

APRILE 2024

**DIALOGARE, FORMARE, CONTRATTARE:
IL LAVORO COME STRUMENTO DI PACE
AID 11604**

BROCHURE FINALE



“L’obiettivo del progetto “Dialogare, Formare, Contrattare: Il lavoro come strumento di Pace” AID 11604 è sempre stato, sin dalla sua ideazione, quello di creare contesti favorevoli al dialogo sociale per favorire percorsi di Pace e occupazione, inserimento/ricollocaimento lavorativo di donne e giovani e aumentare la consapevolezza su diritti, occupazione inclusiva e dignitosa in Eritrea.

**Con questa brochure,
siamo lieti di condividere
con voi i risultati del
progetto. Buona lettura!**

Il progetto è stato finanziato dall’Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo (AICS) sede di Khartoum e realizzato da Nexus Emilia Romagna ETS, in collaborazione con Istituto Sindacale per la Cooperazione allo Sviluppo (ISCOS), Progetto Sud (PROSUD) e Volontariato Internazionale per lo Sviluppo (VIS) e NCEW (National Confederation of Eritrean Workers) controparte locale. Il progetto ha avuto il sostegno di CGIL, CISL, UIL e ITUC africa.

Il progetto era stato concepito in un contesto che guardava a un processo di pace appena avviato che faceva presagire un futuro di espansione nelle economie della regione (Corno d’Africa).

Purtroppo, le vicende prima connesse alla pandemia Covid-19 poi di guerra ai confini con l’Eritrea, i recenti conflitti di rilevanza mondiale, le mutate condizioni geo-politiche dell’area del Corno d’Africa hanno alterato profondamente il quadro generale di riferimento. Tale contesto ha causato ritardi e diverse complicazioni nella realizzazione delle attività ma non abbiamo mai abbandonato l’idea di portare a termine il progetto.

Il progetto, avviato nell’ottobre 2019 è terminato nell’aprile 2024 grazie al lavoro ed al sostegno di tutti i soggetti, le associazioni e le istituzioni coinvolte.

INCHIESTA SUL MERCATO DEL LAVORO IN ERITREA: RIQUALIFICAZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SETTORI DELL’INFORMATICA, TURISMO/OSPITALITÀ E CATENA DEL FREDDO

La ricerca **”Inchiesta sul mercato del lavoro in Eritrea: riqualificazione e formazione professionale nei settori dell’informatica, turismo/ospitalità e catena del freddo”**, a cura di Nexus ER e realizzata nell’ambito nel progetto AID 11604, è stata pubblicata da Futura Editrice in italiano ed inglese.

La ricerca restituisce un’analisi approfondita del mercato del lavoro, del sistema educativo e dei bisogni formativi nei tre settori economici target del progetto AID 11604, con particolare attenzione ai contesti di Asmara e Massawa.

Il merito di questo studio non è solo fare luce su alcuni dati relativi al mercato del lavoro eritreo oggi, ma anche fare emergere quanto sia importante il ruolo della cooperazione e dello sviluppo per la promozione di una agenda per il lavoro dignitoso a livello globale.

La ricerca è stata anche il risultato di un lavoro sul campo che ha coinvolto aziende, lavoratori formali e informali, disoccupati, studenti e centri di formazione, attraverso la somministrazione di questionari, interviste e focus group.

Questo studio è stato uno strumento importante per elaborare piani formativi ed è stato anche utilizzato per pianificare e implementare iniziative per la promozione del lavoro dignitoso in Eritrea.

È possibile scaricare la ricerca in italiano e/o inglese ai seguenti link:

Versione italiana:

- Futura editrice
- Nexus ER



National Confederation of Eritrean workers
NCEW
ገብረ ገብረ ገብረ ገብረ ገብረ



INCHIESTA SUL MERCATO DEL LAVORO IN ERITREA:

RIQUALIFICAZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SETTORI DELL'INFORMATICA, TURISMO E CATENA DEL FREDDO

ACURA DI
NEXUS EMILIA ROMAGNA



Versione inglese:

- Futura editrice
- Nexus ER



National Confederation of Eritrean workers
NCEW
ገብረ ገብረ ገብረ ገብረ ገብረ



A LABOUR MARKET SURVEY ON ERITREA:

UPSKILLING AND PROFESSIONAL TRAINING IN ICT, HOSPITALITY AND COLD CHAIN SECTORS

EDITED BY
NEXUS EMILIA ROMAGNA



FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

La prima formazione realizzata è stata rivolta a 22 persone, 8 delle quali hanno successivamente ricoperto il ruolo di orientatori, mentre le restanti 14 hanno ricoperto il ruolo di formatori. Orientatori e formatori hanno accompagnato e formato più di 300 giovani durante il percorso formativo e di inserimento/ricollocaimento lavorativo.

