

LA WRAPPERIA



ROYAL WRAP
—SOLUTION—

La mia start-up

La mia start-up non è solo un'impresa ma una vera e propria missione. In un mondo in cui l'alimentazione veloce è sempre più diffusa, la mia intenzione è quella di fare la differenza, creando un'esperienza unica per chi cerca una strada più sana, gustosa e consapevole, senza rinunciare alla praticità del cibo di strada. In particolare, mi rivolgo a coloro che, per vari motivi, si trovano ad affrontare sfide legate al sovrappeso o all'obesità. Ma non solo: il mio obiettivo è quello di educare e sensibilizzare chiunque sia alla ricerca di alternative più salutari, che non compromettano il gusto e la qualità.

Il progetto si basa su soluzioni innovative che mettono al primo posto la salute, l'ambiente e la comunità.

Si utilizzano tecnologie moderne per garantire che il processo di produzione e distribuzione sia il più eco-friendly possibile, riducendo al minimo gli sprechi e ottimizzando le risorse. Dalla scelta di attrezzature a basso consumo energetico alla gestione intelligente dei rifiuti, ogni aspetto della mia attività è pensato per essere sostenibile: imballaggi compostabili, biodegradabili e materiali riciclabili, verso un futuro più verde.

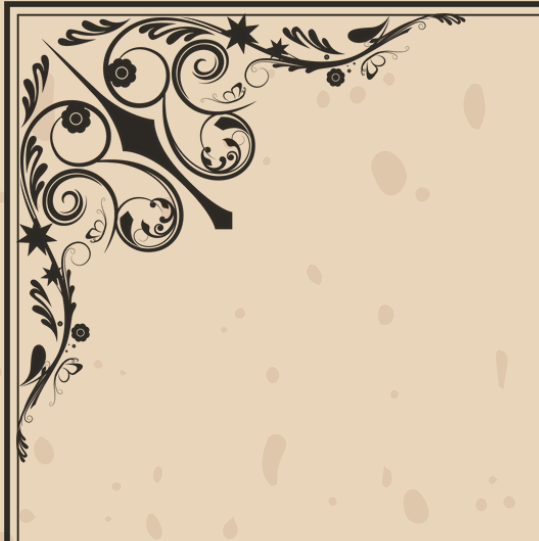


Un altro pilastro del progetto è la filiera corta, che permette di selezionare ingredienti freschi e di alta qualità direttamente dai produttori locali. In questo modo, non solo si supportano le piccole attività agricole e si riducono le emissioni legate ai trasporti, ma si garantiscono anche la freschezza e la salubrità di ogni piatto. Il menu è interamente composto da prodotti biologici certificati, per una dieta sana che parta dalle scelte alimentari più naturali e nutrienti.

Per offrire il miglior servizio possibile, ci si affida a marchi di qualità riconosciuti, che condividono con noi l'impegno per l'eccellenza. Ogni ingrediente, ogni preparazione, è accompagnato da informazioni trasparenti sulla provenienza e sui benefici nutrizionali, così che i clienti possano fare scelte consapevoli, sapendo esattamente cosa stanno mangiando. Il menu è studiato con l'aiuto di nutrizionisti esperti, per garantire che ogni piatto sia non solo gustoso, ma anche equilibrato dal punto di vista nutrizionale. Ogni persona, indipendentemente dalle sue necessità alimentari, deve poter trovare un'opzione che si adatti al suo stile di vita, migliorando la qualità della sua alimentazione.

La mia proposta è inclusiva perchè è rivolta a chiunque desideri migliorare la propria alimentazione, con piatti adatti a diverse esigenze dietetiche, inclusi menù per persone con intolleranze alimentari, preferenze vegetarianane, vegane o senza glutine. L'obiettivo è costruire un futuro in cui mangiare bene non è solo una scelta ma una possibilità concreta per tutti.





UN FURGONCINO INNOVATIVO PER UN'ESPERIENZA UNICA

Il mio furgoncino è il cuore pulsante di una visione, una visione che pone al centro non solo il gusto, ma anche la qualità e il benessere delle persone.

