

Istituto di Istruzione Superiore Luigi Paolini - Imola  
Classe IV B/H indirizzo AFM/SIA

Società cooperativa:



Semplice Convenienza

A cura di:

Giulia Mazzanti

Romina Brintazzoli

Stefano Righini

Alessandro Lanzoni

Manuel Felice

Annalisa Elmi

Insegnante referente: Caligiuri Monica

## 1. LA MISSION E L'IMPRESA

La nostra idea nasce dall'interesse di noi giovani soci per i prodotti biologici e dalla curiosità di conoscere meglio ciò che mangiamo.

L'idea si è concretizzata quando abbiamo letto alcune indagini, tra cui quella dell'Istituto Ramazzini, sull'influenza dell'alimentazione nella prevenzione di alcune malattie. In particolare, la ricerca effettuata dall'[Istituto Ramazzini nel 2010](#) ha evidenziato come ciò che mangiamo influisce sulla maggior parte delle malattie. In questa ricerca, il dott. [Morando Soffritti](#), ha sottolineato il fatto che i cibi preconfezionati, per avere una minore deperibilità, sono spesso trattati con conservanti: questo a discapito del prodotto che perde qualità e principi nutritivi che le industrie alimentari tentano di recuperare con additivi chimici altamente cancerogeni.

Altri studi hanno evidenziato come il colore del cibo può condizionare la percezione positiva dello stesso al pari del sapore, tanto che lo stesso cibo è più gradito quando il colore è brillante piuttosto che opaco.



Gli [additivi alimentari](#) sono per legge sostanze senza potere nutritivo e che vengono aggiunti al cibo per conservare nel tempo le sue proprietà chimiche e fisiche oltre che impartire particolari caratteristiche inerenti l'aspetto, i sapori e la consistenza: in definitiva svolgono una funzione di "cosmesi" degli alimenti. La trasparenza richiesta dalle normative vigenti per quanto riguarda i costituenti chimici dei vari additivi è quasi inesistente, il che consente alle industrie produttrici di mantenere segrete le loro formule.

A causa della riservatezza delle formule le associazioni per il controllo sulla qualità degli alimenti non possono verificare [l'effettiva sicurezza del prodotto](#).

Questi sono solo alcuni esempi dei trattamenti che gli alimenti subiscono prima di arrivare sulle tavole dei consumatori finali.

Tutto questo sta a simboleggiare che scelte alimentari poco sane e salutari danneggiano il nostro corpo e ci fanno ingerire sostanze tossiche.

Passando ad un'analisi più specifica è emerso, inoltre, che l'Emilia Romagna è la regione d'Italia con il più alto tasso di tumori: diventa quindi fondamentale trovare metodi anche molto semplici per la prevenzione di questa malattia.

*(fonte: Ramazzini NEWS n. 02/2010).*



L'attenzione a ciò che mangiamo probabilmente è trascurata a causa di una quotidianità che è diventata sempre più frenetica ma in diversi ambiti è nata l'esigenza di riscoprire un modo di consumare consapevole e attento alla salute.

Alla luce di queste informazioni e idee ci siamo chiesti: si può produrre qualcosa che diventi per noi un'occasione di lavoro e allo stesso tempo valorizzi il nostro territorio, rispetti l'ambiente e la salute dell'uomo?



"La semplice convenienza" è una società cooperativa che si occupa di acquistare prodotti ortofrutticoli biologici da agricoltori fidati, che siano del territorio imolese e delle zone limitrofe, che hanno ottenuto la certificazione per la coltivazione di prodotti biologici. Questi agricoltori ci assicurano la qualità e la bontà dei prodotti utilizzati nelle coltivazioni e il basso impatto tecnologico e chimico sull'ambiente.



Il nostro obiettivo, inoltre, è quello di fornire un servizio aggiuntivo ai nostri clienti: poter ordinare la frutta e la verdura su un nostro sito per poi richiederne, eventualmente, la consegna a domicilio.

Il pagamento verrebbe effettuato tramite contrassegno o comodamente da casa con carta di credito.

I principi che hanno ispirato il nostro progetto e che guideranno la nostra attività sono quelli di:

- **migliorare l'alimentazione delle persone** abituantole a mangiare bene e cibi genuini e metterle a conoscenza di quello che consumano, partendo proprio dai giovani;
- **valorizzare il territorio vendendo i prodotti tipici** coltivati a Imola e nel circondario. L'Emilia-Romagna è una regione dove, grazie alla sua favorevole posizione geografica e climatica, l'attività agricola è caratterizzata da una grande varietà di prodotti ed è al primo posto in Italia nella produzione di frumento, barbabietole da zucchero, orzo, riso, frutta e vino. Nel settore della frutta, primeggiano le pesche, le susine, le albicocche, le ciliegie, le pere; in quello vinicolo, vi sono alcuni vini pregiati come il *Sangiovese*, l'*Albana*, il *Lambrusco*; tra gli ortaggi si impongono le notevoli quantità di cipolle, piselli e pomodori (*fonte: [www.specialeitalia.com](http://www.specialeitalia.com)*);
- **collaborare con i piccoli produttori locali** che lavorano nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo, lanciando prodotti a basso impatto ecologico; con i produttori non vogliamo instaurare solo un rapporto di lavoro ma anche di fiducia e stretta collaborazione;

- **creare una cooperativa che ci dia lavoro** in quanto, l'anno prossimo, finiti gli studi, dovremo rapportarci con il mondo del lavoro e probabilmente scontrarci con la difficile realtà del nostro sistema economico caratterizzato da un alto tasso di disoccupazione giovanile.

## 2. L'OFFERTA DI PRODOTTI E DI SERVIZI

La "**Semplice convenienza**" ha come obiettivo la vendita di prodotti ortofrutticoli "naturali" coltivati da agricoltori, della zona di Imola e dintorni, che hanno ottenuto la certificazione per il biologico. Attualmente, per scelta aziendale, noi non richiederemo la certificazione per la vendita di prodotti biologici; l'ottenimento di tale certificazione non richiede costi elevati ma è una procedura burocratica e farraginoso che per il momento abbiamo deciso di tralasciare (è un obiettivo che ci siamo posti comunque per il futuro). I nostri agricoltori però avranno tutti la certificazione per il biologico. Qualora manchi questa certificazione per qualcuno dei nostri agricoltori ci accerteremo comunque che i loro prodotti siano coltivati senza l'ausilio di prodotti chimici ma con prodotti naturali a basso impatto sull'ambiente e sani per la salute dell'uomo.

I prodotti arriveranno sulla tavola del consumatore direttamente dalla terra senza subire alcun tipo di trasformazione da parte nostra.

Noi cercheremo di combinare freschezza e qualità con la convenienza per attrarre più clienti.

I prodotti che offriamo sono **VERDURA, FRUTTA, LEGUMI E SPEZIE**.



**VERDURA:** contiene importanti benefici per il nostro organismo. È, infatti, ricca d'acqua e aiuta a mantenere l'equilibrio di liquidi nell'organismo e a regolare la pressione. Inoltre, apporta direttamente al nostro corpo vitamine e sali minerali, oltre all'ossigeno, al magnesio e al ferro. Queste sostanze hanno un ruolo fondamentale nel garantire l'efficienza del metabolismo energetico, oltre a possedere un provato effetto antitumorale.

Sarebbe meglio consumare sempre verdure di stagione, per mantenerne intatte le proprietà e trarne i massimi vantaggi garantendo al nostro organismo un loro completo assorbimento. Anche la cottura dovrebbe essere sempre breve, per mantenere il più



possibile intatte, non solo le caratteristiche nutrizionali, ma anche il sapore dei singoli ortaggi. Passiamo ad elencare i prodotti nello specifico.



**Carote e radicchio:** sono alimenti ricchi di vitamina A che possiede proprietà antiossidanti e anti-infiammatorie. La presenza della vitamina A, infatti, agisce come un vero e proprio rigeneratore cellulare e contribuisce a mantenere in buona salute la pelle. Tali alimenti sono ideali per difendere l'organismo dai raggi solari, favorendo la produzione nell'epidermide della melanina, il pigmento che dona alla pelle un colorito più scuro.

**Spinaci:** sono tra gli ortaggi più noti per la contengono anche buone quantità di vitamina B9) importante nei processi di crescita e



presenza di ferro ma C e acido folico (vitami-riproduzione cellulare.



**Asparagi:** apporta poche nine, polifenoli e elevate soprattutto potassio, che lo rendono particolarmente interessante nell'impiego contro i problemi di ritenzione idrica, in forza della sua eccellente azione diuretica.

calorie, contiene sapo-quantità di minerali, so-

**Carciofi:** sono utili per depurare il consigliano anche a chi soffre di colite, diabete, trite, intossicazioni, orticaria e colesterolo alto.



fegato, e si anemia, ar-



**Cetriolo:** ha proprietà ver-ricco di acqua (oltre il tiene mucillagini e steroli

(anticancro e anticolesterolo, soprattutto se mangiato con la buccia che contiene queste benefiche sostanze in gran quantità).svolgono poi un ruolo fondamentale nella prevenzione della ritenzione idrica e della cellulite, che spesso affliggono le

mifughe. E' 96%) e con-vegetali

donne.

**Cipolla:** è ottima per ridurre gli acidi urici e il colesterolo, svolge una notevole attività battericida e vasodilatatrice arteriosa.



**Finocchio e lattuga:** sono rispettivamente un ottimo digestivo e un buon calmante. Sono poveri di grassi ma molto ricco di fibre, quindi sono alimenti particolarmente indicati per chi tiene alla propria linea. Il finocchio è molto ricco di sali minerali, soprattutto potassio, calcio e fosforo, utili per rinforzare le ossa e per



prevenire crampi e stanchezza. Contiene molte vitamine, in particolare la vitamina A, vitamina B, e la vitamina C, sostanze molto importanti nella prevenzione di numerose patologie perché rafforzano il sistema immunitario e svolgono un'efficace azione antiossidante.

#### Melanzana:

stimola la secrezione gastrica e depura il fegato. La melanzana è composta per il 92% da acqua, per il 3% da fibre alimentari, 1% proteine, carboidrati, ceneri e zuccheri. Tra i minerali troviamo il potassio, fosforo e magnesio; in percentuale minore troviamo lo zinco, il ferro, il rame, il calcio il sodio e, in quantità bassissima, il selenio. Per le vitamine annoveriamo: vitamina A, quasi tutte le vitamine del gruppo B ( B1, B2, B3, B5, B6 ), vitamina C, vitamina K, vitamina J. Molto lunga la lista degli aminoacidi presenti nella melanzana tra cui elenchiamo i principali: acido aspartico, acido glutammico, leucina, valina, alanina, arginina, lisina e prolina.



