

Raffinamento e Focus



Green Bytes



Amantia Linda



Botti Matteo



Boulahrajane Omar



Martino Paolo



Mascolo Andrea



Reggianini Ludovico

Processo di raffinamento



Dominio di partenza

Lo **spreco alimentare** e la sua **riduzione** nella società odierna. Esso rappresenta una problematica di grande attualità con forti ricadute ambientali, economiche e sociali.

L'obiettivo è dedicare particolare attenzione agli studenti universitari, spesso inesperti nella gestione della spesa e dei pasti, situazione che può favorire acquisti non pianificati e una scorretta conservazione degli alimenti.



Dominio raffinato

Sulla base delle informazioni acquisite abbiamo scelto di concentrarci sulla **semplificazione** delle attività di pianificazione della spesa, di gestione e conservazione degli alimenti, oltre che sull'accrescimento della consapevolezza del proprio impatto.

Il progetto è rivolto agli studenti universitari fuorisede interessati ad impegnarsi attivamente nella **lotta agli sprechi**.



Focus Group

Per comprendere più a fondo le esigenze degli utenti ed analizzare i loro bisogni si è deciso di organizzare un focus group.

L'obiettivo dell'attività è quello di creare un ambiente collaborativo in cui i partecipanti possono scambiarsi idee, opinioni e pareri, confrontandosi sugli aspetti principali emersi durante la fase di needfinding guidati da domande mirate sul tema degli sprechi alimentari.

In generale il focus group è un formato che favorisce l'interazione dinamica tra i partecipanti, capace di stimolare discussioni ricche e far emergere diversi punti di vista, bisogni inespressi e nuove idee.



Focus Group

Il Focus Group si è svolto nella sede di POLI.RADIO, in modo molto lineare e simile alle precedenti interviste.

Durante l'attività due membri del gruppo hanno ricoperto il ruolo di moderatori mentre altri due si sono occupati di prendere nota delle risposte.

Tutti i partecipanti hanno acconsentito alla registrazione dell'audio, così da permetterci un'analisi migliore dei dati raccolti.



Utenti coinvolti



I partecipanti coinvolti in questa fase sono utenti immediati, ovvero potenziali utilizzatori finali del progetto, studenti fuorisede interessati al tema dello spreco alimentare.

La selezione è avvenuta sulla base delle interviste precedentemente condotte, considerando come criteri principali: la rilevanza delle risposte date e l'interesse dimostrato verso il tema dello spreco alimentare.

All'interno del gruppo erano presenti anche due utenti estremi, che durante le loro precedenti interviste avevano dimostrato una notevole competenza nel ridurre gli sprechi e adottare pratiche mirate alla corretta gestione degli alimenti.

Struttura del Focus Group

Presentazione

Momento introduttivo dedicato alla presentazione dei partecipanti, con particolare attenzione al loro stile di vita.

Abitudini spesa

- Descrivi come pianifichi e fai la spesa.
- Nel momento in cui fai la spesa hai già in mente come utilizzerai i vari ingredienti o compri ciò che ti piace e pensi in un secondo momento come consumarlo?
- La paura di sprecare qualcosa condiziona i tuoi acquisti e la tua dieta?
- Quanto influiscono fattori come tempo, organizzazione o convivenza sul tuo modo di gestire il cibo?

Considerazioni sullo spreco

- Come descrivi lo spreco?
- Cosa fai per ridurre gli sprechi nel tuo piccolo?
- Cosa dovrebbe cambiare prima: il comportamento individuale o le strategie collettive (aziende, università, ristoranti)?
- C'è una correlazione tra condizione economica/reddito e quantità di spreco alimentare prodotto?
- Secondo voi, da cosa ha origine lo spreco/ in che “fase” si origina?
- Consapevolezza e conoscenza dei giusti metodi di conservazione/organizzazione di frigo/freezer/dispensa.

Impiego della tecnologia

- Usate la tecnologia per aiutarvi nella riduzione degli sprechi?
- Quali pensate siano i pro e i contro di utilizzare la tecnologia/quali sistemi ritenete più utili?
- Cosa manca in questi sistemi? In cosa vorresti essere aiutato?

Condivisione e consigli

- Parlate mai di ricette/tip anti-spreco con i vostri colleghi/amici?
- Vi piacerebbe scambiarvi idee/consigli?



Analisi tematica

Il dialogo di gruppo ha favorito il confronto tra i partecipanti, facendo nascere riflessioni più approfondite e idee che non erano sorte durante le interviste. In particolare gli aspetti che sono apparsi come maggiormente rilevanti sono:

- Aspetto Economico
- Motivi dello spreco
- Organizzazione della spesa
- Conservazione degli alimenti
- Idee svuota-frigo
- Impatto ambientale
- Informazione e consapevolezza



Aspetto economico

Il costo elevato o, in certi casi, l'assenza di formati ridotti e monoporzione vengono visti come veri e propri ostacoli al consumo responsabile. Sarebbe ottimale rendere più accessibili le porzioni singole in modo da agevolare e soddisfare le esigenze dei fuorisede che spesso vivono da soli. Infatti spesso gli utenti affermano di acquistare formati grandi solo perché più convenienti economicamente, ritrovandosi poi a dover mangiare lo stesso alimento per più giorni consecutivi per evitare gettare le eccedenze. Ciò avviene soprattutto per alimenti freschi come pane, insalata, verdure e latticini.

“Mi piace il pane fresco ma finisco quasi sempre a comprare quello in cassetta perché se non lo mangio subito rischia di andare sprecato”

“Un problema è che per certi prodotti trovi solo il formato famiglia quindi se proprio vuoi mangiare quella cosa sei obbligato a prendere un quantitativo che sai già che non riuscirai a consumare”

“Tendo a non mangiare la stessa cosa più giorni di fila perché poi mi stufa, preferisco variare anche se a volte la mancanza di monoporzioni mi porta ad essere monotono in quello che mangio”

Visto il budget limitato, gli intervistati ritengono che non sempre il sovrapprezzo degli alimenti sia giustificato dai benefici offerti, soprattutto a seguito del recente rincaro dei prezzi. Ciò rende più difficile trovare un giusto equilibrio tra prezzo e prodotti di qualità e spesso si punta ad attendere le offerte per comprare un determinato prodotto.

