell'oggetto sociale facendo proprie missioni e visioni della Cooperativa.

Ad Itaca il Capitale sociale, inteso come capitale di persone, viene valorizzato promuovendo la partecipazione, la formazione e l'integrazione tra servizi.

Viene favorita la comunicazione tra soci ed i diversi livelli organizzativi per garantire trasparenza e la corresponsabilità nella gestione d'impresa.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Corso di laurea triennale in
Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti
[SIA]



Un'alimentazione sana
e sicura coltiva la salute



INGRESSO LIBERO

28 febbraio 2015

L'OLIO D'OLIVA

A cura di
FRANTOIO OLIVE BARBARANCONSORZIO LA GATA
di Barbarano Vicentino

28 marzo 2015

LA PASTICCERIA

A cura di
PANIFICIO-PASTICCERIA RIGHETTO
di Vicenza

07 marzo 2015

LA BIRRA

A cura di
IL BIRRONE
di Isola Vicentina

4 aprile 2015

I DOLCI DA FORNO

A cura di
PANIFICIO-PASTICCERIA RIGHETTO
di Barbarano Vicentino

14 marzo 2015

IL VINO

A cura di
CANTINE SOLDÀ
di Valdagno

11 aprile 2015

I DISTILLATI

A cura di
SCHIAVO
di Costabissara

21 marzo 2015

I SALUMI

A cura di
SALUMIFICIO CARRETTA
di Santorso

18 aprile 2015

LE VERDURE

A cura di
FATTORIA SOCIALE DON MANFRIN
della Coop. Soc. Verlata a Breganze

**SABATIDA
GUSTARTI**

Le specialità vicentine
spiegate da chi le fa
Dalle ore 17 alle 18.30
Negozio GustArti di Thiene (VI)

GUSTARTI

Via Trieste 43, Villa Fabris, Thiene (VI)
T. 338 6906747 - negoziogustarti@verlata.it



GUSTARTI È GESTITO DA
cooperativa sociale
VERLATA



atelier
nativa

Cosmesi naturale,
artigianale, locale.



dalla madre
natura



alla produzione
sostenibile



per il benessere
più delicato



Produzione e vendita
a Marano Vicentino

Ca' Nogara Grande
Via IV Novembre, 100E

Shop Online
atelnativa.it







solution NOW

Soluzioni per la gestione
della produzione

BUSINESS INTELLIGENCE

Servizi di
efficientamento
di gestione
e produzione



DRIVER DI CONNESSIONE INDUSTRIA 4.0

Interconnettere i macchinari
di produzione

Il Ministero per lo sviluppo economico agevola
le aziende innovatrici che interconnettono i
macchinari come indicato nelle circolari dei
piani Industria 4.0.

Affinché i requisiti rientrino nei benefici concessi, è
necessario che il bene strumentale sia in grado di
scambiare informazioni, attraverso un collegamento
basato su specifiche documentate, disponibili
pubblicamente e internazionalmente riconosciute con:

- sistemi interni quali gestionali, sistemi di pianificazione, sistemi di progettazione e sviluppo del prodotto, monitoraggio locale e remoto, ecc.
- sistemi esterni come clienti, fornitori, partner nella progettazione e sviluppo collaborativo, supply chain, ecc.

L'identificazione del bene strumentale deve essere univoca, al fine di riconoscere l'origine delle informazioni, mediante l'utilizzo di standard di indirizzamento internazionalmente riconosciuti.

solution NOW

Soluzioni per la gestione
della produzione

PLANNING ENTERPRISE SOLUTION

Sistema di
pianificazione
della
produzione





Homepage Cosa facciamo ▾ Partecipa ▾ Fondi e lasciti La Fondazione Contatti **Dona ora** 🔍

Grazie per aver scelto di donare alla nostra Fondazione.

Insieme possiamo migliorare il territorio che ci circonda e la qualità di vita delle persone che lo abitano.

Scegli l'importo. Puoi fare una donazione singola o mensile.

Donazione Singola Donazione Mensile

25 € 50 € 100 € 200 € Altro importo

Restiamo in contatto.

Seguici sulla pagina Facebook e iscriviti alla nostra newsletter.
Ti faremo sapere come le cose cambiano in meglio grazie al tuo sostegno.

Sicurezza sul lavoro
La sicurezza cambia concretamente le possibilità di fare business in azienda e contribuisce alla creazione di una mentalità del futuro.

[Scopri di più →](#)

Sistemi di gestione
Qualità, Ambiente, Sicurezza, Energia. Tutto quello che è importante fare, fatto bene e con metodo.

[Scopri di più →](#)

Reti di imprese
Un'idea imprenditoriale isolata può divenire business se sviluppata in rete con altre aziende. Le opportunità sono già.