**Patata:** adatta a chi soffre di ulcera gastrica o duodenale. Sono costituite dal 78% di acqua, possiedono circa 85 kcal per 100 gr di prodotto. Grazie al loro elevato contenuto di amido, le patate costituiscono un valido sostituto dei cereali nelle diete ipocaloriche. Le patate sono facilmente digeribili, inoltre il loro succo è indicato nei casi di ulcera

gastroduodenale, gastrite, calcolosi biliare, stitichezza. Hanno inoltre proprietà ipertensive, lenitive ed anti congestionanti, infatti le fette di patata crude, applicate sulla pelle, apportano benefici in caso di irritazioni, arrossamenti e prurito; mentre sugli occhi hanno buon effetto contro le borse, le occhiaie e le irritazioni.



**Peperone e cicoria:** ricchi di vitamina C, il primo è indicato contro i disturbi reumatici e della tonicità delle vene, la seconda ha proprietà depurative e disintossicanti.





**Porro e sedano:** agiscono come dissolvente di calcoli renali, epatici e biliari; contengono sostanze digestive, depurative e lassative e aiutano a combattere l'afonia perché ricchi di iodio.



**Cavoli, cavolfiori, broccoli, cavolo cappuccino, cavoli di Bruxelles e verza:**

sono in grado di prevenire la formazione delle cellule tumorali e di contrastarne la moltiplicazione grazie alla presenza della vitamina C (antiossidante), della cisteina (aminoacido da ruolo protettivo) e di sostanze antiossidanti, come indoli, che li rende molto utili nella prevenzione dei tumori che colpiscono l'apparato digerente. Tali sostanze sembrano avere effetti benefici anche contro le patologie cardiovascolari.



**Aglione e cipolla:** riducono la crescita delle cellule tumorali e sono molto efficaci nella prevenzione del tumore ad esofago, colon e stomaco. Proteggono, infatti, i tessuti dalle sostanze cancerogene e impediscono la crescita delle cellule tumorali.

**Pomodori:** sono ricchi di licopene, una sostanza dal marcato effetto antiossidante e antiradicali liberi. Il suo consumo abituale riduce il rischio di sviluppare il cancro alla prostata e alle ovaie.



**FRUTTA:** la frutta, alimento fondamentale della nostra dieta, garantisce l'assunzione della maggior parte delle sostanze nutritive di cui il nostro organismo ha bisogno. Tra le più importanti possiamo citare le vitamine, le proteine, diversi sali minerali, zuccheri semplici, acqua e fibre. Mangiare frutta vuol dire prevenire anche l'insorgere di tumori. Inoltre, essendo molto ricca di acqua, favorisce l'idratazione del corpo soprattutto nei periodi estivi e durante le attività sportive. E' buona regola dunque mangiare regolarmente la frutta considerata da sempre un alimento indispensabile per tutte le età e in tutte le stagioni; è, infine, un





ottimo alimento da assumere durante le diete ipocaloriche (fonte: <http://www.ilgiardinodegliilluminati.it>).

Possiamo dividere la frutta in cinque grandi categorie:

**Frutta acidula** (uva, prugne, fragole, ci-

liegie, albicocche, pere, mele, agrumi): contiene acido citrico, tartarico, malico negli agrumi.



**Frutta farinosa** (ad esempio le castagne): possiede amidi e altri componenti che forniscono al nostro organismo un apporto di sali e zuccheri.

**Frutta oleosa** (olive, noci, pinoli, nocciole): contiene molti acidi molto preziosi

notevolmente



mandorle, arachidi, grassi polinsaturi, poiché abbassano il colesterolo nel



**Frutta secca**

(nociola, noce, arachidi, mandorle): frutta in cui la parte commestibile è contenuta in un guscio duro e non commestibile, ha un basso apporto di acqua ed inve-

un elevato contenuto lipidico.

**Frutta zuccherina** (meloni, datteri, cachi, angurie, banane, fichi): contiene zuccheri, acqua e aiuta il nostro corpo a reidratarsi soprattutto durante l'estate dove le temperature sono alte.

In particolare, ci occuperemo dei tipi di frutta di seguito elencati.



**Albicocca:** frutto ricco di vitamina A, è nutriente ed ha virtù antianemiche. Se mangiata fresca l'albicocca aiuta a risolvere la dissenteria, se mangiata secca risulta lassativa.

**Anguria:** è uno dei frutti maggiormente dissetanti, rinfrescanti e ricchi d'acqua. E' uno dei simboli dell'estate ed il frutto di stagione per eccellenza. Oltre ad un sapore delizioso, l'anguria presenta proprietà nutritive e benefiche inte-



ressanti. La normale composizione dell'anguria vede la presenza del 92% di acqua e dell'8% di zuccheri comunemente presenti nella frutta. Il suo consumo [contribuisce](#) dunque alla nostra idratazione durante le giornate più calde.



**Arancia:** ricca di vitamina C ed A è indicata per tutti. La vitamina C è nota perché aiuta il sistema immunitario e per le sue proprietà antiossidanti; facilita, inoltre, l'assorbimento del ferro e aiuta la produzione di globuli rossi.

**Castagna:** è ricca di amidi, proteine, minerali e vitamina C. Frutto particolarmente indicato perché di aiuto nei casi di stanchezza fisica e mentale, per i bambini in crescita e per gli anziani.



**Ciliegia:** frutto disintossicante, diuretico e lassativo. Ricco di minerali e acidi organici. Molto valido in casi di demineralizzazione. Se consumato in grandi quantità aiuta ad eliminare le scorie residue invernali.

**Fico:** frutto con proprietà emollienti ed espettoranti, molto digeribile. Ha un'azione nefica su malattie come catarri, bronchiti, tossi, coliti, gatti, stitichezza,



bestri-



**Fico:** frutto con proprietà emollienti ed espettoranti, molto digeribile. Ha un'azione nefica su malattie come catarri, bronchiti, tossi, coliti, gatti, stitichezza,

**Fragola:** stimola le funzioni renali e del fegato avendo un potere disintossicante. Attivano il metabolismo, proteggono i denti, contrastano cellulite, ipertensione, invecchiamento. Sono fatte al 90% di acqua; per questo idratano le cellule dell'organismo senza appesantirlo con troppe calorie. Sono ricche di fibre che aumentano il senso di sazietà, regolarizzano

l'intestino e fanno assorbire meno grassi e meno zuccheri.

**Limone:** è un frutto dalle molteplici proprietà (battericida, antireumatico, antigottoso, antidiabetico, diuretico, antiacido, antidiarroico, antisettico, antiurico, antisclerotico, antiputrefattivo, dimagrante, antiemorragico, ipotensivo).



**Mela:** regola il metabolismo, fortifica il sistema nervoso, stimola la regolare funzione intestinale,

combatte l'acidità gastrica, abbassa il colesterolo nel sangue, ha proprietà antianemiche, diuretiche, limita l'ipertensione ed elimina gli acidi urici.

**Melone:** Insieme all'anguria, è uno dei frutti simbolo dell'estate. Si tratta di un frutto dolce e gustoso. La polpa del melone è succosa e molto profumata. Il colore della polpa può variare dal bianco, al giallo, all'arancio, a seconda della varietà del frutto. La cavità centrale del melone appare fibrosa e ricca di semi. Il melone contiene una percentuale d'acqua pari a circa il 95%. Si tratta di un frutto ricco di vitamine e minerali benefici per la nostra salute. Per via del suo contenuto d'acqua, il melone regala una sensazione di freschezza e di sollievo dalla calura estiva. E' considerato utile per depurare i reni e contro il bruciore di stomaco.



**Pera:** è composta per l'84% da acqua, la percentuale rimanente è composta invece da zuccheri, carboidrati, proteine, fibre alimentari e ceneri. Tutte le specie di pere, vantano numerose proprietà benefiche: la pera è molto ricca di fibra (soprattutto nella buccia), la pectina in particolare che, una volta assunta ed essendo questa solubile, forma una sostanza viscosa che ha la proprietà di legarsi al colesterolo cattivo presente nel nostro organismo che viene così espulso più facilmente attraverso le feci.

**Pesca:** lassativa e diuretica, per cui aiuta ad incrementare le funzioni di reni e intestino e a depurare l'organismo. Il frutto della pesca è composto per il 90% da acqua, in piccola percentuale troviamo diversi minerali tra cui il più abbondante è il potassio; sodio, ferro, calcio e fosforo completano la lista. La polpa ha proprietà rinfrescanti e disintossicanti; grazie alla presenza di calcio e potassio e l'abbondanza di zuccheri la pesca è anche mineralizzante, tonificante e ricostituente. Vitamina C e provitamina A, secondo i recenti studi medici, hanno proprietà antiossidanti ed un ruolo attivo nel contrastare gli effetti negativi dei radicali liberi.



di



**Pompelmo:** frutto dalle stesse proprietà del limone. Agisce anche sul fegato con un'azione drenante. Sicuramente il pompelmo rappresenta un prezioso alimento disinfettante e stimolante dell'apparato digerente, per questo motivo se ne consiglia l'assunzione a fine pasto, soprattutto se abbondante.

L'assunzione di pompelmo è suggerita in casi di inappetenza, alimentazione degli anziani, difficile digestione, disturbi del fegato, insufficienza renale, capillari fragili, ed infezioni polmonari.

Per le sue proprietà il pompelmo è un alimento indicato a fine pasto per le persone in sovrappeso, in quanto accelera la trasformazione dei grassi in energia. Se assunto in dosi corrette insieme alla caffeina, per esempio un cucchiaino di succo di pompelmo in una tazzina di caffè, diventa un ottimo analgesico con poche controindicazioni.

**Prugna:** il frutto fresco ha un potere stimolante nervoso, diuretico, decongestiona il fegato, indicato per stanchezze fisiche e intellettuali. Il frutto secco è adatto per chi soffre di stitichezza.



**Uva:** frutto diuretico, lassativo, disintossicante, mineralizzante, rinfrescante, decongestionante del fegato.

**LEGUMI E LEGUMINOSE:** con il termine legumi si intendono i semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose (papilionacee), che possono essere consumati allo stato fresco, secco, surgelati e conservati.



**Legumi freschi:** sono semi immaturi, ad elevato contenuto d'acqua, le cui caratteristiche nutrizionali li fanno rientrare nel gruppo delle verdure e degli ortaggi.

**Legumi secchi:** sono un'ottima fonte di proteine, ne contengono, infatti, più del doppio dei cereali e più delle stesse carni, ma di qualità inferiore. L'associazione legumi-cereali migliora la qualità proteica, questo è il motivo per cui l'uomo in tutto il mondo





ha imparato a preparare piatti come: pasta e fagioli, riso e piselli ecc.