Tre i settori sui quali si è concentrata la formazione e l'aggiornamento professionale:

- Turismo, ospitalità e preparazione/trasformazione degli alimenti;
- ICT (Information and Communication Technologies);
- Catena del freddo/sistemi di refrigerazione.

I corsi della durata di 3 mesi (per un totale di 240 ore, di cui in media il 30% utilizzato per la parte teorica ed il 70% per la parte pratica) sono stati organizzati per settore e realizzati in 3 centri: Il MWVTC - Massawa Workers Vocational Training Center, Il Social Media Center di Asmara e il Centro di Formazione Professionale di Keren. Tutti i tre centri sono gestiti dalla controparte, il National Confederation of Eritrean Workers (NCEW).

I moduli formativi rivolti a giovani eritrei hanno coinvolto complessivamente 344 persone già occupate (174), disoccupate e/o occupati nel settore informale (170). L'81% delle persone formate sono donne; le persone con disabilità che hanno partecipato alle formazioni sono state almeno 15 (4,3% sul totale).



Corso "Turismo/ospitalità" - parte teorica

Tabella n. 1: Numero di persone formate per settore, centro di formazione e status lavorativo

	MWVTC Massawa				Centro formazione KEREN				Social Media Center Asmara				TOTALE			
	E	U	I	TOT	E	U	I	TOT	E	U	I	TOT	E	U	I	TOT
Settore																
ICT		20	30	50		20	20	40	56			56	56	40	50	146
Catena del freddo/sistemi di refrigerazione	20			20									20			20
Turismo e ospitalità	58			58		20	20	40		20	20	40	58	40	40	138
Turismo e trasformazione/preparazione alimenti	40			40								0	40			40
TOTALE	118	20	30	168		40	40	80	56	20	20	96	174	80	90	344

Legenda

E= Employed/occupato

U= Unemployed/disoccupato

I= lavoratore/trice informale

TOT= totale

Tabella 2: numero complessivo dei beneficiari divisi per settore, uomini/donne e status lavorativo

Settore	Uomini				Donne				TOTALE			
	N. tot	%	E	U/I	N. tot	%	E	U/I	N. tot	%	E	U/I
ICT	44		22	22	102		34	68	146		56	90
Catena del freddo/sistemi di refrigerazione	20		20						20		20	
Turismo e ospitalità					138		58	80	138		58	80
Turismo e trasformazione/preparazione alimenti					40		40		40		40	
TOTALE	64	19%	42	22	280	81%	132	148	344	100%	174	170

Legenda

Il valore percentuale è stato calcolato sul totale complessivo dei beneficiari

E= Employed/occupato

U= Unemployed/disoccupato

I= lavoratore/trice informale

Tabella 2 bis: numero complessivo dei beneficiari divisi per età e tipologia di formazione

Settore	Età dei beneficiari					TOTALE
	21-25 anni	26-30 anni	30-35 anni	36-40 anni	Over 40	
ICT	51	53	28	12	2	146
Catena del freddo/sistemi di refrigerazione	9	10	1	0	0	20
Turismo e ospitalità	36	58	26	14	4	138
Turismo e trasformazione/preparazione alimenti	5	10	12	6	7	40
TOTALE	101	131	67	32	13	344
Percentuale	30%	39%	19%	9%	3%	100%

A tutti i 344 partecipanti che hanno completato la formazione ed hanno passato l'esame finale è stato rilasciato un certificato di frequenza.

Corso "Turismo/ospitalità" - parte teorica



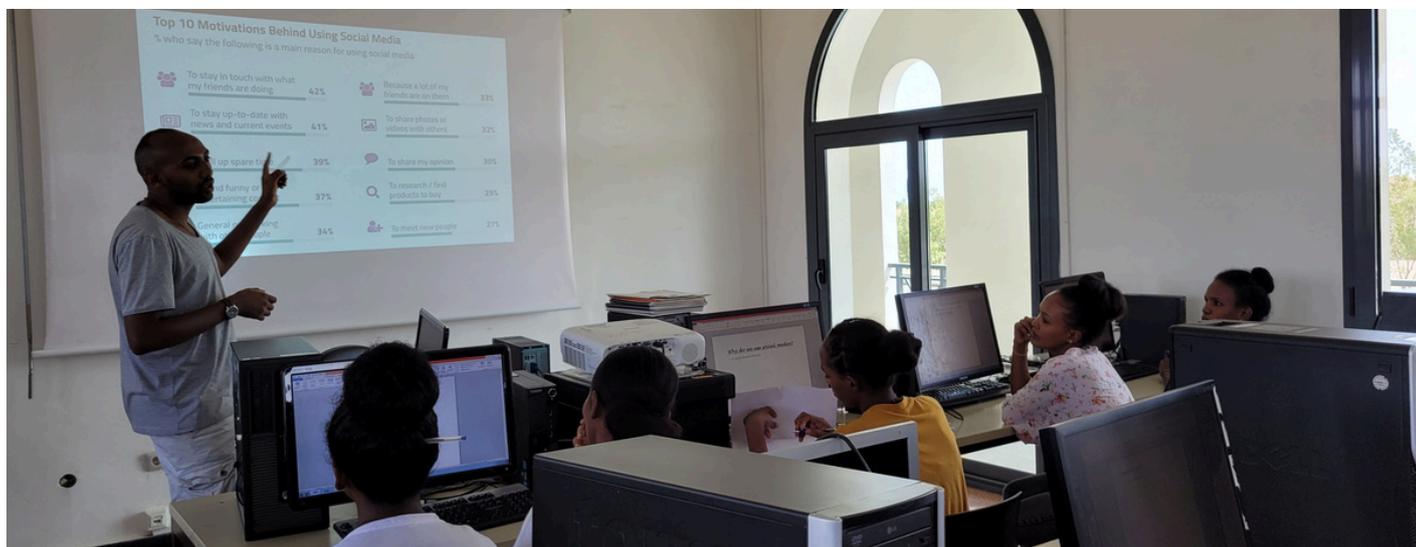
Corso turismo e trasformazione/preparazione alimenti e cooking class a Massawa



