

Istituto professionale agrario

“BENITO FERRARINI”

Sasso Marconi

Classe IVA



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Le origini della nostra idea

L'idea di base nasce dalla consapevolezza che l'economia di mercato produttivistica e la globalizzazione sin qui portata avanti sono tra le principali cause della grave crisi ecologica ed economica planetaria.

Nel settore agroalimentare lo sviluppo dell'economia di mercato ha prodotto risultati paradossali. Se un vasetto di yogurt alla fragola di 125 grammi venduto a Stoccarda, ha percorso 9115 chilometri - tenuto conto del tragitto del latte, delle fragole coltivate in Polonia, dell'alluminio per l'etichetta e della distanza con la distribuzione - o la testa di lattuga della valle di Salinas in California arriva sui mercati a Washington dopo 5000 chilometri - e solo in termini di trasporto consuma 30 volte più energia di quanta ne contenga in termini di calorie - come osserva S. Latouche "si impongono una riduzione dei trasporti e l'abbandono dei sistemi dei grandi mercati" e "cibarsi di alimenti prodotti in una dimensione locale diventa un imperativo".

Fresh & Bio si propone di favorire un mercato a misura di salute e portafoglio come vera soluzione nell'epoca della crisi attraverso la produzione di prodotti biologici nel settore ortofrutticolo da destinare principalmente al consumo locale delle famiglie. Nel far ciò intende sperimentare un legame diretto tra produttori e comunità locale che vada oltre il rapporto commerciale e un nuovo modello di distribuzione; si tratta di sviluppare una maggiore consapevolezza su questioni oggi cruciali quali la scelta di fare agricoltura biologica, il recupero della stagionalità e freschezza dei cibi, le modalità di consumo critico e locale, la sovranità alimentare e la conservazione della biodiversità minacciata dall'introduzione degli organismi transgenici.

L'azione di Fresh and Bio è volta alla tessitura di relazioni durature fondate sulla sicurezza e sostenibilità reciproche tra produttori e consumatori locali per annullare i passaggi che ostacolano la creazione di un patto di solidarietà economica e dignità nel lavoro.



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645

Istituto professionale agrario

"BENITO FERRARINI"

Classe IVA

La nostra cooperativa

La cooperativa Fresh & Bio è una **Cooperativa di produzione e lavoro** e si è costituita per iniziativa di giovani studenti dell'Istituto "B. Ferrarini" di Sasso Marconi con l'obiettivo di **usufruire di condizioni di lavoro migliori**, sia in termini qualitativi che economici rispetto a quelli disponibili sul mercato del lavoro.

Si costituisce inizialmente per **lavorare e distribuire frutta e verdura coltivati da produttori biologici locali**; in prospettiva, in base al reddito che fluirà da ogni esercizio e che potrà essere convertito in patrimonio della cooperativa, la stessa si pone una serie di progetti da realizzare in modo graduale con la finalità di diversificare i settori produttivi e offrire opportunità lavorative a giovani con problematiche sociali e psichiatriche

La mission di Fresh & Bio è quella di **sperimentare ed instaurare un rapporto più diretto tra produttori locali biologici e consumatori** attraverso un nuovo modello di distribuzione; sviluppare sia da parte dei consumatori sia da parte dei produttori consapevolezza su questioni importanti quali la sicurezza alimentare, il recupero della stagionalità dei cibi, le modalità del consumo critico e locale, le questioni della sovranità alimentare, gli OGM, la biodiversità; valorizzare attraverso la propria attività lo **sviluppo rurale delle aree agricole marginali**; **garantire l'equilibrio fra lo sviluppo sociale ed economico e la salvaguardia dell'ambiente e della natura.**



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645

Istituto professionale agrario

"BENITO FERRARINI"

Classe IVA

Gli obiettivi di Fresh & Bio

OBIETTIVI DI BREVE TERMINE (1-3 anni)

- ❑ Fornire prodotti alimentari freschi, sicuri e genuini al “prezzo giusto” per le famiglie e tale da consentire il “giusto reddito” degli agricoltori e lavoratori che operano nel settore dell’agricoltura di qualità. Tale intento si realizza attraverso la filiera corta, diffusa e con i cicli naturali che si chiudono sempre localmente; con la creazione di una rete solidale di piccoli produttori biologici locali; con la promozione del consumo critico e consapevole basato sulla fiducia e trasparenza del rapporto produttori/consumatori.
- ❑ Creare una rete coordinata di aziende agricole associate fornitrici.



