



BOSS

WOMEN IN FAMILY BUSINESSES

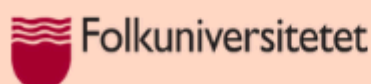


PROGRAMMA DI FORMAZIONE PER DONNE LEADER
NELLE IMPRESE FAMILIARI EUROPEE

MODULO 5 IMPRENDITORIALITA' VERDE

PARTE PRATICA

2022-1-SE01-KA220-ADU-000087596



CASI STUDIO

NOME DEL CASO STUDIO	Una piattaforma farm-to-fork per eliminare la plastica superflua: Kecipir
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	Imparare ad affrontare l'ubiquità degli imballaggi monouso nei prodotti alimentari
DURATA	
DESCRIZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrizione generale della procedura <p>Per affrontare l'ubiquità degli imballaggi monouso nei prodotti alimentari, Kecipir ha sviluppato una piattaforma online per la consegna di frutta e verdura fresca a livello locale, mettendo in contatto gli agricoltori direttamente con i consumatori urbani attraverso un sistema di consegna circolare e completamente riutilizzabile. I prodotti vengono prima raccolti su richiesta attraverso una piattaforma basata su un'app che ne garantisce la freschezza e la migliore qualità, migliorando l'esperienza d'uso per i consumatori. Poi, Kecipir aiuta a consegnare i prodotti direttamente dall'agricoltore al consumatore in casse riutilizzabili. La riduzione delle distanze di trasporto e il minor numero di soggetti coinvolti rendono il modello economicamente efficace. La piattaforma di Kecipir è competitiva dal punto di vista dei prezzi, in quanto i prodotti possono essere fino al 50% più economici di quelli dei supermercati, rendendo il modello accessibile a un'ampia fascia di consumatori.</p> 2. La sfida di affrontare l'ubiquità degli imballaggi monouso nei prodotti alimentari 3. La soluzione <p>Tra il 2016 e il 2019, le operazioni di Kecipir hanno eliminato 6 tonnellate di plastica monouso di bassa qualità (come sacchetti di plastica e vassoi di polistirolo). Se Kecipir riuscisse a catturare solo l'1% del mercato indonesiano, si stima che si eviterebbero 4.400 tonnellate (~3990 tonnellate) di dispersione di plastica monouso nell'oceano su base annua. Nel 2019, si stima che il modello ridurrà anche la quantità di cibo sprecato di 132 tonnellate all'anno, poiché i prodotti vengono consegnati localmente, direttamente dopo essere stati raccolti. Tra le altre minacce alla biodiversità che vengono ridotte al minimo grazie al modello di business circolare, vi sono la riduzione delle</p>

	emissioni dovute al trasporto, poiché i prodotti viaggiano per un massimo di 60 km, e l'evitamento delle emissioni dovute alla refrigerazione, poiché il tempo di consegna è inferiore alle 24 ore dall'agricoltore al consumatore.
STRUMENTI DI SUPPORTO (video, link, ppt, ec)	https://kecipir.com/
Bibliografia	Ellen Macarthur Foundation: https://ellenmacarthurfoundation.org/circular-examples/a-farm-to-for-k-platform-to-eliminate-unnecessary-plastic-kecipir