



FARSIGHT

Michele Balena

Camilla Balzarotti

Caterina Cardenas

Lorenzo Cecchettini

Matilde Restelli

RAFFINAMENTO E FOCUS

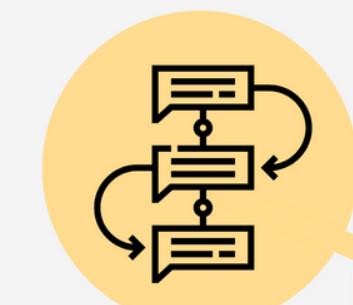


SELEZIONE DEI BISOGNI PIÙ SIGNIFICATIVI

FOCUS GROUP



BRAINSTORMING
per individuare i
**BISOGNI DEGLI
UTENTI**



SCELTA DELLA SOLUZIONE PIÙ PROMETTENTE



BRAINSTORMING
al fine di elaborare
POSSIBILI SOLUZIONI



**NOME E VALUE
PROPOSITION**



FOCUS GROUP



- METODOLOGIA
- ANALISI TEMATICA

- Per approfondire ulteriormente i bisogni degli utenti e riportar loro i risultati del needfinding, si è deciso di organizzare un'intervista di gruppo, così da far dialogare i quattro partecipanti tra loro e far emergere con domande più mirate somiglianze e differenze in merito alla pausa pranzo al Politecnico.



DOVE?

- In un'aula libera e tranquilla all'Edificio 13, così da mettere gli intervistati il più possibile a proprio agio

COME?

- Il focus group è stato condotto da due membri del gruppo: uno si è occupato della registrazione integrale dell'incontro, mentre l'altro ha posto le domande e ha gestito il dialogo tra i partecipanti.

I PARTECIPANTI



VS



UTENTI IMMEDIATI

- Possibili utilizzatori finali del servizio visto che cucinano sempre il proprio pranzo da casa, ognuno seguendo priorità diverse
- Durante l'intervista precedente hanno fornito opinioni particolarmente rilevanti e si sono mostrati interessati ad approfondire ulteriormente il problema
- Di seguito indicati come utente I1, I2, I3

UTENTE ESTREMO NEGATIVO

- Mangiando sempre in mensa, è stato quindi in grado di mettere in evidenza un punto di vista diverso e le motivazioni per cui invece non portare il pranzo da casa
- Di qui identificato come utente N

LE DOMANDE

1. Momento introduttivo con presentazione dei candidati tra di loro, enfasi sulle differenze di stile di vita dei candidati (pendolari/fuori sede ecc)
2. Come trascorri la tua pausa pranzo al Politecnico?
3. Riesci a trovare uno spazio adeguato per consumare la tua pausa pranzo in ateneo?
4. Cosa pensi della quantità di studenti nelle ore di punta della pausa pranzo? Potrebbe risultare un problema? Perchè sì/no?
5. Quando compri il pranzo nei punti di ristoro limitrofi trovi tante tuoi colleghi in fila per lo stesso servizio? Se invece non lo compri, perché preferisci portare il pranzo da casa?
6. Per chi mangia in mensa, cosa direste a chi si porta il cibo da casa per convincerli a comprare il cibo in mensa? (e viceversa)





7. Quali sono le principali problematiche della mensa al Politecnico e quali quando vi dovete cucinare da casa?
8. Secondo voi, sarebbe utile se queste ricette provenissero da altri studenti?
9. Il costo del pranzo vi risulta essere un problema?
10. Quanto è importante la varietà di quello che mangiate?
11. Vi piace cucinare?
12. Quali 3 consigli dareste a chi si deve cucinare il pranzo?
13. Parlate mai di ricette/cibo con i vostri colleghi/amici? Vi piacerebbe scambiarvi idee/consigli?
14. Usate la tecnologia per cercare ispirazione per pranzo? Quali pensate siano i pro e i contro di utilizzare la tecnologia o social per le ricette?
15. Vi piacerebbe condividere le vostre ricette e dare consigli sui colleghi?

ANALISI TEMATICA

↓
in particolare

● MANCANZA DI SPAZI IN CUI PRANZARE

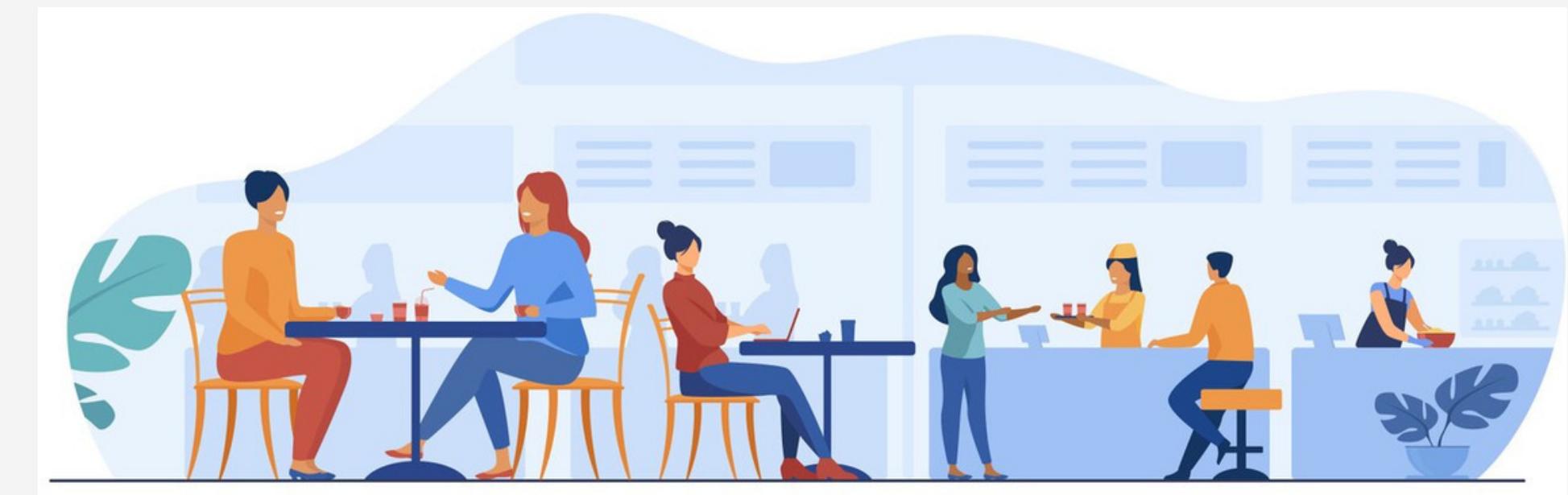
“Quando c'è bel tempo è più semplice trovare posto per pranzare essendo che possiamo usufruire degli spazi all'aperto. D'inverno non si può, solitamente cerchiamo aule libere ma è complicato trovare posti vicini per tutto il gruppo”

Utente I1

- L'intervista ha permesso di confermare ed ampliare ulteriormente i problemi individuati durante la fase di needfinding

“D'inverno se sono con tante persone è difficile che trovare posto per tutti”