Corso turismo e trasformazione/preparazione alimenti e cooking class a Massawa



Corso ITC livello base e avanzato



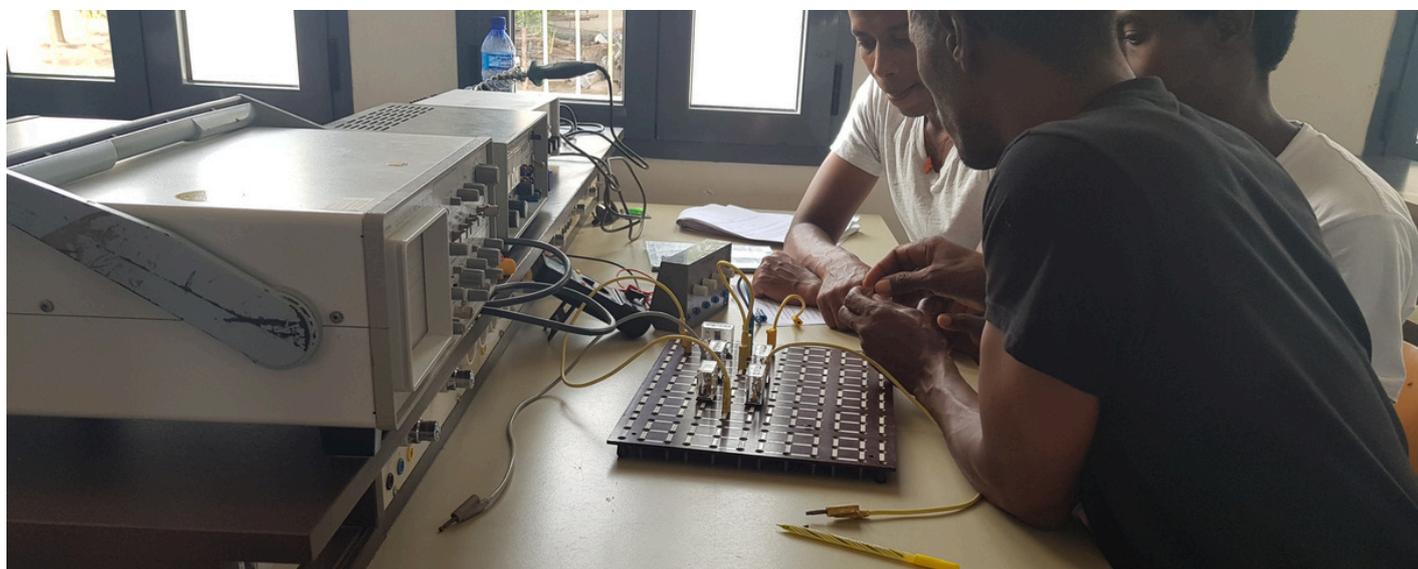
Corso ITC livello base e avanzato



Corso ITC livello base e avanzato



Corso catena del freddo/sistemi di refrigerazione



Corso catena del freddo/sistemi di refrigerazione



MODULI BREVI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE RIVOLTI A PERSONE GIÀ OCCUPATE

Grazie a corsi di aggiornamento professionale di breve durata (massimo 5 giorni) rivolte a persone già occupate, sono stati aggiornate professionalmente ulteriori 146 persone.

Sono stati realizzati tre corsi: il corso di cucina e trasformazione degli alimenti (Novembre 2022), quello in turismo e ospitalità (Agosto 2023) e, infine il corso HACCP (Dicembre 2023).

