



Progetto promozionale di cui all'art. 13 della Legge Regionale 9 febbraio 2010, n. 1 ai sensi della Delibera di Giunta N. 1128 del 14/07/2014

Il software contro gli sprechi vince il concorso dei Giovani artigiani a EXPO

I ragazzi dell'ITCS di Ginanni di Ravenna si aggiudicano l'edizione 2015 di "Enterprise" il progetto promosso da Cna Emilia Romagna per la creazione di nuove imprese e voleranno a Dubrovnik per la fase europea della competizione.

Un software per evitare gli sprechi, tenere sempre sotto controllo la scadenza dei prodotti che si hanno in frigorifero e magari non far lievitare i conti della spesa. È questa l'idea vincitrice del progetto "ENTERPRISE EUROPEAN BUSINESS GAME", il concorso promosso da CNA Emilia-Romagna e riservato agli studenti delle scuole superiori, che si è concluso questa mattina all'interno degli spazi di Expo 2015. A realizzarla i ragazzi dell'ITCS Ginanni di Ravenna che sono riusciti ad imporsi sulle altre 17 idee di impresa che erano riuscite ad arrivare alla fase finale del concorso realizzato anche grazie alla partecipazione della province di Bologna, Forlì-Cesena, Modena, Piacenza, Ravenna e realizzato grazie al contributo della Regione Emilia-Romagna.

"Welp!", questo il nome dell'idea vincitrice è un software domestico con varie funzioni, utilizzato per il monitoraggio del bilancio dei costi della spesa, l'inventario degli alimenti in scadenza o per consultare ricette. La sua finalità principale è evitare lo spreco degli alimenti con positivo vantaggio nel bilancio domestico, proprio nel pieno rispetto dei temi portati avanti dall'Expo. Adesso i ragazzi del ITCS Ginanni voleranno tra qualche settimana in Croazia, più precisamente a Dubrovnik, dove li attenderà la fase finale europea della competizione, dove si confronteranno con le idee di impresa delle altre squadre provenienti di tutta Europa.

Menzione speciale anche per un'altra scuola romagnola, il Liceo Dante Alighieri di Ravenna che, grazie al progetto "The Proper Control" (un servizio che permette di tenere sotto controllo i costi dei consumi della propria abitazione in tempo reale), potrà partecipare a un'altra competizione che si svolgerà a Limoges, in Francia. Riconoscimenti anche per il progetto "Bottle in bottle" dell'Istituto Manfredi-Tanari di Bologna, "Last Vegast" dell'istituto Ruffilli di Forlì, "B-Healthy" dell'istituto Respighi di Piacenza e "Minol" dell'istituto Luosi di Modena.

"Come CNA abbiamo creduto tantissimo in questo progetto e ogni anno che passa i ragazzi con le loro idee riescono a stupirci sempre di più – commenta Marianna Panebarco, presidente dei giovani imprenditori di CNA Emilia-Romagna e presidente della

giuria che ha selezionato il progetto vincitore – Tutte gli studenti che hanno partecipato hanno già dimostrato di avere una buona dose di determinazione, coraggio, entusiasmo e intuizione, tutte doti che un buon imprenditore deve avere. A loro ho detto di crescere in fretta. Abbiamo bisogno di loro, delle loro idee e della loro freschezza”.

Al progetto-concorso hanno partecipato complessivamente 9 scuole superiori della Regione, che si sono divise in 75 squadre ognuna delle quali ha realizzato un proprio progetto d'impresa. Ogni squadra era composta da cinque studenti ed era assistita da un coach appartenente al mondo delle imprese artigiane. Le imprese sono state selezionate perché collegate ai temi dell'Expo o perché appartenenti alla categoria dei giovani imprenditori, dell'artigianato artistico, del settore dello sviluppo sostenibile. Le imprese artigiane coinvolte nel progetto hanno così a disposizione idee innovative e opportunità importanti di sviluppo del business; allo stesso tempo i giovani studenti hanno a disposizione competenze, conoscenze e buone pratiche delle imprese.

“Quando abbiamo iniziato questo percorso con le scuole – racconta Dario Costantini, presidente di CNA Piacenza – in molti pensavano che i ragazzi non fossero in grado di sviluppare delle buone idee. Credo che il successo dell'edizione di quest'anno confermi, invece, che se si mettono in rete le conoscenze, se si cerca di accorciare la distanza tra scuola e impresa così come CNA sta facendo e ha fatto, si possano raggiungere risultati straordinari”.

Ufficio stampa Cna Emilia Romagna
Maurizio Collina

I progetti vincenti delle singole Province

Bologna

BOTTLE IN BOTTLE

Quante volte sei fuori o magari stai passeggiando al parco e hai voglia oltre all'acqua anche di altre bevande? I tuoi figli vanno in gita o siete al parco e vuoi portarti oltre all'acqua anche il succo di frutta, prendendoti dietro tante bottiglie diverse?

L'idea è quella di realizzare una bottiglia unica in bioplastica, ma all'interno divisa in due parti. Questa idea elaborata *dalla classe 4A dell'Istituto Manfredi Tanari* nasce dal fatto che molti di noi facendo sport o andando a correre, hanno bisogno d'acqua oltre ad un'altra bevanda e di limitare quindi il peso da trasportare.