Utente I3



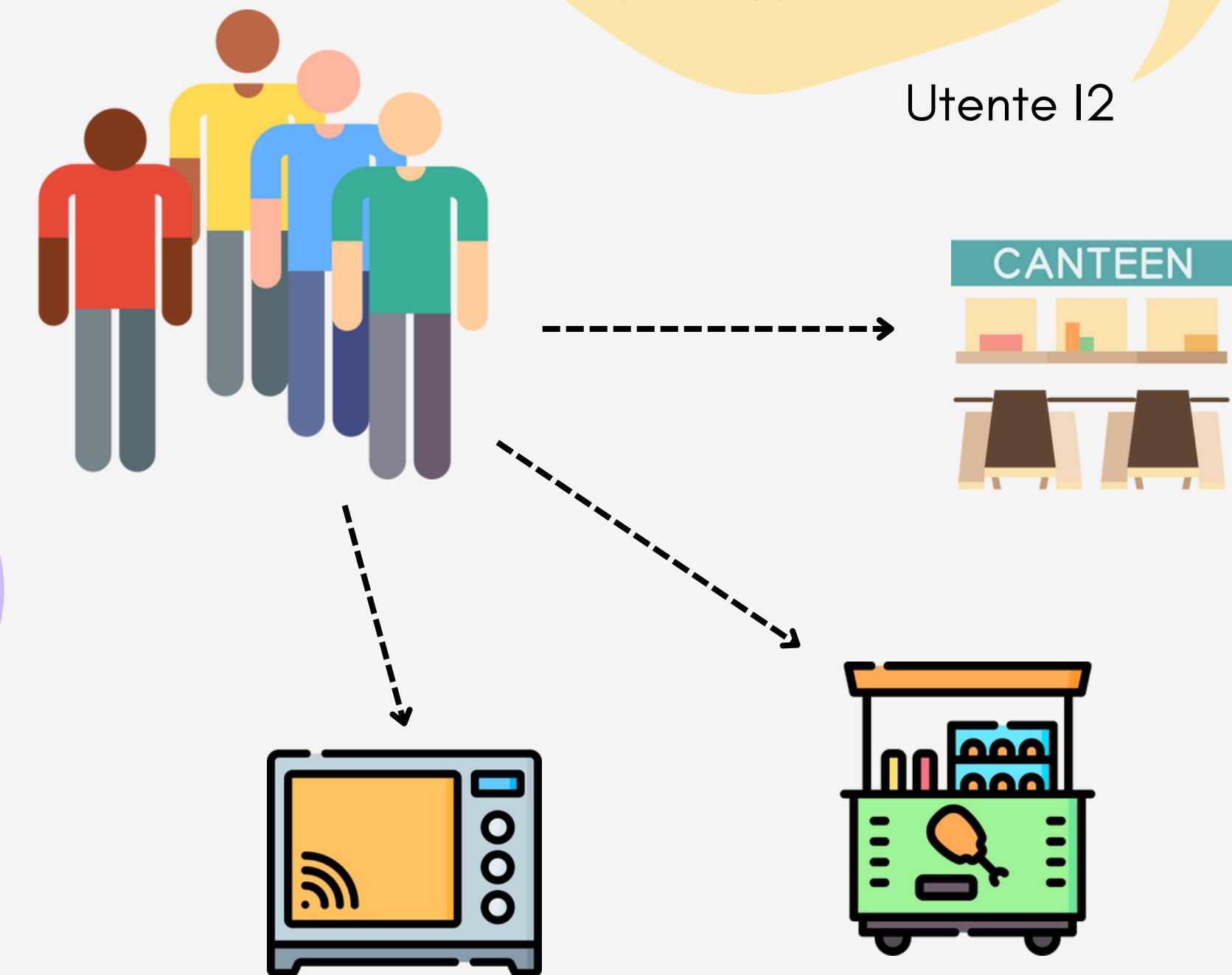
- **ECCESSIVA FILA E TEMPI D'ATTESA ALLA MENSA, NEI BAR, AI MICROONDE E AI DISTRIBUTORI**

Utente I3

“Io non ho mai usato il microonde per la fila che c’è, per questo mi porto la schiscetta fredda. Un altro problema è la coda che c’è per riempire la borraccia, per cui molto spesso vado a riempirla in bagno”

“Mi è capitato di fare un ora di fila per prendere dei ravioli. Non lo consiglio se si ha una pausa pranzo di 1 ora.”

Utente I2



● MOTIVAZIONI PER PORTARSI IL CIBO DA CASA

● SCELTA E QUALITÀ PIÙ AMPIA

“Preferisco portarmi il pranzo da casa perché ciò che mi cucino io è sicuramente più controllato e più salutare rispetto alla mensa o ai punti di ristoro limitrofi”

Utente I1

Utente I2

“La cosa bella di portarsi il pranzo da casa è che scegli tu cosa portarti”



● FATTORE ECONOMICO

Utente I1

“Visto il costo di 6/7 euro per un pasto completo di primo, secondo e contorno, non è economico comprare il cibo in mensa, cucinando il pranzo a casa si spende sicuramente di meno”



● ABITUDINI DI AMICI E COLLEGHI



“Sarebbe comodo andare in mensa ma abbandonerei tutti i miei amici che invece si portano il cibo da casa. Mi troverei a dover scegliere tra la mensa e i miei amici”

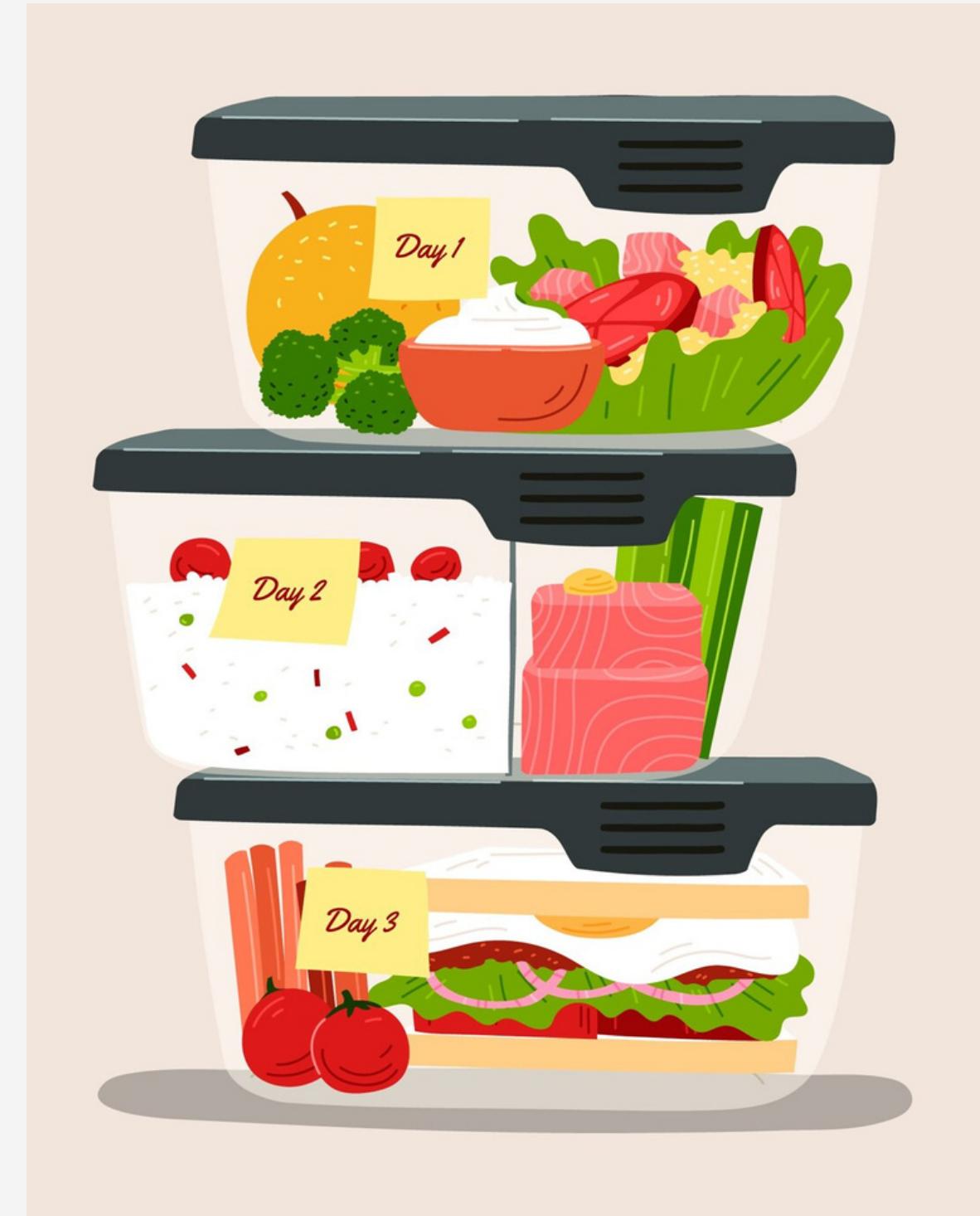
Utente I2

● PROBLEMI DEL PORTARSI IL CIBO DA CASA

“La mie difficoltà principali sono che non ho fantasia nel cucinare, sono molto pigra, le ricette che trovo online non sono spiegate come vorrei. Ritengo infatti che manchi un po' più di chiarezza, per esempio l'indicazione delle calorie per ciascuna rice@a. A volte inoltre cucino cibo che non mi piace ma che mi ritrovo a dover mangiare nei giorni successivi”

Utente I3

Tutti gli intervistati hanno convenuto che i problemi principali siano il sapersi organizzare, trovare il tempo ed avere fantasia così da evitare pranzi monotoni