Corso di cucina e trasformazione degli alimenti (Novembre 2022)

In occasione della "settimana della cucina italiana nel mondo" - organizzata dall'Ambasciata Italiana in Eritrea, in collaborazione con NCEW - è stato realizzato un ciclo di lezioni pratiche e teoriche sulla cucina italiana, tenuto da due chef italiani della Federazione Italiana Cuochi: Daniele Paralovo e Paolo Maspero. I due chef italiani hanno mostrato e accompagnato i partecipanti nella preparazione di cibi della tradizione italiana rivisti sulla base delle materie prime disponibili in Eritrea, nella cura della cucina e nella presentazione dei cibi.

Alle lezioni, sia teoriche che pratiche, hanno partecipato 42 aspiranti cuochi e assistenti provenienti da diversi alberghi, ristoranti e centri di formazione di tutto il paese. Le lezioni pratiche si sono svolte presso la cucina industriale allestita nel Social Media Center di Asmara; le lezioni teoriche si sono svolte nella Conference Hall della sede di NCEW, adiacente alla cucina. Al termine del corso sono stati consegnati i certificati di partecipazione.

Corso turismo e ospitalità (Agosto 2023)

A seguito del corso realizzato nel novembre 2022 e le successive richieste avute da parte di alberghi, ristoranti e centri di formazione, è stato organizzato un corso di aggiornamento rivolto 60 persone (cuochi, assistenti cucina, sala pranzo e servizi di accoglienza). Anche in tale occasione per la parte pratica del corso è stata utilizzata la cucina allestita nel Social Media Center di Asmara.

Corso HACCP (Dicembre 2023)

Nei primi giorni di Dicembre 2023, è stato organizzato il corso sul protocollo "Hazard Analysis and Critical Control Points" - HACCP - "Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici" rivolto a 44 lavoratori/trici Eritrei/e del settore della ristorazione.

La formazione, curata dallo Chef Daniele Paralovo, ha approfondito tematiche legate al protocollo HACCP, norme igienico-sanitarie per la preparazione di cibi, prevenzione delle tossinfezioni alimentari e contaminazioni durante i diversi processi di cottura e somministrazione degli stessi, l'approvvigionamento/stoccaggio delle materie prime, la conservazione degli alimenti, procedure per una corretta disinfezione e disinfestazione degli ambienti e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

La formazione ha visto anche la possibilità di applicare in pratica i concetti trasmessi dallo Chef, grazie all'uso della cucina professionale.

Una formazione professionalizzante e innovativa per il contesto Eritreo che si aggiunge a quelle già realizzate e che ha visto in prima linea professionisti eritrei di diversa provenienza ed estrazione socio-culturale.

Le giornate formative e l'evento di consegna degli attestati di partecipazione, al termine delle lezioni, sono stati solo due dei tanti momenti di incontro tra la cultura italiana ed eritrea; occasione che ha permesso non solo di valorizzare un potenziale ambito ristorativo eritreo, ma anche di sostenere un comparto – quello dell'ospitalità e del turismo – che ha tutte le prerogative per essere un settore trainante del paese, creare nuovi posti di lavoro anche rispetto a persone con disabilità.

In tutti i tre corsi brevi, la maggior parte dei partecipanti erano donne.

Corso di cucina e trasformazione degli alimenti



Corso di cucina e trasformazione degli alimenti



Consegna attestati del Corso di cucina e trasformazione degli alimenti



Corso protocollo HACCP



In conclusione, sommati i partecipanti formati grazie ai corsi brevi, le persone occupate e aggiornate professionalmente sono pari a 320. Le persone disoccupate e/o impiegate nel settore formale sono 170.

La somma dei partecipanti alle formazioni realizzate è di 490 persone.

Tabella 3: Totale persone formate e/o aggiornate professionalmente divise per settore e status lavorativo

	E	U + I	TOTALE	%
Settore				
Corsi trimestrali				
ICT	56	90	146	30%
Catena del freddo/sistemi di refrigerazione	20		20	4%
Turismo e ospitalità	58	80	138	28%
Turismo e trasformazione/preparazione alimenti	40		40	8%
Corsi brevi:				
Corso ospitalità e cucina italiana (Novembre 2022)	42		42	9%
Corso in turismo/ospitalità (Agosto 2023)	60		60	12%
Corso HACCP (Dicembre 2023)	44		44	9%
TOTALE	320	170	490	100%

Legenda

Il valore percentuale è stato calcolato sul totale complessivo delle persone formate

E= Employed/occupato

U= Unemployed/disoccupato

I= lavoratore/trice informale

ATTIVITÀ PILOTA DI TRANSIZIONE SCUOLA-LAVORO/INSERIMENTO LAVORATIVO O RICOLLOCAMENTO PROFESSIONALE

Grazie all'attività pilota prevista dal progetto è stato possibile sottoscrivere 15 accordi tra NCEW e aziende di settore per attivare percorsi di transizione formazione-lavoro.

