

Contro lo spreco e la crisi arriva a Genova 'Last minute sotto casa': ecco come funziona

di **Redazione**

14 Febbraio 2015 - 13:27



Genova. Si parte. Il nuovo servizio 'Last minute sotto casa', presentato ufficialmente questa mattina a Genova al mercato del Carmine è già realtà ma per funzionare davvero ha bisogno della collaborazione di tutto. Si perché lo scopo del progetto che è quello di evitare lo spreco di tonnellate di cibo non venduto ogni giorno, è mettere in comunicazione commercianti e potenziali clienti per vendere (e acquistare) e fine giornata e a prezzo scontato l'invenduto. Così magari un'orata, fresca della mattina, alle 19 la si potrà acquistare a metà prezzo, così come la carne, la verdura e i prodotti da forno.

“Ci guadagnano tutti - spiega Enrico Alletto, presidente di Open Genova - i commercianti perché riescono a vendere quello che rischia di essere buttato, i clienti che possono acquistare a prezzi vantaggiosi e soprattutto ci guadagna l'ambiente e il pianeta”.

Il progetto, partito da Torino, è ora realtà su scala nazionale. “Per usufruire del servizio - spiega Alletto - è sufficiente registrarsi sul sito <http://www.lastminutesottocasa.it/>. Ci si può registrare come venditore o come acquirente. I clienti indicano, in fase di registrazione, a che distanza da casa vogliono ricevere le proposte, in tempo reale e da quali tipologie di negozio, ricevendo così solo le offerte sotto-casa e per le categorie di prodotto realmente desiderate”. Così chi arriva per primo porta a casa l'offerta.