Il mio furgoncino è progettato per essere ecologico e all'avanguardia attraverso l'uso di soluzioni tecnologiche che riducono l'impatto ambientale, come sistemi di energia solare per l'alimentazione delle attrezzature e una gestione ottimizzata dei rifiuti. Ogni componente del furgone è pensato per essere efficiente, riducendo al minimo il consumo di risorse e massimizzando la qualità dei piatti.



Il furgoncino è anche il punto di partenza di un progetto che valorizza la filiera corta. Ogni giorno, si usano ingredienti freschi, biologici e provenienti da produttori locali. In questo modo, vengono offerti piatti di altissima qualità supportando anche l'economia locale e riducendo l'impatto del trasporto delle merci.

Ogni piatto contiene solo ingredienti naturali, freschi e certificati. Questo furgoncino è progettato pensando in particolare a chi ha bisogno di scelte alimentari più salutari, come le persone obese o chi soffre di intolleranze. Ma la nostra missione non si limita a loro: siamo qui per offrire a tutti un'alternativa gustosa e sana alla solita offerta di street food. Ogni piatto è stato pensato con il supporto di esperti nutrizionisti per garantire il giusto equilibrio tra sapore e nutrizione.

SUPER WRAP LIGHT



Un'idea per un prodotto gastronomico di street food pensato per persone obese potrebbe essere un "Wrap salutare e bilanciato". L'idea è di offrire un'opzione che soddisfi i palati senza esagerare con le calorie o i grassi. Ecco come potrebbe essere composto: "SuperWrap Light" un wrap avvolto in una tortilla integrale con ingredienti freschi e bilanciati per garantire un pasto saziante ma leggero.

Base: Tortilla integrale o a basso contenuto di carboidrati. Proteine: Pollo grigliato o tacchino magro, ricco di proteine per favorire la sazietà. Verdure: Insalata mista, pomodoro pachino IGP, cetrioli, peperoni e avocado (per un'ulteriore fonte di grassi buoni). Condimento: Salsa yogurt light, senza maionese o salse caloriche, oppure salsa tahini a base di sesamo, per un sapore ricco senza eccessi. Opzionale: Un po' di quinoa o riso integrale per aggiungere fibre e sostanze nutritive. L'obiettivo è creare un pasto gustoso, ricco di proteine, fibre e grassi sani, ma che non aumenti il carico calorico eccessivamente. Questo tipo di street food potrebbe attrarre persone che cercano un'alternativa salutare ma comunque saporita, rispondendo così a esigenze dietetiche senza sacrificare il gusto.



SUPER WRAP LIGHT



Une idée de produit de street food gastronomique destiné aux personnes obèses pourrait être un « Wrap Sain et Équilibré ». L'idée est de proposer une option qui satisfasse le palais sans en faire trop de calories ou de graisses. Voici comment il pourrait être composé : « SuperWrap Light », un wrap enveloppé dans une tortilla complète avec des ingrédients frais et équilibrés pour garantir un repas rassasiant mais léger.

Base : Tortilla complète ou faible en glucides. Protéines : Poulet grillé ou dinde maigre, riches en protéines pour favoriser la satiété. Légumes : Salade composée, tomates pachino IGP, concombres, poivrons et avocat (pour une source supplémentaire de bonnes graisses).

Assaisonnement : Sauce yaourt légère, sans mayonnaise ni sauces caloriques, ou sauce tahini à base de sésame, pour une saveur riche sans excès. Facultatif : Un peu de quinoa ou de riz brun pour ajouter des fibres et des nutriments. L'objectif est de créer un repas savoureux, riche en protéines, fibres et graisses saines, mais qui n'augmente pas excessivement la charge calorique.

Ce type de street food pourrait attirer les personnes à la recherche d'une alternative saine mais toujours savoureuse, répondant ainsi aux besoins alimentaires sans sacrifier le goût.

SUPER WRAP LIGHT



An idea for a gourmet street food product designed for obese people could be a "Healthy and Balanced Wrap". The idea is to offer an option that satisfies the palate without overdoing it with calories or fat. Here's how it could be composed: "SuperWrap Light" a wrap wrapped in a wholemeal tortilla with fresh and balanced ingredients to guarantee a satiating but light meal.

Base: Wholemeal or low-carb tortilla. Protein: Grilled chicken or lean turkey, rich in protein to aid satiety. Vegetables: Mixed salad, PGI pachino tomatoes, cucumbers, peppers and avocado (for an additional source of good fats). Seasoning: Light yogurt sauce, without mayonnaise or caloric sauces, or sesame-based tahini sauce, for a rich flavor without excess.

