



Love food Hate waste

-LO SCAMBIO PER UN GUADAGNO-

Gruppo Gonzaga 01, Istituto Francesco Gonzaga :
Paola Perisano, Alice Casnici, Marta Secondelli,
Paola Miorini, Daniele Fezzardi, Francesca Dolcera,
Elia Graglia, Jasmeet Kaur, Jagdev Singh

All'interno del progetto

LABORATORIO TERRITORIALE DIFFUSO
PER L'INNOVAZIONE E L'OCCUPABILITÀ

Organizzato da

Piemontese Banca Banca
di via ...
Cassa di Credito ...

Con il sostegno di

Tea
gruppo
il futuro è sostenibile
CONSIGLIO
MANTOVA

In collaborazione con

Laboratorio
Territoriale
Occupabilità
mantova

ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

**LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO**



IL PROBLEMA

Uno dei problemi principali per la salvaguardia ambientale è lo spreco alimentare, del quale non si sente tanto ma incide in modo notevole sulla salute dell'ambiente. Ogni giorno vengono buttate grandi quantità di cibo che non ha una destinazione concreta; pensate che ogni anno, per ogni persona vengono sprecati e buttati circa 37 chili di cibo, per una cifra complessiva di 250 euro. Per evitarlo abbiamo pensato ad un modo originale e innovativo per impiegarlo al meglio. Inoltre meno spreco porta ad un minor utilizzo dei mezzi di smaltimento che a loro volta incidono sull'emissione di gas nocivi nell'ambiente. Da una soluzione quindi si possono migliorare più problematiche.



LA SOLUZIONE

La soluzione proposta consiste nel progettare un servizio di scambio locale nel quale le persone hanno l'opportunità di scambiare con altri individui le eccedenze di alimenti come alternativa allo scarto definitivo. Il servizio sarà effettuato nell'ambiente esterno scolastico due volte a settimana e sarà organizzato tramite un sito web nel quale ci si può iscrivere, proporre i propri prodotti e visualizzare le offerte dei partecipanti all'iniziativa. Gli studenti volontari dell'istituto avranno poi il compito di gestire e pubblicizzare il progetto comunicando l'iniziativa anche alle famiglie.



I PUNTI DI FORZA

Il primo punto di forza è quello di diminuire i processi di smaltimento, infatti meno cibo deve essere portato da un posto ad una discarica e meno camion circolano, questo permette di guadagnare sul miglioramento del livello di anidride carbonica nell'aria. In secondo luogo è un'idea facilmente accessibile, essendo disponibile a tutti i cittadini della comunità, ci si può recare anche a piedi, dato che può incidere anche sul benessere fisico dei cittadini.

Infine vi è l'abbattimento degli sprechi di cibo ancora buono e utilizzabile.

Durante lo scambio saranno utilizzati materiali interamente riciclati ed ecosostenibili



FATTIBILITÀ

Il progetto è realizzabile sia per la collaborazione e la disponibilità del comune sia per la collaborazione degli studenti che , volontari, si offrono per garantire la riuscita del progetto.



DESTINATARI • CLIENTI • MERCATO

Non c'è un destinatario tipo, infatti è rivolto a tutti, giovani, adulti e anziani che siano. Il target è rivolto a tutti coloro che producono prodotti ma anche grandi aziende che spesso si ritrovano con grandi quantità di rimanenze. E' destinato inoltre alle famiglie degli studenti che hanno la possibilità e la volontà di evitare sprechi alimentari.



TEAM e PARTNER

La potenzialità principale sta nel team, i volontari infatti essendo tali permettono di abbattere le spese per il personale, acquisendo inoltre crediti scolastici che verranno conteggiati alla fine dell'anno. Il personale scolastico si mette a completa disposizione per preparare il necessario per la buona riuscita del progetto.



STATO DELLA PROPOSTA

E' già stato acquisito il permesso per usufruire degli ambienti scolastici ed inoltre sono già stati contattati fornitori per i materiali necessari ad allestire gli stand. Inoltre abbiamo già ricevuto la disponibilità di alcuni studenti alla partecipazione volontaria al progetto.



CHIUSURA · CALL TO ACTION

Il progetto ha come tema principale lo spreco alimentare e come evitarlo. Proponiamo uno scambio gestito tramite un sito web, tra produttori e individui che si ritrovano eccedenze di cibo ancora utilizzabile, il tutto organizzato dai ragazzi della scuola che hanno a cuore l'ambiente e il cambiamento climatico.

