

16 dicembre 2022

HACKATON LTO MANTOVA
UNA SERRA SPERIMENTALE
PER IL TERRITORIO



SERRE INNOVATIVE PER SPAZI CONDIVISI

STUDIARE - COLTIVARE - SPERIMENTARE - CONDIVIDERE - FORMARE

Gruppo 3

Brangani Stefano

Grandi Mauro

Nosari Krisnel



All'interno del progetto



Organizzato da



In collaborazione con



Con il sostegno di



L'input e le richieste dalle aziende

Idromeccanica

Lucchini

Gandini

Nadalini

NUOVA
IDEA DI SERRA!

PRODUZIONI
TIPICHE VS
PRODUZIONI
"TECNOLOGICHE"

PRODOTTI NON
CONFORMI!

**LA NOSTRA
SOLUZIONE**



Lo schizzo

dell'idea

- **Coltivazione verticale**

La coltivazione nella modalità verticale di prodotti (pomodori, insalata, zafferano, ecc) da utilizzare al ristorante o vendere nello shop

- **Bar / ristorante**

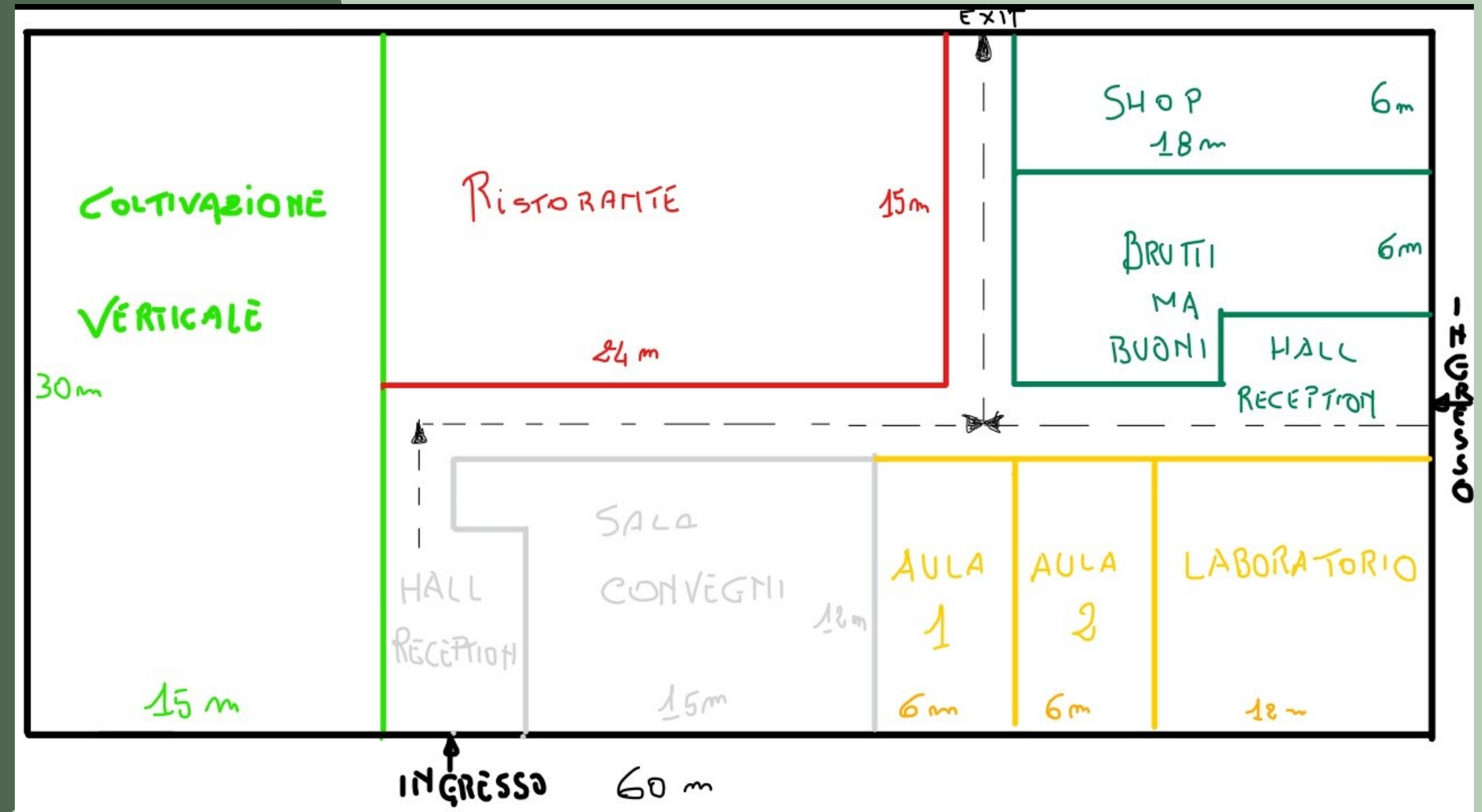
Il bar / ristorante dove i cuochi o aspiranti cuochi e barman possono usufruire dei prodotti della coltivazione verticale

