



Company Profile 2020

Ossigeno Sfuso

OSSIGENO SFUSO nasce dalla volontà di un gruppo di amici romani, chi per nascita e chi per adozione, cresciuti in campagna con le passate di pomodoro fatte in case, le uova fresche appena raccolte e le verdure dell'orto. Siamo ragazzi in realtà sempre un po' più adulti, che fundamentalmente corrono, come tutti, dalla mattina alla sera, cercando di inserire una spesa al volo tra l'ufficio e l'ultimo minuto di pazienza della babysitter. Cerchiamo di insegnare ai nostri figli che una serata di cibo spazzatura a volte fa bene allo spirito, ma la spesa vera si fa nell'orto dei nonni e che l'olio appena spremuto è verde e profuma di buono. Che il secchio della plastica è quello giallo, ma che meno ne usiamo e meglio è. Abbiamo studiato tutta la vita, siamo diventati ingegneri medici ed è quello che facciamo ora, perché l'idea di poter fare qualcosa di utile per tutti è quello che ci ha sempre dato quella marcia in più e il coraggio di provarci.

Non sono solo parole e non stiamo tentando di fare qualcosa tanto per farla. **Ci crediamo.**

Abbiamo la certezza che con poche accortezze e scelte migliori si possa star meglio di così, senza complicarsi troppo la vita. È da qui che nasce il nostro progetto, dalla volontà e dalla consapevolezza che un parziale ritorno alle origini non possa che far bene.





- 01** Ossigeno Sfuso
- 02** Chi siamo
- 03** I nostri valori
- 04** Il progetto
- 05** I nostri prodotti
- 06** I vantaggi
- 07** Lo store
- 08** Come sostenerci
- 09** Reward System

EUGENIO e FRANCESCA

Eugenio Pagliaroli e Francesca Romana Cappelli sono due Ingegneri Medici e si occupano da 10 anni di R&D e produzione e collaudo di dispositivi medici a Roma. Ideatori e fondatori di Ossigeno Sfuso.



Mi chiamo Eugenio, ho 37 anni e sono prima un Contadino e poi un Ingegnere Medico. Il mio capo è un mio prodotto, ha 2 anni e si chiama Nicolò. Sono nato nelle campagne di Terracina, con i piedi nella terra e la zappa in mano ed è lì che la mia famiglia continua a lavorare la terra. Roma mi ha adottato quando ho deciso di iscrivermi all'università. Qui ho portato con me ciò che mi ha insegnato la terra. La soddisfazione di avere le mani sporche di lavoro, l'importanza di fare bene e il rispetto per la natura.

Sono Francesca Romana, ho 39 anni e sono la mamma un po' troppo di corsa di una bambina un po' troppo sveglia di 7 anni, Alice. Sono nata a Roma e sono cresciuta tra città, mare e campagna, cercando di assorbire il meglio di ogni realtà. Amo Roma perché è confusa, incasinata, bellissima e mai noiosa. Amo le verdure dell'orto dei miei genitori, l'olio verde appena spremuto e il camino acceso. E quando o scappi o scoppi...amo respirare un po' di mare. Penso che la vita debba essere così... il giusto equilibrio e la giusta dose di compromessi per godersi un po' tutto. Che tanto la perfezione non esiste, e se esiste non è divertente.

I nostri valori

Key point

Vendita al dettaglio di prodotti sfusi presso lo store fisico.



Mission

Vogliamo rendere il prodotto sfuso una sana abitudine di consumo per tutti.



Obiettivi



Se il futuro del nostro pianeta è in mano alle generazioni future, allora il cambiamento parte dalle piccole routine domestiche.



Vision

Sensibilizzare i consumatori non abituali di prodotti a filiera corta sui vantaggi del loro consumo.

Perché abbiamo il compito di **riscoprire e valorizzare il cibo di qualità, sano e sostenibile** per cui un paese come il nostro è sempre stato famoso nel mondo.

Perché le **abitudini alimentari, la qualità del cibo e lo stile di vita sono determinanti per la nostra salute** e strettamente collegati alle nostre aspettative di vita.

Perché **preferire prodotti del territorio** a prodotti industriali ad alto contenuto calorico, ricchi di additivi, conservanti, zuccheri e grassi saturi paga in termini di salute.

Perché per mangiare bene non dobbiamo far altro che rispolverare le nostre **tradizioni gastronomiche**. Perché abbiamo il diritto e il dovere di conoscere la **provenienza** di ciò che mettiamo a tavola.