Utente I1

“Essendo che ho poco tempo, poca fantasia e che mi è difficile trovare rice@e che soddisfino che mie esigenze mi ritrovo a fare sempre le stesse cose”



“Secondo me le problematiche sono legate per lo più al punto di vista organizzativo: il tempo necessario per preparare il pranzo, gli ingredienti necessari e che sia un pasto completo e buono”

Utente I2

CUCINARSI IL PRANZO

VS

COMPRARE IL PRANZO

- Cibo più salutare e in linea con i gusti e le necessità alimentari (intolleranze o diete)
- Vantaggio economico
- Più tempo libero per potersi rilassare durante la pausa pranzo

- Più semplice dal punto di vista organizzativo
→ non è necessario preparare il pranzo a casa e assicurarsi di avere tutto il necessario
- Più tempo libero per concentrarsi sugli studi, hobby o attività extracurriculari



“La schiscetta invece sì perché risulta più economica, più salutare, si ha più tempo per riposare perché non hai lo stress di dover fare la fila e sebbene richieda un po’ più di organizzazione ne vale la pena”

Utente I2

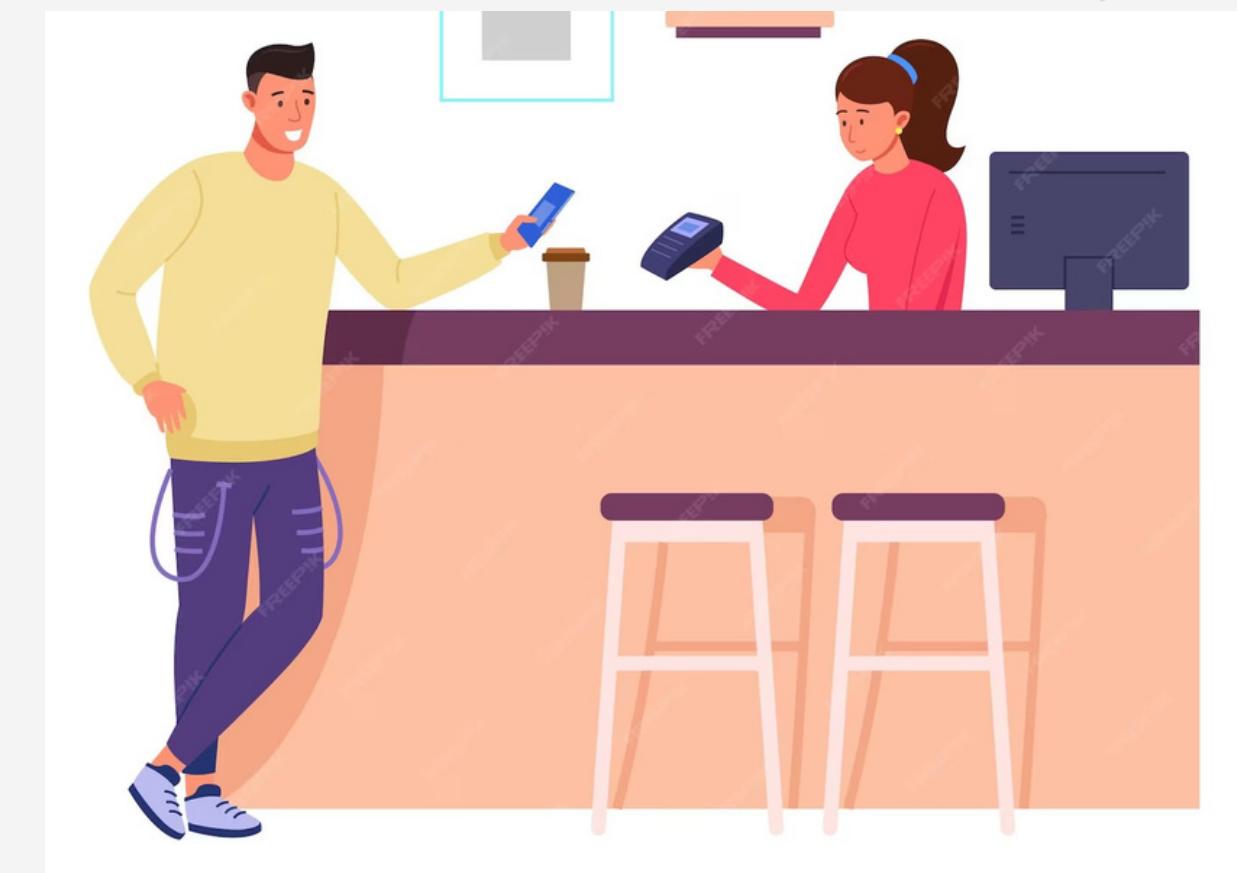


Utente II

“Io la sera cucino sia pranzo che cena, faccio tutto insieme, in questo modo ottimizzo il mio tempo”

“I vantaggi della mensa sono che non si deve pensare e non ci si deve preoccupare sul cosa prepararsi, in più la mensa 7 può dare sicuramente un pasto completo rispetto alla schiscetta se uno non si impegna nel farla, ad un prezzo abbastanza agevolato 6,30/7,00 euro”

Utente N



● UTILIZZO DEL WEB NELL'AMBITO CULINARIO

Utente I3

“Uso spesso la tecnologia per cercare ricette, c'è molta varietà. Ci sono molte persone che non sono esperte e non hanno le competenze, può capitare che vengano indicati valori nutrizionali non corrispondenti a quelli reali in quel caso la ricerca online può risultare più faticosa e lunga”

Gli studenti trovano difficoltà nel trovare ricette su Internet che soddisfino le loro necessità/bisogni

“Spesso vengono utilizzati social per condividere ricette e a me risulta molto più facile poterle vedere lì perché su instagram mi escono direttamente, su internet invece dovrei andare a cercarlo io”

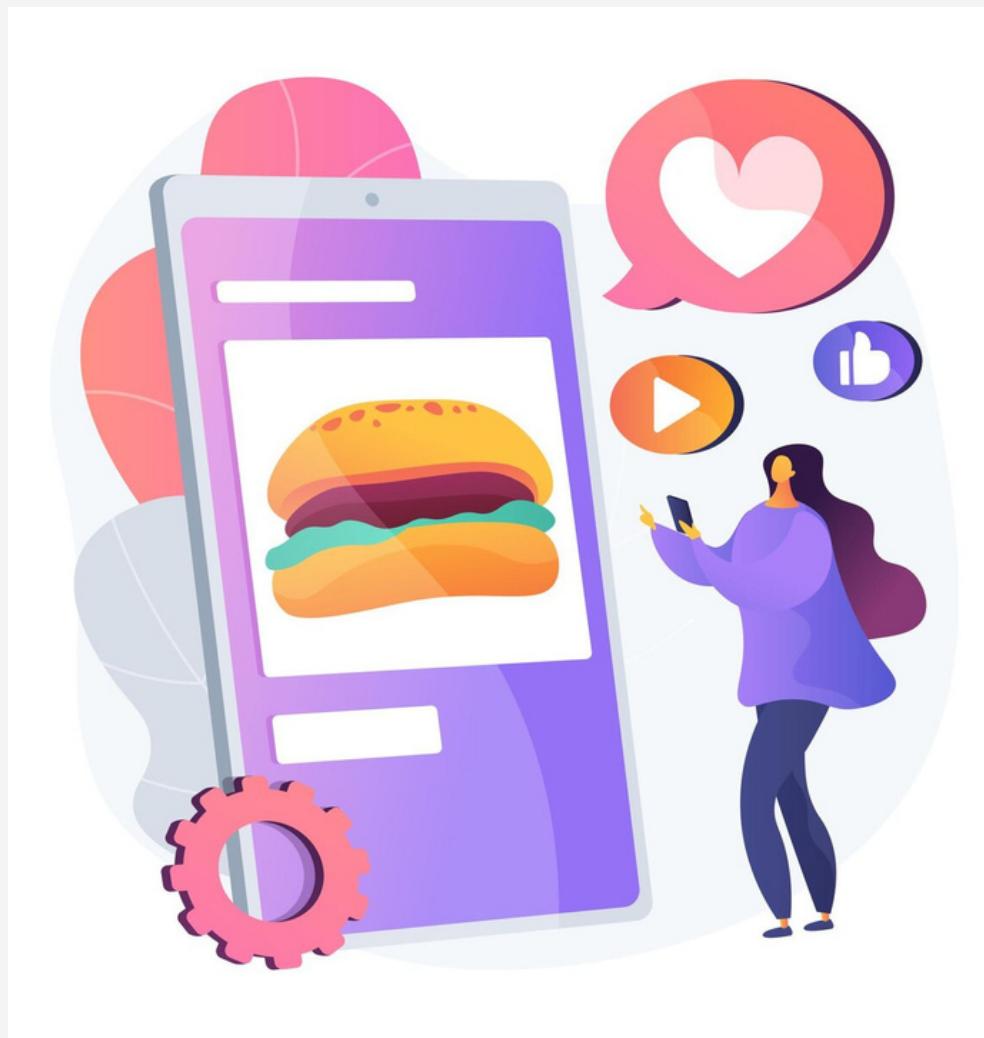
Utente II



- Se le ricette provenissero da studenti del Politecnico la maggioranza degli intervistati ritiene che sarebbe utile essendo che quasi tutti gli studenti condivide le stesse necessità/bisogni per quanto riguarda la scelta del pranzo