Gli accordi hanno coinvolto 183 persone che avevano partecipato ai moduli trimestrali di formazione e aggiornamento professionale, prevedendo per ciascuna di loro diversi percorsi di inserimento lavorativo o la possibilità di migliorare il proprio status lavorativo aziendale.

La maggior parte degli accordi sono stati sottoscritti con aziende del settore ospitalità/trasformazione degli alimenti/cucina e ICT. Solo un accordo è stato sottoscritto per il settore Catena del freddo.

È stato un percorso pilota di non facile attuazione, ma sperimentale e innovativo per il contesto eritreo, che ha creato una buona pratica per la formalizzazione dei percorsi formazione-lavoro ancora non regolamentati nel paese.

Tabella 4: Numero di persone già presenti in azienda che hanno migliorato la loro posizione lavorativa, numero di persone disoccupate o occupate nel settore informale che hanno attivato percorsi di transizione formazione lavoro divisi per area.

	Massawa					Asmara					TOTALE				
	UWP	JC	TFW	A	TOT	UWP	JC	TFW	A	TOT	UWP	JC	TFW	A	TOT
SETTORE															
ICT	3	5	0	7	15	1	25	0	17	43	4	30	0	24	58
Catena freddo	2	3	0	0	5					0	2	3	0	0	5
Turismo, ospitalità (nota 1)	11	28	15	4	58	17	17	13	15	62	28	45	28	19	120
TOTALE	16	36	15	11	78	18	42	13	32	105	34	78	28	43	183

Nota 1 = Turismo, ospitalità include anche trasformazione/preparazione alimenti

Legenda

UWP= Upgrading Work Position (miglioramento posizione lavorativa)

JC= Job creation (percorsi a supporto di attività di auto impiego)

TFW= Transferring to formal workers (percorsi di transizione formazione-lavoro dedicati a persone occupate nel settore informale)

A= Apprendice (percorsi di transizione formazione-lavoro dedicati a persone non occupate)

TOT= totale

ADVOCACY, SENSIBILIZZAZIONE, INFORMAZIONE E VISIBILITÀ

Sono state diverse le iniziative di advocacy e sensibilizzazione rivolte alla società civile durante le quali sono state trattate tematiche inerenti i diritti dei lavoratori e il lavoro dignitoso.

In particolare ricordiamo le seguenti attività:

- **il seminario pubblico “Lavoro dignitoso, formazione professionale e pace nel Corno d’Africa”** realizzato a Bologna il 14/03/2023 alla presenza di rappresentanti di NCEW, HACTU, ITUC Africa, CGIL, CISI e UIL e da remoto dell’Ambasciatore d’Italia in eritrea Marco Mancini e del titolare delle sede AICS Khartoum, Michele Morana;

- **il seminario conclusivo “Il lavoro come strumento di pace”,** realizzato il 12/04/2024 presso il Social Media Center di Asmara a conclusione delle attività del progetto AID 11604. Al seminario conclusivo ha partecipato una delegazione italiana composta dai rappresentanti delle ONG che costituiscono l’ATS di progetto e dai referenti di CGIL e UIL in rappresentanza delle tre confederazioni italiane associate al progetto AID 11604. Inoltre, hanno partecipato l’Ambasciatore Italiano in Eritrea Marco Mancini, il Vice Segretario Generale NCEW, **Kibreab Kidane e diversi componenti del Comitato esecutivo di NCEW;**
- **il foto concorso sul lavoro dignitoso, il valore della formazione, i diritti del lavoro, inclusione lavorativa e salute e sicurezza nei luoghi di lavoro,** aperto a tutta la cittadinanza. È stato promosso da NCEW presso tutti i loro centri di formazione, tramite la diffusione di comunicati stampa, volantini e messaggi per raggiungere la maggior parte della popolazione residente nell’area di Asmara, Massawa e Keren (le 3 zone target del programma AID 11604). Le premiazioni sono avvenute al termine del seminario “Il lavoro come strumento di pace” del 12 aprile 2024 che ha registrato un’alta partecipazione della cittadinanza.

Seminario conclusivo e consegna targhe Centri, Asmara 12 Aprile 2024



Seminario conclusivo e consegna targhe Centri, Asmara 12 Aprile 2024



Seminario conclusivo e consegna targhe Centri, Asmara 12 Aprile 2024



Sono stati inoltre prodotti e proiettati brevi video clip, in diverse occasioni, per sottolineare l'importanza del lavoro dignitoso e il valore della formazione professionale, come strumento di crescita personale e inclusione lavorativa, e per promuovere le attività realizzate e i risultati ottenuti grazie al progetto AID 11604.

I video si possono visionare alla pagina:

www.nexusemiliaromagna.org/dialogare-formare-contrattare-il-lavoro-come-strumento-di-pace/

Inoltre, vi abbiamo aggiornato periodicamente grazie ad articoli, newsletter e tanto altro.