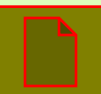
OBIETTIVI DI MEDIO TERMINE (3-5 anni)

- ❑ Rendere protagoniste le aziende agricole e il centro cooperativo per promuovere la consapevolezza e la cultura agroalimentare attraverso esperienze dirette – fattorie didattiche, fattorie aperte – volte alla conoscenza dei cicli produttivi, della stagionalità, delle modalità di consumo, delle caratteristiche nutrizionali e di genuinità dei prodotti locali di qualità. L’obiettivo è quello di diffondere l’interesse per i prodotti ortofrutticoli stagionali, di incentivare il consumo delle diverse varietà locali, di valorizzare la biodiversità, salvaguardare tradizioni e riti delle generazioni che ci hanno preceduto, condividere emozioni ed esperienze legate sia al lavoro di gruppo nell’orto/frutteto che al consumo di tali prodotti.
- ❑ Aprire un ristorante nel centro cooperativo che preveda menù stagionali con l’utilizzo di alimenti esclusivamente di provenienza biologica e realizzati con modalità idonee a preservare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei cibi.
- ❑ Organizzare eventi e corsi culinari presso il centro cooperativo.



OBIETTIVI DI LUNGO TERMINE (oltre i primi 5 anni)

- ❑ Allargare la gamma dei prodotti offerti, non solo ortofrutticoli.
- ❑ Prendere in gestione terreni di proprietà pubblica e/o privata per la coltivazione diretta di frutta e verdura biologici.
- ❑ Privilegiare l’inserimento lavorativo di giovani con disagio sociale creando settori di attività complementari che conferiscono alla cooperativa il carattere della multifunzionalità.



I soci che materialmente svolgeranno l'attività prevista dal piano di sviluppo (13 soci occupati + 12 soci volontari)

NOME	CARICA	RUOLO	TIPOLOGIA SOCIO
Martino Scandellari	Presidente Socio fondatore	Responsabile area sviluppo e progettazione	Socio lavoratore full time dal 2009 Presidente dal 2009
Leonard Covi	Vice-Presidente Socio fondatore	Responsabile direzione aziendale	Socio lavoratore full time dal 2009 Vice-Presidente dal 2009
Giulia Naldi	Consigliere Socio fondatore	Responsabile Area amministrativa	Socio lavoratore full time
Giulio Castelli	Consigliere Socio fondatore	Responsabile area rapporti con aziende agricole (fornitori)	Socio lavoratore part time dal 2009
Alessandro Alvisi	Consigliere Socio fondatore	Responsabile area qualità, prodotti/servizi, marketing, rapporti col cliente Si occupa della lavorazione e preparazione cassette	Socio lavoratore full time
Matteo Cipressi	Consigliere Socio fondatore	Responsabile vendita e distribuzione ortofrutta Si occupa anche della vendita spaccio aziendale	Socio lavoratore part time dal 2009
Giosuè Alessandro	Consigliere Socio fondatore	Si occupa della lavorazione e preparazione cassette	Socio lavoratore part time dal 2009
Giacomo Boni	Consigliere Socio fondatore	Si occupa della lavorazione e preparazione cassette	Socio lavoratore part time dal 2009
Debora Mazza	Socio fondatore	Si occupa della lavorazione e preparazione cassette	Socio lavoratore part time dal 2009
Giacomo Mongardi	Socio fondatore	Si occupa della distribuzione cassette -vendita a domicilio-	Socio lavoratore part time dal 2009
Gabriele Cava	Socio fondatore	Si occupa della distribuzione cassette -vendita a domicilio	Socio lavoratore part time dal 2009
Massimiliano De Bianchi	Socio fondatore	Si occupa della distribuzione cassette -vendita a domicilio	Socio lavoratore part time dal 2009
Mattia Caputo Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584 Sito internet: FRESHBIO.IT.GG	Socio fondatore	Si occupa della distribuzione cassette -vendita a domicilio	Socio lavoratore part time dal 2009



