



ALLEGATO 3 Dossier Tecnico-esplicativo

Da inviare entro il
3 aprile 2018

FEDERALIMENTARE
Coordinamento EcoTrophelia Italia
Viale Pasteur, 10
00144 Roma
dau@federalimentare.it

Al fine di rendere omogenei gli elaborati delle squadre partecipanti, consentendo una migliore fruizione per la Giuria e una più efficiente possibilità di comparazione tra gli stessi, si propone di seguito un indice suddiviso nelle cinque sessioni tematiche obbligatorie.

Pur consigliando caldamente ai candidati di attenersi alle singole voci di seguito indicate, le squadre possono procedere a variazioni o ampliamenti dell'indice in funzione delle necessità tecniche e descrittive del prodotto da presentare in gara.

Ricordiamo infine che l'elaborato non deve superare la lunghezza massima 20 pagine formato A4 e che eventuali appendici non dovranno superare la lunghezza massima di 10 pagine formato A4, inclusi gli allegati obbligatori indicati nel presente indice (prototipo etichetta e budget).

Il Dossier deve essere obbligatoriamente redatto in **italiano** e in **inglese**.

PARTE A

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- descrizione generale
- processo produttivo (fasi)

2. ASPETTI ECOLOGICI E INNOVATIVI:

- innovazioni di processo e/o di prodotto (es. riuso residui e/o sottoprodotti, sostituzione di ingredienti etc.; innovazione nel processo produttivo)
- packaging
- trasporto e logistica
- sostenibilità ambientale / attenzione al food waste e food losses
- modalità di riciclo/recupero dell'imballaggio



FEDERALIMENTARE

Servizi s.r.l.

3. ASPETTI NUTRIZIONALI E FOOD SAFETY

- composizione del prodotto (ingredienti, eventuali allergeni etc.)
- tabella nutrizionale (almeno i seguenti 7 elementi espressi per 100 grammi/100 millilitri):
 - *valore energetico,*
 - *contenuto di grassi,*
 - *acidi grassi saturi,*
 - *carboidrati,*
 - *zuccheri,*
 - *proteine*
 - *sale.*
- reference intake (RI): contributo che una porzione di prodotto fornisce rispetto all'assunzione giornaliera di energia, espresso in valore assoluto (kj e kcal)
- caratteristiche organolettiche (es. colore, odore, sapore etc.)
- modalità di conservazione
- modalità di manipolazione (es. cottura, etc.)
- shelf-life

Allegare: PROTOTIPO DI ETICHETTA ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 (inclusa la tabella nutrizionale e Reference Intake).

PARTE B

4. BUSINESS PLAN

- la descrizione dell'impresa
- la struttura del management
- l'analisi della domanda
- l'analisi del settore
- analisi della concorrenza

5. MARKETING PLAN

- analisi swot
- definizione obiettivi di marketing
- individuazione del mercato target e del posizionamento
- definizione marketing mix
 - *prodotto*
 - *prezzo*
 - *posizionamento*
 - *promozione*
- la strategia di marketing
- il piano commerciale
- analisi economico finanziaria e previsione dei ricavi e dei costi distribuiti nel tempo.
- la previsione delle vendite
- l'analisi finanziaria: capitali necessari e informazioni finanziarie

Allegare: Tabelle di BUDGET