“In generale penso sarebbe utile per uno studente poter usufruire di una piattaforma dedicata alle ricette essendo che online se ne possono trovare molte con difficoltà elevate e con strumenti che uno studente fuori sede potrebbe non avere. A uno studente come me che mangia in mensa, ciò che farebbe sì che iniziassi a cucinare sarebbe sapere la velocità di preparazione per ciascuna ricetta”

Utente I1

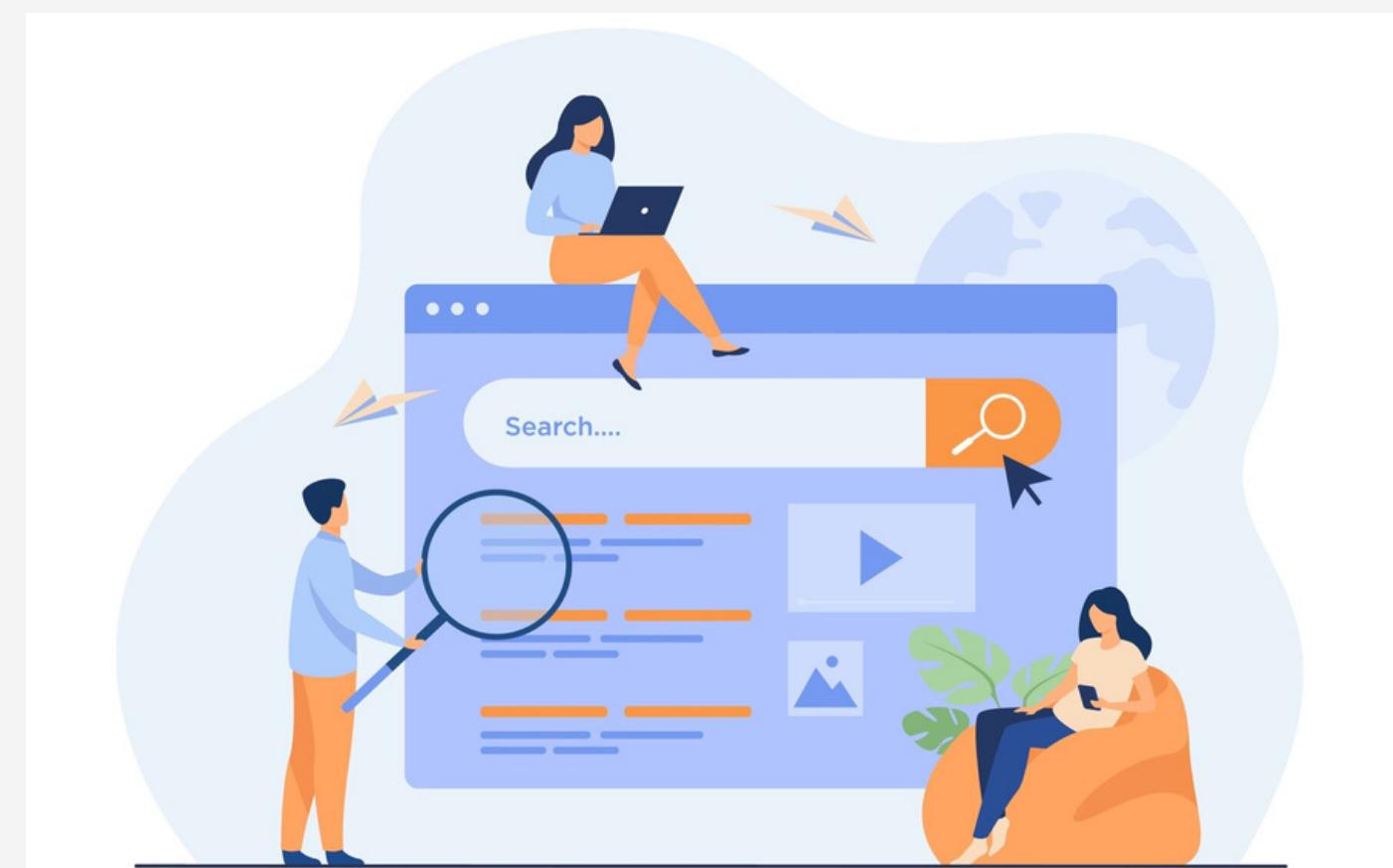


Utente I2

“Secondo me sarebbe utissimo, essendo che sarebbero ricette di studenti tanto impegnati quanto me. Difatto la mia prima fonte di ispirazione è il mio coinquilino”

- Hanno anche proposto suggerimenti/modifiche che farebbero gli utenti per migliorare la loro interazione con una piattaforma che propone loro ricette

“Sarebbe utile avere un filtro che mi permette di vedere in quante e in quali ricette è utilizzato un determinato ingrediente, in questo modo potrei valutare che ricetta scegliere”



Utente II

“Sarebbe utile avere più opzioni per la stessa ricetta per esempio: per ogni determinata ricetta avere la versione fit, veggie ecc. e in più avere anche la quantità di calorie per ciascun piatto”

IL POTERE DELLA CONDIVISIONE

Nel complesso tutti gli intervistati ritengono sia utile, divertente e interessante condividere le proprie ricette con i propri colleghi

Utente 11

“Condivido già di mio le ricette con i miei amici. Potrebbe crearsi un gruppo di appassionati o semplicemente essere d'aiuto a chi si porta da mangiare da casa”

Utente 12

“Mi piace aiutare le persone, ho un grande interesse a condividere le mie ricette”





WHEN Ven 20/10
WHO 6/6
ABOUT I bisogni degli utenti
GOAL Individuare i problemi principali

BRAINSTORMING

Obiettivi

Cosa tratteremo

I bisogni degli utenti

Discussione dei
bisogni degli
utenti

Selezionare i
bisogni su cui
concentrare
l'attenzione

Definizione delle
personas da
realizzare

Organizzazione
brainstorming
successivo

Interventi



Luigi



Punto 1

Mancanza di varietà nella propria
dieta

Punto 2

Difficoltà nel seguire le ricette dei
siti a causa delle informazioni
troppo parziali



Matilde



- Un importante e ricorrente bisogno che è emerso dal focus group è la presenza di una lunga coda e di un elevato tempo di attesa per scaldare il pranzo ai microonde del Politecnico
- Altra problematica importante è la difficoltà nel trovare sempre un'idea su cosa cucinarsi che non renda la dieta monotona e sbilanciata

Caterina



Assenza della tabella dei
valori nutrizionali

Monotonie dei pasti.

Eccessivi tempi di attesa per il
microonde e per la mensa



Lorenzo



→ Molti studenti hanno mostrato interesse nel sapere i valori nutrizionali delle ricette che vogliono preparare.

→ Un altro problema soprattutto per gli intolleranti o persone con restrizioni alimentari è la mancanza di possibili alternative/sostituzioni agli ingredienti nelle ricette.