Forlì-Cesena

LAST VEGAST

Fast food vegano/ vegetariano, intende coniugare una modalità veloce di ristorazione molto gradita dai ragazzi, con l'uso di cibi sani per l'uomo e per il pianeta, ed inoltre compatibili con le abitudini alimentari di più Paesi. *Progetto della IV G dell'Istituto Ruffilli di Forlì*. Nel mondo di Las Vegast i cibi saranno tipici italiani e anche di diverse etnie; si potranno consumare nel locale o a casa vostra, offrendo una consegna a domicilio che si potrà ordinare tramite telefono o sito web del locale.

Modena

MINIOL

E' in grado, in pochi secondi, di analizzare un laser scanner che, oltre a mostrare i principali dati nutrizionali del prodotto esaminato, verifica l'eventuale presenza di veleni e pesticidi. A realizzare questo progetto – con tanto di business plan, piano commerciale e marketing, pubblicità, anche in inglese – cinque ragazze *dell'Istituto Luosi di Modena*.

Piacenza

FERTEALIZER

Finito di bere il thè? Non buttate la bustina. I ragazzi *dell'Istituto Mattei* hanno infatti inventato Fertealizer, una macchina in grado di riciclare le bustine da thè e trasformarle in fertilizzante naturale. Fertealizer si occuperebbe anche della raccolta delle bustine da thé usate grazie a convenzioni stipulate con imprese ed enti pubblici.

B-HEALTHY

Un'app collegata alle analisi del sangue in grado di fornire una dieta personalizzata in continuo aggiornamento. E' l'idea dei ragazzi *dell'Istituto Respighi* che hanno immaginato B-Healthy per unire l'ambito medico a quello tecnologico e fornire un valido aiuto a diabetici, donne in gravidanza, obesi, giovani che seguono diete sregolate e in generale a tutte le persone malate che hanno bisogno di tenere sotto controllo ciò che mangiano.

Ravenna

ITCS Ginanni Ravenna

FROZEN PAD

Tablet applicato al frigorifero di casa, dotato di una telecamera che legge il codice a barre dei prodotti acquistati. Segnala i prodotti in scadenza e redige la lista della spesa. Finalizzato a evitare lo spreco degli alimenti.

STORK PIZZA

Distributore automatico che prepara, cuoce e sforna pizze, per uno street-food di qualità.

WELP!

Software domestico con varie funzioni, per il monitoraggio del bilancio dei costi della spesa, l'inventario degli alimenti in scadenza, ricette, etc. Finalizzato a evitare lo spreco degli alimenti con positivo vantaggio nel bilancio domestico.

Liceo Alighieri Ravenna

BIOSCANNER

E' un'app che, fotografando il codice a barre di cosmetici e prodotti per il corpo, segnala quando contengono ingredienti dannosi per la pelle o la salute. Punta sulla salute e sull'utilizzo consapevole di prodotti sani per la cura del corpo.

THE PROPER CONTROL

Un servizio che permette di tenere sotto controllo i costi dei consumi della propria abitazione in tempo reale, grazie a tre sensori (energia, gas, acqua) collegati attraverso delle porte ad un'interfaccia web. Obiettivo: un modo ingegnoso per tenere monitorati consumi domestici

ITCG Oriani Faenza

PROSPECTUS

Un prodotto di arredo urbano, composto da pannelli trasparenti che, grazie alla prospettiva, mostrano a turisti ed avventori com'era un determinato ambiente o monumento in passato. Obiettivo: testimoniare il cambiamento e valorizzare i beni culturali presenti nelle città.

DRINKS & CO.

Bicchiere autoriscaldante con bevanda calda, che può essere utilizzato al momento del bisogno da turisti, viaggiatori, tifosi, etc.. Finalità: avere sempre con sé bevande calde e biologiche.

ITIP Bucci Faenza

CARPE DIEM

Una macchina che taglia la frutta per trasformarla in gustose macedonie, rivolta sia a privati che a detentori di bar e locali. È finalizzata ad incentivare il consumo di frutta fresca.

Liceo Torricelli Faenza

ALIVE

Una macchina per il pane, ad uso sia domestico che per operatori, che prepara in automatico il pane con il lievito madre. Obiettivo è incentivare la produzione domestica di pane prodotto con il lievito madre, alimento più sano e più digeribile, senza aggravii di tempo.

DOT

Macchinario ad uso principalmente domestico che trasforma gli scarti alimentari in crocchette per cani e gatti. Finalità: riduzione degli scarti alimentari, risparmio in economia domestica e pieno controllo degli alimenti per gli amici a quattro zampe.

APPETITO

Un'applicazione e/o un sito che mette in comunicazione i produttori locali con i consumatori finali, sostenendo così la filosofia del chilometro zero. Finalità è un consumo consapevole di prodotti locali e contatto diretto tra produttore e consumatore, grazie all'immediatezza data dalla tecnologia.

EAT EASY

E' un servizio di B2C volto a favorire la vendita di prodotti Made in Italy di alta qualità, attraverso una piattaforma on line o un sito web il consumatore può acquistare prodotti agroalimentari biologici. Unicità sta nel presentarsi come unico passaggio di filiera, garantendo servizio di controllo ed informazione.



eurochocolate.com