RIQUALIFICAZIONE, COSTRUZIONE E ALLESTIMENTO DEL SOCIAL MEDIA CENTER DI ASMARA (INCLUSA LA CUCINA INDUSTRIALE) E DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI MASSAWA (MWVTC MASSAWA WORKERS VOCATIONAL TRAINING CENTER)

Nel corso del 2024 è stata completata la fornitura di beni e materiali per la costruzione, la riqualificazione e l'allestimento del Social Media Center di Asmara e del MWVTC di Massawa. Nel corso del progetto sono stati acquistati e forniti beni e materiali necessari per la realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento professionale e degli eventi per la promozione della formazione, il dialogo, il lavoro e percorsi di Pace previsti dal progetto "Dialogare, formare, contrattare: il lavoro come strumento di pace – AID 11604".

I diversi beni e le diverse attrezzature, acquistate in Italia e inviate via nave e via aerea in Eritrea nel corso degli anni, hanno permesso di riqualificare e allestire il MWVTC di Massawa e di contribuire alla costruzione e all'allestimento del Social Media Center di Asmara e della cucina industriale installata al suo interno.

L'assistenza in loco di tecnici specializzati delle aziende italiane fornitrici dei materiali, ha permesso la realizzazione dell'impianto elettrico, l'installazione di ringhiere, porte, pergole, vetri, e di altri equipaggiamenti per la riabilitazione di parte del MWVTC di Massawa. Sempre grazie al lavoro dei tecnici specializzati, sono stati montati gli infissi (interni ed esterni) nel Social Media Center di Asmara. Durante la permanenza in Eritrea, i tecnici hanno anche affiancato il personale locale, formandolo per garantire, successivamente, una corretta manutenzione dei materiali installati.