Optional: A little quinoa or brown rice for added fiber and nutrients. The goal is to create a tasty meal, rich in protein, fiber and healthy fats, but which does not increase the calorie load excessively. This type of street food could attract people looking for a healthy but still tasty alternative, thus meeting dietary needs without sacrificing taste.

CALCOLO DEL FOOD COST

Ingredienti principali per il "SuperWrap Light": Tortilla integrale (o a basso contenuto di carboidrati): Prezzo medio per confezione di 6-8 tortillas: €3.50 Costo per una tortilla (considerando 6 per confezione): $€3.50 \div 6 = €0.58$ Prezzo medio per 1 kg di petto di pollo: €10.00 Peso di pollo per singolo wrap (circa 100g): $€10.00 \div 1000g = €1.00$ per 100g

Costo pollo per wrap: €1.00 Verdure miste (insalata, pomodori, cetrioli, peperoni, avocado): Prezzo medio per 1 kg di verdure miste fresche (insalata, pomodori, cetrioli, peperoni): €5.00 Quantità di verdure per wrap (circa 150g):

$€5.00 \div 1000g = €0.50$ per 100g Costo verdure per wrap (150g di verdure miste): $150g \times €0.50 = €0.75$ Avocado (costo per metà avocado): €1.50 (per 2 avocado medi) → metà avocado per wrap: €0.75 Salsa yogurt light (o salsa tahini): Prezzo per 500g di yogurt greco light: €3.00 Quantità di salsa per wrap (circa 50g): $€3.00 \div 500g = €0.006$ per grammo Costo salsa yogurt per wrap: $50g \times €0.006 = €0.30$

Totale dei costi per singola porzione: Tortilla integrale: €0.58 Pollo grigliato: €1.00 Verdure miste: €0.75 Avocado: €0.75 Salsa yogurt light: €0.30 Totale food cost per SuperWrap Light: $€0.58 + €1.00 + €0.75 + €0.75 + €0.30 = €3.38$ Considerazioni finali: Il food cost per una porzione del "SuperWrap Light" è di circa €3.38. Tieni conto che questa cifra può variare in base a fluttuazioni nei prezzi degli ingredienti o alle quantità effettive utilizzate. Per determinare il prezzo di vendita, dovresti aggiungere un margine di profitto che copra anche altri costi (come mano d'opera, imballaggio, trasporto, marketing, etc.). Un comune margine di profitto per il settore street food è tra il 50% e il 70%, ma dipende dalle tue strategie e dalle tue spese generali. Prezzo suggerito: Se desideri un margine del 50%, il prezzo di vendita potrebbe essere intorno a €6.75 (3.38×1.5). Con un margine del 70%, il prezzo di vendita potrebbe essere circa €7.50 (3.38×2.0).

VALORI NUTRIZIONALI DEL SUPERWRAP

Ecco un esempio di valori nutrizionali per un SuperWrap tipico, considerando ingredienti comuni. Tenendo presente che le quantità possono variare in base alle porzioni e alla preparazione specifica.

Ingredienti comuni e valori nutrizionali:

1. Tortilla (grande, 60 g) Calorie: 150-200 kcal - Carboidrati: 30-35 g - Proteine: 4-6 g - Grassi: 3-5 g

2. Pollo grigliato (100 g)- Calorie: 165-200 kcal- Proteine: 30 G - Grassi: 3-5 g Carboidrati: 0 g

3. Verdure miste (insalata, pomodori, peperoni, 50 g)

- Calorie: 10-20 kcal - Carboidrati: 2-4 g- Proteine: 1 g- Grassi: 0 g

4. Formaggio (30 g)- Calorie: 100-120 kcal- Grassi: 8-10 g - Proteine: 6-8 - Carboidrati: 1 g

5 Salsa (come salsa BBQ o salsa di yogurt, 30 g)

- Calorie: 20-50 kcal - Carboidrati: 5-10 g

Proteine: 1 g - Grassi: 1-3 g Valori totali (approssimativi)- Calorie totali: 445-590 kcal

- Proteine totali: 42-46 g- Carboidrati totali: 38-60 g- Grassi totali: 16-23 g