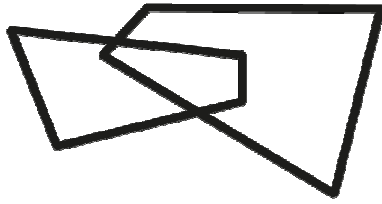


# sca



Scuola delle  
cascine aperte  
La comunità è un'impresa

II edizione  
20 aprile - 25 giugno  
2022

Modulo 5

## Food hub: un modello di business possibile per i luoghi di comunità

Cascina Cuccagna  
28 maggio dalle h 09:30 alle h 18:30

L'attività di ristorazione è spesso uno dei principali pilastri per la sostenibilità dei luoghi di comunità. Gestire un food hub ha però delle complessità: il modulo di 8 ore consentirà di conoscere alcuni modelli di gestione esistenti, indagare pregi e difetti nello sviluppo di quest'attività e discutere di alcune best practices.

Modulo a pagamento previa iscrizione alla Scuola delle Cascine Aperte.

Info: [segreteria@scuoladellecascine.com](mailto:segreteria@scuoladellecascine.com)

## Programma

9:30-11:30 Modelli di gestione – [Giovanni Petrini](#), amministratore On! Srl  
Impresa Sociale

11:30-13:30 Il modello Made in Corvetto – Sara Sacchetto , Coordinatrice  
progetto Made in Corvetto

14:30-16:30 L'esperienza di punti di comunità a cura di Fondazione Cariplo

16:30-18:30 Pregi e difetti nella gestione di un Food Hub- Andrea Capaldi, Co  
founder e CEO Mare Culturale Urbano

La Scuola delle Cascine Aperte è un progetto realizzato da Cascina Cuccagna con la collaborazione dell'Associazione Cascine Milano, tra i cui promotori figura la Fondazione Milano Policroma.