- **Sala convegni**

Uno spazio organizzato per presentazioni e approfondimenti con esperti, ricercatori, ecc

- **Aula 1 e 2**

Uno spazio organizzato per accogliere studenti e docenti



Lo schizzo

dell'idea

- **Laboratorio**

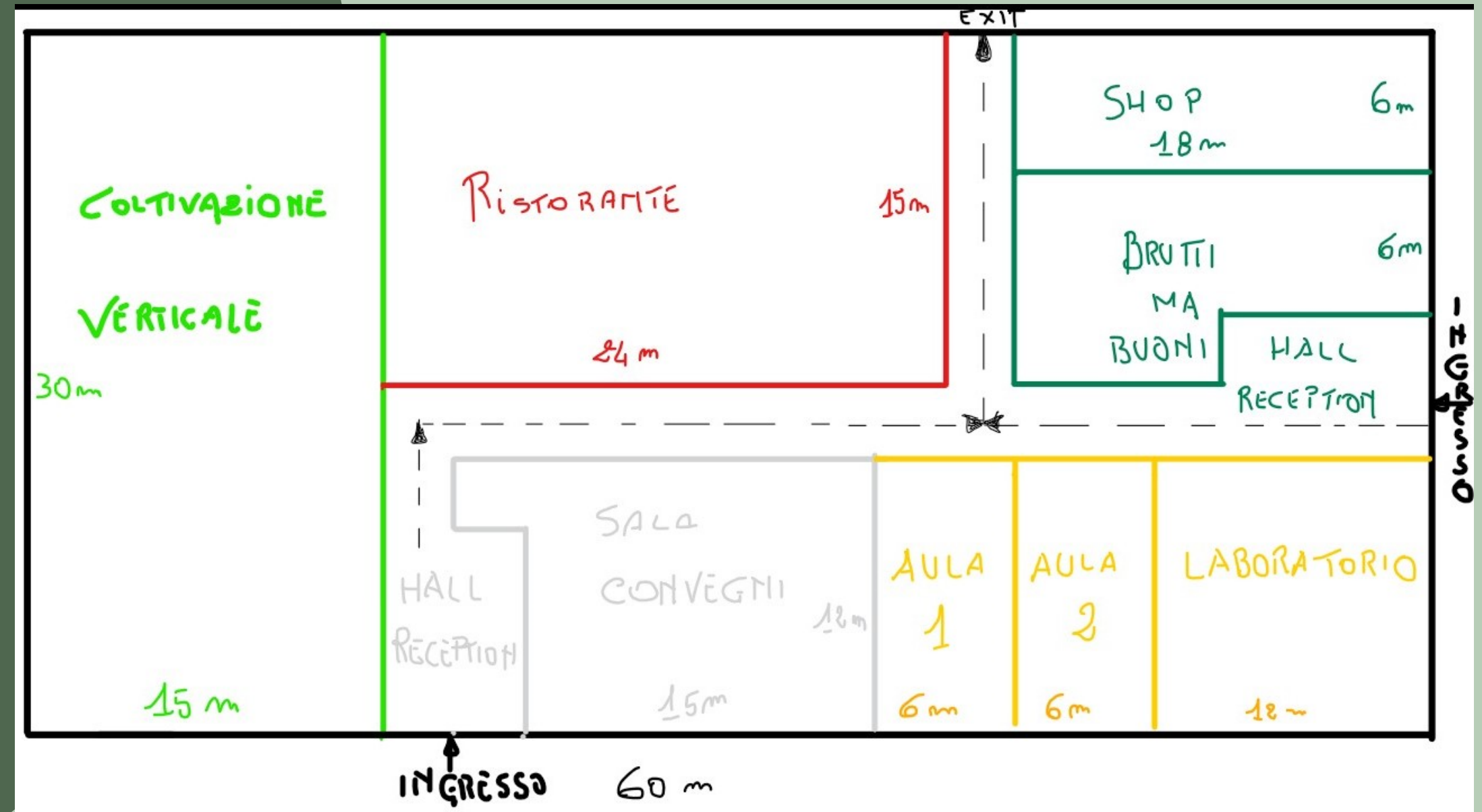
Un ambiente dotato di strumentazioni e di apparecchiature moderne per effettuare ricerche agronomiche o effettuare esperienze dimostrative