I bassi consumi di legumi secchi rappresentano un fatto negativo dal punto di vista nutrizionale, ma anche dal punto di vista della salute, in quanto questi alimenti sono in grado di abbassare la colesterolemia, grazie al buon contenuto in lecitina.

Ci occuperemo dei prodotti di seguito elencati.

**Fagioli:** contengono la [lecitina](#), [fosfolipide](#) utile in caso di [ipercolesterolemia](#); la [lecitina](#), infatti, favorisce l'emulsione dei lipidi, cosicché ne viene impedito il deposito nel sangue. I fagioli bolliti a lungo possono contenere cromo e molecole solforate, utili a ridurre i [livelli di colesterolo](#), [trigliceridi](#) e [glucosio nel sangue](#).



**Piselli:** il loro contenuto idrico è variabile dal 72% all'80%. Anche la quantità di [proteine](#) e di [glucidi](#) non è molto elevata se rapportata agli altri legumi.

**Fave:** sono ricche di [ferro](#), [potassio](#), [magnesio](#), [rame](#), [selenio](#), moltissime [vitamine](#) e soprattutto [acido ascorbico](#); è doveroso ricordare che con la [cottura](#) delle fave, come peraltro per tutti i legumi, la maggior parte delle vitamine e dei sali minerali viene persa. Per la ricchezza di ferro, sembra che il consumo di fave sia utile per contrastare l'[anemia](#).



**Lenticchie, ceci e lupini:** rappresentano una miniera in termini di [proteine](#), [fibre](#), [ferro](#), [magnesio](#) e [potassio](#); si stima che il loro contenuto in ferro sia di gran lunga superiore rispetto alla [carne](#), malgrado l'[assorbimento del ferro](#) sia pressoché ridotto



e le [proteine di scarso valore biologico](#).



**Arachidi:** dai cui semi vengono estratti gli oli di arachide per cui vengono indicate come oleaginose.



**ERBE E SPEZIE:** basilico, aglio, rosmarino, timo, zafferano, scalogno, noce moscata, origano, salvia, alloro, anice, cannella, chiodi di garofano, semi di finocchio, maggiorana, menta, semi di papavero, pepe, prezzemolo.



Le spezie non sono solo un ingrediente per arricchire il sapore dei nostri piatti o per dare un nuovo gusto a piatti già conosciuti. Molte hanno tante proprietà benefiche e aggiungono al piatto validi aiuti naturali per la digestione, l'equilibrio intestinale, la produzione di flora batterica e la formazione di enzimi positivi e aiutano a prevenire tumori. Molte spezie possiedono proprietà antiossidanti. Proprio perché i benefici delle spezie sono innumerevoli esse erano presenti anche nei preparati della medicina tradizionale di tutti i popoli antichi.

Per quanto riguarda i servizi, invece, ci occuperemo del **confezionamento** e del **trasporto a domicilio** (laddove richiesto).



**CONFEZIONAMENTO:** ci occuperemo del confezionamento, effettuato nel rispetto dell'ambiente ed evitando inutili sprechi sugli imballi. Utilizzeremo cassette di legno per frutta e verdura a loro volta confezionate in sacchetti di carta o plastica riciclabile.

**TRASPORTO A DOMICILIO:** effettueremo, laddove richiesto, consegna a domicilio. In tal modo avremo la possibilità di offrire un valore aggiunto ai clienti che non hanno il tempo o la possibilità di recarsi personalmente nel nostro negozio ad effettuare gli acquisti. A questi clienti basterà telefonare al nostro numero o contattarci tramite il nostro sito, selezionare i prodotti desiderati e ordinarli. D'altro canto, la possibilità di lasciare i prodotti direttamente "nelle mani del cliente" ci darà modo di riutilizzare le cassette nelle quali sistemiamo i prodotti per effettuare nuove consegne, assicurando un minor impatto ecologico nell'ambiente.



### 3. SETTORE DI ATTIVITA'

Il nostro target di consumatori è formato da persone attente alle caratteristiche qualitative del prodotto e non solo all'aspetto.

Abbiamo deciso di collocare la vendita dei prodotti su tre tipologie di clienti:

- ✦ i privati, che potranno effettuare gli acquisti on - line, attraverso il nostro sito, o direttamente presso il nostro punto vendita situato a Imola;
- ✦ i G.A.S.;
- ✦ la CLAI.

Questa scelta strategica nasce dopo un'attenta analisi di mercato (per l'[\\*Indagine di mercato: vedi allegato n°1\).](#)

A sostegno di queste nostre indagini abbiamo creato anche una pagina Facebook in cui abbiamo invitato i nostri amici, e non solo loro: l'obiettivo è stato quello di verificare, attraverso l'eventuale spunta della parola "Mi Piace", il loro interesse per i prodotti naturali e biologici.

#### IL RISULTATO:



The image shows a screenshot of a Facebook page for 'il Biologico'. The page cover features a large yellow oval with the text 'il Biologico' in a stylized font, where 'il' is red and 'Biologico' is green. Below the cover is the profile picture, which is a smaller version of the same logo. The page name is 'IL Biologico' with 74 'Mi piace' and 34 people talking. There are buttons for 'Aggiorna informazioni sulla Pagina', 'Ti piace', and 'Segui già'. The page description reads: 'Comunità [?] MANGIA SANO, MANGIA BIOLOGICO. Promuoviamo il biologico per diffondere uno stile di vita sano e per proteggere l'ambiente.' There are also buttons for 'Foto' and 'Persone a cui piace'.

tutto realizzato in circa 4 giorni.

## Ma approfondiamo ora l'analisi dei NOSTRI CLIENTI:

=**Terzi/privati:** potranno acquistare direttamente nel nostro punto vendita, oppure contattarci tramite nostro sito, per e-mail o telefonicamente. L'idea di inserire anche un numero di telefono, oltreché un indirizzo e-mail, nasce dal desiderio di farci contattare anche da persone che non hanno la possibilità o le conoscenze della navigazione nel Web (come gli anziani). I clienti potranno richiedere la consegna a domicilio dei prodotti pagando un piccolo prezzo aggiuntivo (0,30 cent/persona). La consegna a domicilio rappresenterà un valore aggiunto per i clienti che vogliono ricercare prodotti di qualità ma non ne hanno il tempo materiale e per gli anziani impossibilitati negli spostamenti.



il

=**G.A.S.:** gruppi di acquisto solidale organizzati spontaneamente, che partono da un approccio critico al consumo e che vogliono applicare i principi di equità, solidarietà e sostenibilità ai propri acquisti (principalmente prodotti alimentari o di largo consumo).

Abbiamo già contatto i G.A.S. di Imola, Faenza, Forlì e Bologna che hanno manifestato interesse nella nostra attività.

Questi gruppi di acquisto, si procurano già ogni genere di alimento ad esclusione dei prodotti freschi; è qui che subentriamo noi! Sarà la nostra cooperativa a rifornirli di frutta e verdura: infatti, dopo averli contattati e aver spiegato loro qual è la nostra idea, si sono dimostrati interessati e disponibili ad acquistare i nostri prodotti ortofrutticoli.

I nostri GAS di riferimento saranno:

- α G.A.S. di Imola;
- α G.A.S. Valle Savio (opera a Mercato Saraceno a Forlì);
- α G.A.S. di Bologna;
- α G.A.S. Simply Food (opera a Bologna);
- α G.A.S. Alchemilla (opera anch'esso a Bologna).



Per verificare la disponibilità a collaborare alla nostra iniziativa da parte dei GAS si veda [\\*Consenso G.A.S. : vedi allegato n°2.](#)

⇒ **CLAI**: una grande cooperativa che opera nel territorio Emiliano - romagnolo e si pone come punto di riferimento nella produzione di carni suine e bovine.

L'impresa ha mantenuto la sede principale a Sasso Morelli di Imola e conta più di 250 soci, 400 dipendenti e un fatturato che, nel 2009, ha raggiunto più di 180 milioni di euro.



Negli ultimi anni la CLAI ha esteso la sua gamma di prodotti anche ai piatti pronti, per questo sarebbe interessata ad acquistare presso la nostra cooperativa prodotti ortofrutticoli, specialmente verdure, di provenienza e qualità certificata. In questo modo loro sottolineano il costante impegno profuso nella ricerca dell'eccellenza per i loro clienti e noi, indirettamente, ci facciamo conoscere da nuovi clienti e acquistiamo nuove fette di mercato.

#### I NOSTRI POTENZIALI CONCORRENTI:

⇒ **La coop del centro commerciale Leonardo**: è situato a **Imola** (Via Giovanni Amendola, 129) e offre prodotti a prezzi molto vantaggiosi ma a una qualità nettamente più bassa, rispetto a quella che garantiremmo noi, a causa degli scambi e dei passaggi che subiscono.



I **nostri prodotti**, invece, sono comprati direttamente dagli agricoltori evitando numerosi passaggi che ne compromettono la qualità.

⇒ **Cuorebio**: è una catena di negozi ortofrutticoli che presta la sua attività da 25 anni e vende prodotti certificati. I territori in cui sarebbe in concorrenza con noi sono **Faenza** e **Imola** (Via della Resistenza 6/b). Il suo vantaggio è rappresentato dagli sconti sui prodotti di stagione, per cui i suoi prezzi sono abbastanza vantaggiosi.



Il **nostro punto di forza** rispetto a Cuorebio è l'offerta del servizio a domicilio.



⇒ **Naturasi**: rappresenta una catena di supermercati biologici che opera in Emilia-Romagna, in particolare nella zona di **Bologna** ed **Emilia**, i loro prezzi sono abbastanza accessibili e la loro qualità è buona.



Il loro obiettivo principale è quello di migliorare lo stile di vita dei loro clienti e di non utilizzare alcune sostanze dannose per l'organismo umano.

Il **nostro vantaggio** è rappresentato dalla maggiore reperibilità dei nostri prodotti, grazie al nostro servizio online.

⇒ **Il Giardino Biologico**: opera a **Faenza** e offre un'ampia gamma di prodotti biologici per bambini e per celiaci.

La **nostra attività** valorizza i frutti del territorio emiliano-romagnolo e i suoi prodotti sono vari, inoltre il nostro servizio a domicilio permette a chiunque di accedere ai nostri prodotti.



## I NOSTRI FORNITORI

I nostri fornitori saranno agricoltori fidati del **territorio imolese**, che ci consentiranno di verificare periodicamente, con visite sui campi, la qualità della merce e il suo stato. I contadini **verranno selezionati in base a standard elevati di qualità**, certificati da enti competenti, e tenendo conto dei trattamenti che essi effettuano sulle coltivazioni, non nocivi alle caratteristiche naturali del prodotto; il tutto nel massimo rispetto dell'ambiente.

