



PlanEat

La **piattaforma digitale**
che previene lo spreco alimentare
con la **pianificazione intelligente**.

Innovativa, modulabile, cloud native,
sicura e scalabile.

Per aziende, scuole, ospedali, famiglie,
trasporti e tutta la ristorazione collettiva.



Vision

Immaginiamo un mondo dove ogni pasto è consapevole.

Dove nutrirsi non genera spreco, ma futuro.

Vogliamo trasformare la cultura alimentare globale:
ispirare persone, imprese e istituzioni a pianificare il cibo
in modo equo, sostenibile e intelligente.

Mission

Offriamo una **piattaforma digitale** che consente
a chi fornisce e a chi consuma i pasti di:

- **Pianificare** in modo intelligente.
- **Ridurre lo spreco** alimentare.
- **Misurare l'impatto** ambientale e sociale.





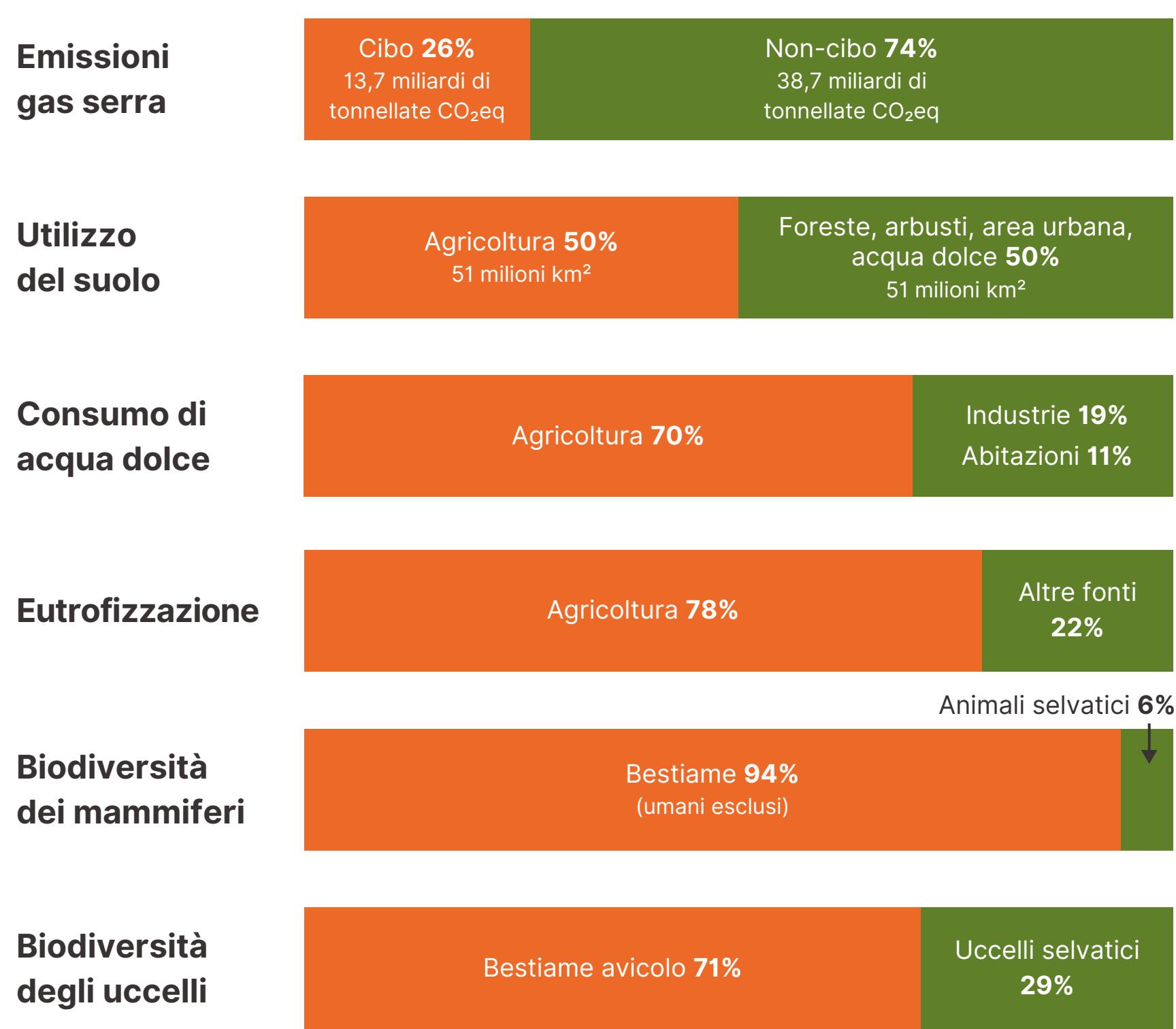
PlanEat, una PMI Innovativa e Società Benefit

**Rendicontiamo per responsabilità,
non solo per obbligo.**

Con il bilancio di sostenibilità raccontiamo ciò che facciamo, con trasparenza e coerenza verso gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Innovazione al servizio del bene comune
Ogni funzionalità della nostra piattaforma nasce per risolvere problemi concreti: lo spreco alimentare, l'opacità della filiera, la mancanza di consapevolezza.

Il costo ambientale della produzione di cibo



Affrontare ciò che mangiamo e il modo in cui produciamo il nostro cibo svolge un ruolo fondamentale nel contrastare il cambiamento climatico, ridurre lo stress idrico e l'inquinamento, restituire i terreni a foreste o praterie e proteggere la fauna selvatica del mondo.