- **Brutti ma buoni**

Un negozio dove le aziende agricole o di trasformazione conferiscono prodotti non conformi alla GDO, ma vendibili

- **Shop**

Un negozio dove i fruitori degli spazi possono trovare curiosità e prodotti



Il progetto

N. Slide	Riferimento	N. Slide	Riferimento
2	L'input e le informazioni dalle aziende	9	La ricerca
4	Lo schizzo dell'idea	10	La didattica e la formazione
6	I protagonisti	11	Lo shop
7	La serra	12	La replicazione e la rigenerazione urbana
8	Il ristorante	13	Costi e Ricavi

I protagonisti



IDROMECCANICA LUCCHINI

Costruzione e gestione serra



GANDINI

Fornitura di ortaggi per la serra



NADALINI

Fornitura frutta e verdura fuori specifica per lo shop e il ristorante



ASSOCIAZIONI

Gestione serra
Gestione Shop
Gestione spazi comuni



UNIVERSITA'

Corsi
Ricerca
Laboratori



Scuole di ogni grado

Esperienze didattiche
Esperienze laboratoristi



Cittadinanza

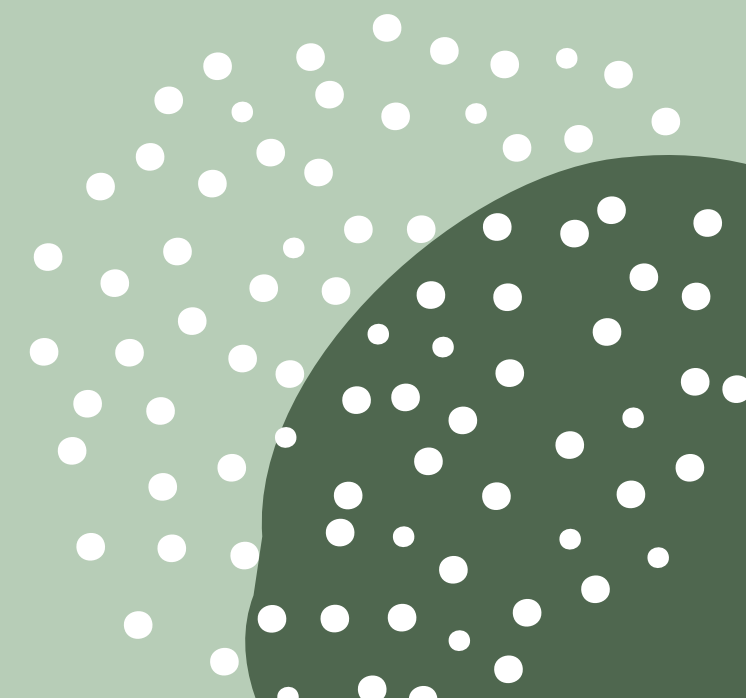


La serra tra

tradizione

&

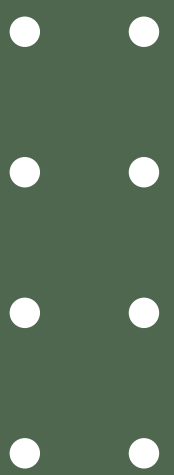
innovazione



Special
**Healthy
Food**

Menù realizzato con i prodotti
ottenuti e raccolti
direttamente dalla clientela
nella serra verticale e/o
acquistati nello shop

**Resto
Food**



La Ricerca



**RICERCA APPLICATA A
FAVORE DI:
DOTTORANDI
STUDENTI UNIVERSITARI**

AMBITO

**AGRONOMICO
BIOTECNOLOGICO
CHIMICO
MATERIALI INNOVATIVI
SCIENZE SOCIALI**



Didattica

e formazione

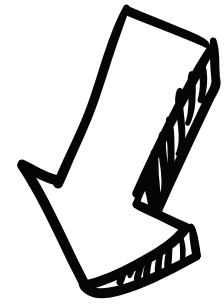
Studenti della scuola di infanzia, delle elementari e delle superiori di primo e secondo grado possono accedere agli spazi per vedere e toccare direttamente ciò che hanno studiato nella parte teorica e partecipare attivamente alle lezioni

Lezione di
scienze di oggi

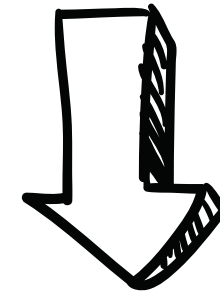


Lo shop

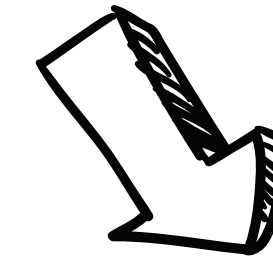
Il punto vendita è diviso in tre sezioni