Successivamente andremo personalmente a prelevare la merce con i nostri furgoni e la porteremo al nostro negozio dove la imballeremo e la rivenderemo ai nostri clienti attraverso le modalità sopra indicate.

I prodotti così ottenuti verranno consegnati ai clienti cercando di attuare tutte le misure affinché il prodotto arrivi al consumatore finale in **tempi brevi** e in **ottimo stato**.

I FORNITORI DEI QUALI CI AVVALIAMO:

### **Azienda agricola Vernelli**

Via Vernelli 3, Tebano  
48018 Faenza (RA)

3387520683

[bio\\_vernelli@libero.it](mailto:bio_vernelli@libero.it)

Questa azienda agricola si trova sulle colline di Faenza e produce frutta e verdura nel pieno rispetto dell'ambiente. Già da anni cerca di diffondere il consumo di cibo più salutare e genuino, di incrementare il benessere dell'ambiente, non utilizzando pesticidi e diserbanti chimici e cercando di preservare la salute delle specie animali e vegetali presenti nella zona. Produce prevalentemente albicocche, prugne e meloni affiancati da kaki, nettarine, vite, ciliegi, pesche, susine, actinidia, orticole, piccoli frutti e seminativo a rotazione.

Grazie alla nostra collaborazione la Vernelli ha l'occasione di espandersi e di diffondere quest'etica senza doversi preoccupare della collocazione dei prodotti direttamente sul mercato.

### **Azienda agricola La Chiesuola**

Via San Martino, 30

48018 San Martino in Gattara (Brisighella) (RA)

054687036

3290024857

[lachiesuola@live.it](mailto:lachiesuola@live.it)

La Chiesuola sarà il nostro principale fornitore di bietole, ceci, cicoria, cipollotti, diverse tipologie di lattuga, peperoncini piccanti, rosolaccio, rucola, spinaci e tarassaco. Tutti i suoi prodotti sono certificati.

### **Azienda Agricola Boschi Chiara**

Via Rondanina, 27

40026 Imola (Bologna)

3357697820

[www.boschichiarabio.com](http://www.boschichiarabio.com)

[boschichiara.bio@gmail.com](mailto:boschichiara.bio@gmail.com)

L'azienda agricola di Boschi Chiara si occupa di agricoltura biologica da qualche anno, ed è interamente certificata ICEA.

La superficie coltivata conta 11 ettari di estensione ed è suddivisa nella produzione di seminativo e diverse tipologie di pesche, a rotazione produce anche basilico da seme, grano e fragole.

Sono, inoltre, presenti alberi da frutto, tra cui ciliegi, susine, alberi di noci, fichi e i cosiddetti frutti dimenticati, come le giugiole, le mele cotogne, i cachi e le nespole.

Per verificare la disponibilità dei fornitori su indicati a collaborare con noi:

\* [Autorizzazioni fornitori: vedi allegato n°3.](#)

## I PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DELLA NOSTRA INIZIATIVA

### Punti di forza:

- ✓ interesse sempre crescente della comunità per il biologico e per la valorizzazione del territorio;
- ✓ stretta conoscenza dell'agricoltore, che ci consente di avere informazioni sui metodi di coltivazione e sui prodotti utilizzati; grazie a tale stretta collaborazione riusciremo ad acquisire la fiducia dei clienti;
- ✓ collaborazione con gli agricoltori che verrebbero sollevati dal compito di occuparsi anche della vendita dei prodotti della quale ci occuperemo noi. In un'intervista al signor Valerio Zanotti, a diretto contatto con gli agricoltori di coltivazioni biologiche e con il GAS di Imola nonché giornalista della rivista 'Leggi la notizia' è emersa, la difficoltà sempre più elevata di molti agricoltori di occuparsi in contemporanea della terra e delle vendite al mercato. Spesso, infatti, si tratta di coppie con figli che non possono aiutarli nella vendita perché ancora impegnati con la scuola. Noi potremmo sollevarli dall'oneroso incarico di occuparsi della vendita dei prodotti delle loro coltivazioni, offrendo loro la possibilità di concentrarsi sulla coltivazione dei loro prodotti.

### Punti di debolezza che verranno trasformati in punti di forza!

Quando abbiamo iniziato l'indagine di mercato abbiamo appurato che i G.A.S. effettuano già ordini direttamente agli agricoltori ma abbiamo scoperto che solo pochi G.A.S. fanno ordini di prodotti freschi. I GAS che collaboreranno con noi acquisteranno i nostri prodotti ortofrutticoli con il vantaggio di non doversi preoccupare del trasporto e della consegna poiché saremo noi ad occuparci di tutto.

## 4. STRATEGIE DI MARKETING

I nostri metodi di pubblicizzazione sono:

- ⇒ **SOCIAL NETWORK:** Twitter, Facebook. Siamo consapevoli del fatto che inizialmente la nostra pagina non avrà molti accessi, ma col tempo, grazie alle ottime recensioni che siamo sicuri di poter ottenere, ci saranno più visitatori che verranno a conoscenza della nostra società cooperativa;



- ⇒ **SITO:** creato con la collaborazione di Saverio Barbieri, esperto in marketing. La soluzione più semplice che abbiamo adottato è quella di sviluppare in PHP un sito professionale, con WordPress; più precisamente si tratta di un sistema PHP-MYSQLDB-APACHE. Nel sito saranno disponibili un numero di telefono e



un indirizzo e-mail per chi volesse contattarci direttamente per eventuali chiarimenti sui prodotti e sui nostri fornitori. Adibiremo poi una parte del sito per la visione di alcuni

filmati fatti da noi per le ricette del giorno; inoltre, registrandosi sul sito, i clienti avranno accesso a contenuti extra come ulteriori video, approfondimenti su come utilizzare al meglio frutta e verdura, news letter con le nostre novità inviate all'indirizzo di posta elettronica che l'utente ci rilascerà al momento della registrazione. Questo servizio sarà gratuito sperando così di invogliare il cliente a saperne di più e servirà all'impresa per farsi auto-pubblicità.

- ⇒ **PUBBLICITA':** abbiamo deciso di non ricorrere agli annunci sui giornali in quanto dispendiosi e poco efficaci, ma piuttosto ricorrere a opere di volantinaggio, utilizzando pieghevoli, biglietti da visita, brochure e altri strumenti divertenti da sfogliare e di facile utilizzo e reperibilità (con la collaborazione, gratuita nella fase iniziale in cambio di pubblicità sul nostro sito, del signor Saverio Barbieri, esperto di marketing della ditta Metamorfosi).



### I CANALI DI DISTRIBUZIONE CHE UTILizzeremo SONO TRE:

- ⊕ **NEGOZIO:** che abbiamo ritenuto fosse necessario per dare un'iniziale fiducia ai clienti; sarà un luogo in cui venderemo direttamente ai clienti la merce e dove conserveremo quella in attesa di essere consegnata o ritirata dai clienti. Per quanto riguarda la sede nella quale ubicheremo il nostro punto vendita, poiché per ora non ci sono le condizioni per acquistare un fabbricato (la banca da noi contattata ci ha fatto intendere che attualmente, non avendo noi soci un lavoro



stabile e persone che possano garantire per noi, faticherebbe a concederci un mutuo pur essendo la nostra idea molto interessante e con buone prospettive di sviluppo), abbiamo deciso di prenderlo in affitto. Non abbiamo ancora trovato una sede ottimale (ci serve un posto situato in una zona centrale di Imola) ma ci siamo informati sui costi dell'affitto e di questi costi ne abbiamo tenuto conto nella parte quantitativa del business plan.



- ✦ **LINEA TELEFONICA:** per chi è impossibilitato negli spostamenti (gli anziani ad esempio) o chi avendo poco tempo può, con una telefonata ordinare la merce e passarla comodamente a ritirare a fine lavoro oppure usufruire del nostro servizio di consegna a domicilio.



I prezzi saranno accessibili a tutti perché noi non solo offriamo la qualità, ma anche la convenienza tramite l'acquisto diretto (evitando ulteriori passaggi) da agricoltori disponibili a fornire la loro merce a prezzi competitivi per instaurare rapporti duraturi con noi e, indirettamente, con il mercato.

- ✦ **SITO ON-LINE:** dove metteremo una descrizione dettagliata affianco ad ogni tipo di prodotto, con specificazione di provenienza e tipologia del prodotto; metteremo a disposizione del consumatore finale video illustrativi da poter consultare liberamente su un sito di nostra creazione e gestione; questi video offriranno la possibilità di apprendere nuove ricette e ulteriori conoscenze sull'utilizzo dei prodotti che vendiamo.



Come **ulteriore valore aggiunto** per il cliente offriamo la possibilità di effettuare la spesa comodamente da casa o dovunque si trovi tramite il sito sopra indicato con l'opzione di consegna della spesa a domicilio. La fornitura sarà effettuata da noi con appositi furgoni.

## 5. ORGANIZZAZIONE DELL'IMPRESA

Per lo svolgimento della nostra attività avremo bisogno di:

- ∞ Occuparci delle consegne;
- ∞ Occuparci della contabilità;
- ∞ Occuparci della gestione del punto vendita e degli ordini telefonici;
- ∞ Occuparci del sito e degli ordini effettuati on-line.

Nel nostro atto costitutivo (che alleghiamo \* [Atto costitutivo: vedi allegato n°4](#)) abbiamo previsto che solo tre dei sei soci si occuperanno di lavorare per la cooperativa.

I soci che mettono a disposizione il loro lavoro sono:

- » Giulia Mazzanti e Romina Brintazzoli, che si occuperanno del contatto diretto e telefonico con il consumatore finale e della contabilità della cooperativa;
- » Alessandro Lanzoni, che si occuperà delle consegne a domicilio e del sito di nostra gestione, aggiornando e informando i nostri clienti;

Mentre:

- » Annalisa Elmi, Manuel Felice e Stefano Righini per il momento contribuiranno con una quota al capitale sociale ma non lavoreranno per la cooperativa perché proseguiranno gli studi.

In futuro, quando la nostra iniziativa sarà cresciuta e la nostra cooperativa sarà diventata un'attività imprenditoriale di successo subentreranno in società anche in qualità di lavoratori.

## 6. LA FORMULA GIURIDICA:

Società cooperativa a **responsabilità limitata**.