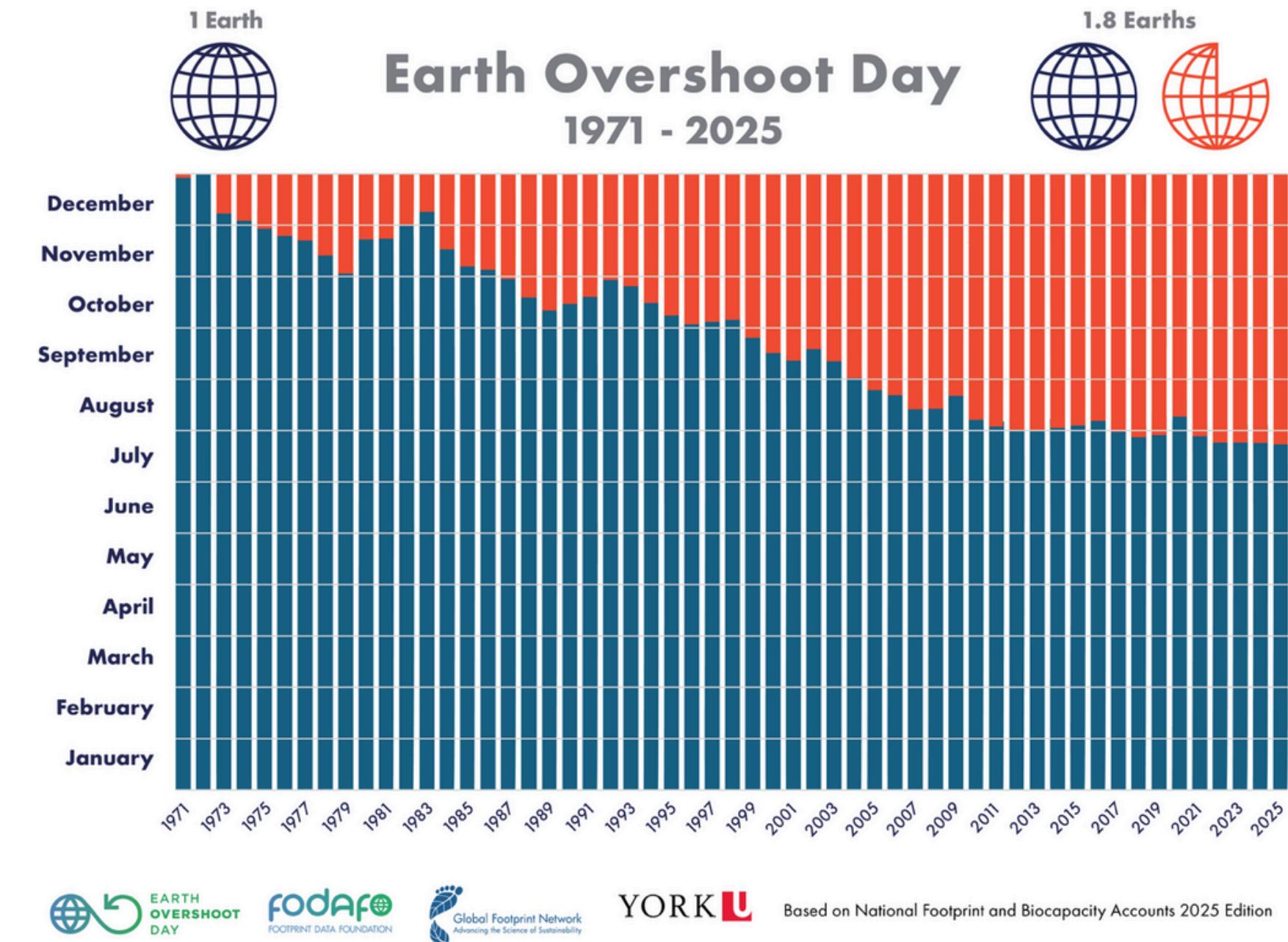
Fonti: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bar-On et al. (2018).
ourworldindata.org

Debito ecologico: dal 24 luglio rubiamo risorse alle Future Generazioni

Il grafico indica a livello illustrativo il giorno nel quale l'umanità consuma interamente le risorse prodotte dal pianeta nell'intero anno.

Nel 2025 l'Earth Overshoot Day è stato calcolato per il 24 luglio.

Si può stimare che, procedendo di questo passo e considerando il costante incremento della popolazione, intorno al 2050 l'umanità **consumerà ben il doppio di quanto la Terra produce.**



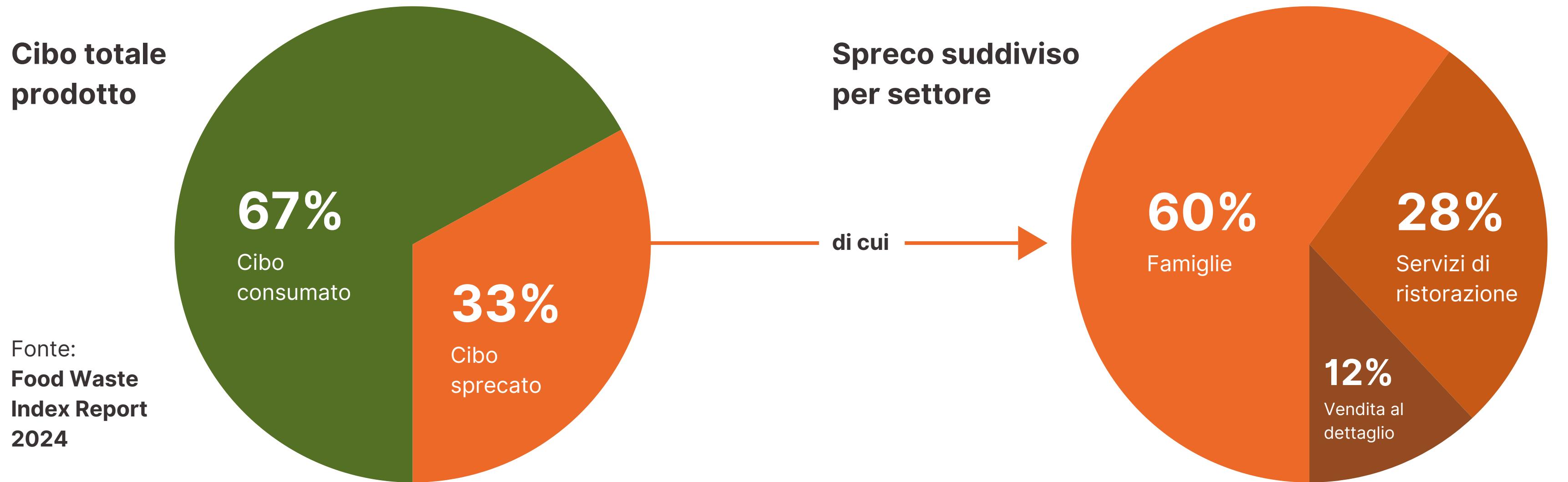
Crescita della popolazione mondiale

1950
2,5 miliardi

1990
5 miliardi

2050
10 miliardi

Gran parte del cibo prodotto viene sprecato



PlanEat offre la soluzione...

Vediamo come ➤

Cambiiamo il paradigma

Fino ad ora

La lotta allo spreco si è concentrata a dare una seconda vita al cibo in esubero.

Risultato: azioni costose e limitate.