Istituto professionale agrario

“BENITO FERRARINI”

Classe IVA

PRODOTTI E SERVIZI

I prodotti che la cooperativa intende commercializzare sono prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica forniti dalle aziende agricole associate che operano localmente.

Il prodotto finito, pronto per l'immissione nel mercato, è rappresentato da cassette di frutta e verdure biologiche fresche e di stagione, raccolte il giorno stesso o al massimo il giorno prima, la cui composizione può essere definita dal consumatore in base alla disponibilità dei prodotti, recapitate al domicilio del consumatore oppure vendute presso il punto vendita della cooperativa.

Linee di prodotto	Prezzo di vendita (€)
-Cassetta per single (~4 Kg)	9,00 €
-Cassetta piccola per 2-3 persone (~8 kg)	18,00 €
-Cassetta grande per nucleo familiare di 4 o più persone (~12 kg)	27,00 €;
-Cassette personalizzate su specifica ordinazione per bar, scuole, ecc. (peso > 15 Kg)	Secondo il tipo di frutta e verdura



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645



Istituto professionale agrario

“BENITO FERRARINI”

Classe IVA

L'ANALISI DEL SETTORE

(Una nostra indagine)

Indagine sui consumi e sulle preferenze d'acquisto di frutta e verdure biologici da parte di famiglie appartenenti alla fascia media di reddito -l'età degli intervistati è compresa tra 33 e 45 anni- :

- il 100% degli intervistati sa cos'è un prodotto biologico ma solo il 40% li inserisce nella propria spesa
- la quasi totalità del campione ritiene importante o molto importante il prezzo e la freschezza del prodotto, la presenza di certificazioni di qualità e garanzia, la sicurezza alimentare e la comodità e facilità d'acquisto dei prodotti (es consegna a domicilio)..
- il 20-25 % del campione ritiene poco importante la tracciabilità, mentre per molti rimane importante il negozio di fiducia;
- per quanto riguarda il luogo d'acquisto, il 67,5% si rivolge ai supermercati o negozi di generi alimentari (market), il 20% ai negozi specializzati, il 10% direttamente al produttore e il 2,2% ai discount;
- la stragrande maggioranza degli intervistati acquista con frequenza settimanale sia la frutta che la verdura; la quantità media acquistata per persona è di circa 3 Kg tra frutta e verdura a settimana;
- la totalità del campione acquisterebbe frutta e verdure biologiche fresche di stagione e di produzione locale purchè venduti allo stesso prezzo degli analoghi prodotti della grande distribuzione;
- poco più della metà del campione sceglie come modalità d'acquisto il punto vendita aziendale, mentre la restante parte preferirebbe la consegna a domicilio previa telefonata o ordinazione sul sito della cooperativa.



Il nostro marketing

Partendo dall'analisi dei bisogni del consumatore e dalle caratteristiche del prodotto che si vuole offrire, la strategia di marketing si fonderà precipuamente sul coordinamento e sullo studio minuzioso dei seguenti aspetti:

- ✓ Prodotto offerto (qualità)
- ✓ Prezzo del prodotto (accessibile e concorrenziale con altri prodotti simili)
- ✓ Luogo di vendita (di facile accessibilità e che non comporti perdite di tempo)
- ✓ Informazione sulle disponibilità e sulle caratteristiche merceologiche del prodotto acquistato
- ✓ Promozione (informare il cliente sull'esistenza del prodotto/servizio; persuadere l'acquirente all'acquisto del prodotto)
- ✓ Formazione di tutto il personale che deve pensare a soddisfare il cliente (le promesse fatte al cliente vanno mantenute)
- ✓ Tutela del pubblico interesse (preservare la salute del consumatore; trasporti a chilometri "zero",; tecniche di produzione eco-compatibili)
- ✓ Misurazione del grado di soddisfazione del cliente (opinione dell'acquirente; reclami)
- ✓ Ricerca di mercato (rispondere alle variazioni di mercato)