Camilla



➤ Un problema rilevante emerso dal focus group è la necessità di trovare ricette veloci e facili da preparare



➤ Un'altra priorità è evitare pasti monotonie o troppo pesanti, avendo spesso lezione anche dopo pranzo



Michele



- Coda eccessiva nella mensa del Poli
- Evitare pasti ripetitivi e mancanza di idee nella preparazione del pranzo
- Applicazioni e siti troppo vaghi con ricette non sempre adatte ad un pasto veloce

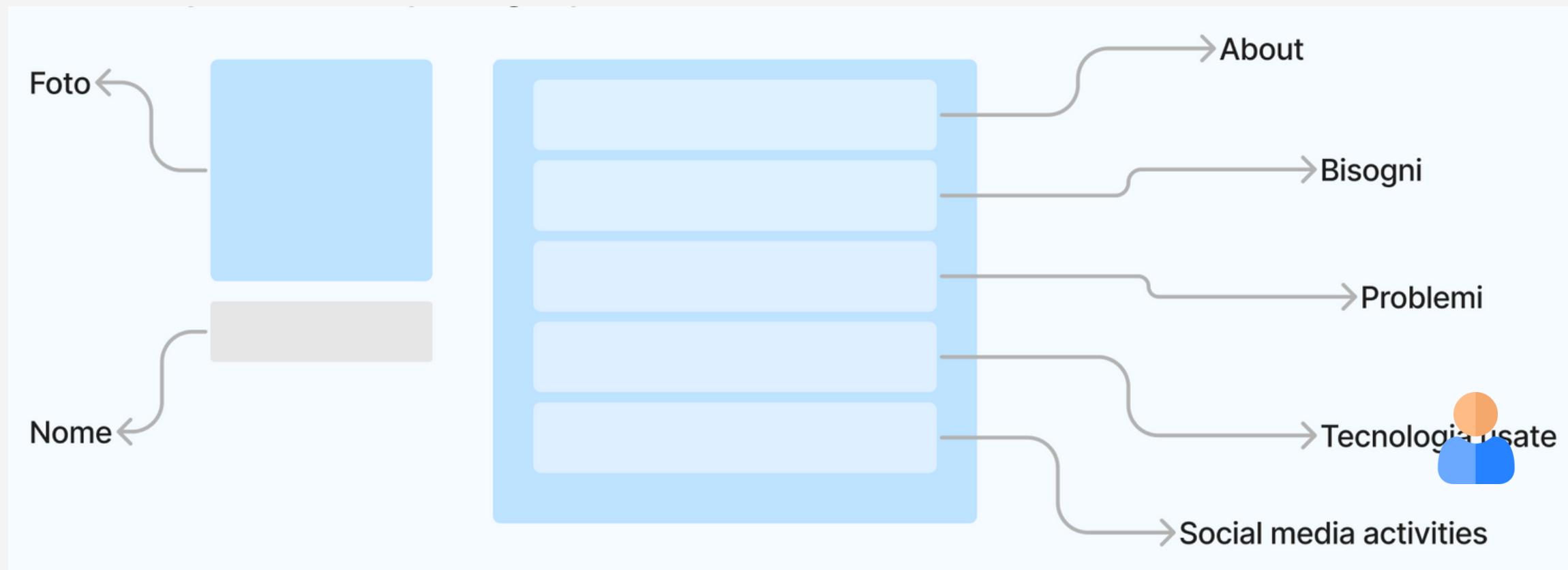
SELEZIONE DEI BISOGNI PIÙ SIGNIFICATIVI



- FILA PER LA MENSA E I MICROONDE
- DIFFICOLTÀ NEL TROVARE UN POSTO IN CUI MANGIARE
- BUDGET E TEMPO I PREPARAZIONE
- MONOTONIA DEI PASTI E MANCANZA DI IDEE
- MONITORAGGIO DEI VALORI NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI

PERSONAS E SCENARI

- A partire dai bisogni scelti, sono state individuate quattro personas con i corrispettivi scenari



Persona che porta il pranzo da casa. Possibili problematiche da espandere: la fila ai microonde, trovare un posto dove mangiare



Persona che mangia sempre in mensa. Possibili problematiche da espandere: il menu della mensa, conoscere i costi, le lunghe file di attesa in mensa.



Persona che si cucina sempre il pranzo. Possibili problematiche da espandere: decidere cosa cucinare basandosi sul regime alimentare, un pasto sano ed equilibrato tenendo conto dei macro nutrienti



Persona che si cucina sempre il pranzo. Possibili problematiche da espandere: decidere cosa cucinare basandosi sulla priorità del costo del cibo, facilità delle ricette e non scaldare.



MONICA

ETÀ

21

OCCUPAZIONE

STUDENTESSA

CORSO DI
STUDI

ARCHITETTURA

SOLARE

ORDINATA

SOCIEVOLE

USER PERSONA

ABOUT

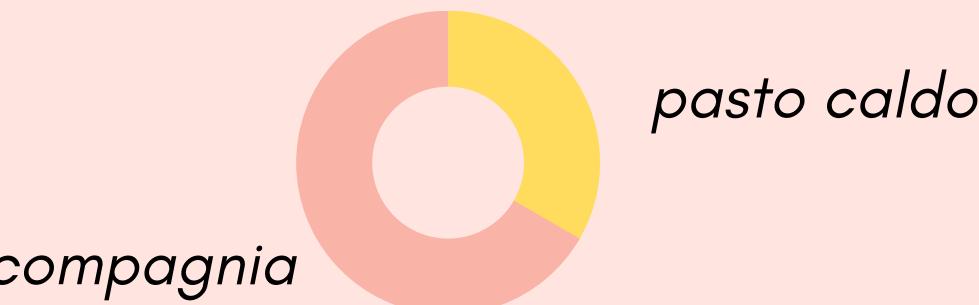
Monica è una giovane studentessa di Architettura al Politecnico di Milano. Abita a Novara e, dato l'elevato costo degli affitti milanesi, è una pendolare. Essendo una persona molto socievole ha un bel gruppo di amici con cui passa tutti il giorno in università. Una sua passione è la cucina, per questo si porta sempre un pasto da casa per la giornata.

NEEDS

- un pasto caldo per le fredde giornate milanesi
- pranzare insieme al suo gruppo di amici

FRUSTRATIONS

- troppa fila alle zone microonde a disposizione
- trovare un luogo spazioso, libero e al riparo da agenti atmosferici



TECNOLOGIE

- Iphone
- Ipad
- Apple Watch

SOCIAL MEDIA ACTIVITY



- Monica vive con la sua famiglia a Novara. Quando è stata accettata al Politecnico di Milano ha però deciso di non trasferirsi, diventando così una studentessa pendolare.
Una grande passione di Monica è la cucina. Purtroppo però, abitando lontano dalla sua università, non può più tornare a casa per cucinarsi il pranzo come faceva sempre al liceo, decide allora di portarsi ogni giorno un pasto cucinato da lei la sera prima.
I suoi piatti preferiti sono i primi che sono però piatti molto più gustosi se consumati caldi.
Il Politecnico offre delle zone microonde dove poter riscaldare il proprio pranzo, Monica inizia ad andarci tutti i giorni, ma si accorge della grandissima quantità di gente che fa esattamente la stessa scelta.
Ogni giorno prova una zona microonde differente, ma il risultato è sempre lo stesso: mezz'ora di coda in fila. Spesso quindi poi le rimane poco tempo per mangiare e quando lei raggiunge i suoi amici loro hanno già consumato insieme il loro pranzo, senza di lei.
- Monica è una ragazza molto socievole e ha avuto la fortuna di essere riuscita a creare un bellissimo gruppo di amici all'università, sono ben in 10.
Ogni giorno si divertono a passare la pausa pranzo insieme, anche per godersi una meritata pausa dalle lezioni.
Nelle calde giornate estive cercano uno spazio all'aperto per poter prendere un po' d'aria, ma sono tutti sempre occupati e spesso finiscono per mangiare seduti per terra nella scomodità.
Quando piove invece è una corsa per trovare un posto al riparo, ma le aule sono tutte occupate o piene di studenti come loro che cercano un posto per pranzare.
Monica una volta ha provato anche ad occupare un tavolo per lei e i suoi amici al bar oppure alla mensa universitaria, ma le è stato chiesto di uscire per lasciare il posto agli studenti che compravano il loro pranzo direttamente lì.





USER PERSONA

ABOUT

Elena è una studentessa di Ingegneria Informatica al secondo anno, che gioca a pallavolo a livello agonistico. Data la sua intolleranza al glutine e la dieta, che deve seguire, è costretta a cucinarsi il pranzo a casa da un anno a questa parte, avendo ormai esaurito le ricette da lei conosciute.

