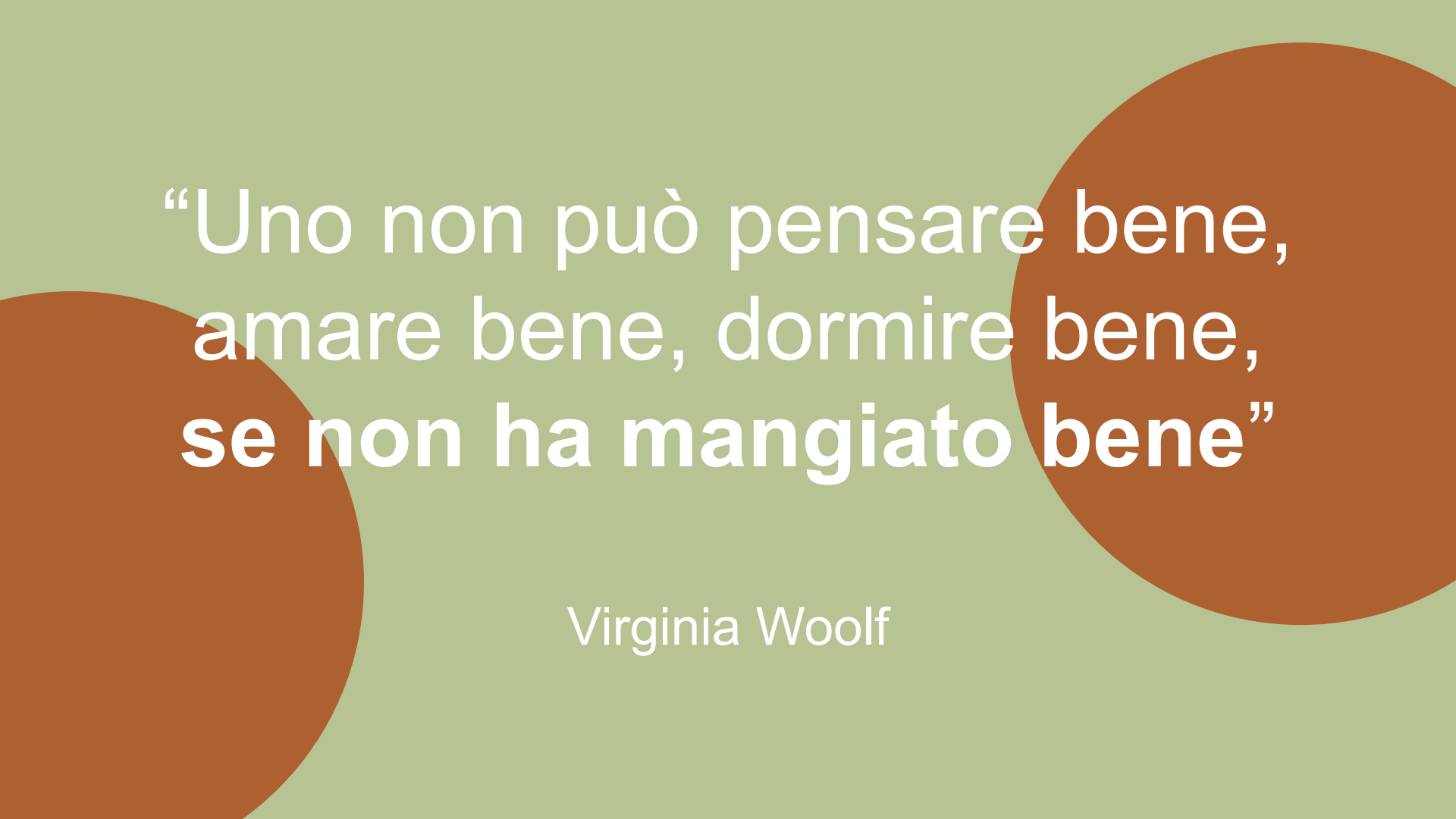




“Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene”

Virginia Woolf

Il disagio



Sono le 13:30. È ora di pranzo.

Apri il frigo: vuoto.

Apri l'app: le solite cose confezionate.

*“Da quant’è che non mangio un pranzo come
lo faceva mia nonna?”*



Il ricordo



Chiudi gli occhi.

Il profumo del ragù che riempie casa.

Tua nonna che assaggia e dice "Manca un pizzico".

Il cibo non era solo cibo.

Era qualcuno che si prendeva cura di te.



Divisione VS Collaborazione

Chi ha competenza e tempo sostiene chi ha bisogno.