[Scopri di più →](#)

Progettazione Europea
I benefici dei progetti di coworking tra paesi comunitari sono spesso superiori alle attese. Valuta il supporto totale del partner giusto.

[Scopri di più →](#)

IMPRESE IN MISCHIA

☰ Menu

PERCHÉ IMPRESE IN MISCHIA?

Preferisci un fornitore o un partner? Dei partner giovani reciprocamente dal successo delle parti, infatti se la tua azienda sta bene grazie a noi, anche noi ne avremo giovamento.

Un altro modo per dire che il tuo successo è il nostro, significa superare il rapporto Cliente/Fornitore e diventare Partner, nella piena consapevolezza di lavorare per il reciproco interesse.

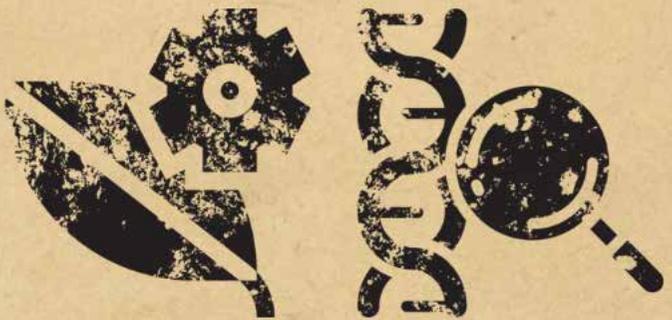
[Scopri di più →](#)



PROGETTO RICERCA SOSTENIBILITÀ PARTNER CONTATTI

LA RICERCA ALIMENTA LA SALUTE

Un cibo realmente nutriente deve essere un diritto universalmente riconosciuto e alla portata di tutti.
Ecco il nostro progetto per lo sviluppo di una sostenibilità alimentare, sociale e territoriale.



il progetto la ricerca

Le Cooperative Sociali **Riesco** **SOBON** **Forno Bin** All'interno del progetto **social agrifood** www.socialagrifood.it

Organizzano il seminario
Il primo forno biologico a Padova città
Sabato 20 ottobre 2018
Viale Porta Adige 45, Padova



PROGRAMMA

- ore 09:00: Saluti
- ore 09:30: **I modelli di business nel settore food**
Zaccaria Bergami - business designer
- ore 10:15: **Social Agrifood un progetto di rete**
Stefano Turtalo - project manager
- ore 11:00: **Il lievito madre e i grani antichi: il valore nella panificazione**
Giulia Governini - biologa
- colazione break
- ore 12:00: **Smartfood cibo per il benessere**
Luca Trovati - dietista
- ore 12:45: **L'inserimento lavorativo e la filiera food**
Paolo Tognoni - hr manager
- ore 13:30: Chiusura seminario

POR 

ERLATA
qualità sociale

presenta il workshop
Prêt-à-manger
Tecniche innovative
di preparazione dei piatti

Gli chef di "Bontà Inclusive" ci illustrano:
preparazioni in lenta cottura, cook and chill,
preparazioni in monoporzione, rigenerazione.
Prodotti locali e a km Zero con possibilità di assaggio

Domenica 14 ottobre 2018
ore 10.30

nella cornice di
Villa Fabris
via Trieste 43
36016 Thiene (VI)



POR 

in collaborazione con 

comunicazione web

SocialArt Design – SocialArt è il brand dei prodotti artigianali realizzati da persone adulte con disabilità all'interno di alcune cooperative sociali del territorio vicentino e padovano. - Mozilla Firefox

File Modifica Visualizza Cronologia Segnalibri Strumenti Aiuto

(99+) Libero Mail. Posta Pink Floyd - Comfortably n... SocialArt Design – SocialArt è il x

socialartdesign.it Cerca

free images free fonts

SOCIARt
different Design

HOME

IL PROGETTO

PRODOTTI

ACQUISTI E

CREANDO OPPORTUNITÀ D'INCLUSIONE PER PERSONE CON DISABILITÀ

VIAVAI

Maglieria in cotone 100% con la linea

Vestire è un'esperienza che porta in ogni momento dentro se stessi la voglia che qualcosa di grande possa accadere in un attimo. La speranza di agire il cambiamento con coraggio e determinazione. È così che noi vi offriamo il nostro modo di vivere la moda: un modo che rispetta le esigenze di ogni persona, in ogni momento, in ogni situazione. La voglia di agire il cambiamento in un attimo, di vivere la moda in un modo che sia utile per tutti.