Con PlanEat

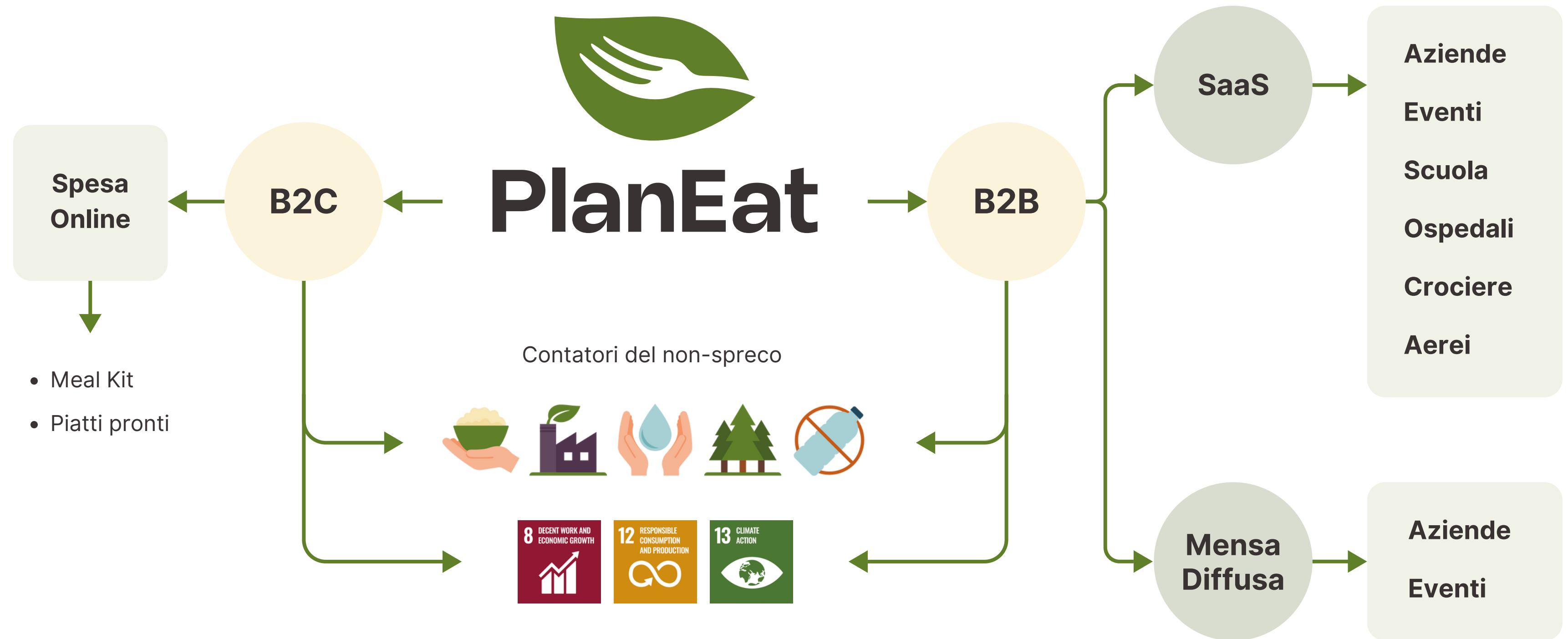
- Ci concentriamo a evitare di generare l'esubero.
- Attraverso la pianificazione riusciamo a far produrre e a far acquistare solo ciò di cui si abbia bisogno.
- È una soluzione allo spreco a disposizione di tutti (imprese e individui), che agisce in forma preventiva.

Risultato: molto più efficiente e efficace.

Valore economico

Con la nostra piattaforma riusciamo a non comprare il cibo che costituirebbe l'esubero. In questo modo, oltre a non generare spreco, con il conseguente impatto positivo sull'ambiente, creiamo un significativo risparmio di costi per tutti gli attori del mercato.

Mappa dei servizi e Business Model di PlanEat





PlanEat Aziende

Molteplici soluzioni per la pausa pranzo di dipendenti e collaboratori, tutte fondate sulla **pianificazione** dei pasti, che permetterà ai fornitori di **evitare gli sprechi a monte**.



Non hai una mensa?

Ti offriamo una piattaforma per gestire una rete di partnership con produttori e ristoratori locali.

Questo servizio di **Mensa Diffusa** permette differenti modalità di fornitura, che possono anche essere combinate tra loro:

- consegna in azienda, anche da più fornitori;
- consumazione o ritiro presso il ristoratore.

In provincia di Milano, Pavia e Monza, **siamo anche food provider**. Prepariamo piatti freschi, cucinati su ordinazione con ingredienti locali e di stagione. Ogni pranzo viene servito in contenitori riutilizzabili o altrimenti compostabili.

Hai già una mensa?

Ti offriamo esclusivamente la nostra piattaforma per la prenotazione digitale del pasto (modalità **SaaS**), che supporterà la società di ristorazione già esistente, fornendo un dato preciso su cosa cucinare e la possibilità di tracciare la presenza.

Oltre alla dashboard di impatto, ti restituiremo i dati di consumo e abitudini alimentari di dipendenti e collaboratori per permetterti attività di monitoraggio e sensibilizzazione.

Possibili modalità di fornitura dei pasti

Consegna in azienda da uno o più fornitori

Al ristorante: consumazione al tavolo

Al ristorante: da asporto

Mensa interna

Con preordine

Senza preordine



Report di impatto

MODALITÀ DI FORNITURA

Consegna in azienda da uno o più fornitori

Come funziona?

- Accedi alla piattaforma e visualizza un **unico elenco dei piatti** proposti da uno o più fornitori, convenzionati con l'azienda.
- Scegli i piatti che preferisci, **anche da ristoratori diversi**.
- L'ordine verrà generato nella tua pianificazione, dove potrai modificare l'ufficio dove andrà consegnato l'ordine.
- Ricevi in azienda i piatti che hai scelto.

