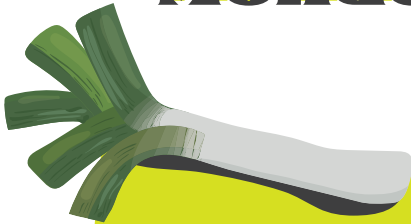
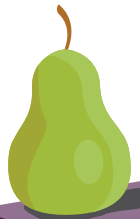




Quante **idee** può
contenere
MondoMangione?



Scopriamolo insieme,
abbiamo un nuovo progetto
da raccontarti





La nostra storia

MondoMangione nasce nel 2004, con l'apertura di una bottega di commercio equo e solidale nel centro storico di Siena. Nel 2007 diventa cooperativa, con l'obiettivo di creare un'impresa orizzontale che mettesse al centro i **soci consumatori** e i valori su cui si fonda: sostegno ai piccoli produttori nel Nord e nel Sud del mondo, tutela del territorio, consumo critico ed economia solidale.

Nel 2015 viene aperto il MoMaMarket, immaginato come punto vendita fuori dal centro storico ma soprattutto come punto di distribuzione della spesa settimanale e degli ordini collettivi effettuati online.

Oggi MondoMangione conta più di 600 soci, 2 punti vendita, 6 soci lavoratori e due progetti di autoproduzione: un orto collettivo e un forno di comunità.





Nuovi bisogni



Negli ultimi anni MondoMangione ha realizzato con successo numerosi progetti che hanno portato a nuove necessità riguardanti l'organizzazione del lavoro, la logistica e - inevitabilmente - gli spazi. A fronte di questo è maturato il bisogno di trasferirsi in un **locale più grande**, uno spazio più razionale che possa raccogliere e rafforzare le nostre diverse modalità di vendita (vedi al punto 3) e allo stesso tempo sia un **incubatore più funzionale** per le nostre *start-up* (vedi al punto 4) e per accogliere le esigenze che si presenteranno in futuro. Questa decisione porta con sé, necessariamente, la chiusura dei due attuali punti vendita: la bottega di MondoMangione in centro storico e MoMaMarket a Montarioso.

Obiettivi

La ricerca di un unico spazio per trasferire le attività di MondoMangione risponde ad almeno sei obiettivi principali:

- 1** rafforzare le relazioni con i produttori-conferitori, sviluppando nuove forme di collaborazione;
- 2** rendere più accessibili i prezzi dei nostri prodotti, allargando la platea dei potenziali acquirenti e sviluppando nuove modalità collettive di vendita;
- 3** implementare il ruolo di MondoMangione come cooperativa che si prende in carico piccoli e grandi progetti di iniziativa collettiva (come già fatto con OrtoMangione e il Pane dell'Orto);

4 sviluppare un servizio di gastronomia in un'ottica di economia circolare, per ridurre gli sprechi e aggiungere convivialità;

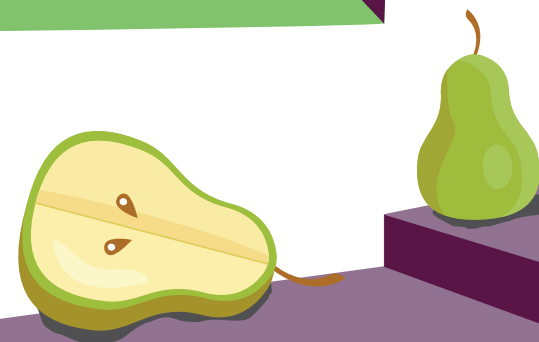
5 creare, valorizzando la collaborazione con l'associazione Officina Solidale, uno spazio di divulgazione e informazione sull'economia solidale e sul consumo consapevole;

6 incrementare il fatturato per garantire la sostenibilità economica della cooperativa.

Il progetto

1 Uno spazio per il futuro

Durate il percorso che ha portato alla scelta del nuovo locale sono stati presi in considerazione diversi parametri, in relazione alle dimensioni dell'immobile ma soprattutto alla distribuzione degli spazi. Abbiamo individuato uno stabile su più piani, che è facile immaginare come contenitore polifunzionale. Lo abbiamo trovato nella zona Nord della città, che è risultata la più favorevole in quanto si tratta di un'area facilmente raggiungibile, caratterizzata da una discreta densità di popolazione e dall'assenza di punti vendita di questa tipologia. Lo spazio che abbiamo identificato potrebbe quindi costituire un'importante novità per il quartiere e un'opportunità di aggregazione e sensibilizzazione.