Scopri di più sul brand SocialArt Design sul [nostro sito](#) e sui nostri canali social.

f i

Cookie Policy



SAGAM E VOI UN LEGAME INDISSOLUBILE



TUTTE LE GARANZIE PER NAVIGARE IN ACQUE SICURE

Non potremmo definirvi professionisti senza una **garanzia della qualità**, l'impegno del personale qualificato e il continuo controllo chimico durante le lavorazioni.

È così che **abbiamo dato vita a un laboratorio interno**, e preparato il personale per controlli o richieste particolari del committente.

[» Scopri il nostro valore](#)



CERCHI UNA CONSULENZA? CONTATTACI SENZA IMPEGNO

S.A.G.A.M. ANODIZZAZIONE
Telefono: 0444 590540
Email: anodizzazione@sagamgroup.it

S.A.G.A.M. VERNICIATURA
Telefono: 0444 380561
Email: verniciatura@sagamgroup.it

[» Contattaci](#)

SAGAM



Dilettamisù
IL TIRAMISÙ DI DILETTA

TIRAMISÙ CAMPIONE
DELL'ANNO 2018 / 2019

Le varianti

Crema Dilettamisù
classica e spalmabile

Minuetto pistacchio di Sicilia	Preludio all'arancia	Allegro Vivace cannella e zenzero	Adagio al cioccolato
Rondò al limoncello	SachermiSù nera	SachermiSù bianca	Millefoglie con crema

NEWS ED EVENTI



OFFERTA RODEO

LEGGI DI PIÙ



OFFERTA PASQUALE

LEGGI DI PIÙ



FESTA DEL PAPÀ

LEGGI DI PIÙ



JURASSIC PORK

LEGGI DI PIÙ

Salumificio
Carretta Felicino & C.
S.R.L.



L'Arrostato di Giulliana

ROLLE DI VITELLO

TUTTO ITALIANO
senza glutine

Intensamente saporito, profumato di erbe aromatiche e spezie, è un salume di grande qualità.

Caratteristiche: senza glutine, senza lattosio, senza lattina.

Salumificio Carretta Felicino & C. S.R.L.

Salumificio Carretta Felicino & C. S.R.L.
Via...
Tel...
www.salumificio.com



LA QUALITÀ
È QUESTIONE
DI SCELTE

✓ Metodo

Salumificio
Carretta Felicino & C.
S.R.L.

Gustavo

salumi 100% pure senza

LA BUONA PIELLA
SICCA E LA QUALITÀ
Mantenere un
equilibrio tra
conservazione e
saporosità per
questo salume
non è un gioco.

QUALITÀ ITALIANA
SICUREZZA
Salume coperto
con
la
certificazione
DOP.

Informazioni nutrizionali mediamente per 100g	
Energia	400 kJ / 100 kcal
Grassi (di cui saturi)	10g / 2,0g
Carboidrati (di cui zuccheri)	0g / 0g
Fibra	0,0g
Salto	1,2g

Prodotto
in Italia
a Livorno

The main website interface for 'atelier nativa' features a navigation bar with the logo on the left and menu items: Home, Noi, Shop (with a dropdown arrow), Sostenibilità, Sei una Azienda?, and Conto. Below the navigation bar, the breadcrumb 'Home / Prodotti' is displayed. The main heading 'Prodotti' is followed by a grid of product categories, each with a representative image and a count in parentheses: 'Burrocacao (5)', 'Saponi solidi e liquidi (14)', 'Corpo (5)', and 'Viso (5)'. Below these, there are four more product images without captions.

The 'I nostri prodotti' section displays a carousel of four soap products. Each product card includes an image, a title, a price, a star rating, and an 'AGGIUNGI AL CARRELLO' button. The products are: 'Sapone Alloro 30%' (6,00€), 'Sapone Solido Afro...' (4,90€), 'Sapone lavanda e k...' (4,90€), and 'Sapone fior di vign...' (4,90€). Below the carousel, there are three customer testimonials with profile pictures and names: Francesca Coggi, Lisa Adriani, and Fabiana Nemo. The testimonials describe the quality and effectiveness of the products, particularly mentioning the 'crema mani miele-calendula'.



Cosa vuoi cercare?



