



GRUPPO PROPONENTE:

Marika Baruffaldi
Sara Menabeni
Dalia Raspanti
Gaia Sabbatani
Cristina Vespignani

ON THE ROAD

ISTITUTO:

I.T.A.C. Scarabelli-Ghini

L'IDEA:

Noi siamo "On the road", cinque ragazze che preparano cibi e li consegnano a domicilio a chiunque lo richieda. Molte volte è capitato di trovarsi in compagnia a ora di cena e avere la sola possibilità di scegliere se mangiare pizza o cinese, perché pizzerie e ristoranti cinesi sono gli unici che portano il cibo a casa dei clienti. Mai un bel piatto di pasta o un semplice e sano secondo! Inoltre, per noi minorenni senza patente, è difficile spostarsi, infatti non abbiamo la possibilità di muoverci autonomamente. Per non parlare poi degli aperitivi! Se andiamo in un bar o in un pub, i prezzi sono esagerati, e gli ambienti spesso troppo affollati per accogliere un'intera compagnia di amici che ha voglia di trascorrere insieme una bella serata.

Così è nata la nostra idea: poter mangiare, cibi sani e di qualità, in qualsiasi luogo e in qualsiasi momento della giornata.

Inizialmente la nostra intenzione era quella di muoverci per la città con dei "Wheelys", ovvero delle biciclette attrezzate come mini-bar-portatili. Abbiamo pensato però che questo tipo di impresa non è adatta al nostro territorio, poiché i wheelys sono utili in luoghi turistici e dove ci sono parecchie persone per le strade e/o isole pedonali. Perciò, oltre alle bici-bar da adoperare in estate,

durante i nostri climi autunnali e invernali, abbiamo pensato di aprire un bar-tavola calda, dove preparare prodotti da bar, tavola calda (quindi primi piatti e secondi) e piadineria (prodotti da “baracchina”, quali: piadine, panini, hamburger). La cosa innovativa che ci distingue da ciò che esiste già è la consegna a domicilio (o in altri luoghi in cui viene richiesto, per esempio ad una bella festa) dei nostri prodotti, con l’uso di biciclette, nella stagione estiva (ad esempio al parco) evitando emissioni di CO2 e utilizzando invece il nostro furgoncino Volkswagen personalizzato quando questo non è possibile.

L’altra idea che ci piaceva molto era quella di poter gustare ottimi aperitivi direttamente a casa, sia in compagnia di amici, sia quando si hanno ospiti improvvisi a casa o perché no, in occasione di una cenetta romantica. Per questo abbiamo contattato alcuni bar e ristoranti, uno di questi ci ha detto che organizzano aperitivi, ma devono sapere con anticipo l’evento, il luogo e il numero di persone (che comunque non deve essere inferiore di 20).

Quindi, abbiamo ampliato maggiormente la nostra idea, offrendo un servizio di catering per aperitivi, che non richieda un numero minimo di persone, per permettere a chiunque la possibilità di gustare un buon aperitivo. Pensavamo inoltre di organizzare aperitivi a tema, in luoghi pubblici affollati, particolarmente durante la stagione estiva (per esempio per dare rinfresco ai giovani che si trovano in giro per la città, nei parchi o nelle piazze), per questo tipo di servizio abbiamo intenzione di servirci del nostro furgoncino Volkswagen. 4

2. OFFERTA DI PRODOTTI E DI SERVIZI DELL’IMPRESA

Noi offriamo una vasta gamma di prodotti: da bar, tavola calda, piadineria e in aggiunta un servizio catering per cocktails sia alcolici che analcolici.

La nostra idea d’impresa si propone quindi la promozione dei prodotti della dieta mediterranea e di alimenti tipici del nostro territorio, perché il consumo di cibo è alla base della nostra salute e del vivere bene. Inoltre, cerca di evitare l’uso di prodotti esteri che spesso sono poco o male controllati, di inferiore qualità e non di certo a km 0.