Al piano terra sarà allestito un ampio punto vendita organizzato con uno spazio dedicato all'ortofrutta, un banco frigo e scaffalature per i prodotti confezionati e per una selezione più ampia di quelli sfusi, con zona cosmesi e detergenza alla spina. Lo stesso livello accoglierà inoltre l'area gastronomia con annessa cucina.

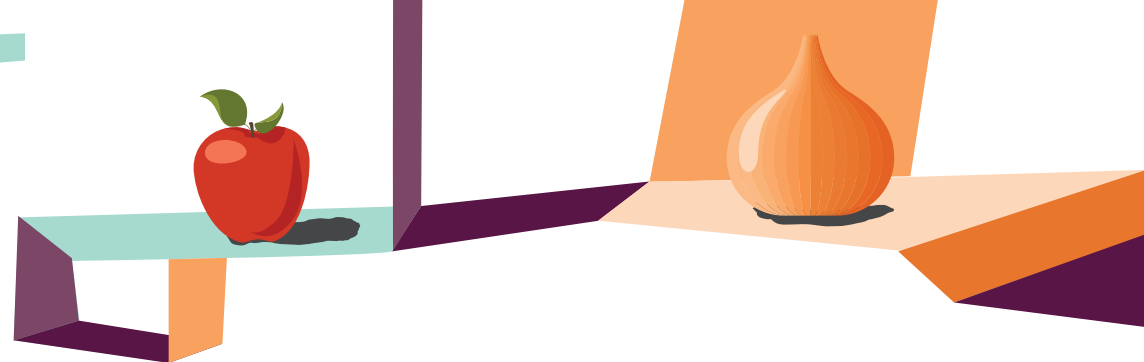
Il primo piano ospiterà gli uffici e una sala per le attività e gli eventi di informazione e divulgazione animate da Officina Solidale.

Il seminterrato a livello piano strada fungerà da magazzino, con celle frigorifere per la conservazione dei prodotti freschi.

2 Prodotti e produttori

Nei confronti dei produttori MondoMangione si è sempre posto come **intermediario etico e minimo**. La cooperativa rivendica gli sforzi fatti per ridurre il più possibile i passaggi nella filiera, facendosi inoltre garante di qualità ed eticità dei prodotti. L'apertura di un nuovo spazio, a 18 anni dall'inizio delle attività, comporta una riflessione sui principi su cui poggiano le scelte della cooperativa. La Commissione prodotti di MondoMangione, in collaborazione con il Gruppo produttori di Officina Solidale, sarà impegnata nella scrittura collettiva di una Carta dei valori, per definire i parametri prioritari nella scelta dei produttori-conferitori da coinvolgere.

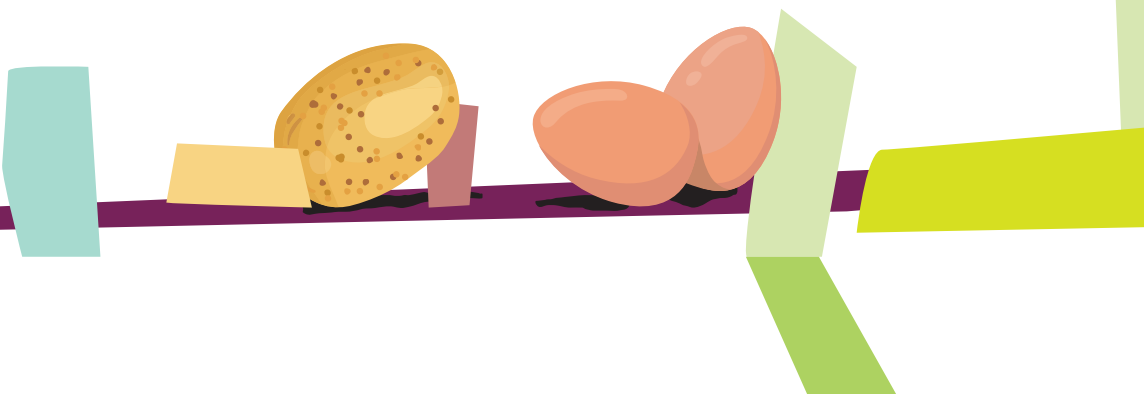
“Con l'apertura del nuovo spazio vogliamo coinvolgere in modo più diretto e inclusivo questi soggetti attraverso una collaborazione continuativa che non riguardi solo la fornitura e la commercializzazione, ma anche la costruzione condivisa del prezzo finale. Vogliamo emanciparci così da una visione unidirezionale domanda-offerta per **riconoscere il valore reale del lavoro** agricolo e di coloro che si occupano della trasformazione.”