Listing dei piatti



Pianificazione



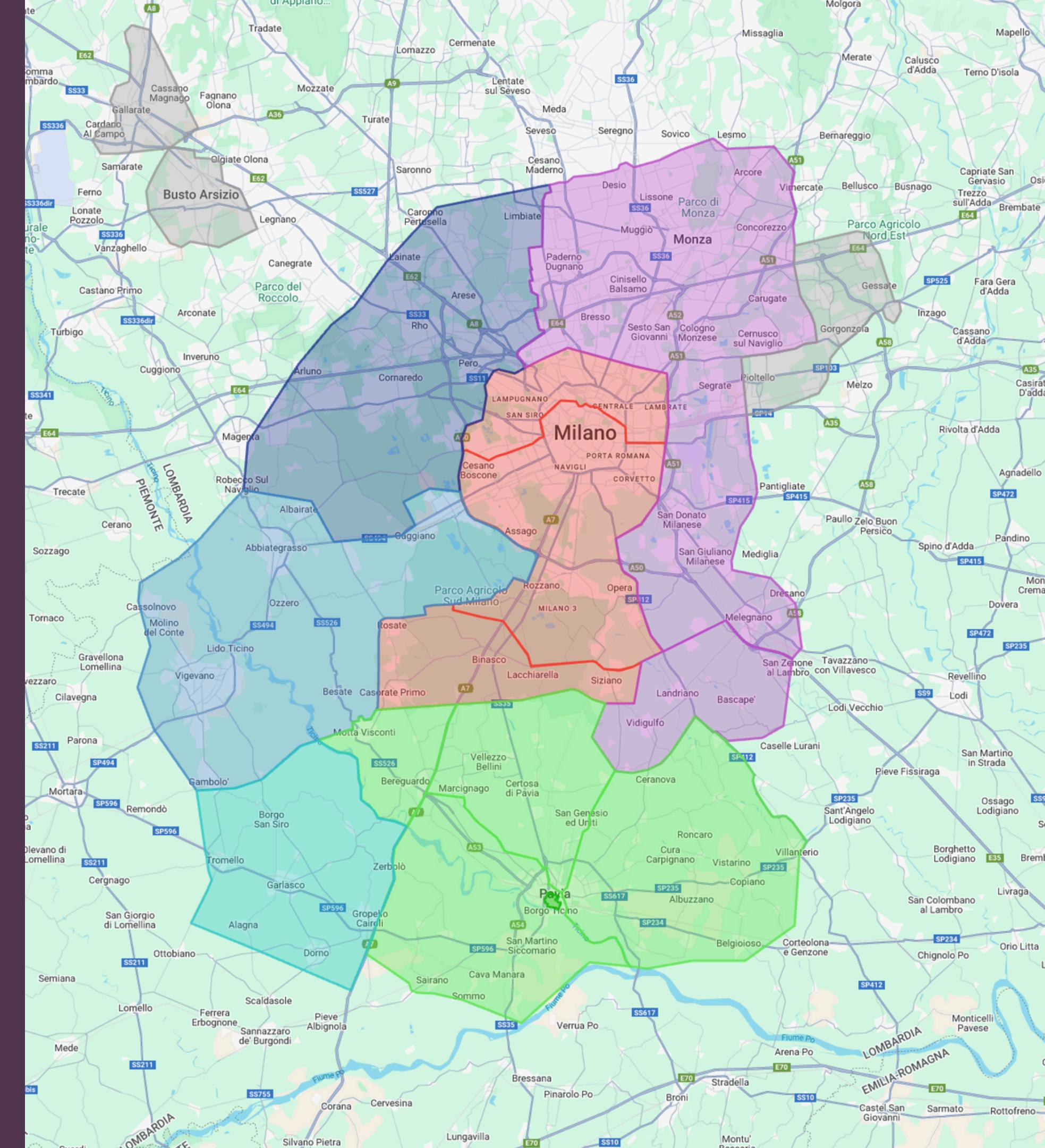


PlanEat

Food Provider

Nelle province di Milano,
Monza e Brianza operiamo
anche come fornitori!

Consegniamo in **furgoni refrigerati** per
mantenere il controllo della catena del
freddo e impiegando **personale dipendente**
correttamente assunto e retribuito.





Utilizziamo solo **contenitori riutilizzabili** o in alternativa compostabili al 100%.

I nostri contenitori riutilizzabili sono **tracciati** grazie a un QR code univoco, vengono sterilizzati da una lavatrice industriale di nostra proprietà e a fine ciclo possono essere **riciclati al 100%**, rifondendoli per crearne di nuovi, garantendo così una **perfetta circolarità**.

**Offriamo
più di 70 piatti
ogni giorno**

Filtri per
ogni esigenza
o preferenza
alimentare

Menù di Lunedì 3 Marzo
(97 prodotti)

CATEGORIE

- Piatti del giorno (12)
- Primi (19)
- Secondi (13)
- Contorni (14)
- Insalatone (1)
- Salumi e Formaggi (12)
- Pane (13)
- Frutta (6)
- Pausa Caffè (13)
- Posate (1)

FILTRA

- No glutine all'origine NG
- Pesce
- Scelti dal nutrizionista
- Carne
- Vegetariano V
- Vegano V+

ALLERGENI !

- No arachidi
- No crostacei
- No frutta a guscio
- No glutine
- No latte
- No lupini
- No molluschi
- No pesce
- No sedano
- No senape
- No sesamo

Primi

19 prodotti

Dish	Description	Portion Size	Points	Add to Cart
Casarecce alla puttanesca	Con capperi e olive taggiasche	Porzione normale	26 pt	+ 🛒
Pasta al pomodoro	Porzione da circa 300 g	Porzione normale	23 pt	+ 🛒
Pasta corta al pesto artigianale PlanEat	Con pesto fresco artigianale prodotto da noi	Porzione normale	30 pt	+ 🛒
Pasta corta al ragù	Con ragù artigianale	Porzione normale	29 pt	+ 🛒
Riso basmati lessato	Porzione da circa 250 g	Porzione normale	20 pt	+ 🛒
Riso venere con verdure	Porzione da circa 250 g	Porzione normale	35 pt	+ 🛒
Lasagne alla bolognese			34 pt	+ 🛒
Pasta corta integrale	Porzione da circa 250 g	Porzione normale	23 pt	+ 🛒

Secondi

13 prodotti

Dish	Description	Portion Size	Points	Add to Cart
Cotoletta di pollo alla milanese		Porzione normale	35 pt	+ 🛒
Roast-beef con rucola e scaglie di formaggio stagionato 24 mesi	Porzione da circa 150 g	Porzione normale	41 pt	+ 🛒
Filetto di pesce persico al forno	Porzione da circa 110/120 g	Porzione normale	34 pt	+ 🛒
Parmigiana di melanzane	Fatta da noi! (circa 300 g)	Porzione normale	42 pt	+ 🛒

Dimensione
dei piatti
modificabile

Per una sana e corretta alimentazione, sempre.