- 18% degli under 35 in povertà alimentare.
- +24,9% sul carrello della spesa dal 2021.
- i giovani mangiano peggio, spendono di più e perdono il contatto con le radici culinarie.
- 208 anziani ogni 100 giovani (Italia 2024).
- 10+ ore di tempo libero quotidiano e una "Masterclass" naturale in cucina appetitosa e risparmio domestico.
- Non sono un peso, sono una risorsa che cerca un canale per fluire verso la comunità.

Dall'altro lato del pianerottolo



Ci sono **loro**.
I nostri nonni.

50, 60, 70 anni di esperienza ai fornelli.
Mani che sanno. Talento che rischia di rimanere *chiuso in cucine silenziose.*



*Nonni in missione: salvare il mondo un
pasto alla volta*

Oggi i supereroi non hanno mantelli, ma grembiuli

NONNA TO GO

Mettere insieme chi ha bisogno e chi può dare



CHI CORRE



CHI HA
TEMPO



CHI SA
CUCINARE

Nonna To Go non vende cibo, ma crea relazioni ottimizzando la qualità della vita di chi cucina e di chi mangia.



Nonna to Go trasforma i talenti over 65 in un servizio di cucina genuina per le nuove generazioni attraverso uno scambio di valore intergenerazionale scalabile

L'unicità di Nonna to Go



Cibo Autentico

Non industriale, non surgelato. Ricette tramandate di generazione in generazione, cucinate ancora oggi con pazienza e cura



Connessione tra generazioni

Chi ha fretta incontra chi ha tempo. Chi cerca genuinità incontra chi la sa creare con le proprie mani.



Un'esperienza emotiva

Non stai solo mangiando. Ti stai sentendo a casa, anche se sei in ufficio o lontano dalla famiglia.

TARGET PRIMARIO

I Nonni: il cuore del progetto

I nostri nonni sono persone over 65 con una vita ricca di esperienza culinaria, spesso in pensione e alla ricerca di **scopo, socialità e un reddito integrativo**



Esperienza

Decenni di cucina tradizionale tramandata



Bisogno di utilità

Sentirsi ancora preziosi e attivi



Socialità

Uscire dall'isolamento attraverso il lavoro

Cosa ricevi

Lasagne di *Lidia, 73 anni*
con il ragù di sua madre

Minestrone di *Franco, 68 anni*
con le verdure dell'orto

Cous cous di *Fatima, 81 anni*
con quelle spezie autentiche che mi fanno sentire a Dubai

Non è solo cibo sano. È cibo fatto con amore.

TARGET SECONDARIO

Chi desidera cibo casalingo



Persone indaffarate

Lavoratori con poco tempo e nessuna voglia di cucinare, che cercano qualcosa di genuino oltre il fast food.

Studenti fuori-sede

Giovani lontani da casa che sentono la mancanza della cucina familiare. Il comfort food è il loro bisogno emotivo più forte.



Famiglie oberate

Genitori che vogliono un pasto sano e tradizionale per i propri figli, senza passare ore ai fornelli.

Come li raggiungiamo



NONNI - Contatto diretto e scouting

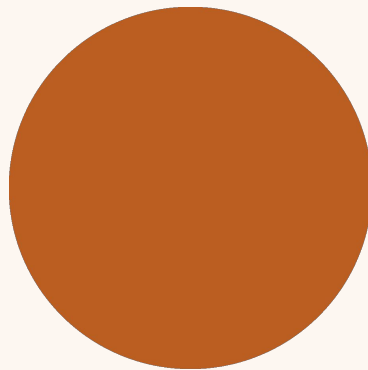
Centri anziani • Associazioni di quartiere • Passaparola • Media locali