3 Ordini collettivi e modalità d'acquisto

MondoMangione ha sempre affiancato all'acquisto al dettaglio la possibilità di ordinare online la propria spesa con ritiro nei nostri punti vendita. Gli **ordini collettivi** sono il tratto distintivo di questo sistema: sono stati ideati prendendo ad esempio l'esperienza d'acquisto dei GAS, con il valore aggiunto di un luogo di distribuzione e di una regolarità settimanale.

Anche il recente rinnovo del sito ruota attorno alla volontà di facilitare gli ordini e di allargare la varietà dell'offerta. In tal senso, nella futura nuova sede di MondoMangione è previsto uno spazio dedicato alla distribuzione con il conseguente sviluppo di un metodo più efficiente di gestione e di raccolta degli ordini in continua espansione. Verranno inoltre proposte nuove e diversificate modalità d'acquisto, sempre improntate alla riduzione degli sprechi, alla naturale stagionalità dei prodotti e alla cura nella produzione.



4 I nostri progetti di autoproduzione

Nato nel 2019, **OrtoMangione** è l'orto collettivo della cooperativa strutturato sul modello CSA (Comunità che Supporta l'Agricoltura): i soci che aderiscono al progetto prefinanziano annualmente il raccolto garantendosi una cassetta di verdura tutte le settimane insieme al privilegio dell'autoproduzione attraverso la partecipazione ai lavori e alle attività dell'orto.

Il **Pane dell'Orto** (2021) è il felice risultato di un esperimento volto a estendere il modello CSA anche ad altri prodotti agricoli. Si basa anch'esso sul prefinanziamento dei singoli soci e allo stesso tempo fornisce alla bottega il pane per la vendita.

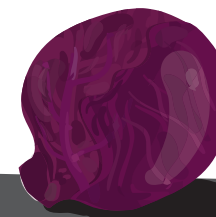
Il nuovo locale potrà accogliere le esigenze di questi progetti e di altri già in essere come quelli legati alla produzione di **olio** e di **miele**, che allargano il concetto di "punto vendita" all'idea di una cooperativa di consumo e produzione. Oltre a uno spazio più funzionale alla distribuzione delle cassette di verdura e a un magazzino più ampio per la conservazione dei prodotti trasformati, è prevista l'installazione di una cella frigo per ottimizzare le raccolte nell'orto e permettere una più lunga lievitazione a temperatura controllata del pane. Inoltre, un'eventuale espansione del progetto Pane dell'Orto potrebbe comportare l'allestimento di un forno.



5 Collaborazioni: Officina Solidale

La cooperativa ha l'ambizione di essere un **contenitore per diverse realtà del territorio** con le quali collabora in maniera costante. Il legame più significativo è quello con Officina Solidale, associazione nata nel 2015 per volontà dei GAS locali e composta da un variegato gruppo di consumatori critici.

Il progetto vuole, proprio grazie a questa collaborazione, offrire la possibilità di far parte di una comunità di persone che, in maniera consapevole, scelgono di aderire a un sistema economico alternativo. Il nuovo punto vendita di MondoMangione avrà così un'area dedicata alle attività dell'associazione che animerà la comunità, impegnandosi ad approfondire e a divulgare il tema del consumo critico oltre che a perseguire in maniera concreta gli scopi associativi. La cooperativa e l'associazione condividono il principio per cui un sistema economico diverso debba fondarsi anche su nuove modalità di relazione nei rapporti sociali e personali, su una dimensione conviviale e di condivisione delle idee.





G Gastronomia

La creazione di un'area dedicata alla gastronomia si pone come naturale evoluzione di una **filiera alimentare sempre più corta** e capace di ridurre al massimo gli sprechi, soprattutto del fresco.

La **valorizzazione della qualità delle materie prime** e della salubrità dei prodotti naturali passa, in ultimo, anche dalla trasformazione in cucina e dal consumo. Queste attività possono avere anche il ruolo di suggerire ai clienti gli utilizzi della grande varietà di ortaggi che l'agricoltura contadina coltiva, inclusi quelli "dimenticati", poco usati nelle cucine, contribuendo a rieducare a una biodiversità alimentare come naturale conseguenza della biodiversità agricola, oggi più che mai necessaria. Favorire la conoscenza delle materie prime porta anche a favorire quella dei produttori, i primi e più importanti attori della filiera, e a valorizzarne il lavoro dal punto di vista qualitativo, ambientale ed etico.

