

VI.BE. Vino e beverage_F.I.L.O. Sardegna

F.I.L.O. SARDEGNA – FILIERE INNOVAZIONE LAVORO OCCUPAZIONE

Il progetto non è solo un progetto formativo. È un'infrastruttura di competenze al servizio della filiera Vino & Beverage della Sardegna e si propone di rafforzare la competitività e la sostenibilità della filiera produttiva sarda attraverso la creazione di un sistema formativo integrato e stabile, in grado di connettere in modo strutturato imprese, enti di formazione, servizi per il lavoro e mondo della ricerca.

L'obiettivo generale è promuovere l'occupabilità e favorire l'adeguamento continuo delle competenze di lavoratori occupati e disoccupati, in risposta ai processi di trasformazione tecnologica, digitale, commerciale, manageriale e ambientale che stanno ridefinendo il sistema produttivo locale.

FIL0 Vino & Beverage rappresenta uno strumento strutturale di politica attiva del lavoro e di innovazione e sviluppo per le imprese in tutto il territorio regionale, capace di integrare crescita economica, occupazione e qualità delle competenze, rafforzando la competitività dell'intero sistema produttivo regionale.

OBIETTIVI SPECIFICI

- **Il rafforzamento delle competenze tecniche, digitali, linguistiche e trasversali di imprenditori, manager e lavoratori della filiera**, attraverso percorsi formativi brevi o on demand, progettati in sinergia con le imprese e orientati all'innovazione di processo e di prodotto.
- **L'inserimento lavorativo di disoccupati, giovani e soggetti vulnerabili, a seguito di percorsi personalizzati di orientamento, di formazione** mirata alla certificazione delle competenze tecnico-professionali, digitali, linguistiche o trasversali, accompagnamento al lavoro e l'organizzazione di tirocini extracurricolari.
- **L'attivazione di un sistema permanente di rilevazione dei fabbisogni professionali e formativi**, utile per indirizzare la progettazione dei percorsi formativi, per individuare le vacancies occupazionali e le esperienze innovative nelle quali realizzare gli scambi.
- **L'aggiornamento del RRPQ per quei profili considerati essenziali dalle imprese, ma non ancora presenti nel Repertorio Regionale o per quelli che necessitano di essere modificati.**
- **Il potenziamento del partenariato strategico, mediante il coinvolgimento nelle iniziative territoriali col supporto dell'azione di comunicazione e attraverso una governance stabile capace di integrare formazione, ricerca e imprese in una logica di sistema.**
- **L'attivazione degli scambi con esperienze nazionali e internazionali per favorire la costruzione di reti e il trasferimento di best practices.**

AZIONI PREVISTE

- **Formazione continua per occupati della filiera** attraverso corsi per competenze tecnico-professionali, integrata con moduli di competenze digitali, linguistiche e trasversali,

attività seminariali e corsi on-demand.

- **Formazione per disoccupati** (upskilling e reskilling) con utilizzo di WBL (formazione nei contesti lavorativi).
- **Servizi per il lavoro:** orientamento, accompagnamento, incrocio domanda/offerta, tirocini in azienda.
- Azioni di sistema: analisi dei fabbisogni, piano di comunicazione, potenziamento del partenariato.
- Aggiornamento Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ); scambi con altre realtà Nazionali ed Internazionali

Il progetto VI.BE. è attualmente nella sua fase di avvio. Pubblicheremo a breve sul sito www.ifold.it ulteriori aggiornamenti sulle ATTIVITÀ CORSUALI e sui REQUISITI DI ACCESSO per accedervi e tutte le INFORMAZIONI sull'evoluzione del Progetto.

PARTENARIATO

VI.BE., sostenuto da F.I.L.O., prende forma grazie a un **partenariato ampio e qualificato** che rappresenta l'intera filiera Vino & Beverage della Sardegna.

Non è un elenco formale. È una rete reale di competenze, esperienze e responsabilità. La presenza di imprese leader accanto a realtà artigianali, di consorzi di tutela accanto a università e ITS, garantisce una rappresentanza concreta

delle diverse anime della filiera: produzione, trasformazione, qualità, commercializzazione, export, promozione, innovazione.

Questo partenariato non nasce per adempiere a un requisito progettuale.

Nasce per sperimentare un modello collaborativo stabile tra chi produce valore e chi costruisce competenze.