NEEDS

- Nuove ricette specifiche per la sua intolleranza alimentare;
- Sapere la quantità di micronutrienti;

FRUSTRATIONS

- Assenza di posti che vendono cibo per persone con intolleranze alimentari;
- Monotonia nei pasti che si prepara;

ELENA

ETÀ

21

OCCUPAZIONE

STUDENTESSA

CORSO DI
STUDI

INGEGNERIA
INFORMATICA

DETERMINATA

SOCIEVOLE

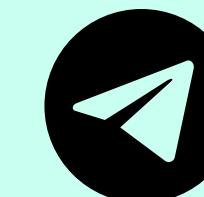
SPORTIVA

CURIOSA

TECNOLOGIE

- Iphone
- Computer

SOCIAL MEDIA ACTIVITY



- Dopo aver finito le lezioni in università, Elena torna subito a casa, studia e rimette a posto gli appunti. Avendo l'allenamento la sera decide di prepararsi la cena e il pranzo insieme, però è stanca di prepararsi sempre le stesse cose quindi decide di usare Internet e cercare qualcosa di nuovo.
- Le è difficile trovare qualcosa che sia senza glutine e che rispetti i valori nutrizionali che deve assumere per la dieta che fa. È molto scoraggiata ma alla fine riesce a trovare una ricetta, ne vorrebbe trovare un'altra anche per il pranzo del giorno dopo ma non ha tempo. Prepara la cena e mangia. Non essendo un'esperta ai fornelli, il cibo che ha preparato non è di suo gradimento.
- Vorrebbe comprare il pranzo in università ma non ci sono posti vicini che preparino cibo senza glutine e nemmeno posti che abbiano per ciascun piatto i valori nutrizionali. È molto infastidita da tutto questo e si ritrova costretta a dover portare per pranzo quello che ha preparato a cena il giorno prima.





PAOLO

ETÀ

24

OCCUPAZIONE

STUDENTE

CORSO DI
STUDI

INGENIERIA
MATEMATICA

ENERGICO

SOCIEVOLE

ESIGENTE

USER PERSONA

ABOUT

Paolo è un ragazzo che studia ingegneria matematica al Politecnico di Milano e che, abitando lontano, preferisce comprare il pranzo in mensa piuttosto che prepararsi il pasto ogni giorno. Paolo ha dei gusti particolari in fatto di cibo e tende ad evitare qualsiasi pasto che non lo faccia impazzire mentre in fatto di amici ama conoscere persone e passare tempo con loro nelle pause pranzo.

NEEDS

- Trovare cibo che gli piaccia
- Prendere velocemente il pasto in modo tale da poter pranzare con gli amici



TECNOLOGIE

- Telefono
- Computer

FRUSTRATIONS

- Le file nella mensa che troppo spesso sono troppo lunghe o/e troppo lente.
- L' imprevedibilità dei pasti che più di una volta ha costretto Paolo a non godersi il pasto oppure a cercare alternative improvvise.

SOCIAL MEDIA ACTIVITY



- Paolo vive a 30 minuti dalla sede del Politecnico. Nonostante il costo dell'appartamento Paolo preferisce spendere 7 euro e comprarsi il pranzo alla mensa invece di cucinarselo poiché vuole prendersi le mattine con calma e soprattutto odia cucinare perché pensa sia una perdita di tempo.

- Paolo considera molto più importante la parte sociale del pranzo, infatti per lui mangiare è importante quanto il tempo passato a parlare e conoscere le persone che condividono il momento con lui.

I suoi piatti preferiti sono gli stessi che mangia quando torna dalla famiglia a Fano che però sono piatti raramente preparati nella mensa del Politecnico.

- Per Paolo quindi è fondamentale passare del tempo con i suoi compagni durante le pause perciò quando è ora di pranzo si affretta alla mensa per comprare il pasto, il problema però è che come lui molte persone ogni giorno si mettono in coda, questo crea un rallentamento tale che sono molte le volte in cui Paolo si ritrova a mangiare da solo oppure ancora peggio si ritrova a dover comprare qualcosa che non è di suo gradimento poiché non sapeva cosa sarebbe stato preparato quel giorno nella mensa.

- Il prezzo che Paolo paga per acquistare il pasto in mensa ogni giorno sommato al costo della vita a Milano lo porta a dover rinunciare ad alcune iniziative proposte dagli amici. Per questo Paolo cerca sempre dei modi per fruttare l'attesa della mensa chiamando il suo gruppo di amici e trovando modi per avvicinare gli amici a lui piuttosto che doverli raggiungere una volta terminata l'attesa.





EDOARDO

ETÀ

19

OCCUPAZIONE

STUDENTE

CORSO DI
STUDI

INGEGNERIA
BIOMEDICA

ENERGICO

CURIOSO

SPORTIVO

SOCIEVOLE

USER PERSONA

ABOUT

Edoardo è uno studente fuorisede che si è appena trasferito a Milano da Firenze per studiare. Essendo la prima volta che vive lontano da casa, non ha molta esperienza in cucina. Inoltre, dovendo bilanciare lo studio con lo sport, i nuovi amici e le faccende di casa, non ha molto tempo disponibile.

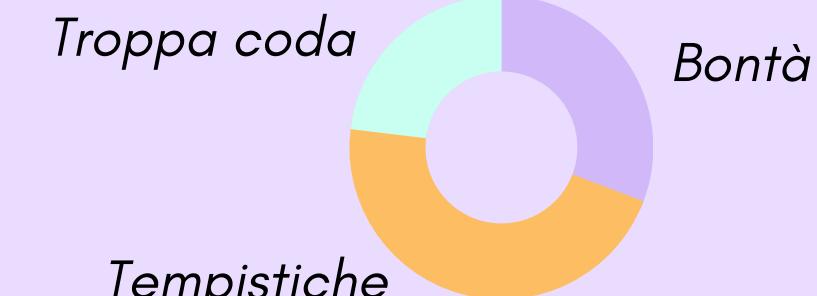
NEEDS

- Velocità
- Costo contenuto
- Facilità di preparazione



FRUSTRATIONS

- Poco tempo a disposizione
- Troppa fila ai microonde
- Cucinare un pranzo appetitoso