Rispetto ad altri tipi di società, la cooperativa, che intende valorizzare soprattutto il capitale umano, richiede un **modesto conferimento** di capitale finanziario da parte dei soci. Essa, che non intende operare per il conseguimento di un profitto speculativo ma per la **soddisfazione dei bisogni degli associati**, mediante il mutuo aiuto, si propone di essere impresa democraticamente autogestita. In quanto impresa, gli associati si impegnano, anche mediante **l'autofinanziamento**, a reperire le risorse necessarie, che saranno gestite razionalmente non solo nell'interesse degli associati ma dell'intera comunità di cui la cooperativa fa parte; il tutto garantendo la **qualità dei servizi** e la

**trasparenza della gestione.** In quanto impresa autogestita la cooperativa dispone di una formula organizzativa che esalta i principi democratici di uguaglianza (un socio - un voto) e partecipazione in quanto gli stessi soci fanno parte degli organi di gestione della società. A differenza poi delle altre società "lucrative" in cui il vantaggio dei soci è indiretto, in quanto i soci si ripartiscono il frutto del vantaggio economico conseguito dalla società mediante l'attribuzione dei dividendi, nelle società cooperative il vantaggio è conseguito direttamente in capo al socio che si avvale dei servizi e dell'organizzazione della propria cooperativa (lavoro stabile e giustamente remunerato, maggiore retribuzione, minor spesa, maggiore qualità ecc.). Fermo restando poi la possibilità, anche per le cooperative, di distribuire, anch'esse, utili, sia pure nei limiti consentiti dalle leggi e preferibilmente sotto la forma di **ristorno** (cioè in proporzione alle operazioni intrattenute dal socio con la società).

## 7. PROSPETTIVE PER IL FUTURO

Come prospettive per il futuro vorremo espanderci ad altri G.A.S. e produrre lavorati come marmellate, conserve, o succhi di frutta. Abbiamo ricevuto contatti da altri G.A.S. che sarebbero interessati ad entrare in affari con noi, ma solo dopo aver appurato l'iniziale andamento della cooperativa.

## 8. ASPETTI ECONOMICI E FINANZIARI

### INVESTIMENTI

Per il negozio sarà necessario arredamento vario (banconi, registratore di cassa, mobili, scaffali, una cella frigorifera); per il trasporto necessiteremo di due furgoni dotati di cella frigorifera (per i costi di tali beni strumentali si rimanda al prospetto investimenti dove viene riportato il valore di ogni fattore produttivo acquistato).

### PARTE ECONOMICA

### BUDGET DEI RICAVI:

Prodotto/servizio	1°Anno			2°Anno			3°Anno		
	Q.tà	Prezzo	Fatt.to	Q.tà	Prezzo	Fatt.to	Q.tà	Prezzo	Fatt.to
verdura(negozio)	6.300,00	€ 1,99	€ 12.537,00	10.080,00	€ 1,99	€ 20.059,20	11.340,00	€ 1,99	€ 22.566,60
frutta(negozio)	6.300,00	€ 2,99	€ 18.837,00	10.080,00	€ 2,99	€ 30.139,20	11.340,00	€ 2,99	€ 33.906,60
verdura(gas)	5.040,00	€ 1,99	€ 10.029,60	8.820,00	€ 1,99	€ 17.551,80	11.340,00	€ 1,99	€ 22.566,60
frutta(gas)	5.040,00	€ 2,99	€ 15.069,60	8.820,00	€ 2,99	€ 26.371,80	11.340,00	€ 2,99	€ 33.906,60
verdura(sito)	6.300,00	€ 1,99	€ 12.537,00	11.340,00	€ 1,99	€ 22.566,60	12.600,00	€ 1,99	€ 25.074,00
frutta(sito)	6.300,00	€ 2,99	€ 18.837,00	11.340,00	€ 2,99	€ 33.906,60	12.600,00	€ 2,99	€ 37.674,00
verdura(clai)	7.560,00	€ 1,99	€ 15.044,40	7.560,00	€ 1,99	€ 15.044,40	7.560,00	€ 1,99	€ 15.044,40
pubblicità(a click nel sito)	10.000,00	€ 0,10	€ 1.000,00	20.000,00	€ 0,10	€ 2.000,00	30.000,00	€ 0,10	€ 3.000,00
<b>Totale</b>	<b>52.840,00</b>		<b>€ 103.891,60</b>	<b>88.040,00</b>		<b>€ 167.639,60</b>	<b>108.120,00</b>		<b>€ 193.738,80</b>

TIPO	Q Persone	Q Acquisto	N giorni	Q Persone	Q Acquisto	N giorni	Q Persone	Q Acquisto	N giorni
verdura(negozio):	25	1	252	40	1	252	45	1	252
frutta(negozio):	25	1	252	40	1	252	45	1	252
verdura(gas):	4	5	252	7	5	252	9	5	252
frutta(gas):	4	5	252	7	5	252	9	5	252
verdura(sito):	25	1	252	45	1	252	50	1	252
frutta(sito):	25	1	252	45	1	252	50	1	252
verdura (clai)	6	5	252	6	5	252	6	5	252

pubblicità(a click nel sito):	<p>Verra concesso, ad altre associazioni e società ecologiche, di porre nel nostro sito spazi pubblicitari a basso costo.</p> <p>Le pubblicità saranno rigorosamente: non concorrenziali, di prodotti ecologici (pannelli solari o fotovoltaici, motori ad aria compressa, ecc...), non di prodotti inquinanti, ecc...</p> <p>Le pubblicità faranno fruttare alla nostra azienda 0,10€ ogni volta che un visitatore cliccherà su di essa.</p>
-------------------------------	---

Abbiamo ipotizzato che che sia nel negozio che on-line comprassero un certo numero di persone giornalmente un certo quantitativo di frutta e verdura nei giorni lavorativi dell'anno mentre per i gas abbiamo calcolato in base ai gas disposti ad usufruire del nostro servizio i kg di frutta che avrebbero secondo le loro indicazioni acquistato giornalmente, infine abbiamo contattato la clai, una copertiva del territorio locale, che si è resa disposta ad acquistare i nostri prodotti per completarne i suoi. Abbiamo ipotizzato un ricarico del 50% sul costo dei prodotti e di venderli ad un centesimo in meno per attirare più clientela sfruttando il marketing.

### Legenda:

- ∞ Q persone, numero di clienti previsti giornalmente per gli acquisti;
- ∞ Q Acquisto, kilogrammi di prodotto acquistati da ogni singolo cliente;
- ∞ N Giorni, numero di giorni lavorativi in un anno.

Abbiamo ipotizzato che sia nel negozio che on-line un certo numero di persone giornalmente compri una certa quantità di frutta e verdura considerando solo i 252 giorni lavorativi dell'anno (come da indagine ISTAT del 2013). Per i G.A.S. abbiamo calcolato, in base alla loro disponibilità ad usufruire del nostro servizio e alle loro indicazioni, i kg di frutta e di verdura che sono disposti ad acquistare (si tenga presente che ogni GAS è formato da un certo numero di famiglie; solo quello di Imola, ad esempio, è formato da una ventina di famiglie). Per la CLAI invece abbiamo considerato un modesto quantitativo in quanto i nostri prodotti serviranno solo a completare i loro piatti pronti di carne e salumi. Abbiamo inoltre considerato di applicare un ricarico del 50% sul costo dei prodotti e di venderli non a prezzo pieno (esempio 1.00 €), ma a prezzi minorati di qualche centesimo come strategia di marketing (esempio 0.99 €).



## CONTO ECONOMICO:

### Composizione del Conto Economico e calcolo del risultato di esercizio prima delle imposte.

	1° anno	2° anno	3° anno
<b>Ricavi da vendite e prestazioni di servizi</b>	€ 103.891,60	€ 167.639,60	€ 193.738,80
<b>Costi di Produzione:</b>			
Acquisti di materie prime e materiali e merci	68040	109620	126252
Altri costi di produzione			
<b>TOTALE ALTRI COSTI DI PRODUZIONE</b>	68040	109620	126252
<b>RISULTATO DELL' ATTIVITA' DI PRODUZIONE</b>	35851,6	58019,6	67486,8
<b>Costi Commerciali:</b>			
Costi commerciali relativi all'attività di vendita (ad esempio provvigioni)	700	1600	2500
Costi di pubblicità e promozione	14,5	14,5	14,5
Altri costi commerciali			
<b>TOTALE COSTI COMMERCIALI</b>	714,5	1614,5	2514,5
<b>Costi Amministrativi:</b>			
Costo dell'attività amministrativa del personale dipendente			
Costo dei fornitori esterni di servizi amministrativi (es. commercialista)			
Altri costi amministrativi			
<b>TOTALE COSTI AMMINISTRATIVI</b>	0	0	0
<b>Spese generali:</b>			
Affitti	8000	8000	8000
Utenze	500	500	500
Salari, stipendi, compensi, TFR	34962	35038,86	35118,03
Ammortamenti	2103,33	2103,33	2103,33
Costi di formazione			
<b>TOTALE SPESE GENERALI</b>	45565,33	45642,19	45721,36
<b>RISULTATO OPERATIVO</b>	-10428,23	10762,91	19250,94
Interessi passivi ed altri oneri finanziari			
<b>UTILE O PERDITA DELL'ESERCIZIO prima delle imposte</b>	-10428,23	10762,91	19250,94

Il primo anno sosterranno una perdita di €10.428; tale perdita è giustificata dal fatto che il primo anno, essendo ancora la nostra attività in una fase di avvio, avremo un volume d'affari non troppo elevato e comunque non tale da coprire le spese; tale situazione però migliora nel secondo anno, durante il quale aumenteranno i ricavi

grazie all'incremento del numero di clienti (l'utile del secondo anno copre interamente la perdita). Nel terzo anno ad attività avviata prevediamo un utile di €19.251.

## INVESTIMENTI:

DESCRIZIONE	VALORE D'ACQUISTO	DURATA	AMMORTAMENTO
	(senza I.V.A.)		
Impianti(cella frigo mobile):	1800	30	60
Allacciamenti utenze			
Impianto elettrico			
Ristrutturazione			
Automezzi	20000	15	1333,33
Macchinari			
Macchinari per la produzione			
Computer/stampante	1000	5	200
Fax/fotocopiatore			
Mobili per ufficio/negozio	600	5	120
Attrezzature	350	5	70
Spese per la costituzione della società	1600	5	320
Realizzazione sito WEB			
<b>ALTRI:</b>			
<b>TOTALE</b>	<b>25350</b>		<b>2103,33</b>

## PROSPETTO FONTI-IMPIEGHI:

DESCRIZIONE	VALORE IN EURO	DESCRIZIONE	VALORE IN EURO
<b>1) Mezzi propri</b>		<b>INVESTIMENTI</b>	
a) finanziamento soci		Impianti	1800
b) capitale sociale	31000	Automezzi	20000
(apportato dal titolare/soci)			
<b>Totale 1 Mezzi propri</b>	<b>31000</b>	Mobili per ufficio/negozio	600
<b>2) Mezzi di terzi</b>		Attrezzature	350
d) Finanziamenti Pubblici		Spese per la costituzione della società	1600
e) Prestiti Bancari		Computer/stampante	1000
<b>Totale 2 Mezzi di terzi</b>	<b>0</b>		
<b>TOTALE GENERALE 1+2</b>	<b>31000</b>	<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>25350</b>

Abbiamo ipotizzato di investire 1.800 € in una cella frigorifera mobile che abbiamo ipotizzato possa durare circa 30 anni, come confermatoci da persone che operano nel

settore ortofrutticolo; abbiamo calcolato 1.600 € in spese per la costituzione della cooperativa come da atto notarile ([\\*Atto notarile: vedi allegato n°4](#)); abbiamo considerato 20.000 € in automezzi (costo per due furgoni all'asta fallimentare); abbiamo previsto 600 € per l'acquisto di mobili ed infine 350 € per attrezzature varie (registratori di cassa).