Hai 9 punti extra [Acquista punti](#) [Convertili in credito per la tua spesa](#)

Indirizzo preferito: Alim Giussago

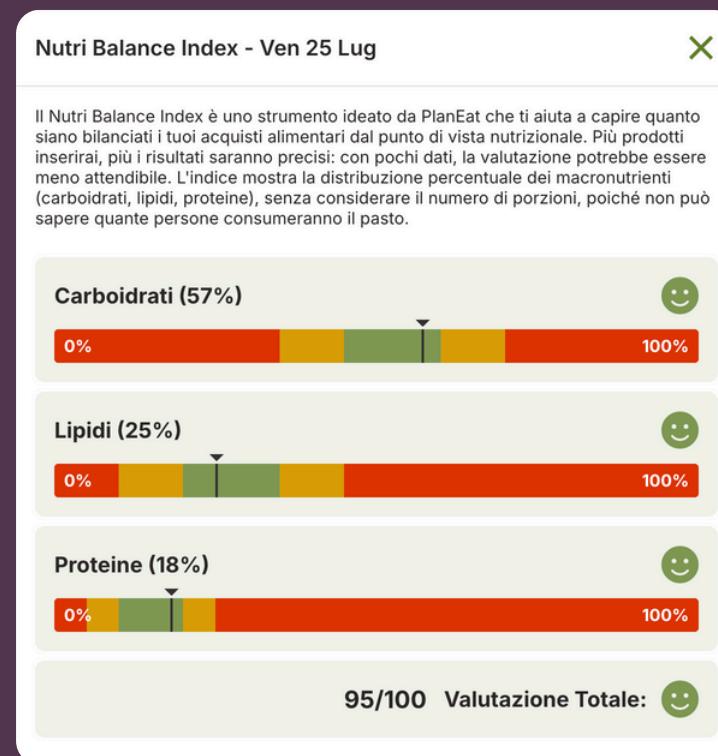
Mar 4 Feb

Mer 5 Feb 3/60 punti restanti 472 kcal

Pasta al pomodoro 33 punti

Broccoli al vapore - Equilibrio 24 punti

+ Aggiungi



La pausa pranzo incide sul **benessere** fisico e mentale. Pianificare i pasti aiuta a seguire un'alimentazione equilibrata e bilanciata per tutta la settimana.

Il **Nutri Balance Index** ti aiuta a capire quanto sia bilanciato ogni tuo pasto.

Il **credito residuo** può essere convertito per la **spesa alimentare di casa**: il nostro servizio che permette di pianificare il menù di ogni giorno, scegliere i piatti e ricevere a casa **kit ricette** porzionati con tutti gli **ingredienti freschi** che servono per prepararli (e solo quelli).



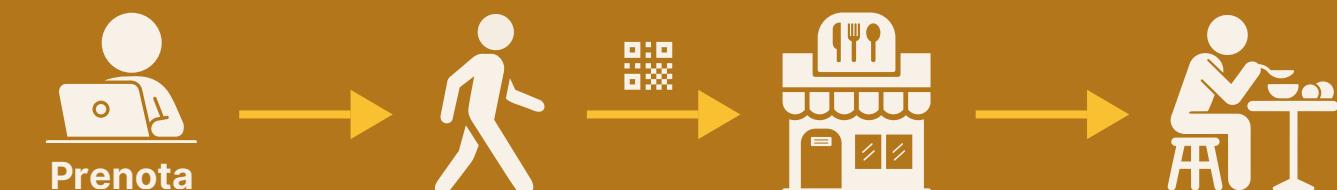
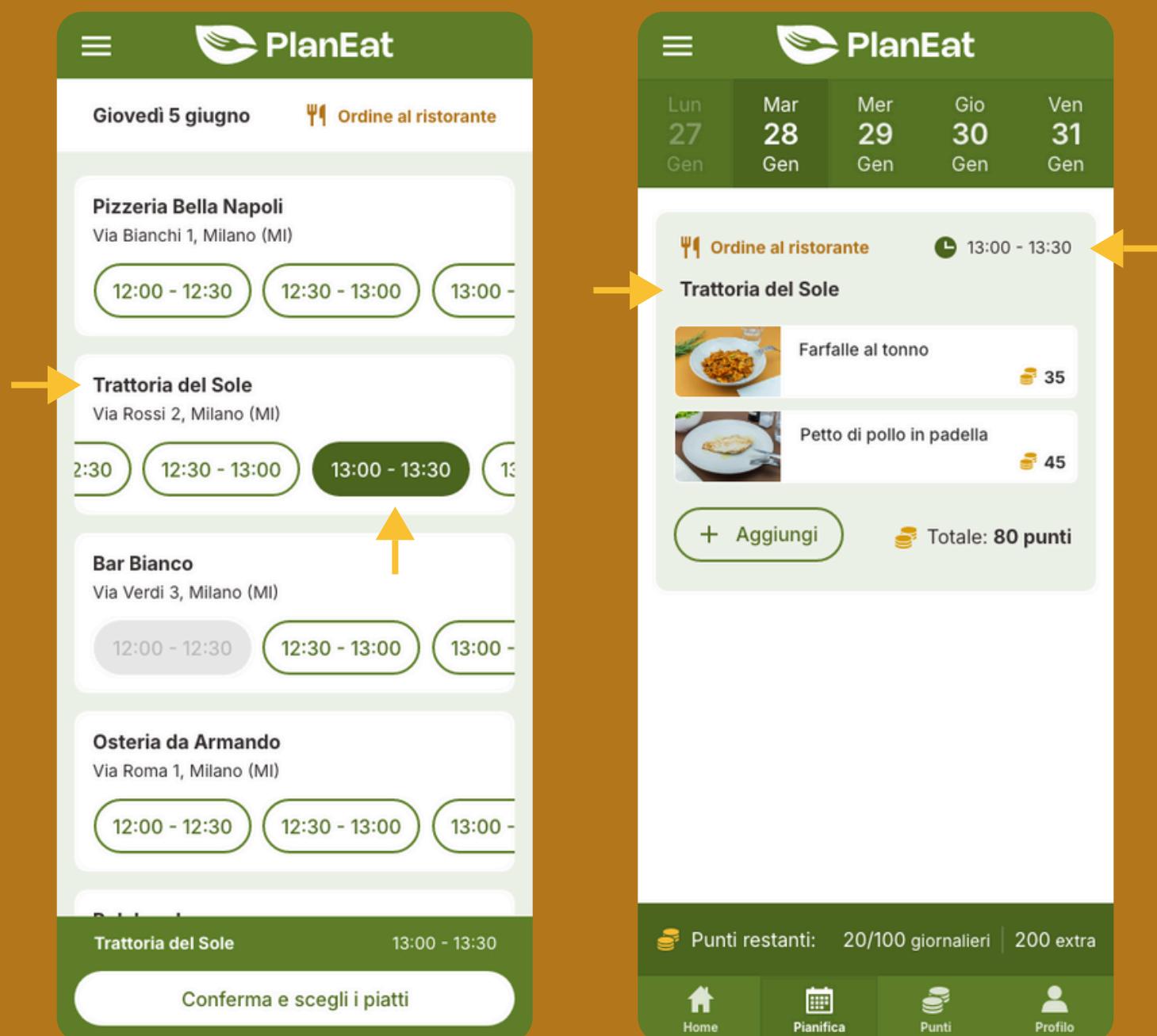
[Planeat.eco](#) La spesa senza spreco

MODALITÀ DI FORNITURA

Al ristorante: al tavolo

Come funziona?