Lo facciamo per noi, ma soprattutto per le generazioni future.

Il progetto

Perché la comodità dei supermercati è indubbia, ma lo è ancora di più il calore che ti accoglie nell'alimentari o nel forno sotto casa, dove ti chiamano per nome, dove “prendi questa per la bimba che è freschissima”, dove «senti che ti faccio assaggiare».



Dall'orto

Prediligiamo prodotti naturali, biologici e coltivati in maniera **sostenibile**. Con un occhio di riguardo ai piccoli produttori e alle produzioni locali, nell'ottica di contribuire alla valorizzazione del nostro territorio.



Filiera corta

Prodotti e materie prime arrivano senza troppe lavorazioni, viaggiando per **0 km** o quasi, dal produttore al nostro store.

Qualità, freschezza e riduzione dell'impatto ambientale.



In store

Li troverete nel nostro store in formato sfuso. Senza ulteriore impiego di materiali plastici per il packaging. Nelle quantità desiderate per **limitare al massimo gli sprechi**. E con un occhio di riguardo al portafoglio.

I nostri prodotti



Caffè,
Thè, Tisane, Infusi,
Vini e Liquori



Pasta e Cereali,
Legumi
Farine



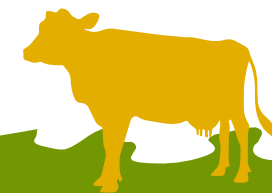
Oli di Oliva, Aceti,
Condimenti
Creme e Conserve



Frutta secca
Miele e Confetture
Spezie



Prodotti
senza glutine
per celiaci



I vantaggi

Maggior qualità

I prodotti non industriali provengono da piccoli produttori locali che possono produrre quantitativi limitati non destinati alla GDA e mantenere alti gli standard di qualità.

Valore alla produzione locale

La “filiera corta” sostiene il territorio, garantisce una migliore tracciabilità di prodotti e dà lo spazio che meritano artigiani e piccoli produttori che non hanno mai smesso di privilegiare la qualità.

Riduzione dell’impatto ambientale

Riutilizzando contenitori e bottiglie, oltre che eliminando confezioni e altri materiali di imballo.

Diminuzione degli sprechi

Legata alla possibilità di acquistare unicamente le quantità necessarie.



Risparmio economico

A fronte di una migliore qualità, prodotti acquistati privi della confezione e senza marchio costano dal 20% al 70% in meno rispetto a quelli tradizionali.

Lo store



Desideriamo entrare a far parte della rete dei **negozi di prodotti sfusi** che stanno prendendo sempre più piede nel nostro paese con l'apertura di Ossigeno Sfuso, inizialmente un piccolo negozio di prodotti sfusi di qualità che ci dia la possibilità di partecipare in maniera attiva a questo **cambiamento**, che ci permetta di farci le ossa, di capire cosa cercano le persone e come accontentarle, di imparare sempre di più sulle materie prime, di far crescere e migliorare il nostro progetto.

Lo store si troverà in zona Roma sud (quartiere Montagnola) facilmente raggiungibile attraverso i mezzi pubblici e in area coperta da servizi di car e bike sharing. Il locale commerciale avrà un'ampiezza di circa 50 mq fra area espositiva e piccolo magazzino.

Il budget per il nostro progetto è di 40.000€ che ci serviranno per primi canoni di affitto, utenze, allaccio agli impianti, allestimento locale, arredi ed espositori e prima fornitura merce.



Come sostenerci



Attraverso Produzioni dal Basso

Accedi alla piattaforma di crowdfunding e ricerca la campagna Ossigeno Sfuso. Scopri di seguito come funziona il nostro programma di reward. Dona e sarai premiato!



Contattaci direttamente

Scrivici via e-mail a info@ossigenosfuso.it per finanziare il progetto!
Saremo felici di raccogliere idee, spunti ed avviare nuove collaborazioni!



Reward System



Accedi alla piattaforma di crowdfunding Produzioni dal Basso o contattaci direttamente.



Puoi darci il tuo contributo sia tramite carta di credito che via Paypal. Quanto lo decidi tu!



Donare ti premia! Scopri il tuo premio sulla campaign page presente su Produzioni dal Basso.



E' il nostro modo di ringraziarti!
Ti aspettiamo nello store Ossigeno Sfuso!



Ci deve essere un modo migliore
per fare le cose che vogliamo,
un modo che non inquina il cielo,
o la pioggia o la terra.

Paul McCartney



GRAZIE



Ossigeno

Sfuso