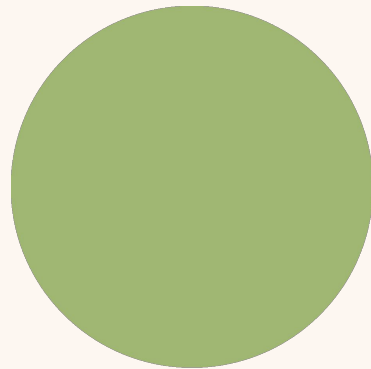
CLIENTI - Piattaforma online e social

App/Sito web • Instagram • Facebook • Campagne Local e Social

Logo e Brand Identity

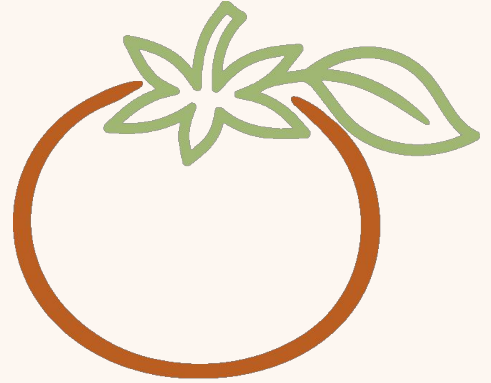


CAROTA
#ba5d21



ORTO
#a0b773

Icone



Font titoli

Almarose W05
light

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Almarose W05
regular

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Almarose W05
black

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Font testi

Avenir
light

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Avenir
medium

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Avenir
heavy

abcdefghijklmn
opqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

Mockup



Nonna To Go - Cibo Casalingo

Nonna's homemade food delivered with love

Follow

Message



52 posts

12.4k followers

215 following



Mockup Merchandising



Mockup Merchandising



I Nostri Valori



Aiuto

Rispondere a un bisogno
concreto con una soluzione
umana



Comunità

Ricostruire legami tra
generazioni



Cooperazione

Insieme si va più lontano

**Con ogni ordine creiamo una rete di cura
reciproca**

L'ecosistema



Piano di "back-up nonne". Se una nonna sta male, la brigata nell'Hub garantisce la preparazione di un pasto, assicurando l'affidabilità del servizio



Cucina professionale dove i nonni cucinano insieme che assicura una produzione protetta.

Garantisce standard igienico-sanitari (HACCP) e combatte l'isolamento (i nonni non sono soli, ma in brigata).



Area di approvvigionamento fornita da produttori locali: solo materia prima eccellente; che il cliente può acquistare.

Market a km 0 e Gruppi di Acquisto Solidale (GAS)



Crea un legame duraturo con "la nonna", in base a preferenze culinarie, necessità dietetiche e del nucleo familiare.

Non solo un pasto, ma un "mentore".



Pick-up Relazionale presso l'hub: due chiacchiere, un consiglio sulla ricetta, un sorriso.

Ritiro concordato per il mattino (sulla strada per l'ufficio) oppure a metà giornata per la pausa pranzo.
Prezzo: 7-9€ per un piatto unico.



Pick-Nick Kit, vuoto a rendere: borse termiche e contenitori riutilizzabili brandizzati da restituire al ritiro successivo.

Zero rifiuti, massima coerenza con la mission ambientale.

L'Impatto Sociale

- 1 Un servizio che nutre corpo e relazioni
- 2 I nonni tornano a essere protagonisti
- 3 Combattere solitudine ed esclusione
- 4 Il quartiere riscopre la comunità
- 5 Dal 'tutto e subito' al 'fatto bene'

Perché cambiare il mondo si può fare. Un pasto alla volta.

Competitor



Alternative di budget/tempo

Produzione artigianale di prodotti biologici alimentari, offrono box con 7 diversi piatti biologici, preparati artigianalmente, pensati per il pranzo bilanciato in ufficio



Le pappe di Pippo

Competitor Diretti

Home Food e Home Restaurant, attivo nella vendita dei prodotti di pastificio, dove persone con disabilità, giovani e volontari possono riscoprire tradizioni, abilità e passioni



Categoria alternativa

Coabitazione intergenerazionale tra un residente (adulto, pensionato, etc.) e un giovane (studente o lavoratore) non residente a Milano in cerca di sistemazione

Business Multidimensionale

Commissioni

Percentuale sui pasti, margine sul Minimarket Km 0

Merchandise

Grembiuli, kit “Pick-nick Bag”, ricettari, borse e t-shirt brandizzate

Membership

Piani mensili per i “nipoti”

Eventi

Cooking class, catering per aziende e privati

La Nostra Visione

**Conquistare l'Italia,
un quartiere alla volta**

PROSSIMI PASSI

- **Fondamenta** - Hub, Nonni, Sviluppo Web
- **Reclutamento e Formazione** - Selezione Nonni, Formazione, Fornitori
- **Lancio e Validazione** - Inaugurazione, Marketing, Primi obiettivi
- **Valutazione e Crescita** - Analisi KPI, Manuale Operativo, Nuove aperture

II Team Nonna to Go

Luigi Boselli

CEO & Sustainability Manager

Caterina Bonafede

Project Manager & Marketing Manager

Alice Baggio

Art Director & Graphic Designer

Aya Ferchichi

Business Developer

Valentino Bonoli

UX Service Designer

Diventa anche tu “*Nipote*” di



www.nonnatogo.it • info@nonnatogo.it