La gastronomia permetterebbe inoltre di utilizzare e valorizzare le autoproduzioni derivate da OrtoMangione e dal Pane dell'Orto. La presenza di una cucina ha anche il vantaggio di facilitare l'organizzazione di catering, un servizio esterno della cooperativa già attivo da diversi anni.

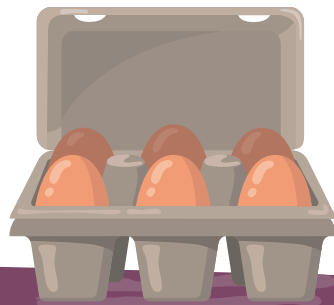
Un punto ristoro, inoltre, implica una forte **idea di convivialità e di scambio** e rappresenta – elemento a nostro avviso importante – un nuovo modo di frequentare e conoscere la cooperativa.

P Piano economico

La realizzazione del nuovo progetto di MondoMangione implica dei costi iniziali relativi alla ristrutturazione del fondo commerciale e all'allestimento degli spazi. In tal senso è stata calcolata una previsione di tutte le spese necessarie per sviluppare gli obiettivi che stanno a monte del progetto.

Ristrutturazione 56.000 euro	Cucina 26.200 euro
Impiantistica 58.000 euro	Arredi e attrezzature magazzino 9.000 euro
Spese professionali 9.800 euro	Comunicazione e insegne 4.000 euro
Allestimento area vendita e gastronomia 35.000 euro	Consulenze 2.000 euro

Totale investimento
200.000 euro + iva



I nostri consulenti, a partire dalle stime di fatturato, margine di vendita e costo del lavoro forniti dalla cooperativa, hanno elaborato un PEF (piano economico finanziario) per quantificare il **valore minimo delle vendite** che garantisca la sostenibilità finanziaria della cooperativa.

Il piano prevede un incremento delle vendite al dettaglio del 71% e ricavi dalla gastronomia e ristorazione per quasi 140.000 euro annui. In questo modo il totale delle vendite passerà da 245.000 euro (media degli ultimi 2 anni) a 558.000 euro.

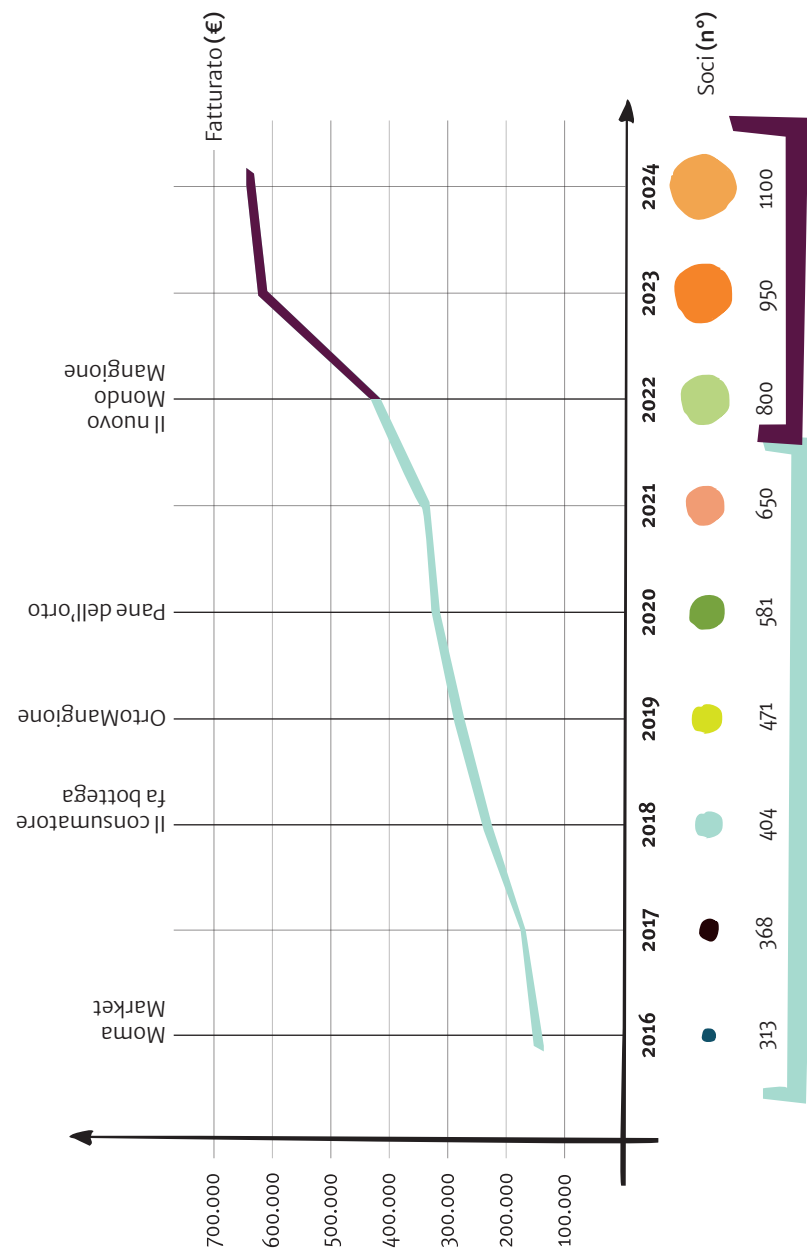
Ipotizziamo che l'inserimento della gastronomia faccia aumentare il margine lordo delle vendite dal 31% al 41%.