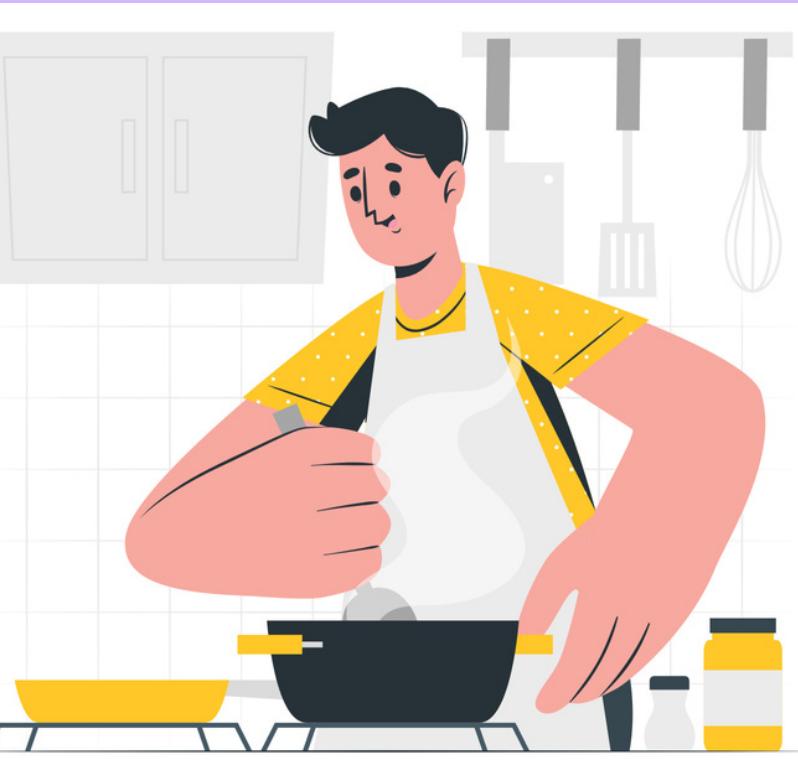
TECNOLOGIE

- Mac
- iPhone
- iPad

SOCIAL MEDIA ACTIVITY



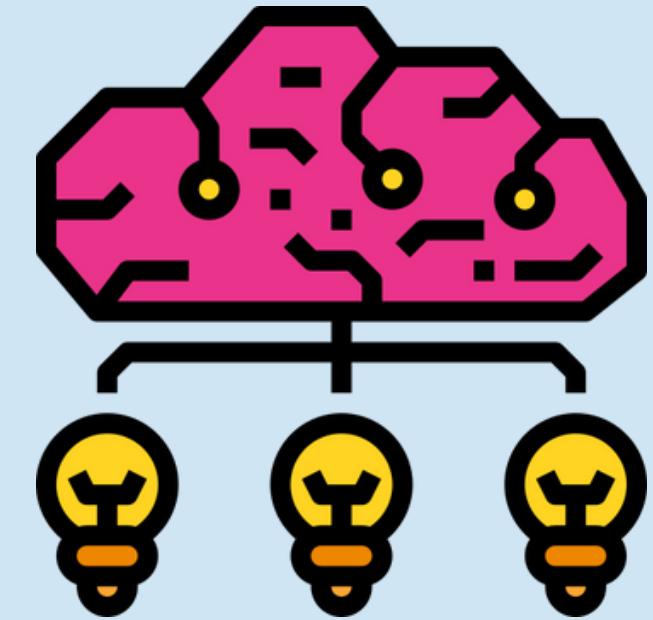
- Dopo aver trascorso l'intera giornata all'università ed essere andato a lezione di tennis, Edoardo torna a casa esausto. Tuttavia deve ancora cenare, farsi la doccia, fare la lavatrice e riguardare gli appunti delle lezioni del giorno.
- Mentre sta preparando lo zaino per il giorno seguente, si ricorda di dover anche cucinare il pranzo da portare all'università. Sarebbe infatti più facile mangiare in mensa o prendere qualcosa nei punti di ristoro limitrofi, ma non se la sente di spendere 7/10 €, visto il costo della vita a Milano. Preferisce infatti usarli per uscire nel weekend con gli amici o metterli da parte per comprarsi una nuova racchetta da tennis.
- Però gli è sempre difficile decidere cosa preparare. Infatti, avendo sempre vissuto con i suoi genitori e non essendo particolarmente appassionato di cucina, non è molto abile. Ha quindi bisogno di ricette semplici, anche perché non ha molti strumenti nella cucina del suo appartamento, e che richiedano poco tempo, visto che è già tardi. Non vorrebbe però optare sempre per la solita pasta al sugo o il riso con il tonno, perché non gli piace mangiare sempre le stesse cose. Inoltre, siccome ha lezione dopo la pausa pranzo, vuole evitare cibi troppo pesanti o ricchi di carboidrati per evitare di addormentarsi in classe. Deve anche tener conto che, viste le lunghe file ai microonde, non dovrebbe portare qualcosa che necessita di essere scaldato.



BRAINSTORMING

al fine di elaborare

POSSIBILI SOLUZIONI



WHEN Dom 22/10

WHO 6/6

ABOUT Discussione di diverse opzioni

GOAL Delineare possibili soluzioni

Problema delle file

Dare alle persone la possibilità di pagare con il cellulare anziché alla casssa per ridurre la fila

Luigi Cardone

Permettere di prenotare il pranzo in mensa in anticipo così da non dover aspettare in coda

Camilla Balzarotti

Monitorare in tempo reale le file nei punti ristoro con anche possibilità di segnalare il menu giornaliero



Matilde Restelli

Indicare la quantità di persone in fila per il microonde per ogni edificio

Caterina

Dare modo agli utenti di segnalare quanta coda c'è al microonde



Camilla Balzarotti

Monitorare il numero di studenti in coda alla mensa in tempo reale e renderlo disponibile alla comunità degli studenti



michele balena

Trovare un pronto pranzo già porzionato e freddo così che non si debba cucinare e si passi solo per prendere e pagare.

Lorenzo Cecchettini



Varietà dei pasti



Far sì che le persone possano prendere ispirazioni da una varietà più ampia di ricette

Luigi Cardone

Indicare in ogni ricetta precisamente quali strumenti sono necessari per prepararla così da sporcare la cucina il meno possibile

Camilla Balzarotti

Cercare facilmente ricette per avere idee per cosa cucinare per pranzo

Matilde Restelli

Dare la possibilità a ogni studente di condividere il proprio pranzo e prendere spunto da altri con l'aggiunta di filtri (opzione vegetariana/vegana, tabella dei valori nutrizionali, scelta degli ingredienti che devono essere presenti/assenti)

Caterina

Permettere di salvare le ricette (eventualmente per categoria) indicando anche in quale giorno della settimana lo studente voglia prepararla

Camilla Balzarotti

Trovare ricette specifiche per schiscette di studenti con foto e commenti per rendere semplice la preparazione

100

michele balena

Condividere con gli studenti nella tua stessa situazione le tue ricette, scambiarle con amici per aumentare la convivialità

Matilde Restelli

Rendere facile la ricerca di particolari caratteristiche delle ricette: budget, ingredienti da evitare e/o da inserire

Matilde Restelli

Generare ricette random secondo di alcuni parametri decisi dall'utente che ha memoria e permette quindi di avere una cronologia e una consapevolezza per capire cosa consigliare.

Lorenzo Cecchettini



Luoghi dove mangiare

Gli studenti potrebbero organizzarsi tra di loro in gruppo e a turno dividersi il pranzo da portare.

Luigi Cardone

Scambio di informazioni e opinioni tra studenti per segnalare aulee/spazi liberi dove poter mangiare

michele balena

Prenotazione per i tavoli nelle aree comuni con uno slot di tempo prefissato

Matilde Restelli



Indicare aulee libere/spazi liberi (terrazza, parchetto) specificando quanta gente c'è già e quanti posti liberi sono rimasti

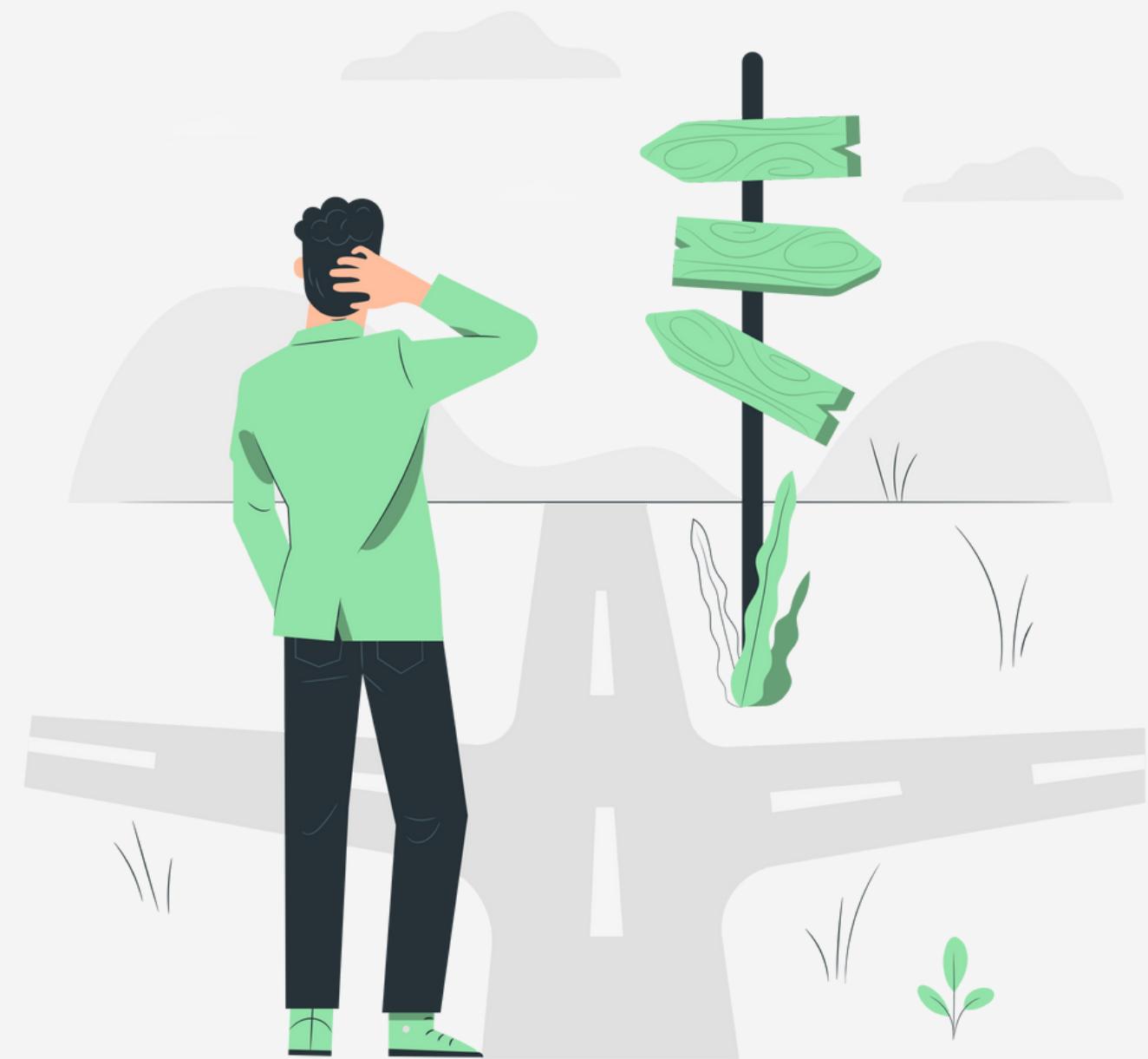
Caterina

Segnalare le aulee libere più vicine

Camilla Balzarotti

Condivisione della posizione tra gruppi di studenti per sapere dove mangiano gli amici/ colleghi