“Controllo le offerte del supermercato prima di andare a fare la spesa e quando ci sono sconti accattivanti compro anche 2/3 pacchi della stessa cosa”

“Quando acquisto i prodotti guardo il prezzo/kg e solitamente scelgo quello più basso”

“Guardando principalmente il prezzo capita che aspetti come la qualità dell’alimento vengano ignorati”

“Mi piace prendere i prodotti freschi ma a volte hanno scadenze troppo ravvicinate quindi prediligo l’acquisto di prodotti a lunga conservazione traendone vantaggio economico perché costano meno.”

Motivi dello spreco

Alimenti scaduti o andati a male, sono questi i principali motivi di spreco evidenziati dagli intervistati. Tutti hanno posto una grande attenzione alla data di scadenza degli alimenti: a volte capita di non guardarla, altre volte ci si dimentica e altre ancora si vorrebbe avere più informazioni sul suo vero significato.

“Solitamente non butto il cibo ma mi capita di non ricordarmi delle scadenze e di trovarmi costretto a buttarlo perché ormai oltre la data segnata , oppure mi accorgo in tempo ma devo mangiare quell'alimento anche controvoglia per non sprecarlo”

“A volte mangio i prodotti anche dopo la data di scadenza perché li controllo e sono ancora in buone condizioni. Sarei curiosa di sapere il significato effettivo che ha la data di scadenza”

“Mi è capitato di buttare del cibo perché il prodotto non era più buono...avevo dimenticato di avere il fondino di insalata da finire e non era più recuperabile”

“Guardo abitualmente le scadenze, soprattutto per i prodotti più deperibili. Infatti prendo sempre i prodotti più infondo negli scaffali perché i supermercati tendono a mettere in “bella vista” quelli che scadono prima”

Organizzazione della spesa

Quasi tutti gli intervistati hanno messo in luce l'importanza di redigere una lista dettagliata prima di fare la spesa. In tal modo si evitano acquisti superflui e si determina anticipatamente il quantitativo di prodotti ottimizzando anche i tempi.

“All'inizio facevo la spesa a caso, poi ho capito che pianificare i pasti e scrivermi quello che mi serve mi avrebbe facilitato il tutto. Adesso so regolarmi e compro quello che riesco a consumare.”



“Il mio obiettivo è perdere il minor tempo possibile...faccio una spesa schematica, ormai la lista è sempre la stessa ma fondamentale”

Conservazione degli alimenti

Dal focus group è emerso che gli utenti dedicano poca attenzione al modo corretto di conservare gli alimenti, ciò è in realtà una delle prime cause dello spreco alimentare. Allo stesso modo la mancanza di un criterio nel disporre gli alimenti nel frigorifero è spesso causa di dimenticanza o riduzione della shelflife.

“non faccio caso al ripiano in cui metto il cibo, siamo 3 coinvolti e ognuno ha il suo”



“Non penso a come mettere gli alimenti in frigo, non ho un criterio”



Idee svuota-frigo

Metodi particolari, semplici accortezze, ricette svuota-frigo... i partecipanti hanno condiviso le loro tecniche per riuscire a ridurre al minimo gli sprechi in cucina.

Tutti si sono trovati concordi sul ricorrere a ricette svuota-frigo per salvare gli alimenti e non doverli buttare.

Sebbene spesso non fanno uso di ricette articolate e complesse, avere dei suggerimenti di piatti semplici e gustosi da fare con gli alimenti a disposizione sarebbe un aspetto positivo.

“Non mi piace buttare il cibo e cerco sempre delle ricette per utilizzare tutto. Quando ho delle verdure non più bellissime ci faccio le zuppe così le salvo e sono felice perché mangio una cosa che mi piace”

“Mi capita che apro il frigo e ho delle cose che stanno per scadere o degli avanzi ma poche idee su come usarli insieme. Avere delle ricette da cui prendere spunto non mi dispiacerebbe.”

“Tengo sempre una pasta sfoglia in frigo; quando ho degli avanzi o cose da finire butto tutto lì dentro e so che viene sempre buono”

“Una cosa che faccio sempre per non buttare il pane fresco che ormai è diventato duro è fare il pangrattato o delle bruschette”

Impatto ambientale

Gli intervistati si sono rivelati molto attenti all'ambiente non solo in termini di spreco. Infatti è emersa un'insofferenza verso gli imballaggi superflui, cercando di prediligere prodotti con confezioni minimali o in materiali ecologici. Laddove non sia possibile migliorare l'imballaggio si fa attenzione a smaltire nel modo corretto i vari materiali dei packaging

“Ho molto a cuore il benessere dell’ambiente e cerco di comprare prodotti con un incarto ridotto. Se non riesco mi impegno a smaltire ogni parte dell’imballaggio nel modo corretto”



“Non sopporto i packaging delle merendine perché sono incarti su incarti inutili che non hanno senso. Per questo non le compro, mi danno altamente fastidio”

Informazione e consapevolezza

Gli intervistati hanno molto a cuore il tema degli sprechi alimentari e sono molto attenti ad evitarli o quantomeno a ridurli il più possibile.

Concordano sulla mancanza di informazioni a riguardo e sul fatto che questa problematica venga sottovalutata poichè considerata di minor rilievo rispetto ad altre.

Credono che sensibilizzare sul tema, a partire già dalle scuole, possa costituire un importante punto di svolta per la lotta agli sprechi e per avere una consapevolezza diversa.

Inoltre una maggiore pubblicizzazione di eventi, associazioni e attività di food rescue aiuterebbe chi è interessato al tema ad attivarsi in modi differenti per ridurre lo spreco.