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645

Istituto professionale agrario

"BENITO FERRARINI"

Classe IVA

Calcolo indicativo del costo al consumo finale di una cassetta di frutta e verdure biologiche del peso di 4 Kg e calcolo del margine di profitto lordo, sulla base dei prezzi del biologico pubblicati sul sito della Camera di Commercio di Bologna e sulla base dei prezzi praticati dai GAS e produttori agricoli che praticano vendita diretta all'azienda o ai mercatini del biologico.

Borsa single mista (Peso = 4 Kg)	Prezzi all' origine <i>Fonte: Camera di Commercio di Bologna</i>	Prezzi pagati al produttore dalla cooperativa (maggiorazione 10% dei prezzi da listino Camera di Commercio)	Prezzi di vendita della cooperativa (ricalcano i prezzi degli stessi prodotti praticati dai GAS)	Margine di profitto Lordo della cooperativa
Mele (0,750 Kg)	0,465 (0, 62 Kg)			
Kiwi (0,750 Kg)	0,4875 (0,55€/Kg)			
Zucchine (0,5 Kg)	0,615 (1,23 €/ kg)			
Insalata verde (0,5 Kg)	0,30 (0,60 €/kg)			
Carote (150 g)	0,027 (0, 18 €/kg)			
Cipolla (100 g)	0,027 (0, 27 €/kg)			
Bietola a coste (0,900Kg)	0,954 (1,06 €/kg)			
Patate (0,350 Kg)	0,084 (0,24 € /kg)			
TOTALE	2.95 €	3.25 €	9 €	5,75 €

Sulla base di valutazioni di mercato, contiamo su un **volume di vendita** di 250 cassette a settimana per ogni tipologia, per un totale di **750 cassette**.

Ricavo di vendita annuale presunto **→** 9 mesi x 54.000 = **486.000 €**



FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645

Istituto professionale agrario

“BENITO FERRARINI”

Classe IVA


Piano economico-finanziario

Preventivo Tecnico

- ✓ Un Capannone Industriale in affitto della grandezza di 130mq: € 800.00/mensili
- ✓ Una Cella frigorifera: costo di € 20.000,00
- ✓ 2 furgoni con cella frigorifera: Iveco Daily € 60.000,00
- ✓ 1500 cassette di plastica nelle quali mettere il prodotto, riutilizzabili: costo di € 7.500
- ✓ Arredamento piccolo ufficio: costo ~ € 1.000
- ✓ Casa Colonica, già completa di allacciamenti alle forniture di luce, gas e acqua: € 2.000.00/mensili (*spesa da inserire negli esercizi successivi al terzo anno, contestualmente alla realizzazione del ristorante*)

Preventivo economico

COSTI	€	RICAVI	486.000 €
Materie prime		Ricavi di vendita	
Rimanenze iniziali	3000		
Costi del personale	204.000		
Spese varie di produzione	218.400		
Spese amministrative	12.780		
Spese commerciali	11.500		
Oneri finanziari e Tributari	8.000		
Versamento 3% dell'utile al fondo mutualistico	850		
Utile medio presunto	28.320		

 **Totale preventivo finanziario:** 99.500 (SpV di produzione) + 5.500 (Sp amministr.) + 3.200 (Sp. Commerc.) = **€ 108.200**

FRESH & BIO S.C.R.L.

Casalecchio di Reno; Via Porrettana, 584

Sito internet: FRESHBIO.IT.GG

Mail: freshbio@hotmail.it

Tel: 051 6771644; Fax: 051 6771645

Istituto professionale agrario

“BENITO FERRARINI”



Classe IVA