Per quanto riguarda le fonti abbiamo previsto un **capitale sociale** di € 31.000 così suddiviso:

- conferimento in **contanti** di € 5.000 ciascuno per 4 soci;
- altri 2 soci, invece, effettueranno non solo il conferimento in contanti per € 5.000 ciascuno ma anche un **conferimento in natura** per un valore complessivo di € 500 ciascuno (un socio apporterà un computer necessario per la gestione del sito e degli ordini on-line e l'altro socio altre apparecchiature informatiche necessarie per lo svolgimento dell'attività (es. stampante).

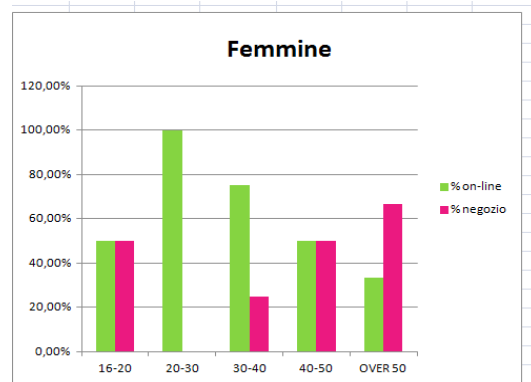
In questa fase non abbiamo necessità di prestiti bancari.

[\\* Indagine di mercato:](#)

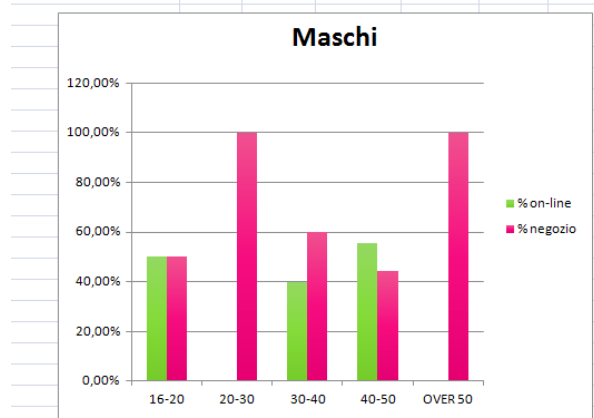
Abbiamo proposto un questionario a campioni di potenziali clienti, dividendoli per sesso e per fasce di età. Dal questionario, che alleghiamo al business plan, abbiamo estrapolato alcune domande a supporto della nostra idea imprenditoriale.

- 1- Saresti disposto a comprare prodotti ortofrutticoli locali, biologici e naturali ON-LINE, oppure preferisci un punto vendita dove poterti recare per accertarti della provenienza e qualità dei prodotti?

FEMMINE		
ETA	% on-line	% negozio
16-20	50,00%	50,00%
20-30	100,00%	0,00%
30-40	75,00%	25,00%
40-50	50,00%	50,00%
OVER 50	33,33%	66,67%

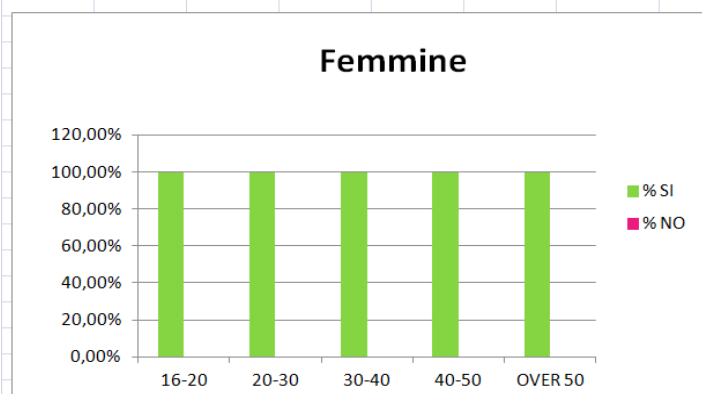


MASCHI		
ETA	% on-line	% negozio
16-20	50,00%	50,00%
20-30	0,00%	100,00%
30-40	40,00%	60,00%
40-50	55,56%	44,44%
OVER 50	0,00%	100,00%



In questi grafici si può notare una differenza sostanziale tra le preferenze degli uomini e delle donne. Infatti gli uomini preferiscono, indipendentemente dalla fascia di età, acquistare prodotti ortofrutticoli nel negozio piuttosto che on-line, mentre le donne prediligono l'acquisto tramite l'ordinazione on-line piuttosto che la sede fissa. Solo una fascia particolare, che è rappresentata dalle donne sopra i 50 anni, preferisce, seppur di poco, l'acquisto in un negozio.

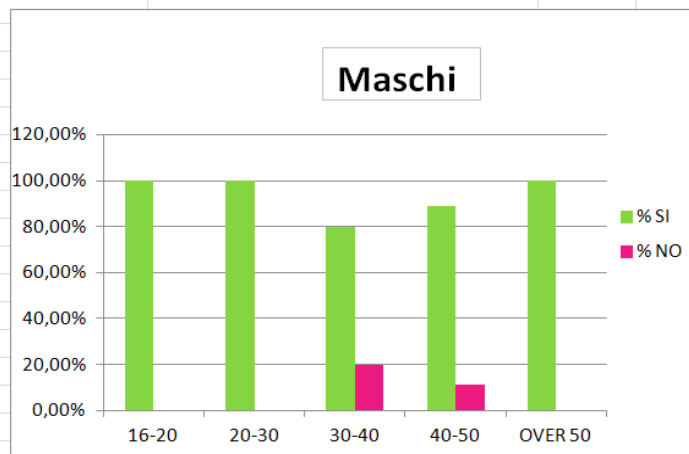
- 2 - Usufruiresti del servizio a domicilio?





FEMMINE		
ETA	% SI	% NO
16-20	100,00%	0,00%
20-30	100,00%	0,00%
30-40	100,00%	0,00%
40-50	100,00%	0,00%
OVER 50	100,00%	0,00%

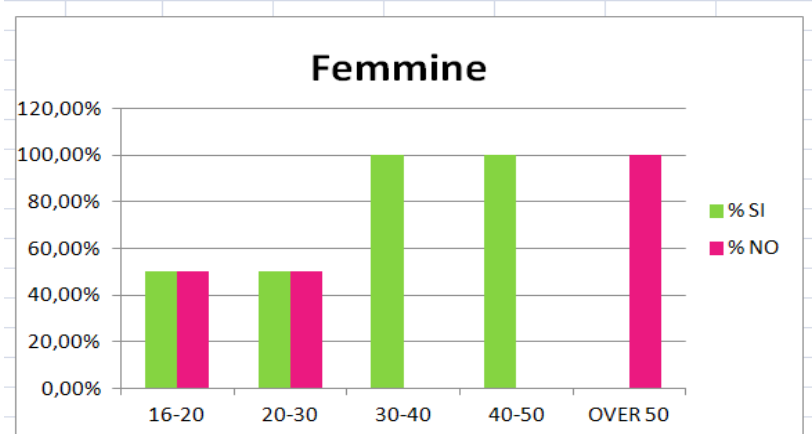
MASCHI		
ETA	% SI	% NO
16-20	100,00%	0,00%
20-30	100,00%	0,00%
30-40	80,00%	20,00%
40-50	88,89%	11,11%
OVER 50	100,00%	0,00%



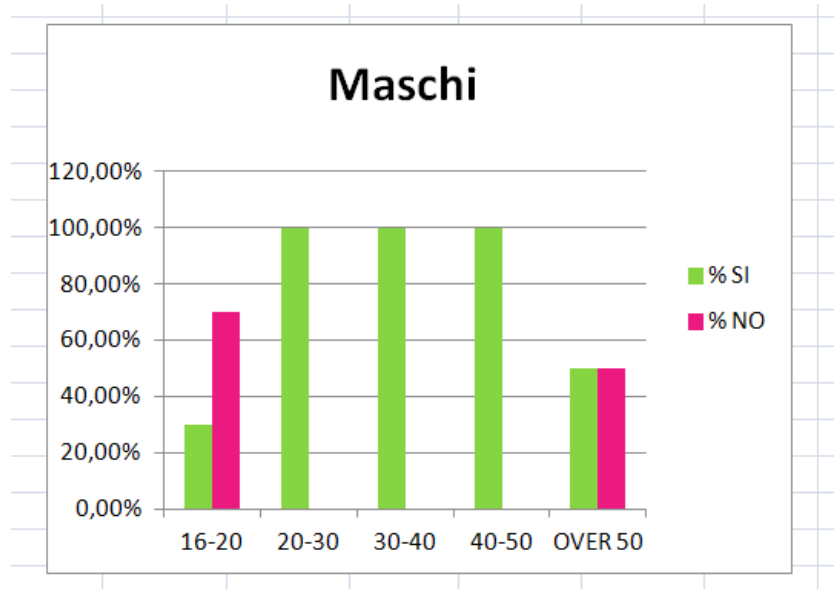
Per quanto riguarda il servizio a domicilio sia le donne che gli uomini sono favorevoli: in particolare, le donne, di qualsiasi fascia di età, sono disposte a utilizzare questo servizio; stesso discorso vale per gli uomini, tranne per una bassa percentuale che va dai 30 ai 50 anni.

- 3 -Ti piacerebbe avere a disposizione un sito, con accesso gratuito, dove poter trovare ricette per preparare piatti saporiti e salutaris utilizzando prodotti biologici?