“Ovviamente devi essere interessato al tema. Sicuramente visualizzare il tuo spreco e come questo influisce sull’ambiente può essere importante e impattante”

“Il modo migliore per ridurre lo spreco è la sensibilizzazione. Io posso dire mille volte al mio coinquilino di stare attento a non sprecare ma lui continuerà a farlo lo stesso. Se si organizzassero campagne o si sensibilizzasse fin da quando si è piccoli l’approccio delle persone cambierebbe.”

“So che alcune aziende hanno dei canali per smaltire le eccedenze, oppure ci sono delle associazioni ma non conoscono molte e non avendo molte informazioni a riguardo spesso non so come muovermi”

Brainstorming

Bisogni degli utenti

In una prima fase, abbiamo realizzato un brainstorming sui bisogni degli utenti. L'attività, realizzata digitalmente mediante l'applicativo Figma da tutti i componenti del gruppo, è stata condotta con lo scopo di individuare le principali problematiche e difficoltà che gli studenti fuorisede riscontrano nella loro quotidianità (in merito alla riduzione degli sprechi alimentari).

Questa fase ha richiesto un'analisi complessiva e di inquadramento del fenomeno, condotta con uno sguardo esterno, finalizzata all'individuazione delle principali criticità su cui concentrare le analisi successive.

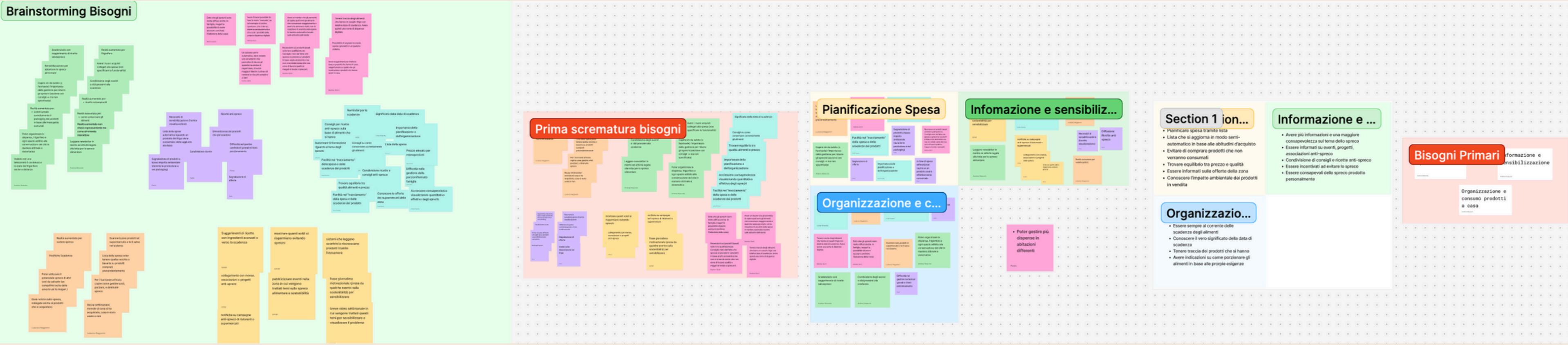
Le diverse interviste e il focus group hanno avuto un ruolo fondamentale nell'individuazione, analisi e selezione dei bisogni più significativi.



Selezione bisogni significativi



Per iniziare ognuno ha individuato quelli che, a suo parere, sono stati i bisogni emersi dal focus group e dalla nostra ricerca. Successivamente ci siamo confrontati e, discutendone insieme, abbiamo scremato progressivamente le opzioni fino ad identificare quelle più rilevanti.



Selezione bisogni significativi

Dall'analisi delle esigenze degli utenti abbiamo selezionato 3 bisogni chiave che rappresentano le difficoltà e le necessità più ricorrenti e significative per contribuire attivamente alla riduzione degli sprechi partendo dalle piccole accortezze quotidiane.

Pianificazione della spesa



Organizzazione e consumo dei prodotti a casa



Informazione e sensibilizzazione



Pianificazione della spesa



Uno dei bisogni principali che abbiamo identificato è la pianificazione della spesa. Già nella prima fase di indagine è emerso che mediamente chi fa la spesa con l'aiuto di una lista presenta un ridotto tasso di spreco: tra chi la usa solo il 12% afferma di generare spesso sprechi, mentre tra chi non la utilizza questa stessa percentuale sale al 25%.

Tuttavia è poi emerso dal focus group che aggiornare la lista manualmente risulta dispendioso in termini di tempo.

Durante la spesa gli utenti devono confrontare prodotti simili per tenere conto della qualità, dell'impatto ambientale cercando, allo stesso tempo, di salvaguardare il portafoglio facendosi guidare anche dalle offerte.

Dover analizzare tutte queste informazioni durante la spesa porta a perdite di tempo o risultati insoddisfacenti che potrebbero essere evitati con un'accurata pianificazione.

Trovare il giusto
equilibrio tra
qualità e prezzo

Fare una lista
della spesa per
segnare le cose
da comprare

Avere una lista che
si aggiorna
seguendo le
abitudini di acquisto

Conoscere l'impatto
ambientale del
prodotto e la
tipologia di
packaging

Difficoltà
nell'organizzare i
pasti e capire se
si consumerà
l'alimento
acquistato

Organizzazione e consumo dei prodotti a casa

Dalle interviste è emerso il bisogno di avere un promemoria delle scadenze degli alimenti e delle dritte sul *come* e il *dove* vada conservato un determinato prodotto, per esempio in che ripiano del frigorifero sarebbe meglio disporre i latticini o come gestire una confezione troppo grande di carne o insalata.

Infatti gli intervistati hanno sottolineato quanto questo aspetto, in realtà di notevole importanza, venga spesso sottovalutato e come ci sia poca informazione a riguardo.

Una gestione e una disposizione poco efficiente degli alimenti in casa, dovuta a mancanza di metodo, porta ad una conservazione errata e dunque a dimenticarsene e a non consumarli prima della scadenza.