- Accedi alla piattaforma e visualizza l'**elenco dei ristoratori** convenzionati che puoi prenotare.
- Scegli il locale e la **fascia oraria**.
- Scegli i piatti dal menù del ristoratore selezionato.
- Troverai tutto ricapitolato all'interno della tua pianificazione.
- Recati al locale nella fascia oraria prescelta e gusta tuoi piatti sul posto.



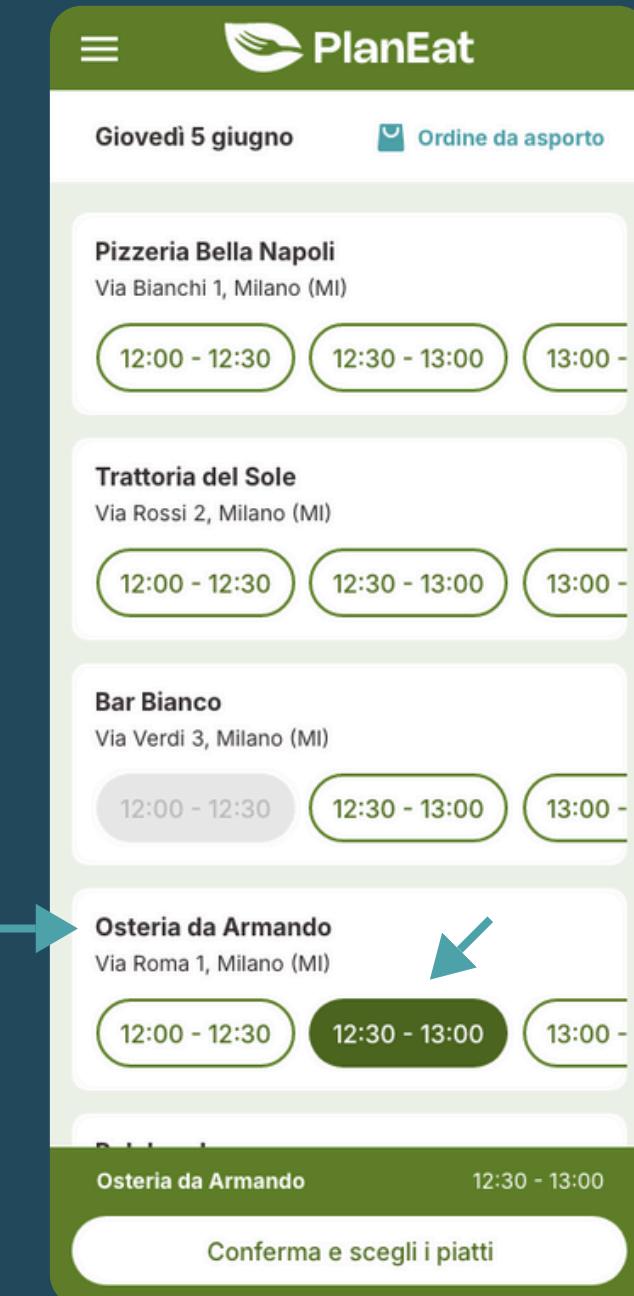
MODALITÀ DI FORNITURA

Al ristorante: da asporto

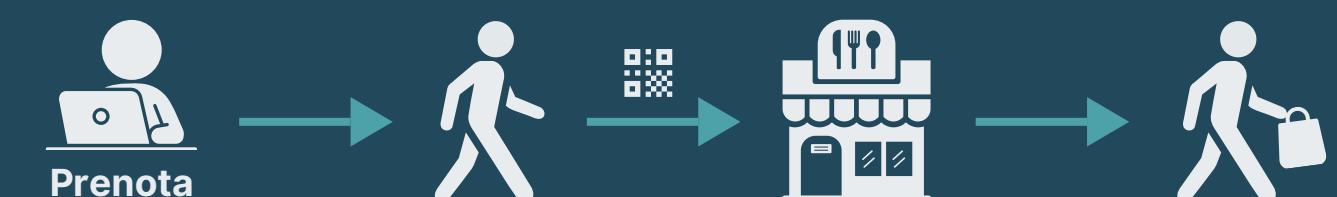
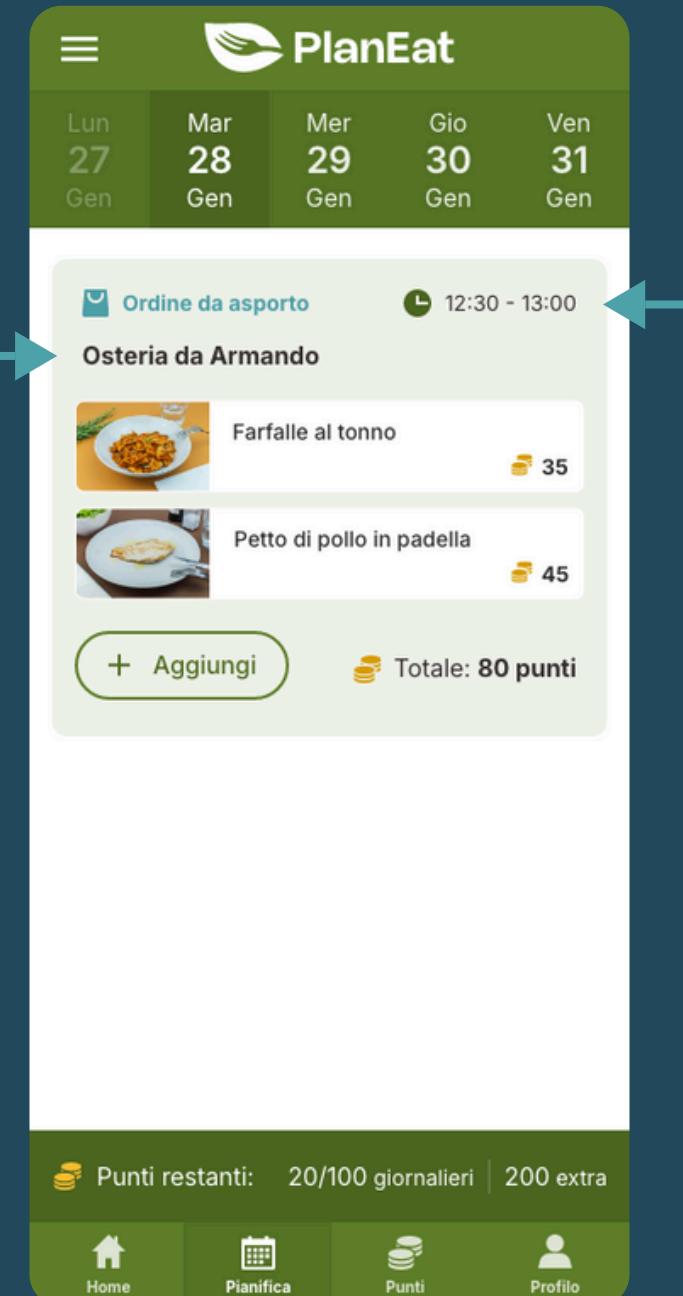
Come funziona?