Tel: 0445 1911132

WhatsApp: 335 376014

gustarti@verlata.it

Carrello
0,00 €

Home

Noi

Prodotti

Produttori

Acquista

Confezioni

Contattaci

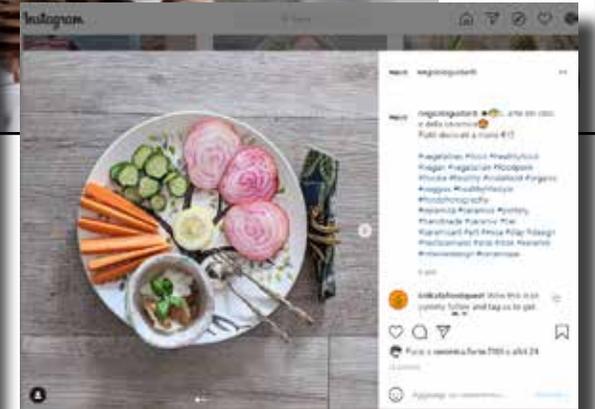
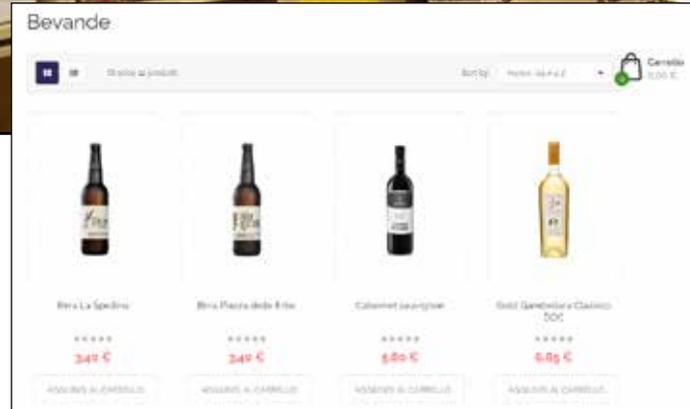
Specialità artigiane vicentine per regalistica aziendale, eventi privati e ricorrenze



Prodotti tipici vicentini



Artigiani locali



solda
cantinieri dal 1948

- Home
- Le cantine
- Shop
- Listino Vicentino
- Punto vendita
- Vino e cucina
- Contatti

Accedi / Registrati

🇮🇹
🇩🇪
🔍

Rossi	Bianchi	Frizzanti	Spumanti
A partire da 4,80€	A partire da 4,80€	A partire da 5,30€	A partire da 6,30€
Vedi tutti i prodotti			

Scopri di più

Condizioni vantaggiose
per i residenti in provincia di Vicenza

Acquista ora

Consegna gratuita per ordini superiori a € 50,00.
Importo minimo per ordine € 15,00

0





NUNZIO ABBAMONTE

MI TROVO L'AFFIDAMENTO

Giustamente, oltre che per la passione di lavorare in questo settore, la passione per la gestione del sito, con un costante impegno nel mantenimento e nella gestione del verde, è la passione per l'esperienza operativa, messa in pratica da oltre 20 anni di lavoro nel settore. Da qui l'esperienza maturata nel tempo, dovuta da numerosi clienti di specialità pubblica che mi permettono di effettuare gli interventi con la massima serietà.

CHI SONO

Ho svolto attività di studio e di cura del verde per oltre 20 anni, con un'esperienza di oltre 10 anni nel settore. Ho lavorato in aziende pubbliche e private, in posizioni di responsabilità, svolgendo attività di gestione del verde e di manutenzione del verde.

La lunga esperienza nel campo della manutenzione ed estetica mi permettono di lavorare in modo sereno e con il massimo rispetto per l'ambiente, sempre con professionalità e serietà.

IL MIO IMPEGNO

NATURA E AMBIENTE

Da oltre 20 anni lavoro nel settore del verde, e ho sempre cercato di sviluppare una sensibilità verso l'ambiente e l'impiego. Ho sempre cercato di lavorare in modo sereno e con il massimo rispetto per l'ambiente, sempre con professionalità e serietà.

AGGIORNAMENTO E SICUREZZA

Sono in possesso di tutte le abilitazioni per svolgere i lavori in altura e con le macchine. Ho sempre cercato di aggiornarmi e di migliorare le mie competenze, sempre con professionalità e serietà.

IN QUOTA, CON FUNE, SENZA PONTEGGIO

I MIEI SERVIZI

LA QUALITÀ È QUESTIONE DI SCELTE

SERVIZI

SERVIZI DI ARBOCOLTURA

Offro servizi di gestione della pianta ad alto tasso di affidabilità e professionalità. Questa tecnica consente di lavorare in sicurezza, evitando l'uso di ponteggi e di scale, con il massimo rispetto per l'ambiente e la salute dei lavoratori.

Vantaggi per il cliente

- Risparmio dei tempi per il cliente
- Nessun danno all'edilizia
- Interventi a regola d'arte e a regola d'arte
- Interventi di alto livello
- Massima sicurezza rispetto agli interventi con ponteggi
- Affidabile, sereno e ogni qualvolta richiesto
- Serietà e professionalità

COSA FACCIAMO



ver-
lata
co-
mu-
ni-
ca-
zi-
one



daniele dal maso
art direction
strategia



francesca zambon
graphic design
illustrazione
web content



giulia conzato
social media
foto e video

T. 0445 856212 (int. 515)
comunicazione@verlata.it