Ricordarsi le scadenze dei prodotti ed esserne sempre al corrente

Tenere traccia dei prodotti che si hanno

Sapere come conservare correttamente i vari tipi di alimenti

Conoscere il vero significato delle date di scadenza

Avere delle indicazioni su come porzionare gli alimenti in base ai propri bisogni

Informazione e sensibilizzazione

Avere informazioni chiare ed accessibili sul tema dello spreco alimentare è l'ultimo bisogno espresso dagli utenti.

Il problema viene spesso sottovalutato e considerato poco rilevante, per questo è fondamentale sensibilizzare gli utenti fornendo informazioni per aumentare la consapevolezza individuale e favorire comportamenti più responsabili.

Gli utenti desiderano essere incentivati a ridurre gli sprechi ed essere messi di fronte allo spreco prodotto personalmente nella loro quotidianità. Allo stesso tempo sarebbe utile rendere facilmente reperibili informazioni su eventi, iniziative e associazioni di food rescue presenti sul territorio, così da potervi partecipare e beneficiarne attivamente.

Infine è stata espressa una forte volontà di condividere idee, consigli pratici e ricette “svuotafrigo”, permettendo agli utenti di diventare essi stessi promotori di buone pratiche e di scoprirlne di nuove tramite il confronto con gli altri.

Avere più
informazioni a
riguardo del tema
per sviluppare una
maggiore
consapevolezza

Essere
consapevoli dello
spreco prodotto
personalmente

Condividere idee o
consigli anti spreco
e ricette svuota-
frigo

Venire incentivati
a ridurre gli
sprechi

Conoscere eventi,
progetti,
associazioni anti-
spreco



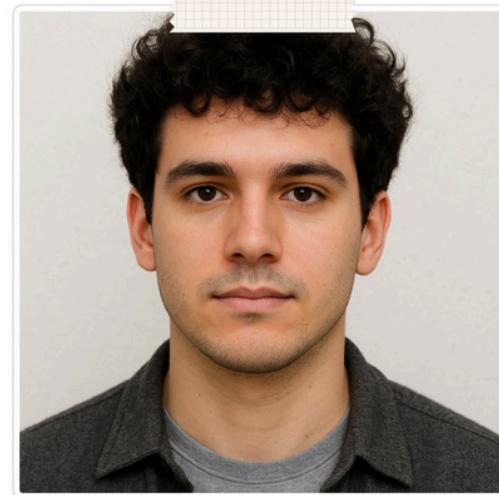
Personas&Scenari

Partendo dallo studio dei bisogni e delle abitudini degli intervistati abbiamo individuato e delineato 3 *personas*.

Ognuna di queste include uno o più bisogni, tra quelli emersi dal brainstorming.

Sono stati delineati inoltre, due possibili scenari, includendo fattori caratteriali, culturali e abitudini giornaliere peculiari per ogni persona. Ogni scenario è volto all'individuazione dei bisogni degli utenti e delle criticità presenti nella loro quotidianità.

Persona 1



Massimo

"Studente pragmatico"

- 24
- Originario di Perugia (PG)
- Studente di architettura al Polimi
- Pratica sport a livello amatoriale

Bio

Massimo ha 24 anni ed è uno studente fuorisede di architettura presso il Politecnico di Milano. Nel tempo libero, tra i vari impegni, ama rilassarsi facendo sport come corsa e nuoto quando riesce. A causa dei tanti impegni, non ha molto tempo da dedicare alla spesa e alle faccende domestiche.

Personality

Unbothered consumer



Healthy Eater

Low Budget



High Budget

Busy



Time rich

Motivations

Vuole trovare un adeguato compromesso tra prezzo e qualità dei prodotti da acquistare.

Andrea Mascolo

Vuole dedicare il minor tempo possibile alla cucina e la sua organizzazione.

Andrea Mascolo

Vuole imparare nuove ricette facili e veloci, fuori dal suo repertorio

Andrea Mascolo

Needs and expectations

Vorrebbe dei reminder sulle scadenze dei prodotti che ha acquistato.

Andrea Mascolo

Vorrebbe fare la spesa sapendo sempre le offerte più vantaggiose del momento.

Andrea Mascolo

Vorrebbe dei consigli sui nuovi prodotti da includere nelle sue spese.

Andrea Mascolo

Vorrebbe essere consapevole del suo impatto ambientale (es. plastica consumata dovuta al packaging)

Andrea Mascolo

Frustrations

Carenza di idee o suggerimenti su come utilizzare gli ingredienti già presenti in dispensa.

Matteo Botti

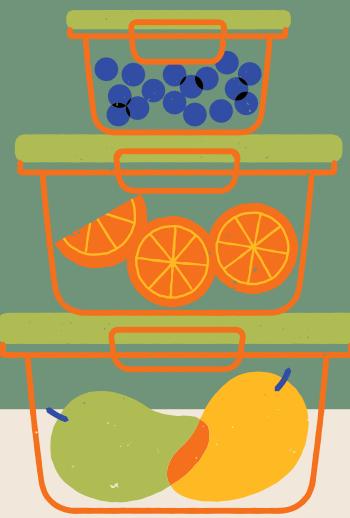
Difficoltà nell'organizzazione dei prodotti nella dispensa a casa.

Andrea Mascolo

Mancanza di conoscenze e buone pratiche sulla corretta conservazione degli alimenti, che ne compromette qualità e durata, causando sprechi evitabili.

Matteo Botti

Scenario 1 - Massimo (1M)



È una persona estremamente pratica: acquista sempre i soliti prodotti considerando solamente il prezzo e la finalità degli stessi. Fa la spesa in modo razionale e rapido. Il suo tempo è prezioso, diviso tra lezioni, modellazione 3D, disegni tecnici e progetti universitari.

Non ama cucinare: per lui i pasti sono una necessità più che un momento creativo. Opta spesso per piatti semplici e veloci, evitando ricette complesse o ingredienti difficili da gestire. Non presta attenzione all'apporto calorico nè tantomeno a quello ambientale. Odia sprecare, ma talvolta gli capita di dimenticare qualche prodotto in frigo. Recentemente si è reso conto della quantità di plastica ed imballaggi che genera dai prodotti che acquista.