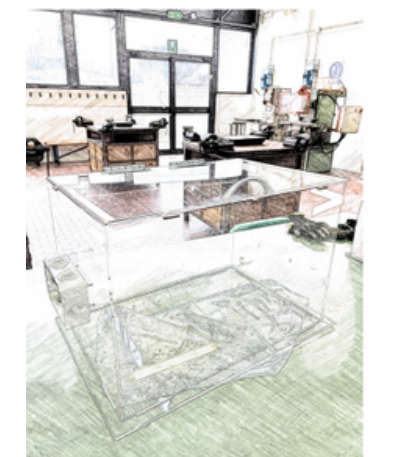
Brutti ma buoni

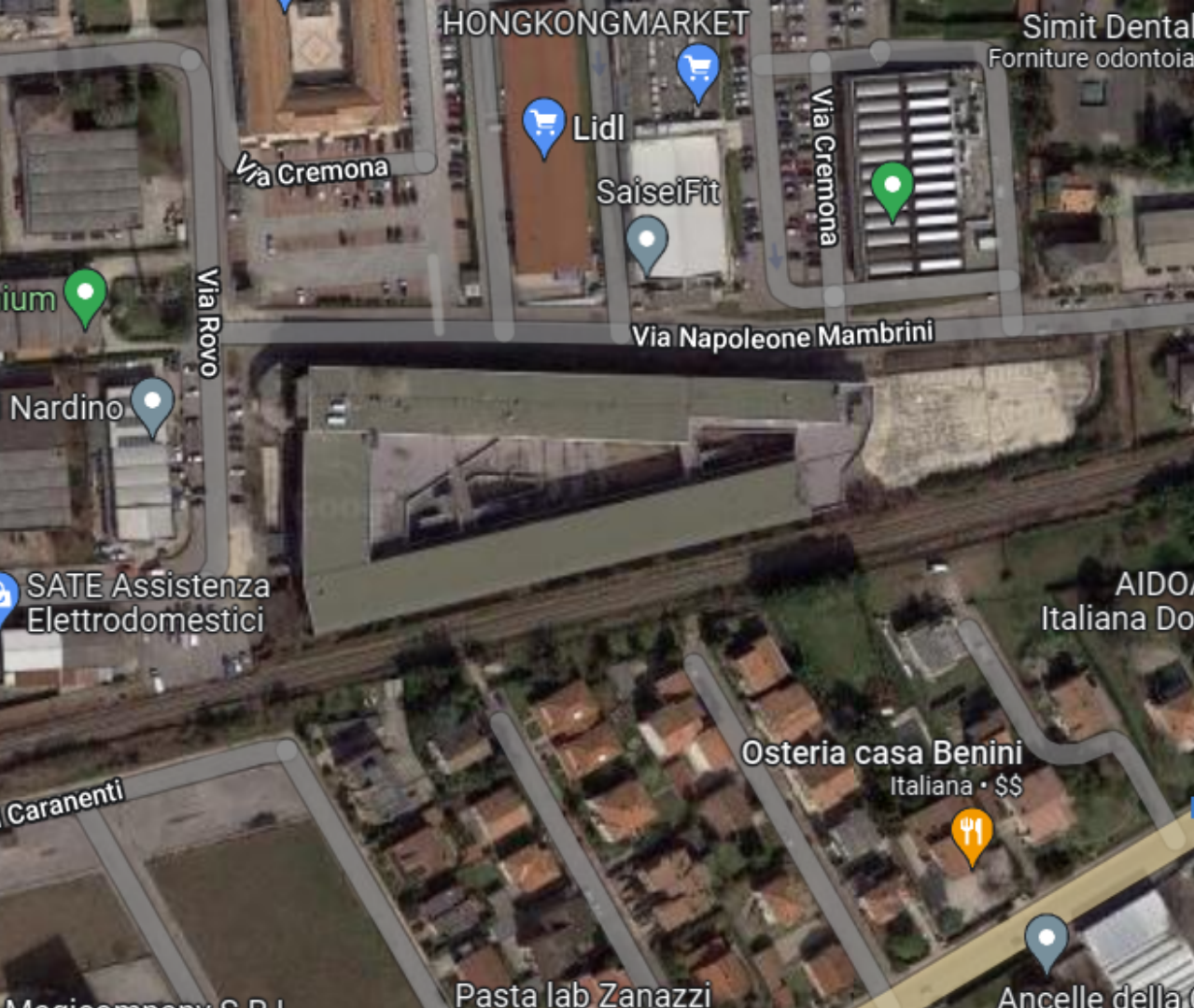


Prodotti della serra



Gadget/Kit





La replicazione e la rigenerazione urbana rigenerazione