A. IMPRESE – SETTORE VITIVINICOLO

1. Antichi Poderi Vitivinicola Jerzu s.c.a.
2. Anonima Cantine Luigi Columbu
3. Azienda Agricola Salis Olienà
4. Azienda Vitivinicola Tenute Sella & Mosca srl
5. Cantina Agricola Guthiddai
6. Cantina Argiolas S.p.A.
7. Cantina Audarya Società Agricola s.r.l.
8. Cantina Biscu
9. Cantina Boinaglios Nepente di Olienà
10. Cantina Contini Azienda vinicola spa
11. Cantina Giuseppe Sedilesu
12. Cantina Gostolai sas
13. Cantina Lilliu S.r.l. Agricola
14. Cantina Mesa srl Società Agricola
15. Cantina Mulleri
16. Cantina Ruju Sardu
17. Cantina Santa Maria La Palma
18. Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola
19. Cantina Sociale di Dolianova S. C. A.
20. Cantina Sociale di Sant'Antioco
21. Cantina Su Entu Agricola srl
22. Cantina Vignaioli di Olienà Soc. Coop. Agricola
23. Cantine di Orgosolo SRL
24. Capichera Srl Società agricola
25. Pedra Niedda Tenute
26. Vigne Tibulas Azienda agricola
27. Tenute Perda Rubia

B. IMPRESE – SETTORE BIRRA

1. Birrificio agricolo Marduk
2. Birrificio 4 Mori – Luppolo e birra srl
3. Birrificio Harvest srls
4. Heineken Italia S.p.A. (Stabilimento regionale)
5. Rubiu Birrificio Artigianale Costa Ovest srl

C. IMPRESE – SETTORE LIQUORI E DISTILLATI

1. Bresca Dorada S.r.l.
2. Distilleria Tremontis S.r.l.
3. Esse Liquori e Sapori di Stera Daniela
4. Liquori Murgia s.a.s.
5. Liquorificio Artigianale Lugas Rosa
6. Rau Distillerie s.a.s.

D. IMPRESE – SETTORE ACQUE

MINERALI E BEVERAGE ANALCOLICO

1. Fonti Di San Leonardo De Siete Fuentes SPA
2. Sarda Acque minerali S.p.A

LA FORZA DEL SISTEMA

La forza di questo progetto non sta solo nei singoli soggetti coinvolti, ma nella loro capacita`di lavorare insieme. Il partenariato garantisce:

- connessione diretta con i fabbisogni reali delle imprese;
- coerenza tra progettazione formativa e bisogni produttivi;
- qualita`scientifica e tecnica nei contenuti;
- capacita`di intercettare giovani, lavoratori e nuove professionalita`;
- continuita`nel tempo delle relazioni di filiera.

UN SISTEMA APERTO

VI.BE. non è un progetto chiuso.

Uno degli obiettivi dichiarati è l'ampliamento progressivo del partenariato.

Nuove imprese, nuovi consorzi, nuovi soggetti della filiera allargata, nuovi attori territoriali potranno entrare nel

percorso.

L'analisi dei fabbisogni rappresenta il primo momento concreto di apertura: un invito strutturato a partecipare, contribuire, indicare priorit e condividere visione.

Il progetto   costruito per essere inclusivo e dinamico.

Non una rete definita una volta per tutte, ma un sistema che si espande in funzione delle esigenze della filiera. E riconoscere che la forza competitiva nasce dalla collaborazione.

E. CONSORZI DI TUTELA E ORGANISMI DI VALORIZZAZIONE

1. AIS Associazione Italiana Sommelier Sardegna
2. Asc s – Associazione Cantine Oliena Sardegna
3. Assoenologi Societa`Cooperativa
4. Consorzio di Tutela Cannonau di Sardegna DOC
5. Consorzio di Tutela Carignano del Sulcis DOC
6. Consorzio di Tutela Vermentino di Sardegna DOC
7. Consorzio di tutela Vini di Cagliari
8. Consorzio di tutela Vini di Sardegna
9. Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini doc Malvasia di Bosa
10. Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini doc Terralba
11. Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini doc Vernaccia di Oristano

F. ORGANISMI DI RAPPRESENTANZA E SISTEMA ASSOCIATIVO

1. Confapi Sardegna
2. Confindustria Sardegna

G. SOGGETTI DELLA FILIERA ALLARGATA

1. Bevi`import srl
2. Keynes SRL

H. SOGGETTI DEL SISTEMA ISTRUZIONE E FORMAZIONE, RICERCA E SOCIETA`DI CONSULENZA

1. Agenzia formativa Insight Risorse Umane SRL

2. Agenzia formativa IsforApi
3. Associazione Studio L&P (LEARNING & PROGRESS)
4. Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)
5. Consorzio Edugov Agenzia formativa eServizi per il lavoro
6. Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari
7. Isfop Istituto Sardo per la Formazione Professionale
8. ITS Academy TAGSS
9. Lariso Cooperativa Sociale Onlus
10. Parco Nazionale dell'Asinara
11. Poliste SRL Società Benefit

IL PORTALE

Scarica la Brochure di Presentazione del Progetto VIBE
Vino&Beverage