É un ragazzo molto ordinato e questo si riflette anche nella sua dispensa, ma talvolta, tra scadenze universitarie e lezioni, non riesce a tenere tutto sotto controllo.



Scenario 2 - Massimo (2M)

È una persona estremamente pratica: tende ad acquistare prodotti già pronti o preconfezionati, privilegiando ciò che si può consumare rapidamente.

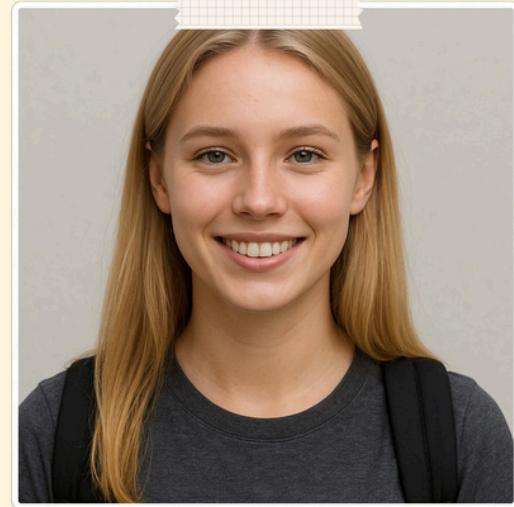
É consapevole di non mangiare in modo equilibrato come vorrebbe e gli piacerebbe trovare un buon compromesso tra salute, gusto e convenienza economica.

Non ama cucinare e non ha molta dimestichezza con la conservazione dei cibi: spesso non sa bene dove e come riporre gli alimenti, e capita che dimentichi in frigo prodotti ormai scaduti.

Vorrebbe migliorare le sue abitudini, ma senza complicarsi troppo la vita. Vorrebbe un supporto che lo aiuti a gestire meglio ciò che ha in casa evitando gli sprechi e riducendo, per quanto possibile, l'impatto ambientale sul consumo di plastica.



Persona 2



Stella

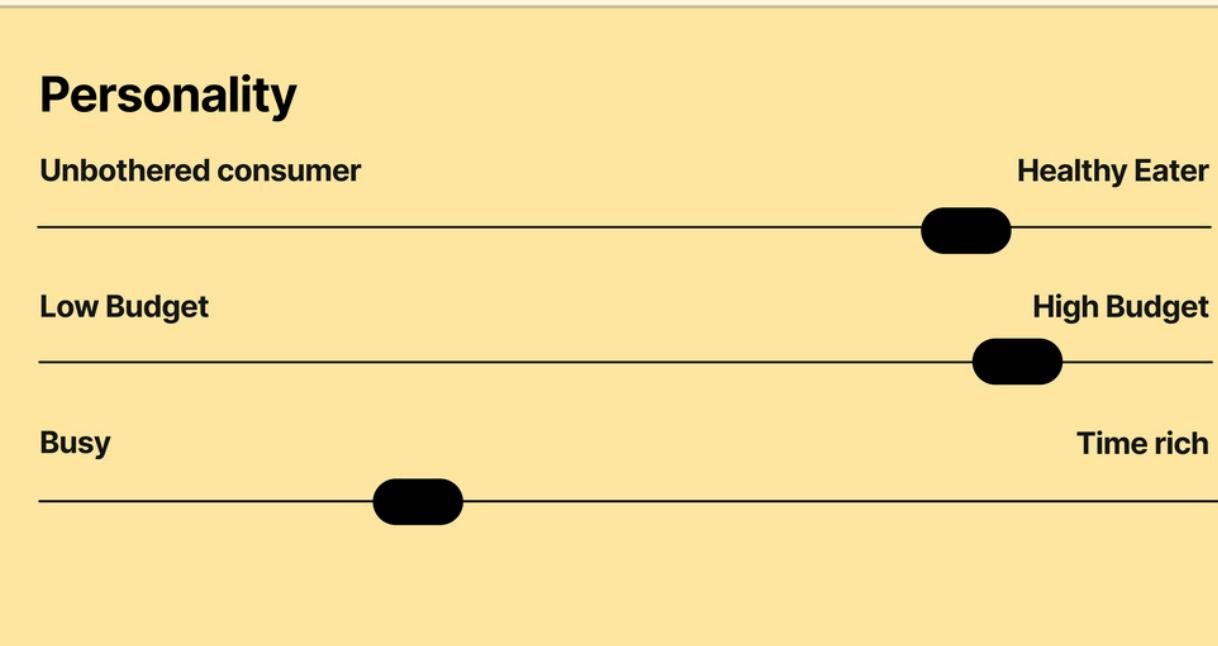
"Appassionata di cucina"

- 19 anni
- Studentessa
- Le piace molto cucinare e leggere libri

Bio

Stella ha 19 anni e ha iniziato quest'anno a studiare ingegneria chimica al Politecnico di Milano. Si è appena trasferita in città e vive da sola per la prima volta. Le piace molto cucinare e provare nuove ricette, segue una dieta salutare ma molto varia, non le piace mangiare per due giorni lo stesso piatto. Stella non è abituata a gestire da sola la dispensa e vuole evitare sprechi alimentari.

I / -



Motivations

Non vuole farsi tentare troppo dalle offerte e acquistare solo ciò di cui ha bisogno

Paolo

Vuole dedicarsi alla cucina senza il rischio di eccedenze e variando molto la sua dieta

Paolo

Evitare prodotti ad alto impatto ambientale

Paolo

Needs and expectations

Pianificare la spesa in modo veloce considerando i piatti che farà

Paolo

Poter trovare facilmente consigli per ricette anti-spreco

Paolo

Riuscire a conservare correttamente gli alimenti per non farli andare a male

Paolo

Poter monitorare le scadenze degli alimenti che ha in casa

Paolo

Frustrations

Le capita spesso di comprare prodotti che poi non consumerà e quindi di gettarli

Paolo

Dimenticanza dei prodotti che ha in casa

Paolo

Trova confezioni troppo grandi che fa fatica a consumare

Paolo

Scenario 1 - Stella (1S)



Stella deve andare a fare la spesa e vuole che i suoi acquisti le bastino per tutta la settimana. Per aiutarsi tiene una lista dei prodotti da acquistare che segue rigidamente tenendo conto delle varie ricette che farà nei giorni seguenti. Dedica molto tempo alla stesura della lista perché non è certa dei piatti che preparerà (sui social trova ogni giorno nuovi dolci da provare), quindi acquista spesso prodotti versatili: farina, uova, legumi, yogurt greco e tanta frutta e verdura, sperando di consumarla tutta prima che vada a male. Nella scelta tra prodotti simili preferisce quelli con il packaging più sostenibile e al contempo accattivante, in fondo anche l'occhio vuole la sua parte.

Scenario 2 - Stella (2S)



Dopo aver fatto la spesa Stella deve organizzare i prodotti in frigo e nella dispensa. Per alcuni alimenti ha trovato solo confezioni troppo grandi per essere consumate in una volta, quindi deve congelarne una parte per non farli andare a male. Cerca anche di disporre gli alimenti in frigo in modo sia da allungarne la “shelflife” sia che siano tutti ben visibili. Inoltre cerca di ricordare per quanto possibile entro quando dovrà consumare i vari prodotti, ma non sempre riesce a tenere a mente tutto quanto.



Persona 3



Pietro

"Indifferent"

- 22 anni
- Studente
- Fuorisede

Motivations

Punta all'efficienza: niente pianificazione dei pasti se funziona va bene così.

Matteo Botti

Budget limitato. Con pochi soldi da studente è convinto che comprando le stesse cose e il minimo indispensabile sta evitando gli sprechi.

Matteo Botti

Abitudini d'acquisto ripetitive e poco pianificate. Stesso negozio, stessi prodotti, stessi piatti con scelte orientate alla sola comodità.

Matteo Botti

Bio

Studente fuorisede di Ingegneria Informatica, poco organizzato ma costante in palestra. Fa la spesa al bisogno, senza pensarci troppo, e cucina sempre le stesse cose.

Needs and expectations

Praticità nella spesa. Bisogno di supermercati vicini o prodotti facilmente reperibili senza dover pensare troppo.

Matteo Botti

Costo contenuto. Bisogno di soluzioni economiche che non sprechino denaro.

Matteo Botti

Cibo veloce e facile da preparare. Ha poco tempo e poca voglia di cucinare.

Matteo Botti

Personality

Unbothered consumer

Low Budget

Busy

Healthy Eater

High Budget

Time rich

Frustrations

Imprevisti quotidiani. Odia quando finisce qualcosa che pensava di avere o quando il supermercato è chiuso.

Matteo Botti

Routine alimentare monotona. Sa di mangiare sempre le stesse cose, ma non trova la motivazione o l'energia per cambiare.

Matteo Botti

Disorganizzazione che si ritorce contro. Gli capita di dover uscire di nuovo solo per comprare una cosa che ha dimenticato.

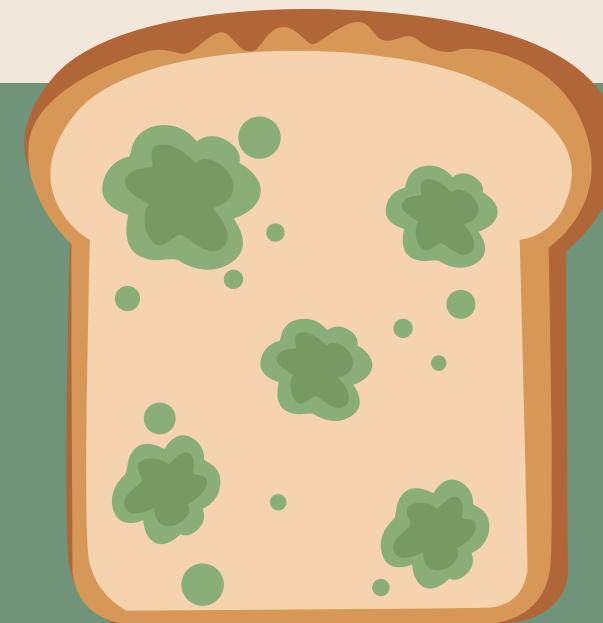
Matteo Botti

Scenario 1 - Pietro (1P)



È martedì pomeriggio e Pietro esce dalla palestra affamato. Passa al supermercato “al volo” per comprare qualcosa per cena. Prende un po’ di tutto: pasta, sugo, petto di pollo, qualche snack, yogurt. Il giorno dopo però ha un imprevisto e cena fuori con gli amici. I giorni seguenti saltano ancora tra lezioni e allenamenti, e parte di quella spesa resta inutilizzata. Dopo qualche giorno, alcuni prodotti vanno buttati.

Quando si ritrova di nuovo senza nulla in frigo, Pietro pensa che dovrebbe rifare la spesa senza rendersi conto che quella di pochi giorni prima non era stata sfruttata bene. La mancanza di pianificazione lo porta in un ciclo continuo di acquisti impulsivi e piccoli sprechi.



Scenario 2 - Pietro (2P)

È venerdì sera e Pietro torna tardi dall'università. Apre il frigo per prepararsi qualcosa, ma trova un paio di verdure ormai andate e una confezione di pollo scaduto da due giorni. Li butta senza pensarci troppo. Non è la prima volta: spesso compra quello che gli serve “al momento”, ma poi tra impegni, palestra e poca voglia di cucinare, finisce per dimenticare alcuni alimenti. Non si sente in colpa, pensa che capita naturalmente. In realtà, nel tempo gli sprechi si accumulano, ma Pietro non ne è consapevole. Non ha mai riflettuto davvero su quanto butta via o su come il suo modo di fare la spesa incida sullo spreco alimentare in generale. Per lui è solo una conseguenza della vita da fuorisede.



Ricerca delle possibili soluzioni

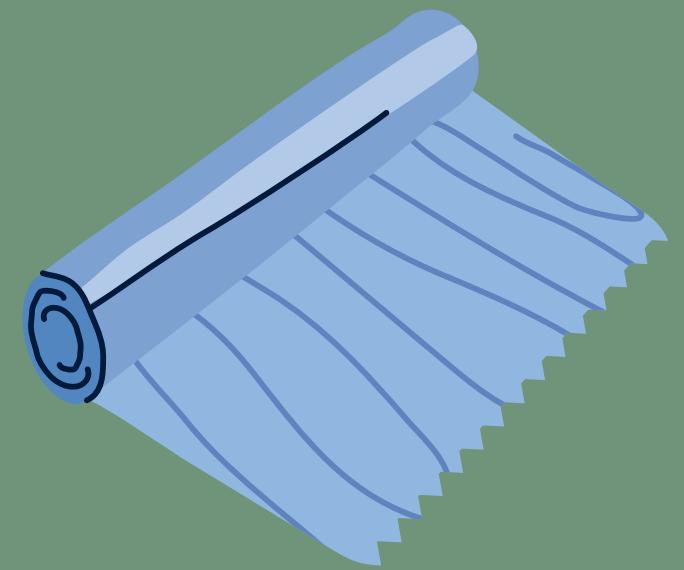
Conclusa la parte di analisi dei bisogni più significativi degli utenti, siamo passati alla fase di ricerca delle possibili soluzioni.

L'obiettivo del processo è quello di trovare delle proposte che rispondano ai bisogni precedentemente individuati, ovvero pianificare la spesa, organizzare i prodotti e promuovere la sensibilizzazione del tema.



Brainstorming

Pianificazione spesa



Scenario 1 Stella

Stella deve andare a fare la spesa e vuole che i suoi acquisti le bastino per tutta la settimana. Per aiutarsi tiene una lista dei prodotti da acquistare che segue rigidamente tenendo conto delle varie ricette che farà nei giorni seguenti. Dedica molto tempo alla stesura della lista perché non è certa dei piatti che preparerà (sui social trova ogni giorno nuovi dolci da provare), quindi acquista spesso prodotti versatili: farina, uova, legumi, yogurt greco e tanta frutta e verdura, sperando di consumarla tutta prima che vada a male. Nella scelta tra prodotti simili preferisce quelli con il packaging più sostenibile e al contempo accattivante, in fondo anche l'occhio vuole la sua parte.

Scenario 1 Pietro

È martedì pomeriggio e Pietro esce dalla palestra affamato. Passa al supermercato "al volo" per comprare qualcosa per cena. Prende un po' di tutto: pasta, sugo, petto di pollo, qualche snack, yogurt.

Il giorno dopo però ha un imprevisto e cena fuori con gli amici. I giorni seguenti saltano ancora tra lezioni e allenamenti, e parte di quella spesa resta inutilizzata. Dopo qualche giorno, alcuni prodotti vanno buttati.

Quando si ritrova di nuovo senza nulla in frigo, Pietro pensa che dovrebbe rifare la spesa senza rendersi conto che quella di pochi giorni prima non era stata sfruttata bene.

La mancanza di pianificazione lo porta in un ciclo continuo di acquisti impulsivi e piccoli sprechi.

Soluzioni Pianificazione Spesa

La lista grazie all'AI capisce le abitudini dell'utente e suggerisce i prodotti solitamente consumati

Recap settimanale/ mensile di cosa si ha acquistato, cosa è stato usato e non

Tramite scansione dei prodotti al supermercato viene segnalato la sostenibilità del packaging e informazioni riguardo l'impatto ambientale (es. filiera o biologico)

Paolo

salvataggio nella credenza virtuale di prodotti comprati al supermercato e salvataggio di essi, tramite scansione scontrini (QR code)

Avere una specie di dispensa virtuale da consultare prima di fare la lista per vedere cosa si ha già

Recensioni sui prodotti basati sulla loro qualità/prezzo così da avere il confronto diretto tra più opzioni

Matteo Botti

Avere un tracker che gli permetta di capire quali sono gli alimenti che si consumano maggiormente e quali si sprecano di più, con la creazione di una lista della spesa in maniera automatica basata sulle abitudini dell'utente

Matteo Botti

Poter aggiungere nella lista della spesa direttamente le ricette che si vogliono preparare e in automatico il sistema ne riconosce gli ingredienti

Paolo

Soluzione Pianificazione Spesa

Scenari 1S e 1P

Come soluzione al problema abbiamo deciso di supportare l'utente nell'**automatizzazione** della **lista della spesa**, elemento fondamentale per ridurre lo spreco, ma che spesso prende molto tempo agli utenti per la sua stesura e dunque viene trascurata.

Inoltre verrà tenuto conto della abitudini d'acquisto dell'utente per suggerirgli alimenti da aggiungere al carrello. Infine vogliamo supportare l'utente nel ricordare gli alimenti già presenti a casa tramite una **dispensa virtuale**.



Brainstorming

Organizzazione e consumo prodotti

Scenario 2 Stella

Dopo aver fatto la spesa Stella deve organizzare i prodotti in frigo e nella dispensa. Per alcuni alimenti ha trovato solo confezioni troppo grandi per essere consumate in una volta, quindi deve congelarne una parte per non farli andare a male. Cerca anche di disporre gli alimenti in frigo in modo sia da allungarne la "shelflife" sia che siano tutti ben visibili. Inoltre cerca di ricordare per quanto possibile entro quando dovrà consumare i vari prodotti, ma non sempre riesce a tenere a mente tutto quanto.

Scenario 2 - Massimo

È una persona estremamente pratica: tende ad acquistare prodotti già pronti o preconfezionati, privilegiando ciò che si può consumare rapidamente. È consapevole di non mangiare in modo equilibrato come vorrebbe e gli piacerebbe trovare un buon compromesso tra salute, gusto e convenienza economica. Non ama cucinare e non ha molta dimestichezza con la conservazione dei cibi: spesso non sa bene dove e come riporre gli alimenti, e capita che dimentichi in frigo prodotti ormai scaduti. Vorrebbe migliorare le sue abitudini, ma senza complicarsi troppo la vita. Vorrebbe un supporto che lo aiuti a gestire meglio ciò che ha in casa evitando gli sprechi e riducendo, per quanto possibile, l'impatto ambientale sul consumo di plastica.

