

<p>Nome della Buona Pratica: Last Minute Sotto Casa</p>	<p>Contatto:</p> <p>Nome: Last Minute Sotto Casa Indirizzo: Via Alfonso Lamarmora, 16, 10128 Torino Mail: info@lastminutesottocasa.it</p>						
<p>Tema affrontato:</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Generale</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Vendita</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Buona pratica - Raccolta</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Sensibilizzazione</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Valorizzazione</td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Generale	<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Vendita	<input type="checkbox"/> Buona pratica - Raccolta	<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Sensibilizzazione	<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Valorizzazione	
<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Generale	<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Vendita						
<input type="checkbox"/> Buona pratica - Raccolta	<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Sensibilizzazione						
<input checked="" type="checkbox"/> Buona pratica - Valorizzazione							
<p>Contesto di implementazione (Territorio, punto di partenza, ...)</p> <p>Ogni anno oltre un miliardo di tonnellate di cibo viene gettato nella spazzatura. Cibi scaduti o deperibili che sono smaltiti, quando potrebbero ancora essere buoni.</p> <p>Il progetto "Last Minute Sotto Casa", nato dall'intuizione di Francesco Ardito e Massimo Ivul è iniziato in forma sperimentale nel marzo 2014 dal Politecnico di Torino e solo per il quartiere Santa Rita di Torino (per recuperare il pane non venduto durante il giorno). Oggi "Last Minute Sotto Casa" sta lentamente raggiungendo molte città in Italia, già contando su una rete di oltre 200 negozi diversi e circa 15.000 utenti registrati.</p>							
<p>Pratica, metodo di intervento e obiettivo dell'approccio</p> <p>Last Minute Sotto Casa è una start-up socio-professionale innovativa contro lo spreco alimentare. L'obiettivo del progetto è quello di coinvolgere le persone per migliorare la salute del pianeta attraverso la gestione digitale dei rifiuti alimentari.</p> <p>Ogni sera migliaia di negozianti, prima della chiusura, hanno la necessità di buttare i prodotti che non possono riproporre il giorno successivo. Offrendo questi prodotti a un prezzo scontato, possono realizzare un profitto invece di perderlo gettando la merce.</p> <p>Last Minute Sotto Casa ha costruito un portale per incontrare le esigenze dei commercianti e delle persone che vivono nello stesso quartiere. Una volta registrato, il commerciante sarà in grado di inviare offerte (descrivendo il prodotto, il prezzo e la durata della promozione) in modo mirato. Infatti, solo i clienti "locali" saranno in grado di ricevere (via email) l'offerta, e solo per quei prodotti che hanno deciso di "tracciare" al momento dell'iscrizione al sistema. Oppure possono controllare in tempo reale le mappe delle offerte che li circondano.</p> <p>Incrociare l'offerta e la domanda di prodotti deperibili può ottimizzare i consumi, facendo un favore a tutti.</p>							

<p>Risultati (impatto sul pubblico, sul territorio, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti • Miglioramento del consumo • I venditori non sprecano, ma guadagnano anche qualcosa • I clienti acquistano prodotti freschi risparmiando 	<p>Target:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Venditori (forni, pasticceri, macellai, allevamenti ittici, mercati regionali, piccoli negozi di quartiere) • Clienti (persone)
<p>Prospettiva d'uso e disseminazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trasferire l'esperienza ad altri paesi europei 	

Il presente progetto è finanziato con il sostegno del programma Erasmus+ dell'Unione europea.

„L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione europea declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.”

Progetto Nr. 2016-1-FR01-KA202-023909