Social Media Center di Asmara, 2019



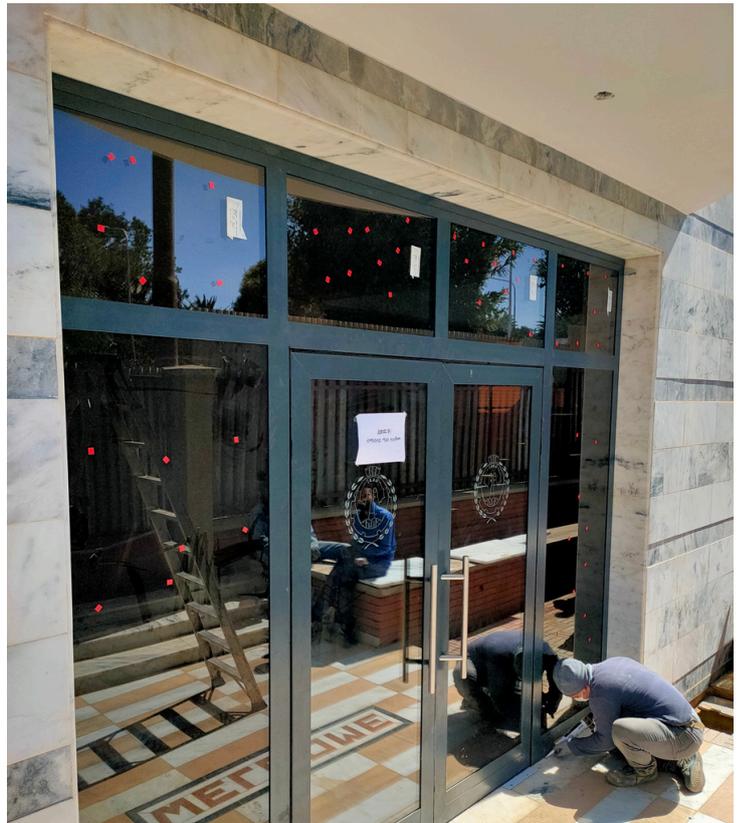
Social Media Center di Asmara, 2019



Social Media Center di Asmara, 2022 – Lavori in corso



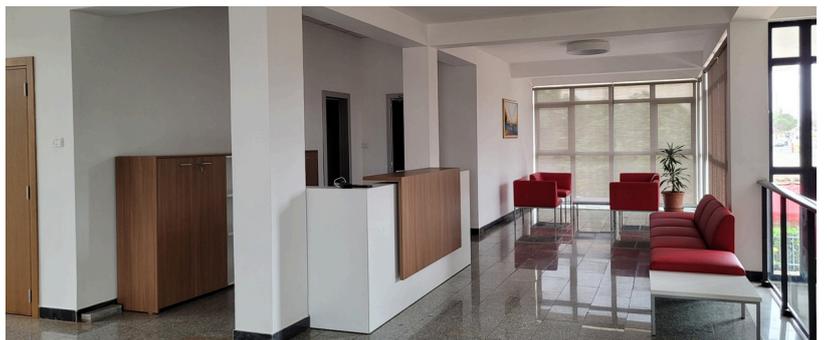
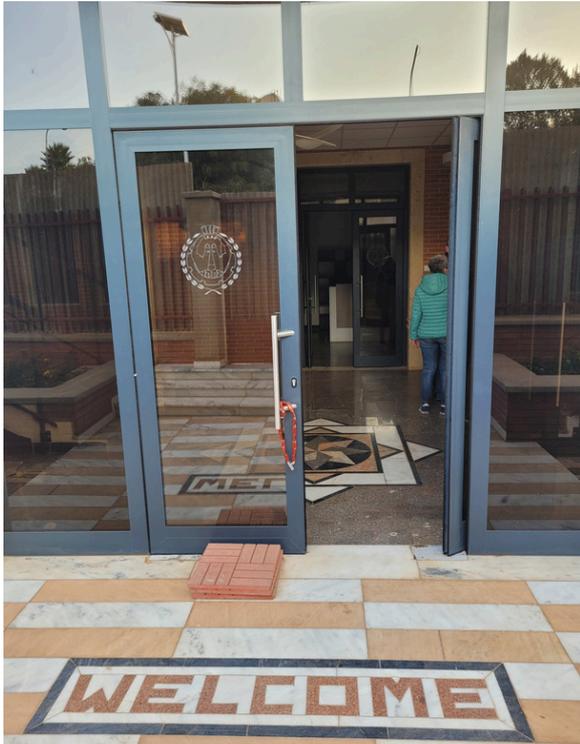
Social Media Center di Asmara, 2022 – Lavori in corso



Social Media Center di Asmara 2024



Social Media Center di Asmara 2024



Social Media Center di Asmara 2024



Social Media Center di Asmara 2024



Centro di Formazione Professionale di Massawa - MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center, 2019



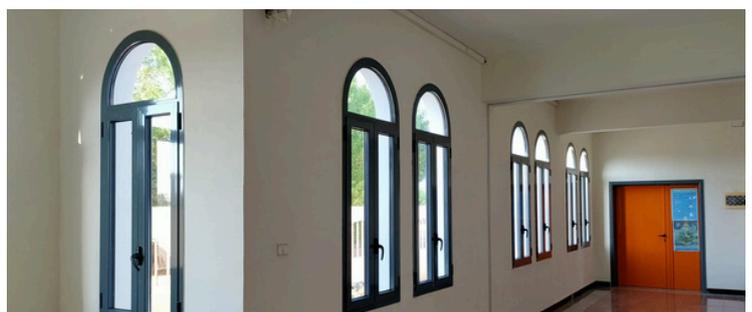
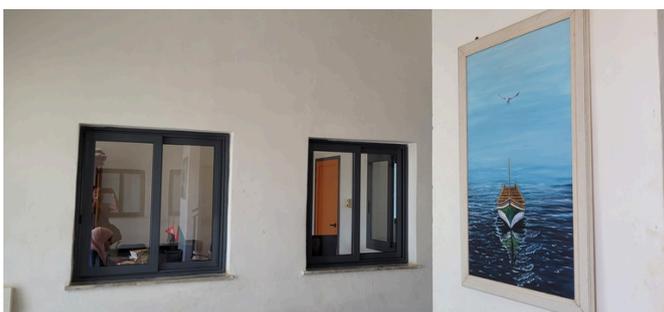
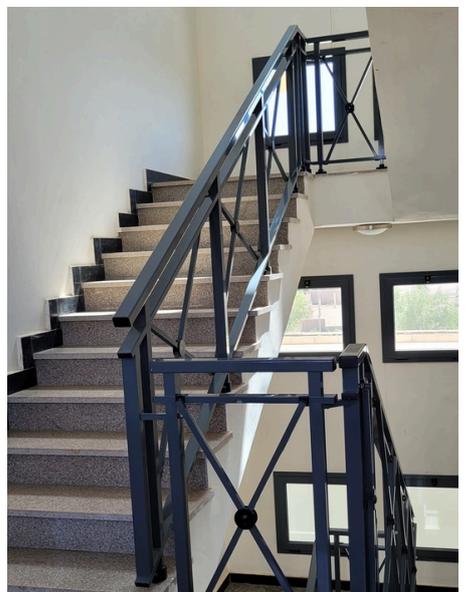
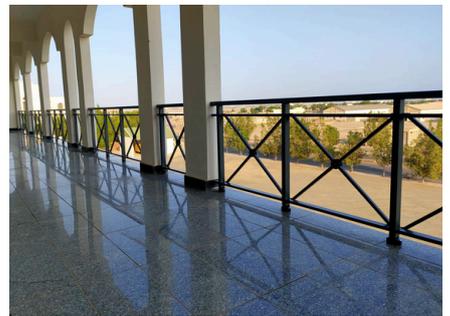
Centro di Formazione Professionale di Massawa - MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center, 2019



Centro di Formazione Professionale di Massawa - MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center, 2024



Centro di Formazione Professionale di Massawa - MWVTC Massawa Workers Vocational Training Center, 2024



La fornitura di materiali ed utensili da cucina ha permesso di migliorare la capacità e la qualità produttiva della cucina industriale installata presso il Social Media Centre di Asmara. Sin dalla sua messa in opera (Novembre 2022), la cucina è stata utilizzata per la realizzazione di corsi professionalizzati rivolti ai beneficiari del progetto (e non solo) e per la preparazione dei cibi venduti nel bar-ristorante adiacente al centro. Un'occasione per creare nuove professionalità e posti di lavoro, servizi e attività generatrici di reddito con il fine ultimo non solo di creare occupazione dignitosa, ma anche reddito per l'auto-sostenibilità del Social Media Center di Asmara.