FEMMINE		
ETA	% SI	% NO
16-20	50,00%	50,00%
20-30	50,00%	50,00%
30-40	100,00%	0,00%
40-50	100,00%	0,00%
OVER 50	0,00%	100,00%



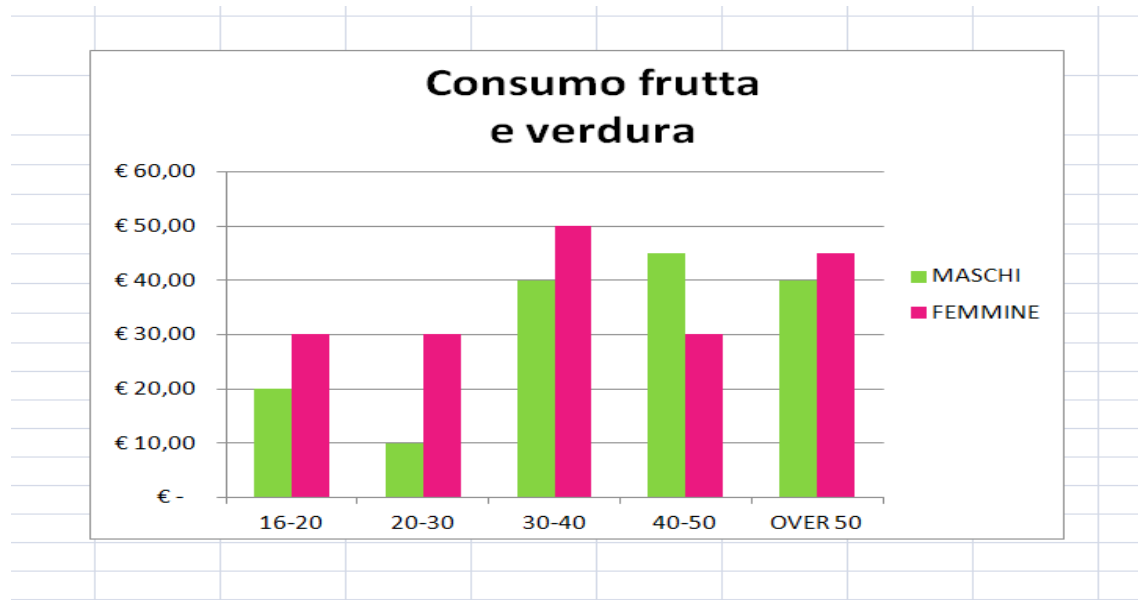
MASCHI		
ETA	% SI	% NO
16-20	30,00%	70,00%
20-30	100,00%	0,00%
30-40	100,00%	0,00%
40-50	100,00%	0,00%
OVER 50	50,00%	50,00%



In questi grafici si può notare come sia gli uomini sia le donne di età compresa tra i 20 e i 50 anni sarebbero disposti a usufruire del nostro servizio on-line, mentre le persone di età superiore ai 50 anni non lo utilizzerebbero.

4 - Quanto spendi alla settimana nell'acquisto di frutta e verdura?

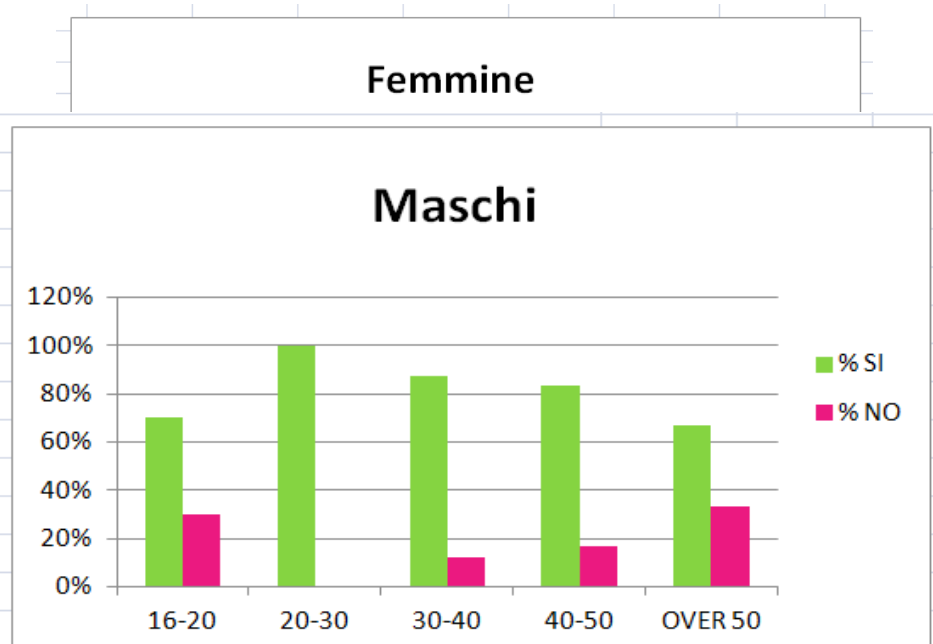
€ SPESI IN FRUTTA E VERDURA		
ETA	MASCHI	FEMMINE
16-20	€ 20,00	€ 30,00
20-30	€ 10,00	€ 30,00
30-40	€ 40,00	€ 50,00
40-50	€ 45,00	€ 30,00
OVER 50	€ 40,00	€ 45,00



Questa domanda ci ha permesso di sapere quanti soldi una persona è disposta a spendere nell'acquisto di frutta e verdura in una settimana. La fascia di età che per entrambi i sessi spenderebbe maggiormente va dai 30 anni in su, mentre comprano meno frutta e verdura le persone fra i 20 e 30 anni.

- 5 -Secondo te potrebbe avere successo una cooperativa che si occupa di vendere prodotti naturali coltivati da agricoltori che hanno la certificazione per il biologico? (questa domanda non risulta nel questionario ma l'abbiamo posta "a voce" alla maggior parte degli intervistati)

FEMMINE		
ETA	% SI	% NO
16-20	80%	20%
20-30	100%	0%
30-40	75%	25%
40-50	67%	33%
OVER 50	100%	0%



MASCHI		
ETA	% SI	% NO
16-20	70%	30%
20-30	100%	0%
30-40	88%	13%
40-50	83%	17%
OVER 50	67%	33%

Per quanto riguarda il successo della nostra idea imprenditoriale entrambi i sessi e la maggior parte delle persone di tutte le fasce di età sono fiduciose e apprezzano la nostra iniziativa; inoltre, trovano il nostro servizio innovativo e comodo in quanto farebbe loro risparmiare tempo senza però perdere la qualità di ciò che mangiano.

[\\* Autorizzazioni G.A.S.:](#)

**G.A.S. di Valle Savio**

L' 1 aprile 2014 abbiamo contattato il G.A.S. di Valle Savio:

Da: giuliamazzanti96@gmail.com

A: dariondol@gmail.com

Salve,

Siamo una classe dell'Istituto Tecnico Paolini di Imola e stiamo partecipando al progetto di experiment ideato dalla Lega Coop. Il nostro progetto consisterebbe nel formare una cooperativa di intermediazione tra venditori e consumatori di frutta e verdura biologica. Vorrei sapere se Vi potrebbe interessare il nostro servizio in quanto fornitori. Non dovrete veramente fornirci la merce, ma solo permetterci di inserire il Vostro nome e le vostre credenziali sul business plan del nostro progetto.

Vi ringrazio per l'attenzione

Cordiali saluti



Giulia Mazzanti

α

Il 3 aprile 2014 il G.A.S. di Valle Savio ci ha risposto:

Buon giorno,  
mi scuso per il ritardo ma ero via per lavoro. Per quanto mi riguarda non ci sarebbero problemi per l'inserimento delle credenziali, anzi credo che sia un ottimo progetto da ideare. Mi rendo disponibile qual'ora ci dovessero essere dei problemi o dei chiarimenti.

Cordiali Saluti  
Dario Burnelli

### G.A.S. Simply Food

L' 1 aprile 2014 abbiamo contattato il G.A.S. Simply Food:

Da: giuliamazzanti96@gmail.com

A: [simplyfood@simplyfood.it](mailto:simplyfood@simplyfood.it)

Salve,

Siamo una classe dell'Istituto Tecnico Paolini di Imola e stiamo partecipando al progetto di experiment ideato dalla Lega Coop. Il nostro progetto consisterebbe nel formare una cooperativa di intermediazione tra venditori e consumatori di frutta e verdura biologica. Vorrei sapere se Vi potrebbe interessare il nostro servizio in quanto fornitori. Non dovrete veramente fornirci la merce, ma solo permetterci di inserire il Vostro nome e le vostre credenziali sul business plan del nostro progetto.

Vi ringrazio per l'attenzione

Cordiali saluti  
Giulia Mazzanti

α

Il 2 aprile 2014 il G.A.S. Simply Food ci ha risposto:

Salve

Credo che non ci siano problemi in quanto trattandosi solo di un progetto per il momento ideale non abbiamo nemmeno la necessità di incontrarci di persona. Potete procedere tranquillamente e anzi siamo contenti che qualcuno riscopra i valori dell'agricoltura.

Buon proseguimento e in bocca al lupo.

Pina Civitella

### G.A.S. Alchemilla

L' 1 aprile 2014 abbiamo contattato il G.A.S. Alchemilla:

Da: giuliamazzanti96@gmail.com

A: [alchemillagas@inventati.org](mailto:alchemillagas@inventati.org)

Salve,

Siamo una classe dell'Istituto Tecnico Paolini di Imola e stiamo partecipando al progetto di experiment ideato dalla Lega Coop. Il nostro progetto consisterebbe nel formare una cooperativa di intermediazione tra venditori e consumatori di frutta e verdura biologica. Vorrei sapere se Vi potrebbe interessare il nostro servizio in

quanto fornitori. Non dovrete veramente fornirci la merce, ma solo permetterci di inserire il Vostro nome e le vostre credenziali sul business plan del nostro progetto.

Vi ringrazio per l'attenzione

Cordiali saluti

Giulia Mazzanti

α

Il 5 aprile 2014 il G.A.S. Alchemilla ci ha risposto:

Salve

Saremmo felici di aiutarvi in questo progetto per riportare i consumatori alle origini del prodotto: la terra. Potete tranquillamente appoggiarvi a noi e se ci dovesse essere qualcosa non esitate a contattarmi.

Buona fortuna e buona giornata

Giovanni Notarangelo

### \* Autorizzazioni fornitori:

Abbiamo contattato Chiara Boschi, nostra potenziale fornitrice, il giorno 05 aprile 2014:

Da: romi.brinta@alice.it

A: chiaraboschi77@gmail.com

Ciao,

Prima di tutto grazie per la disponibilità

Poi, ti volevamo chiedere se possiamo inserire il tuo nome e il nome della tua azienda nel nostro progetto.

Grazie ancora e a presto!