- Accedi alla piattaforma e visualizza l'**elenco dei ristoratori** convenzionati che puoi prenotare.
- Scegli il locale e la **fascia oraria**.
- Scegli i piatti dal menù del ristoratore selezionato.
- Troverai tutto ricapitolato all'interno della tua pianificazione.
- Recati al locale nella fascia oraria prescelta per ritirare i tuoi piatti.

Selezione locale e fascia oraria



Pianificazione



MODALITÀ DI FORNITURA

Mensa interna

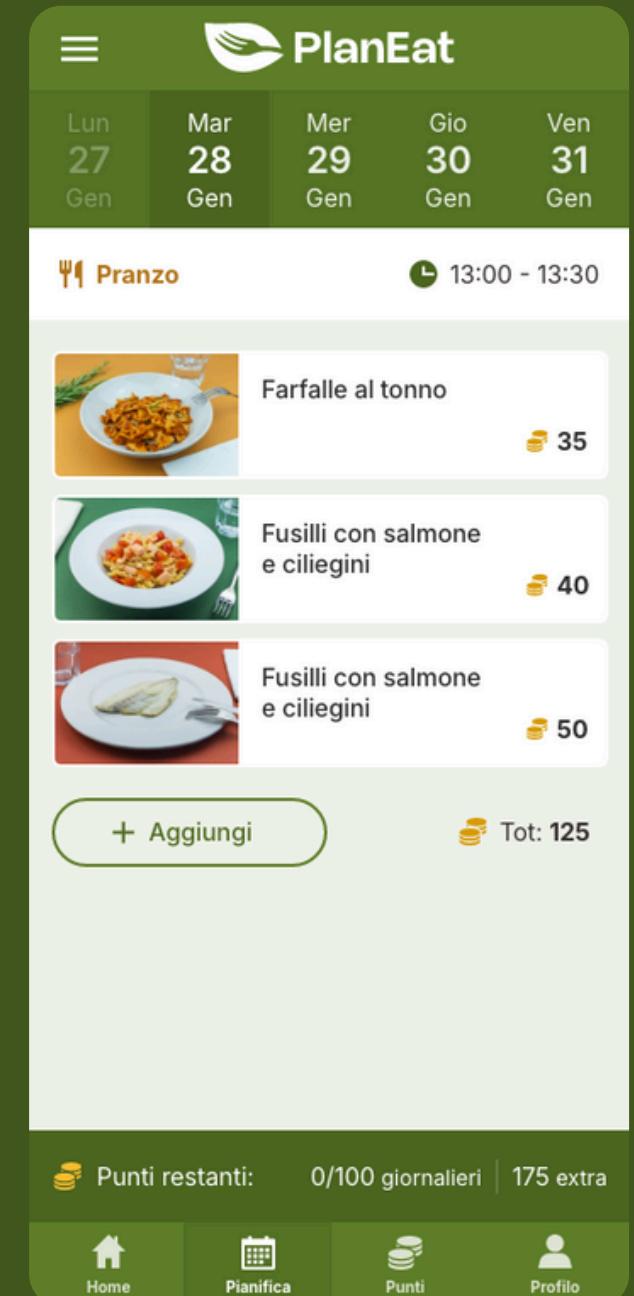
Come funziona?

- Accedi alla piattaforma e componi il tuo pasto, scegliendo tra le opzioni disponibili.
- Recati presso l'area ristoro e mostra il tuo QR code allo scanner o all'operatore.
- Ti verrà servito il pasto prescelto.

Pianificazione con **buono a pasto**



Pianificazione con **buono a valore**



MODALITÀ DI FORNITURA

Non hai pianificato? Ordina direttamente sul posto

Come funziona?

- Recati in mensa o presso uno dei ristoratori convenzionati.
- Scegli tra le alternative presenti in quel momento.
- Mostra il tuo QR code per aggiungere l'ordine al tuo riepilogo giornaliero e pagare con il contributo aziendale.
- Puoi compensare eventuali differenze con altri metodi di pagamento.