Con questi dati è previsto un utile economico, al netto delle tasse, tale da garantire la restituzione del capitale ricevuto nei tempi stabiliti.

Il PEF completo è scaricabile su mondomangione.it/nuovo-spazio/

Le previsioni del PEF si inseriscono in un **percorso virtuoso**, volto a garantire - attraverso il nuovo spazio - la stabilità economica della cooperativa. Ci preme sottolineare che una crescita delle vendite corrisponde una ricaduta positiva sulla comunità di MondoMangione (occupazione, rapporti con i produttori).

Scarica il PEF completo



Il grafico rappresenta l'andamento del fatturato della cooperativa evidenziando quanto i progetti attivati abbiano influito sull'aumento dei ricavi e anche

sull'allargamento della compagine sociale, la nostra ricchezza.

Campagna soci sovventori

La cooperativa oggi ha oltre 600 soci: il gruppo di lavoro che ha elaborato il progetto per il nuovo spazio ha immaginato di rivolgersi a loro per chiedere di sostenere l'investimento. Sono tante le famiglie che entrano nei negozi e partecipano agli ordini collettivi e quelle che ogni settimana ricevono i prodotti dell'orto e il nostro pane agricolo: siamo una comunità coesa, crediamo in questo noi.

La formula migliore, secondo i consulenti che ci hanno accompagnato, è quella della **raccolta di capitale sociale remunerato** (capitale di rischio). Ogni anno, all'approvazione del bilancio, i soci sovventori avranno diritto a una remunerazione del capitale fino ad un massimo del 2,5%. Condizione necessaria per la remunerazione è che la cooperativa chiuda il bilancio in utile. La restituzione del capitale avverrà in cinque anni e potrà iniziare dopo il terzo anno di attività. Durante i primi tre anni a partire dalla sottoscrizione, ai soci verrà riconosciuto solo la percentuale di remunerazione.

L'obiettivo è raccogliere 240.000 euro di capitale da socio sovventore. Cifra che corrisponde al totale dell'investimento ipotizzato.

Abbiamo individuato quattro fasce di prestito che si differenziano per la frequenza con cui avverrà il rimborso:

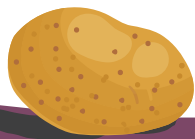
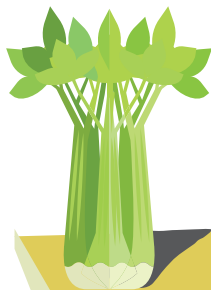
3.000 euro – primi 3 anni solo remunerazione – rimborso capitale dal quarto anno con rate **semestrali** anticipate

5.000 euro – primi 3 anni solo remunerazione – rimborso capitale dal quarto anno con rate **semestrali** anticipate

10.000 euro – primi 3 anni solo remunerazione – rimborso capitale dal quarto anno con rate **trimestrali** anticipate

20.000 euro – primi 3 anni solo remunerazione – rimborso capitale dal quarto anno con rate **mensili** anticipate.

Quante **idee** può
contenere
MondoMangione?



**tra
sfior
mare.**

MondoMangione
Società Cooperativa
Via Pantaneto 96/98
53100 Siena (SI)

**/con·di
vi·de
re/**

riz

zare.

Tutto il materiale informativo della
campagna è scaricabile su:
mondomangione.it/nuovo-spazio/