Chiara poi ci ha risposto:

Da: chiaraboschi77@gmail.com

A: romi.brinta@alice.it

Ecco il materiale:

Az. Agr. Boschi Chiara

Via Rondanina, 27 - 40026 - Imola (Bo)

P.IVA 02027161203

cell.3357697820

[chiaraboschi77@gmail.com](mailto:chiaraboschi77@gmail.com)

[boschichiara.bio@gmail.com](mailto:boschichiara.bio@gmail.com)

Cordiali Saluti

Chiara Boschi

Gli altri fornitori ci hanno autorizzato a inserire i loro nominativi tramite Valerio Zanotti e sono: Azienda agricola Passo Regina di Giorgio Baroncini, Azienda agricola Vernelli, Azienda agricola PATRIZIA BARTOLETTI.

Da: [valerio.zanotti@rizomedia.com](mailto:valerio.zanotti@rizomedia.com)

A: [romi.brinta@alice.it](mailto:romi.brinta@alice.it)

Ecco qua i nominativi di tre aziende, la quarta, quella di chiara boschi, mi sembra di avere capito che siete già in contatto. In allegato i prodotti. per i prezzi è un po' complicato perchè variano da stagione a stagione, tuttavia possiamo inserirli dicendo che sono indicativi e che, appunto, variano settimanalmente. I prezzi inseriti sono quelli che fanno a noi, quindi per venderli ai consumatori vanno ricaricati, in base alla necessità di copertura costi del servizio.

- α Azienda agricola Passo Regina di Giorgio Baroncini - Via via Pigno 36/a - 48010 Bagnara di Romagna (RA) - [339 6872956](tel:3396872956) - [giorgiobaroncini1@alice.it](mailto:giorgiobaroncini1@alice.it) - Certificazione BIOAGRICERT.  
Eventualmente per domande potete rivolgervi anche a me.
- α Azienda agricola Vernelli - via Vernelli 3, Tebano - 48018 Faenza (RA) - 3387520683 - [bio\\_vernelli@libero.it](mailto:bio_vernelli@libero.it). Certificazione SUOLO & SALUTE
- α Azienda agricola PATRIZIA BARTOLETTI - Via Pineta 11 - 40020 Casalfiumanese (BO) - 3494170164 (referente Enrico Brusa) - [epureland@yahoo.it](mailto:epureland@yahoo.it).  
Certificazione ICEA  
Saluti Valerio Zanotti

Il 07 aprile 2014, [abbiamo](#) scritto al signor Valerio Zanotti:

Buon giorno

a noi servirebbe nome, indirizzo, cosa producono e se sono certificati. Eventualmente anche io contatto se vogliamo fare ulteriori domande ma i dati precedentemente elencanti sono sufficienti.  
grazie, a presto

Da: [valerio.zanotti@rizomedia.com](mailto:valerio.zanotti@rizomedia.com)

A: [romi.brinta@alice.it](mailto:romi.brinta@alice.it)

Confermo che oltre a Chiara Boschi, già in contatto con voi, hanno dato la loro conferma L'azienda agricola Vernelli di Tebano, Giorgio Baroncini di Bagnara e La Chiesuola di San Martino in Gattara. Cosa vi serve di questi produttori?

Saluti,

Valerio Zanotti

\* [Atto notarile](#)

## ATTO COSTITUTIVO DI SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA

Repertorio N. 1

Fascicolo N. 1

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno (duemilaquattordici) questo giorno di mercoledì 29 (ventinove) del mese di aprile  
29 aprile 2014

In Imola via ..... n. ....

Avanti a me drs. ...., Notaio iscritto nel Ruolo del Distretto Notarile di Bologna, con residenza in Imola, senza l'assistenza dei testimoni non prescritta né richiesta, sono comparsi i Signori:

- Giulia Mazzanti nata a Faenza il 30 dicembre 1996 e residente a Imola, via Cardelli n. 8 - cod. fisc. MZZGLI96T70D458N

- Romina Brintazzoli nata a Castel San Pietro Terme il 7 dicembre 1996 e residente a Castel San Pietro Terme, via San Carlo n. 4965/a - cod. fisc. BRNRMN96T47C265R

- Annalisa Elmi nata a Bologna l'11 aprile 1996 e residente a Ozzano dell'Emilia, via dei Billi n. 14 - cod. fisc. LMENLS96D51A944D

- Stefano Righini nato a Castel San Pietro Terme il 24 ottobre 1996 e residente a Imola, via Santerno n. 3 - cod. fisc. RGHSFN96R24C265R

- Manuel Felice nato a Bentivoglio il 29 agosto 1996 e residente a Castel San Pietro Terme, via Ramazzotti n.5 - cod. fisc. FLCMNL96M29A785W

- Alessandro Lanzoni nato a Faenza il 26 settembre 1996 e residente a Imola, via Pasotti n. 4 - cod. fisc. LNZLSN96P26D458D

Comparenti, cittadini italiani, della cui personale identità io Notaio sono certo.

Con il presente atto i Comparenti convengono e stipulano quanto segue:

1) E' costituita fra i signori una **società cooperativa a responsabilità limitata** sotto la denominazione: "**LA SEMPLICE CONVENIENZA**".

2) La società ha per oggetto le seguenti attività:

- Compra vendita di prodotti ortofruttilicoli naturali

La società potrà compiere tutte le altre attività commerciali, industriali, finanziarie (compresa, fra le altre, la prestazione di garanzie reali e personali, in specie fideiussioni per obbligazioni contratte da terzi), mobiliari (compreso l'affitto di azienda e/o ramo di azienda da e/o a favore di terzi) ed immobiliari che saranno ritenute dall'organo amministrativo strumentali, accessorie, connesse, necessarie od utili per la realizzazione dell'attività costituente l'oggetto sociale, nonché partecipare a concorsi ed appalti pubblici e/o privati e sottoscrivere convenzioni con Soggetti terzi.

La società potrà, inoltre, assumere interessenze e partecipazioni, a scopo di stabile investimento e non del collocamento, in altre società o imprese, costituite o costituende, aventi per oggetto attività connesse, affini od analoghe alle proprie, sia direttamente che indirettamente, sia in Italia che all'estero, nonché partecipare ad associazioni, consorzi e cooperative (anche di garanzia) ed altri enti (commerciali o meno) e stipulare accordi di associazione in partecipazione e commerciali (cosiddette joint-venture) con persone e/o società o enti pubblici e/o privati italiani od esteri, il tutto alla condizione che tali attività non vengano svolte in misura prevalente rispetto a quelle che costituiscono l'oggetto sociale.

L'acquisizione di partecipazioni comportanti una responsabilità illimitata per le obbligazioni delle medesime deve essere preventivamente autorizzata dall'assemblea dei soci.

Viene espressamente esclusa ogni attività finanziaria vietata dalla legge tempo per tempo vigente in materia ed in particolare ai sensi di quanto disposto dall'art. 113 del D. Lgs. 1° settembre 1993 n. 385, nonché la raccolta del risparmio tra il pubblico e le attività previste dal D.L. 415/96.

3) Il capitale sociale è fissato in Euro 30.000,00 (trentamila virgola zero) e viene sottoscritto dai soci nelle seguenti misure:

- Romina Brintazzoli, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero);



- Giulia Mazzanti, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero);
- Annalisa Elmi, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero)
- Stefano Righini, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero);
- Alessandro Lanzoni, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero)
- Manuel Felice, titolare della quota del 16,67%(trentacinque per cento) del capitale sociale pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila virgola zero).

I Componenti dichiarano che il versamento del 25% (venticinque per cento) del capitale sociale stesso pari a complessivi Euro 7.500,00 (settantacinquemila virgola zero) è stato effettuato, in proporzione alle predette percentuali di sottoscrizione, presso la Banca .....

come risulta dalla ricevuta della Banca stessa in data 20/04/2014, omessane la lettura per dispensa avuta dai Componenti.

I Componenti dichiarano altresì che il residuo 75% (settantacinque per cento) del capitale, pari ad Euro 22.500,00 (ventiduemilacinquecento virgola zero) verrà versato dai soci a richiesta dell'Organo Amministrativo.

4) L'organizzazione ed il funzionamento della società sono stabiliti nei Patti Sociali che vengono approvati dai soci, previa lettura datane da me Notaio ai Componenti.

5) Fino a nuova determinazione dei soci, la società sarà amministrata, secondo le modalità dell'art. 15 dei Patti Sociali, da un Consiglio di Amministrazione composto da 6 (sei) membri che rimarrà in carica a tempo indeterminato.

A comporre il primo Consiglio di Amministrazione vengono nominati i Signori:

- Giulia Mazzanti
- Alessandro Lanzoni
- Romina Brintazzoli

come sopra costituiti. Fra essi viene nominata Presidente la signora Giulia Mazzanti e Vice Presidente la signora Romina Brintazzoli.

I nominati presenti dichiarano di accettare la carica loro conferita.

Il Consiglio di Amministrazione ha tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione della società, esclusi quelli che la legge riserva espressamente ai soci.

Sono considerati atti di gestione straordinaria, a titolo indicativo e non tassativo, ogni operazione immobiliare, l'assunzione di mutui con o senza garanzie, la concessione di garanzie a favore di terzi, la compravendita di aziende o rami di azienda, la costituzione di società di ogni tipo, di consorzi, di enti collettivi di ogni genere, l'acquisizione e la cessione di partecipazioni e interessenze.

L'organo amministrativo può nominare direttori o procuratori speciali per il compimento di determinati atti o categorie di atti, determinandone i poteri.

In caso di assenza o di impedimento del Presidente tutte le di lui funzioni e poteri vengono assunti dal Vice Presidente: la firma o la presenza del Vice Presidente fanno fede anche di fronte ai terzi dell'assenza o impedimento del Presidente.

7) La durata della **cooperativa** è fissata al 31 (trentuno) dicembre 2100 (duemilacent).

8) Il primo esercizio sociale si chiuderà il 31 (trentuno) dicembre 2015 (duemilaquindici).

9) La Signora Giulia Mazzanti viene delegata ad apportare al presente atto costitutivo e ai Patti sociali allegati tutte quelle modifiche che venissero richieste dalla competente Autorità per errori materiali e formali, nonché a ritirare dalla Banca suddetta la somma del 25% (venticinque per cento) del capitale sociale versato, con il più ampio esonero da ogni responsabilità al riguardo da parte della Banca medesima.

Le spese del presente atto costitutivo che si indicano per un importo presuntivo di Euro 1.600,00 (milleseicento virgola zero) sono a carico della società che le assume espressamente.

Richiesto io Notaio ho redatto questo atto del quale ho dato lettura ai Componenti che lo approvano e con me lo sottoscrivono alle ore 09:00.