Vari utensili, macchinari e materiali (di diverse misure e per diversi utilizzi) sono stati forniti per completare l'allestimento della cucina industriale del Social Media Center di Asmara: contenitori, carrelli, cestelli, pentole, casseruole, bracieri, spatole, fruste e palette da cucina, mestoli, caraffe, dosatori, setacci, bacinelle, centrifughe, apriscatole, coltelli, taglieri, bocchette, macchina sottovuoto, tritacarne, macchine per sfoglia, addolcitore, mattarelli, sifone, stampi, bruciatore, detergenti, brillantanti, ecc.).

La cucina industriale è dotata anche di magazzino, spogliatoi, servizi igienici per il personale e spazi attrezzati con celle frigorifere. Il suo completamento è avvenuto con il montaggio della cabina per la protezione della bombola del gas all'esterno della cucina.

Installazione cucina industriale nel Social Media Center di Asmara, 2022



Cucina industriale nel Social Media Center di Asmara, 2024



La fornitura di nuovi e moderni tavoli (20) e sedie (90), hanno consentito al bar-ristorante adiacente alla cucina del Social Media Centre di Asmara di divenire, oltre ad uno spazio ricreativo, anche un club dotato di spazi interni ed esterni, un luogo di ritrovo aperto tutti i giorni, rivolto alla cittadinanza e che nell'arco di pochi mesi è diventato anche un luogo che viene affittato per eventi pubblici e privati, come feste e matrimoni .

Le ultime attrezzature acquistate e inviate in Eritrea (computer, stampanti, smart TV e sistemi audio video e amplificazione) hanno permesso di rinnovare gli equipaggiamenti di laboratori e spazi necessari per la formazione professionale dei giovani eritrei. Laboratori e spazi già presenti in entrambi i centri, ma che necessitavano di idonee attrezzature per lo svolgimento di corsi di formazione professionalizzanti. Inoltre, per rinnovare gli equipaggiamenti del Centro professionale di Keren e dotarlo di attrezzature e beni idonei alla formazione, parte della fornitura inviata è stata donata al centro (5 dei 45 computer da tavolo, 2 dei 4 computer portatili e 1 delle 4 stampanti). Il resto degli equipaggiamenti è stato distribuito tra il MWVTC e il Social Media Center di Asmara (smart TV e sistemi audio video e amplificazione).

Nel corso degli anni i centri di formazione sono stati costruiti, riabilitati e allestiti non solo rispetto alle esigenze dei beneficiari delle formazioni, ma anche per il futuro utilizzo a favore di tutti (spazio ricreativo, di incontro e dialogo).

Questi due centri promuovono la formazione professionale, incentivano l'aggregazione di giovani, creano opportunità lavorative e, vista la qualità degli equipaggiamenti in dotazione (standard internazionali), sono punti di riferimento per future relazioni e investimenti pubblici/privati anche di livello internazionale, all'interno di un piano di sviluppo che mette al centro l'occupazione formale, dignitosa ed inclusiva.

I risultati ottenuti sono stati possibili e realizzati grazie alla collaborazione di tanti soggetti, partners, fornitori, associazioni e istituzioni che sino alla fine hanno sostenuto le attività del progetto e che ringraziamo ancora una volta.

**AGENZIA ITALIANA PER LA
COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO,
Sede di Khartoum**

Nexus Emilia Romagna ETS

Via Marconi 69, 40122 Bologna

er.nexus@er.cgil.it

www.nexusemiliaromagna.org

Facebook: [Nexus Emilia Romagna](#)

Twitter: [@ONGNexus](#)

Progetto finanziato da



Realizzato da



PARTNER LOCALE



**CON IL SOSTEGNO DI
CGIL CISL UIL CSI-Africa**

Questa brochure è stata realizzata nell'ambito del progetto "DIALOGARE, FORMARE E CONTRATTARE: IL LAVORO COME STRUMENTO DI PACE AID11604" finanziato dall'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità degli autori e Nexus Emilia Romagna e non riflettono necessariamente il punto di vista dell'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo.

L'Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo non è responsabile delle informazioni ritenute errate, incomplete, inadeguate, diffamatorie o in qualche modo riprovevoli.