michele balena



SCELTA DELLA SOLUZIONE PIÙ PROMETTENTE

con il metodo della valutazione post-it



- In seguito al secondo brainstorming è stato deciso di concentrarsi sul bisogno della

VARIETÀ DEI PASTI

declinato nella creazione di una soluzione che possa portare alla scoperta e alla condivisione di ricette tra studenti, così da rispondere alle necessità specifiche del target scelto



**PRATICHE E
BUONE ANCHE
FREDDE**

così che si adattino alla
vita di uno studente



POTER TROVARE RICETTE

**FACILI DA
REALIZZARE**

sia relativamente alle
tempistiche che alla
difficoltà pratica

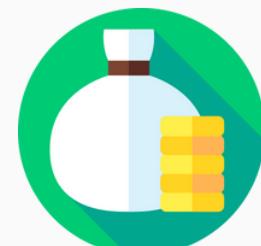


**CON INDICATI
I VALORI
NUTRIZIONALI**

sia per uno stile di vita più
bilanciato e sano, sia per
eventuali restrizioni
alimentari



**IN UN CERTO
BUDGET**



NOME E VALUE PROPOSITION



Il **NOME** scelto dal gruppo per il progetto è



StaSchiscia

così da richiamare il focus su bisogno e relativa soluzione



trovare, scegliere e condividere delle ricette da
cucinare per il pranzo da portare al Politecnico
così da facilitare la vita degli studenti



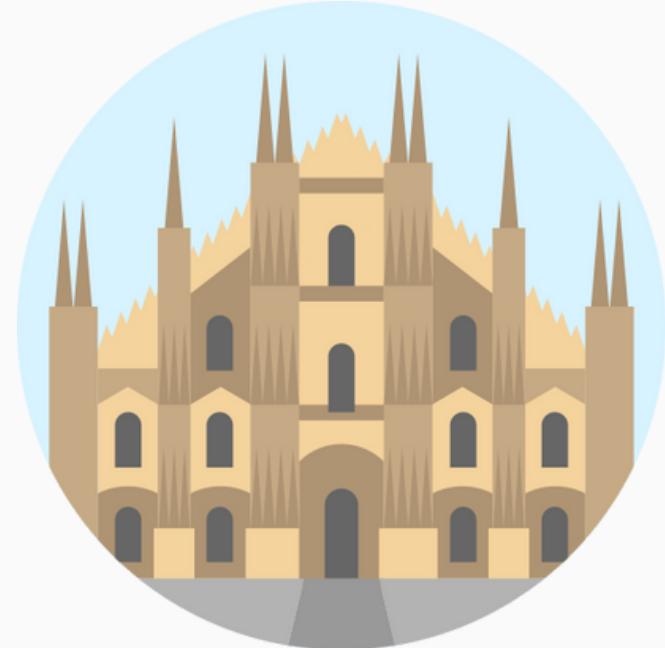
DUPLICE SIGNIFICATO

Ricorda il modo di dire, in dialetto milanese, di “stare tranquilli” evocando così la possibilità per gli studenti di aver meno problemi e dei riscontri positivi sulla vita di tutti i giorni grazie alla nostra soluzione



Il pranzo portato da casa in dialetto milanese si chiama proprio “schiscetta” o “schiscia”

- Originariamente identificava il contenitore usato da operai e studenti a partire dagli anni '50 per trasportare il pasto e poi consumarlo direttamente nel recipiente
- Deriva da “schiscià” che in milanese significa “schiacciare”, perché il cibo veniva appunto schiacciato nel contenitore
- Il termine è ormai diffuso tra tutti gli studenti del nostro ateneo che è l'università milanese per eccellenza

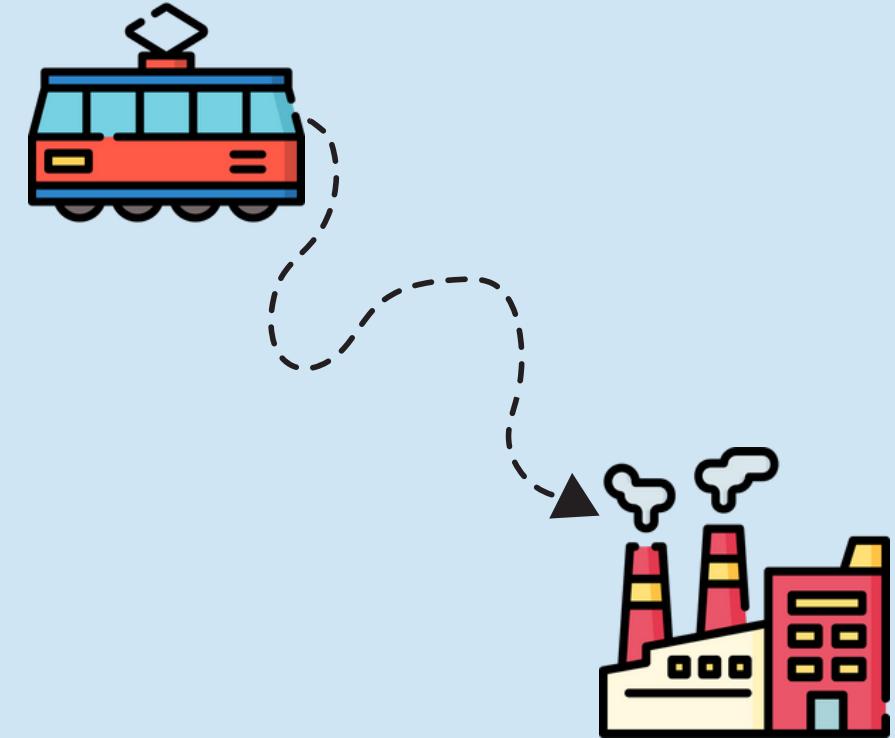




Com'è nata la schiscetta?



- È una mattina del 1952.
- Dopoguerra esausto, palazzi bombardati, fabbriche impegnate nella ricostruzione industriale di Milano.
- Sul tram una folla di operai e impiegati, tute blu e giacche rivoltate, tutti con fagotti di canovacci a scacchi, scodelle e gavette contenenti il pranzo preparato dalle mogli sotto il braccio.
- A causa di un sobbalzo, un operaio rovescia sul cappello del suo vicino di posto un po' della minestra contenuta nella pentola che stava tenendo in mano.
- Vedendo la scena, all'imprenditore Renato Caimi viene un'idea brillante: un contenitore in metallo, con un coperchio da agganciare, nel quale chiudere ermeticamente il cibo, schiacciandolo.
- Da allora, la schiscetta ha rivoluzionato le abitudini dei lavoratori italiani e non solo, diventando "simbolo del lavoro e dell'impegno di uomini e di donne nella rinascita post bellica"



- Così come Caimi ebbe nel 1952 l'idea di realizzare un oggetto che potesse evitare simili inconvenienti e andare incontro alle esigenze dei lavoratori, costretti a portarsi il pranzo da casa, allo stesso modo il progetto ha come obiettivo quello di aiutare gli studenti in un momento fondamentale della loro vita quotidiana, la pausa pranzo all'università.
- Per trasmettere questa idea, la **VALUE PROPOSITION** scelta è

**Prima c'era solo il contenitore,
ora anche le idee**

