

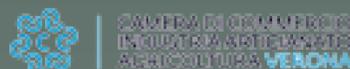
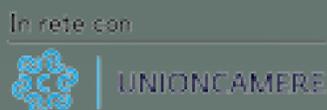
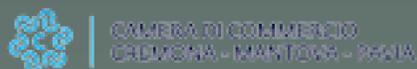
IL GUSTO DI SALVARE IL CIBO



LASTBITE

A CURA DI:

Sofia Catalucci - Maddalena De Paris
Chiara De Vallier - Giulia Sitran



ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!
LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO





LASTBITE

IL PROBLEMA

- Spreco alimentare
- Cibo confezionato scartato prima della scadenza
- Quantità enormi di cibo sprecate ogni anno in Italia, 220.000 tonnellate/anno





LASTBITE

LA SOLUZIONE

- Creazione di un'app che possa collegare la data di scadenza del prodotto, il luogo in cui si trova e la persona interessata all'acquisto.
- Il cibo verrà venduto ad un prezzo più basso diventando più conveniente per l'acquirente.

A large, stylized map pin icon is positioned on the right side of the slide. The pin is dark green with a white circular center. An orange rectangular label with the word 'WHERE' in blue, bold, sans-serif capital letters is overlaid on the white center of the pin. The background behind the pin is a light green gradient with some faint, abstract shapes.

WHERE





LASTBITE

PROPOSTA APP

- Ultima possibilità di salvataggio del cibo prima che venga perso per sempre.
- L'arancione comunica appetito, vitalità e ottimismo.
- La grafica dell'app presenta un morso che riprende il nome.





LASTBITE

PUNTI DI FORZA

- Possibilità di raggiungere più persone interessate attraverso l'app.
- Mira alla risoluzione dello spreco - all'avanzamento dei progetti per la sostenibilità ambientale.

TRATTI DISTINTIVI

- Tracciabilità: fornisce una mappa che segnala i supermercati
- Informazioni riguardo i prodotti
- Filtri per allergie, intolleranze alimentari e diete
- Opzione di inserimento della lista della spesa
- Sconti per gli utenti dell'app





LASTBITE

FATTIBILITÀ – SPONSOR

- Catene GDO (grande distribuzione organizzata)
- Comuni e enti pubblici locali
- Associazioni no-profit, che sostengono la riduzione dello spreco alimentare come obiettivo dell'Agenda 2030
- Collaborazione e partecipazione dei supermercati locali





LASTBITE

DESTINATARI

Destinatari: consumatori attenti al risparmio, giovani e adulti capaci di utilizzare piattaforme digitali.



RISCHI • SOLUZIONI ALTERNATIVE

1. Difficoltà nella catalogazione di frutta e verdura



Collaborare con supermercati per integrare un sistema interno di etichettatura o sensori intelligenti (es. QR temporanei).

2. Resistenza da parte dei supermercati



Partnership basate su sostenibilità.

3. Logistica e aggiornamento in tempo reale



Usare sistemi predittivi e alert intelligenti. Imposta regole temporali sui prodotti.

4. Scarso coinvolgimento degli utenti



Campagne di comunicazione, collaborazioni con associazioni di sostenibilità ambientale, sconti per utenti.





LASTBITE

COMPETITOR

1. Too Good To Go: ritira cibo invenduto da ristoranti e negozi.
2. Olio: condivisione del cibo tra privati.
3. Myfoody: segnala prodotti in sconto nei supermercati.

TEAM & PARTNER

- Sviluppatori e informatici
- Esperti in logistica e settore alimentare
- Esperti in marketing digitale e comunicazione
- Designer
- Business developer





LASTBITE

PROIEZIONI DI SVILUPPO

Fattibilità tecnica:

- Sviluppo app mobile (iOS/Android)
- Integrazione con i gestionali dei supermercati.
- Adesione dei supermercati
- Un sistema di caricamento/scansione automatica dei prodotti.

Aspetti economici:

- Costi dello sviluppo app, server e manutenzione.





LASTBITE



STATO DELLA PROPOSTA

- Fase di ideazione
- Definita l'idea centrale dell'app e il suo obiettivo: ridurre lo spreco alimentare

PROSSIMI STEP:

- Analisi di fattibilità tecnica dettagliata
- Stima dei costi e ricerca finanziamenti
- Contatto con supermercati per verificare interesse e disponibilità a collaborare





LASTBITE

CALL TO ACTION

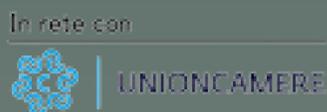
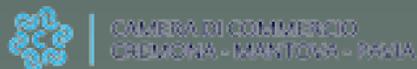
chiusura

È una soluzione semplice, sostenibile e vantaggiosa per tutti: i supermercati riducono gli sprechi e i costi di smaltimento, i cittadini risparmiano e fanno scelte consapevoli, l'ambiente ne beneficia.



GRAZIE

Sofia Catalucci - Maddalena De Paris
Chiara De Vallier - Giulia Sitran



ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!
LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO

