

CAFFÈ SOSTENIBILE

Il concime fa il caffè e il caffè fa il concime

Progetto di conversione dei fondi di caffè in fertilizzante naturale

Istituto tecnico « **Luigi Casale** » Vigevano

Luciano Luana, Marino Riccardo, Muraca Mattia, Pampuri Giulia, Piodi Giacomo, Saidi Yaniss, Salanitro Martina, Tarantola Eleonora, Vecchio Greta.

scrivici a: caffèsostenibile@gmail.com
ci puoi anche su instagram: [caffè_sostenibile](https://www.instagram.com/caffè_sostenibile)



Camera di Commercio
Pavia

PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale Camera Commercio Pavia

ECONOMIA CIRCOLARE: CONOSCI, COMUNICA E CAMBIA!

LABORATORIO DI COIDEAZIONE
UN'IDEA PER IL CAMBIAMENTO



IL PROBLEMA

All'interno dell'Istituto tecnico "Luigi Casale", dopo una breve indagine, è emerso che vengono consumati circa 200 caffè al giorno.

Gli scarti, prodotti dell'erogazione di questi caffè, vengono smaltiti come rifiuti normali e solo una minima parte viene riciclata.

*Il quantitativo di fondi di caffè non recuperati, tenendo conto che per fare un espresso ci vogliono circa 7 g di polvere, ammonta quindi a circa **2,6 kg al giorno**.*



100 i caffè giornalieri del bar della scuola



100 i caffè giornalieri dei distributori automatici



LA SOLUZIONE

*Come soluzione, il nostro gruppo "CASALE 2", con il progetto "**Caffè sostenibile**", ha messo a punto una campagna di riciclo dei fondi di caffè, in collaborazione con l'istituto agrario "IPS Ciro Pollini" di Mortara.*

*I fondi di caffè, dato l'alto contenuto di azoto ed altri elementi ideali alla crescita delle piante, dopo aver subito dei processi di stabilizzazione e arricchimento, verrebbero trasformati in **fertilizzante biologico**.*

Questo fertilizzante si renderebbe ideale per la coltivazione di verdure come le melanzane, i cetrioli e la zucca e anche di patate e di piante come per esempio azalee, camelie e gigli.

*Il nostro fertilizzante verrebbe poi rivenduto a negozi che si occupano di giardinaggio e i **ricavi** sarebbero reinvestiti per il miglioramento dell'offerta formativa delle scuole che partecipano al progetto.*



I PUNTI DI FORZA · GLI ASPETTI DISTINTIVI



Potenzialmente il progetto potrebbe essere **esteso** a tutte le scuole di Vigevano, ed anche oltre, dal momento che quasi in ogni istituto sono presenti bar e macchinette per il caffè.



I **costi** di produzione sarebbero pari a **0**, poiché la materia prima verrebbe ricavata da degli scarti.



Il concime realizzato dagli scarti, dopo essere stato opportunamente lavorato, può essere **rivenduto** agli agricoltori ad un prezzo molto competitivo.
I **ricavi**, inoltre, possono essere utilizzati per migliorare l'offerta formativa delle scuole che prendono parte al progetto.



Un altro punto di forza di questo progetto è il **coinvolgimento** di altre scuole. Gli studenti dell'istituto agrario "IPS Ciro Pollini" di Mortara possono mettere in pratica ciò che hanno imparato nel loro corso di studi, contribuendo alla realizzazione di un progetto virtuoso.



BUSINESS MODEL

Il nostro progetto si sviluppa in maniera molto semplice:

*I fondi di caffè dopo essere stati **raccolti** dal nostro team presso la nostra scuola e in quelle limitrofe, verranno **trasferiti** presso l'istituto IPS Ciro Pollini, dove gli **studenti** dell'istituto **lavoreranno** il materiale organico, che verrà in un primo momento essiccato per evitare la formazione di muffe ed in secondo luogo arricchito con altre sostanze naturali utili alla realizzazione di un buon concime.*

*una volta finito il processo di lavorazione il **prodotto finito** verrà confezionato e pubblicizzato, attraverso i social e la presentazione diretta ai negozi di giardinaggio della zona.*

Dopo un'attenta analisi abbiamo stimato che:

- *I **costi** di produzione sarebbero pari a **0**, in quanto la materia ci verrebbe fornita gratuitamente; inoltre il processo di lavorazione verrebbe svolto dagli studenti, di conseguenza queste ore potrebbero essere classificate come ore di laboratorio o PCTO.*
- *Il prodotto finito avrà un prezzo di **€3,50** al **Kg**.*
- *I **ricavi** così ottenuti andrebbero a finanziare e migliorare l'offerta formativa delle scuole partecipanti al progetto.*



DESTINATARI · CLIENTI · MERCATO

*Il nostro prodotto si andrebbe ad inserire nel **mercato** dei fertilizzanti, in modo particolare il nostro **target** sono le aziende agricole interessate ad un'agricoltura in cui vengono utilizzati fertilizzanti naturali.*

*Non solo, il nostro prodotto verrebbe venduto presso dei **negozi specializzati** in giardinaggio, in modo tale che anche gli appassionati o coloro che possiedono un orto, possano avvicinarsi ad un fertilizzante più eco-sostenibile.*



COMPETITOR

"Funghi Espresso",

<https://www.funghiespresso.com/>,

L'azienda coltiva e produce funghi, mixando i fondi di caffè al micelio.



Produttori di fertilizzanti "tradizionali", creati utilizzando sostanze chimiche.



"Dieter Wurm",

<https://www.bloomling.com/dieter-wurm/coffee-fertiliser-organic-100-vegan>,

è un'azienda Tedesca che produce un fertilizzante naturale partendo dai chicchi di caffè. Il costo di un sacchetto di concime è di circa 9 euro per 2.5 kg.



"Caffè sostenibile" realizza un prodotto universale in quanto il nostro fertilizzante può essere utilizzato con varie tipologie di piante.

Il nostro fertilizzante verrebbe creato partendo da scarti, quali il caffè, ma non solo anche utilizzando fondi di tè e gusci d'uovo, **senza** l'aggiunta di **additivi chimici**.

Al contrario "Caffè sostenibile" è un'azienda presente sul territorio lomellino, il prodotto sarebbe a **km0**, ed i **costi inferiori**.



TEAM

Il nostro team è "CASALE 2" composto da:



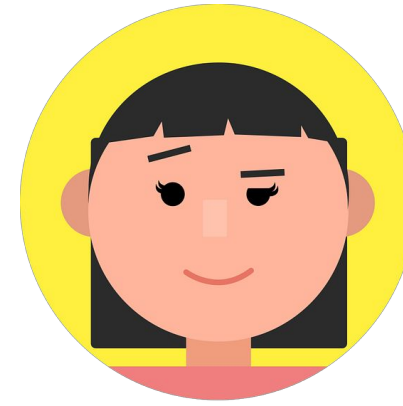
Luciano Luana
contabilità



Marino Riccardo
rapporti con la scuola "IPS
Ciro Pollini" e enti esterni



Muraca Mattia
direttore



Pampuri Giulia
brand manager



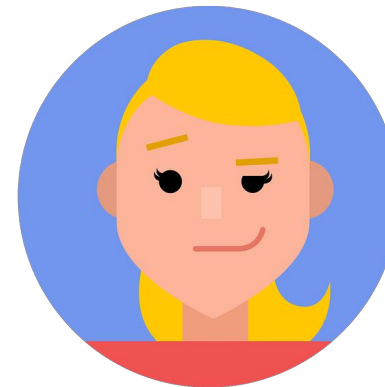
Piodi Giacomo
Gestione della parte
informatica



Saidi Yaniss
responsabile della sicurezza



Vecchio Greta
responsabile legale



Tarantola Eleonora
ricerca e sviluppo



Salanitra Martina
marketing



PARTNER

Il nostro progetto non sarebbe possibile senza i nostri partner:

- *La nostra scuola; l' ITS "**Luigi Casale**";*
- *la scuola IPS "**Ciro Pollini**" di Mortara, con la collaborazione dei suoi studenti;*
- *il **bar** della nostra scuola, fornitore diretto della materia prima: i fondi di caffè.*



PROIEZIONI DI SVILUPPO

*Dopo una prima fase di assestamento, puntiamo ad **ampliare** il progetto anche in altre scuole; inoltre inizieremo ad utilizzare, per la produzione del nostro fertilizzante, anche gusci d'uovo, ricchi di calcio e adatti alla coltivazione delle rose e fondi derivati dal consumo di tè.*

*Vorremmo anche iniziare a **produrre** dei **decotti**, utili come antiparassitari naturali, per esempio Con le ortiche si produce un insetticida biologico molto utile, che nutre anche la terra, concimando oppure utilizzando l'equiseto che grazie all'alto contenuto di silicio si può ottenere un utilissimo fungicida naturale.*



STATO DELLA PROPOSTA

*Il progetto “Caffè Sostenibile” è **realizzabile** sotto tutti gli aspetti.*

Nonostante il progetto non sia ancora stato attuato, abbiamo provato a far crescere una patata classica, utilizzando come concime i fondi del caffè e fino ad ora abbiamo ottenuto risultati soddisfacenti.



CHIUSURA



Riassumendo, il nostro progetto consiste nel **creare un fertilizzante naturale** partendo da ciò che molti considerano uno scarto: i **fondi di caffè**.

Inoltre puntiamo a sensibilizzare sul tema dell'economia circolare, in particolare sul riciclo e il riuso.

Ricordate:

**“SE NON PUOI PIÙ USARLO,
PENSA A COME RICICLARLO!”**

scrivici a: caffèsostenibile@gmail.com
ci puoi anche su instagram: [caffè_sostenibile](https://www.instagram.com/caffè_sostenibile)