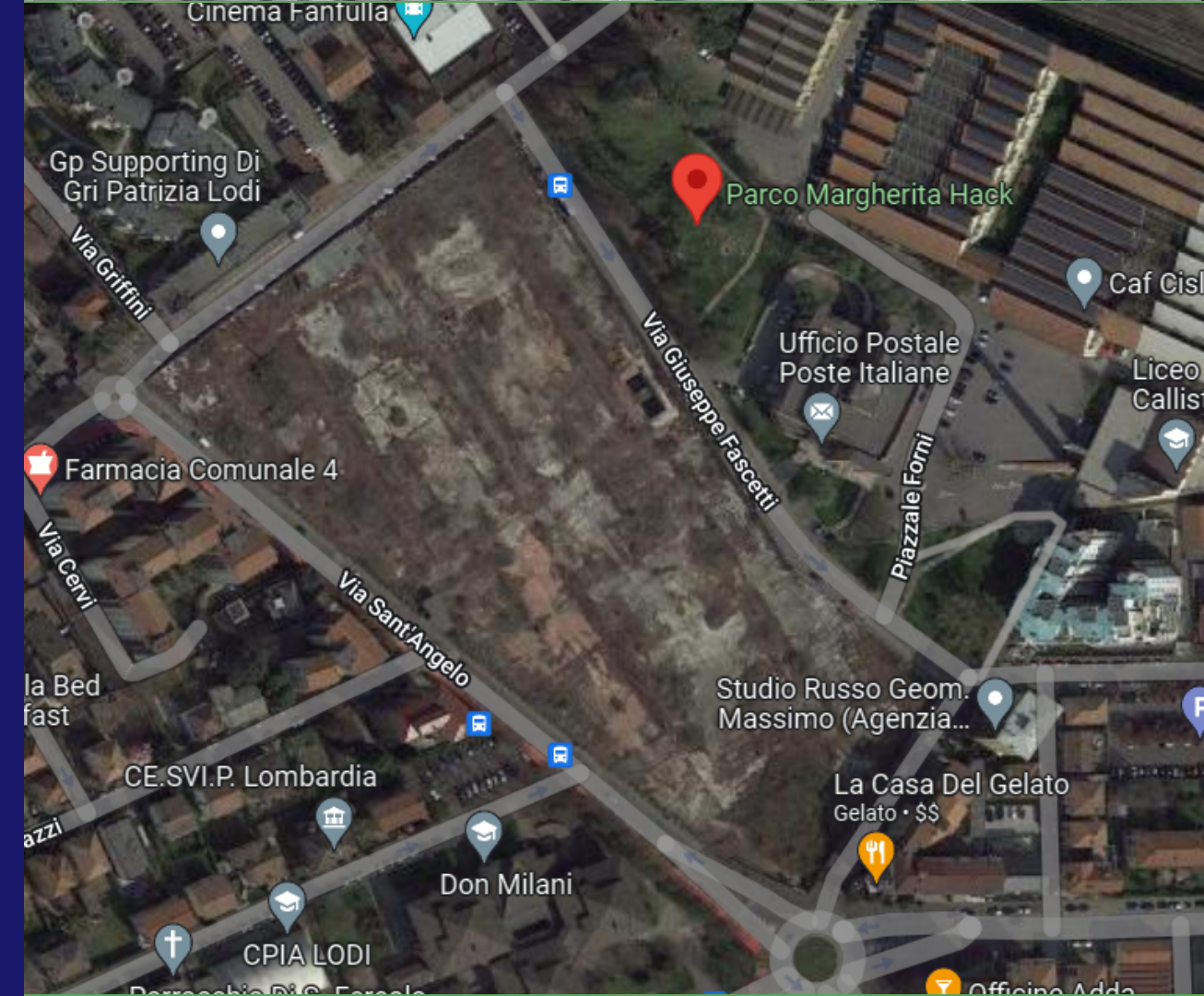
Vorremmo che le nostre serre siano all'insegna del minor impatto edificando o recuperando aree degradate o edifici dismessi



Cremona - Zona Borgo Loreto

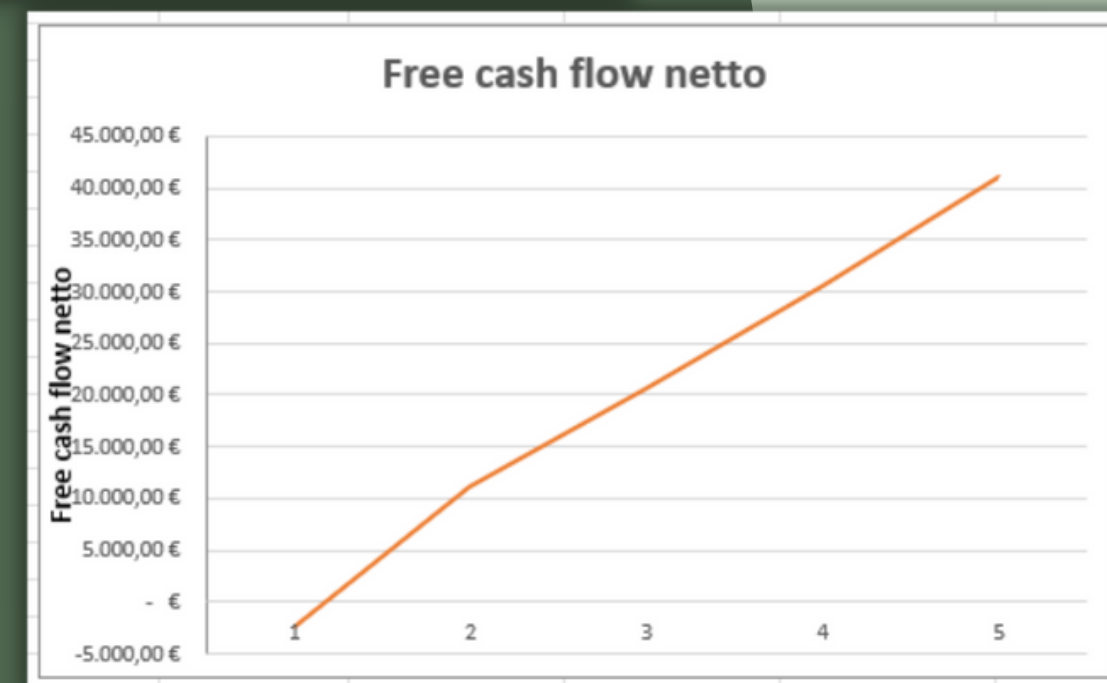
Mantova - Zona Belfiore

Lodi - Zona Parco Margherita Hack



Business plan

CONTO ECONOMICO					
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Ricavi Ristorante	250.000,00 €	262.500,00 €	275.625,00 €	289.406,25 €	303.876,56 €
Ricavi Vendita shop	180.000,00 €	189.000,00 €	194.670,00 €	200.340,00 €	206.350,20 €
Ricavi Vendita servizi	60.000,00 €	63.000,00 €	66.150,00 €	69.457,50 €	72.930,38 €
Totale ricavi	490.000,00 €	514.500,00 €	536.445,00 €	559.203,75 €	583.157,14 €
Costo materie prime e materiali	150.000,00 €	157.500,00 €	165.375,00 €	173.643,75 €	182.325,94 €
Leasing serra	100.000,00 €	100.000,00 €	100.000,00 €	100.000,00 €	100.000,00 €
Servizi e utenze	30.000,00 €	31.200,00 €	32.448,00 €	33.745,92 €	35.095,76 €
Dipendenti n°5	105.000,00 €	105.000,00 €	105.000,00 €	105.000,00 €	105.000,00 €
Dipendenti occasionali	29.400,00 €	29.400,00 €	29.400,00 €	29.400,00 €	29.400,00 €
Marketing	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €	25.000,00 €
Consulenti	33.600,00 €	33.600,00 €	33.600,00 €	33.600,00 €	33.600,00 €
