



THE THREE WAY OF COFFE GROUND

ITIS Fermi MN
National Geotragic

LE FOND-AMENTA DEL FUTURO

Ragazzi pronti a sporcarsi le mani



COMUNE DI
ROVERETO



Progetto ACQUA - CodiceAID: 012618/01/7
Questo progetto è finanziato dall'Agenzia
Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo

ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO



IL PROBLEMA

Abbiamo notato che nel bar della nostra scuola, ogni giorno vengono gettati nell'umido molti fondi di caffè esausto, all'incirca 10 kg, che su 205 giorni di scuola risultano in un totale annuale di circa 2050 kg .

Questi attualmente sono considerati rifiuti, ma contenendo quantità di acqua e N P K possono essere valorizzati in modo più efficiente.



LA SOLUZIONE

La nostra proposta è riutilizzare i fondi di caffè, sfruttando le proprietà di cui sono costituiti, per produrre:

- Repellente spray contro insetti
- Zampirone
- Concime

Il repellente spray sarà prodotto per infusione dei fondi di caffè con acqua bollente, la quale una volta filtrata sarà arricchita di oli essenziali di limone e citronella.

Lo zampirone si formerà a partire da una mistura di fondi di caffè ancora umidi e oli essenziali di limone e citronella ad alta concentrazione, successivamente pressata ed essiccata con appositi stampi.

Il concime verrà prodotto aggiungendo fondi di caffè ad una mistura già pronta.



I PUNTI DI FORZA • GLI ASPETTI DISTINTIVI

- Processo economico e totalmente green
- Prodotti naturali
- Facile scalabilità della proposta sia nell'approvvigionamento della materia prima che nella vendita
- Possibile integrazione ad altre attività commerciali (vivai, settore orticolo e agricolo ecc...)



FATTIBILITÀ • BUSINESS PLAN

Proponiamo una serie di 3 prodotti, per il mercato domestico e botanico.

Intendiamo partire dal bar della nostra scuola per poi includere i locali della città nel circuito di recupero dei fondi di caffè.

Per fare ciò abbiamo ideato un possibile piano di commercio dove abbiamo stabilito i costi che dovremo affrontare e i prezzi dei nostri prodotti, nei processi è incluso l'utilizzo e l'acquisto di citronella.

Lo zampirone è composto da 80% di caffè e 10% di citronella con anche 10% limone venduto in confezioni da 10 pezzi al costo di 2€



FATTIBILITÀ • BUSINESS PLAN

Il concime sarà composto principalmente da fondi di caffè, poi arricchito di sostanze nutritive come: K, P, N e Mg. Verrà aggiunto del terriccio come base solida per permettere il corretto sviluppo delle colture.

Il Repellente composto estratto di fondi di caffè al 70% con l'aggiunta di olio essenziale di citronella 20% e limone 10% per potenziarne l'effetto. Prezzo 17,00€

Il concime sarà venduto in confezioni da 14Kg al prezzo di 1€/Kg. Il costo totale per noi a confezione sarà di circa 11€ con un utilizzo di nutrienti, concime e fondi di caffè (rispettivamente 4Kg, 5Kg, 5Kg), tuttavia per la fabbricazione durante le prime fasi avremo bisogno di appoggiarci ad aziende esterne per l'acquisto di concime e nutrienti.

Avendo a disposizione 2.050kg di fondi di caffè abbiamo deciso di destinarne circa 1550 alla fabbricazione dei concimi, circa 300 per la realizzazione di zampironi e i restanti 150 nella creazione del repellente.



DESTINATARI • CLIENTI • MERCATO

Noi miriamo a una clientela di appassionati alla botanica o chiunque voglia un piccolo orto domestico. Una serie di prodotti semplici ricavabili da risorse abbondanti per un'ampia gamma d'utilizzo.

Il nostro mercato di riferimento è settore orticolo, fioristico e botanico per utenze domestiche.



RISCHI • SOLUZIONI ALTERNATIVE • COMPETITOR

Siamo consapevoli dell'esistenza di prodotti più efficaci del nostro ma il nostro obiettivo è la valorizzazione di un prodotto che fino ad oggi era considerato semplicemente scarto, con il beneficio di costi ridotti noi puntiamo su altro tipo: costi ridotti, sostenibilità e inclusione di altre attività.

Altri repellenti sicuramente più validi molto spesso rischiano di essere pesticidi tossici e dannosi per le colture, mentre il nostro è 100% naturale genuino adatto a sia professionisti che aspiranti.



TEAM e PARTNER

Partner: Bar Fermi e istituto superiore E. Fermi

Team: **National Geotragic** :

Aakri Sara: **Social media management**

Boufoula Amin: **Logistica, Spedizioni, Consegna**

Donati Samuele: **Produzione**

Liberato Francesco: **Comunicazione, grafica**

Morelato Nicola: **Designer, project management**

Morresi Lorenzo: **Packaging designer**

Pasqualini Emma: **Ricerca e sviluppo**

Piazza Simone: **Contabilità, gestione economica**

Venturelli Andrea: **Produzione**

Zaniboni Alessandro: **Produzione**



PROIEZIONI DI SVILUPPO

In futuro, si prevede di ampliare il raggio d'azione del nostro progetto su scala territoriale, coinvolgendo altri bar di Mantova che potranno fornire ulteriore caffè esausto, garantendo un aumento di produzione.

Inoltre potremmo immaginare di differenziare la materia da trattare. Non solo caffè ma anche fondi di tisane, the, camomilla, eccetera, da utilizzare per la creazione di prodotti cosmetici da proporre su una apposita sezione del nostro e-shop.



STATO DELLA PROPOSTA



- Tutti e 3 i prodotti stanno venendo sviluppati autonomamente da noi in laboratorio dove ne viene testata anche l'efficacia.
- Confidiamo nella compartecipazione del bar della scuola e abbiamo ricevuto la proposta di altri locali anche fuori provincia.
- Crediamo anche una volta avviata la start up in una ipotetica campagna pubblicitaria che possa promuovere la nostra idea.

[Link al nostro sito web](#)



CHIUSURA • CALL TO ACTION

Vuoi l'orto? Odi le zanzare in estate? Preferiresti 4Kg di sabbia nel costume piuttosto di farti pungere? Vuoi far bruciare di invidia tua suocera con i gerani più belli del vicinato? Scegli «The three way of coffee ground»