Soluzioni Organizzazione e Consumo Prodotti

Informazioni sulla "vera" scadenza di certi prodotti che potrebbe differenziare da quella segnata sulla confezione in modo da allungare la shelflife

Ludovico R

Guida su come e dove i vari alimenti vanno conservati

Avere consigli sulle ricette da fare in base ai prodotti in scadenza

Linda Amantia

Notificare le scadenze degli alimenti qualche giorno prima in modo da ricordarli e poterli usare

Avere consigli su nuovi prodotti

Andrea M

Realtà aumentata per sistema di organizzazione dispensa

Andrea Mascolo



Soluzione organizzazione e consumo prodotti

Scenari 2S e 2M

Abbiamo deciso di supportare l'utente sin dalle prime fasi successive all'acquisto: dall'**organizzazione in dispensa** dei prodotti fino al loro consumo finale.

Una corretta disposizione dei prodotti gioca un ruolo fondamentale nella lotta allo spreco con una duplice valenza: maggiore controllo degli articoli e facilità di reperimento degli stessi. A tal fine gli utenti possono seguire dei **consigli** ad hoc suggeriti per ogni alimento sia sul suo **metodo di conservazione** che sul suo posizionamento.

É inoltre necessario implementare un sistema che ricordi in anticipo all'utente i prodotti prossimi alla **scadenza**, con possibili **ricette zero-waste**, spiegate nel dettaglio, per un buon piatto all'insegna del risparmio!



Brainstorming

Informazione e sensibilizzazione

Scenario 1 - Massimo

È una persona estremamente pratica: acquista sempre i soliti prodotti considerando solamente il prezzo e la finalità degli stessi. Fa la spesa in modo razionale e rapido. Il suo tempo è prezioso, diviso tra lezioni, modellazione 3D, disegni tecnici e progetti universitari. Non ama cucinare: per lui i pasti sono una necessità più che un momento creativo. Opta spesso per piatti semplici e veloci, evitando ricette complesse o ingredienti difficili da gestire. Non presta attenzione all'apporto calorico né tantomeno a quello ambientale. Odia sprecare, ma talvolta gli capita di dimenticare qualche prodotto in frigo. Recentemente si è reso conto della quantità di plastica ed imballaggi che genera dai prodotti che acquista. È un ragazzo molto ordinato e questo si riflette anche nella sua dispensa, ma talvolta, tra scadenze universitarie e lezioni, non riesce a tenere tutto sotto controllo.

Scenario 2 Pietro

È venerdì sera e Pietro torna tardi dall'università. Apre il frigo per prepararsi qualcosa, ma trova un paio di verdure ormai andate e una confezione di pollo scaduto da due giorni. Li butta senza pensarci troppo. Non è la prima volta: spesso compra quello che gli serve "al momento", ma poi tra impegni, palestra e poca voglia di cucinare, finisce per dimenticare alcuni alimenti.

Non si sente in colpa, pensa che capita naturalmente. In realtà, nel tempo gli sprechi si accumulano, ma Pietro non ne è consapevole. Non ha mai riflettuto davvero su quanto butta via o su come il suo modo di fare la spesa incida sullo spreco alimentare in generale. Per lui è solo una conseguenza della vita da fuorisede.

Soluzioni Informazione e Sensibilizzazione

frase giornaliera motivazionale (presa da qualche evento sulla sostenibilità) per sensibilizzare

notifiche su campagne anti-spreco di ristoranti o supermercati

omar

mostrare quanti soldi si risparmiano evitando sprechi

omar

collegamento con mense, associazioni o progetti anti-spreco

omar

Essere incentivati ad evitare lo spreco

Andrea Mascolo

Realtà aumentata per vedere concretamente il cibo che si è sprecato (un piatto di pasto per esempio)

Paolo

Possibilità di condividere ricette, articoli e fatti interessanti inerenti lo spreco alimentare

Andrea Mascolo



Soluzione Informazione e Sensibilizzazione

Scenari 1M e 2P

Per migliorare la consapevolezza dei nostri utenti sul tema, abbiamo deciso di implementare nel sistema delle funzionalità volte all'incentivazione e sensibilizzazione.

L'inserimento di una frase/citazione “motivazionale” giornaliera è un modo simpatico e originale per essere spronati e risparmiare sempre più.

Non mancheranno le notifiche sugli eventi e sulle campagne anti-spreco in modo da essere sempre aggiornati.

Ogni utente potrà infine visualizzare, in modo diretto e concreto, il proprio impatto nella lotta allo spreco.

Il tutto grazie a buone abitudini e un byte di tecnologia!



Nome del progetto



Take a Bite Towards Change

Perchè “Green Bites”?

Il nome nasce dall'unione di due concetti chiave:

- **Green** che richiama l'idea di sostenibilità, consapevolezza ambientale e rispetto per il pianeta
- **Bites** richiama il cibo (un morso), ma anche l'idea di piccoli gesti, azioni quotidiane ed immediate

“GreenBites” rappresenta piccoli gesti che generano grandi cambiamenti, unendo il linguaggio del cibo a quello dell'innovazione sostenibile.

“**Green Bites**” non parla solo di cibo, ma di abitudini.

Con ogni ‘bite’, l’utente si avvicina a un futuro più sostenibile, un passo alla volta.



Green Bites

Value proposition



***TAKE A BITE
TOWARDS CHANGE***



La value proposition è una frase che invita l'utente ad agire.

Comunica che il cambiamento parte da un singolo gesto, da un morso, da una scelta consapevole e razionale. E' una frase che invita l'utente ad agire.

“Take a bite” suggerisce un’azione piccola, quotidiana, piacevole;

“Towards change” lega quell’azione individuale a un obiettivo più grande: la sostenibilità e la riduzione dello spreco.