Totale costi	473.000,00 €	481.700,00 €	490.823,00 €	500.389,67 €	510.421,69 €
EBITDA	17.000,00 €	32.800,00 €	45.622,00 €	58.814,08 €	72.735,44 €
EBITDA margin	3,5%	6,4%	8,5%	10,5%	12,5%
Ammortamento complessivo	19.375,00 €	19.375,00 €	19.375,00 €	19.375,00 €	19.375,00 €
EBIT	- 2.375,00 €	13.425,00 €	26.247,00 €	39.439,08 €	53.360,44 €
EBIT margin	-0,5%	2,6%	4,9%	7,1%	9,2%
Oneri finanziari netti	4.068,75 €	3.560,16 €	3.051,56 €	2.542,97 €	2.034,38 €
Utile ante imposte EBT	- 6.443,75 €	9.864,84 €	23.195,44 €	36.896,11 €	51.326,07 €
Imposte	- 663,00 €	- 3.646,76 €	- 7.346,16 €	- 11.148,82 €	- 15.154,94 €
Redditività netta	- 7.106,75 €	6.218,08 €	15.849,27 €	25.747,30 €	36.171,13 €
FLUSSI DI CASSA					
EBITDA	17.000,00 €	32.800,00 €	45.622,00 €	58.814,08 €	72.735,44 €
Oneri finanziari netti	- 4.068,75 €	- 3.560,16 €	- 3.051,56 €	- 2.542,97 €	- 2.034,38 €
Imposte	- 663,00 €	- 3.646,76 €	- 7.346,16 €	- 11.148,82 €	- 15.154,94 €
Free cash flow	12.268,25 €	25.593,08 €	35.224,27 €	45.122,30 €	55.546,13 €
Restituzione finanziamento	14.531,25 €	14.531,25 €	14.531,25 €	14.531,25 €	14.531,25 €
Free cash flow netto	- 2.263,00 €	11.061,83 €	20.693,02 €	30.591,05 €	41.014,88 €



