

**PROGETTO COOP – SPRECO ALIMENTARE**

**NoWaste**

**I.P.S.E.C «A. Olivetti» Monza, 3H**

**A cura di: Sara S. – Laura Z. – Camilla D. – Serena T.**

Abbiamo ideato questa startup per ridurre lo spreco alimentare sempre più presente nel settore della distribuzione dove molti prodotti, soprattutto freschi, vengono scartati perché non rispettano i canoni estetici che la filiera alimentare impone, nonostante siano qualitativamente validi.

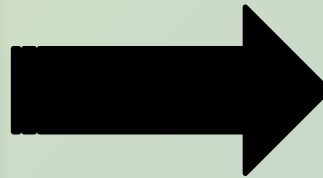
Il nostro obiettivo è quindi quello di dimostrare alle persone che anche i prodotti danneggiati possono essere comunque consumati .



L'idea è nata dal fatto che i supermercati scartano giornalmente grandi quantità di cibo che si danneggiano o durante la fase di trasporto oppure perché essendo scartati finiscono sul fondo delle cassette rovinandosi e quando l'alimento viene riassortito si ritirano quelli vecchi.

Abbiamo pensato alla creazione di un applicazione che ci permetta di sapere in tempo reale la tipologia e la quantità del prodotto.

Gli alimenti potranno essere visualizzati due ore prima della chiusura del supermercato e saranno tutti scontati.





L'applicazione è rivolta a diverse tipologie di consumatori: tutti coloro che preferiscono risparmiare avendo anche prodotti danneggiati, per i sostenitori del consumo responsabile e per chi ha meno disponibilità di denaro da permettersi prodotti a prezzo pieno.



*Occhio allo spreco.  
Consumare meno e  
vivere meglio.*