Scheda progettuale e didattica a Vostra disposizione



SCHEDA PROGETTUALE

Le finalità del progetto:

Ideare, progettare ed eventualmente prototipare soluzioni innovative da inserire all'interno di una serra sperimentale su cui investire in una logica di sistema.

Ciascuna soluzione, costruita sui bisogni e sulle problematiche delle realtà imprenditoriali in rete, dovrà offrire un quadro di riferimento su quattro aree funzionali alla successiva concretizzazione:

Ambito di ricerca e/o sperimentazione, finalizzato a presentare gli obiettivi di ricerca/sperimentazione, le caratteristiche dei processi ed i risultati attesi:

- Investimento tecnologico necessario, finalizzato a qualificare e quantificare gli aspetti strumentali/tecnologici da acquisire con riferimento sia ai costi sia alle componenti di seguito delineate;
- Componenti tematico/disciplinari, al fine di delineare le potenziali ricadute sul fronte STEM, sostenibilità e comunicazione;
- Componente didattico/curricolari, al fine di qualificare le competenze, conoscenze e abilità coinvolte e/o coinvolgibili nei processi di sperimentazione e di delineare la struttura di possibili protocolli didattici su cui investire.



Il bar potrà essere gestito da associazioni che vedono occupati ragazzi diversamente abili



Promuovere la conoscenza e l'importanza del sistema agroalimentare e dell'agricoltura attraverso la diffusione delle informazioni e delle relazioni presenti tra sistemi produttivi, consumi e sostenibilità e difesa dell'ambiente.



Agevolare la conoscenza di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti secondo disciplinari di produzione legati alla tradizione ed alla cultura del territorio, anche secondo metodologie rispettose del territorio.



Incentivare l'acquisizione di nuovi stili di consumo sostenibile, basati sul sistema a filiera corta, km 0 e di conoscenza diretta tra consumatori e produttori.



Diffondere strategie di agrivicivismo sul territorio, eliminando gli sprechi, avendo la disponibilità di un corner "**Brutti ma buoni**" dove potranno essere messi in vendita quei prodotti esteticamente non conformi alla messa in vendita.



Avviare un incubatore di pratiche di serre a cultura sostenibile.

Riqualificare una zona della città.

Coprogettare sistemi innovativi di produzione dell'energia.