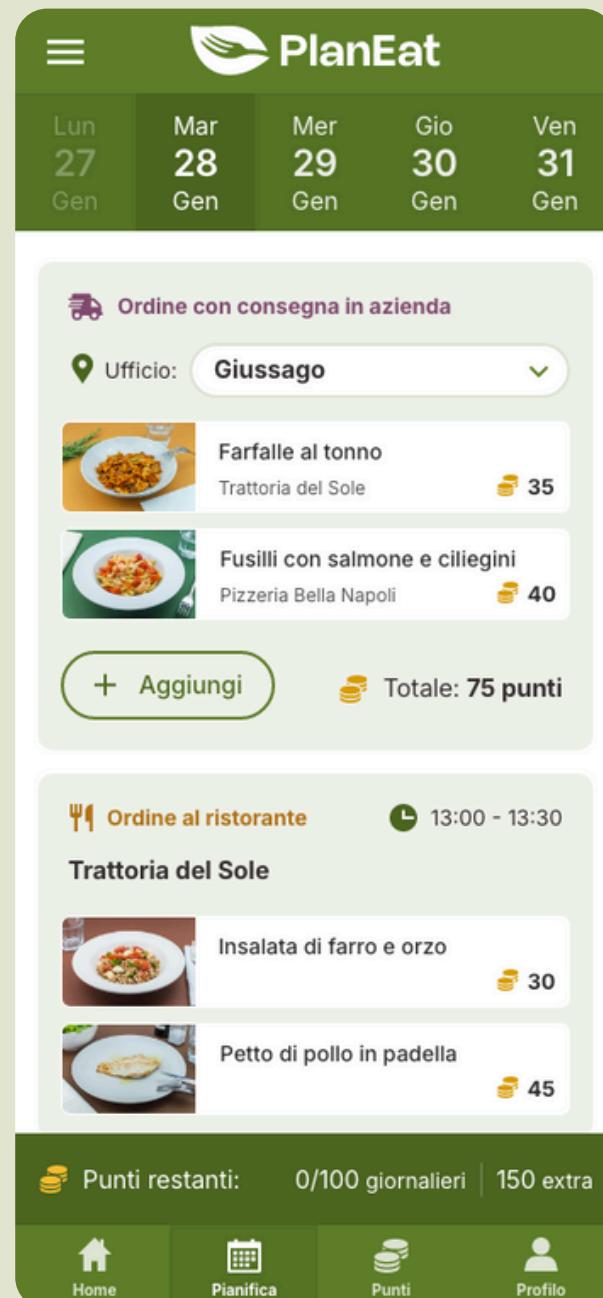
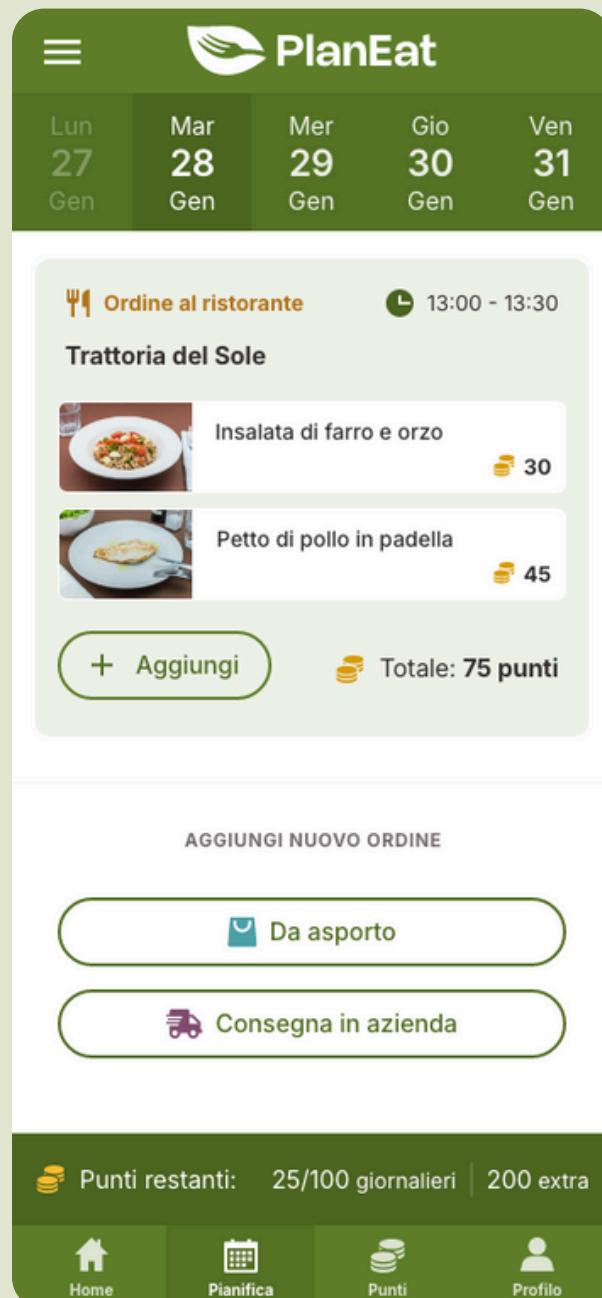
L'ordine viene aggiunto alla pianificazione



Il credito viene scalato



Anche più modalità di fornitura sulla stessa piattaforma



La nostra piattaforma modulare ti consente di **combinare a piacimento** le varie modalità di fornitura, in base alle opzioni offerte da ristoratori e fornitori convenzionati.

Puoi ordinare un pasto con consegna in azienda oggi e recarti in un ristorante convenzionato domani. Oppure puoi effettuare ordini con modalità diverse **anche nello stesso giorno**.

Tutto su un'**unica schermata di pianificazione**, con il riepilogo giornaliero di tutti gli ordini.

Adatta a ogni tipo di contesto

Buono a pasto

L'azienda offre al dipendente un pasto predefinito (es: un primo, un secondo e un contorno).

Buono a valore

L'azienda offre al dipendente un credito giornaliero che egli potrà spendere liberamente per ordinare i propri pasti. Il dipendente potrà anche acquistare del credito aggiuntivo.

Senza contributo

Il dipendente acquista il proprio credito e utilizza la piattaforma per ordinare i propri pasti.

Vantaggi fiscali ed economici

- L'uso della piattaforma è **gratuito** per le aziende.
- Applichiamo una commissione solo sul transato o sul prenotato al ristoratore.
- I pasti erogati tramite PlanEat sono **deducibili fiscalmente** secondo la normativa vigente, **senza limiti**.
- Pianificazione e tracciabilità semplificano la gestione amministrativa.
- Non è necessario effettuare alcuna rendicontazione in busta paga.

Il credito aziendale produce valore: nessuno spreco di cibo, nessuno spreco economico

PlanEat è l'unica piattaforma che **trasforma il credito in eccesso in valore!**

Su richiesta dell'azienda, è infatti possibile destinare la rimanenza del credito giornaliero all'acquisto del pasto sospeso. Un pasto che distribuiamo ai senzatetto.

Gli utenti possono anche acquistarlo direttamente, ma il valore si moltiplica quando è l'azienda che decide di farlo.

PlanEat collabora con diverse **associazioni no profit** per la consegna e grazie al progetto pasto sospeso, sostiene economicamente le attività di



Scegliere PlanEat per la pausa pranzo, significa anche sostenere un ecosistema che fa del Bene.



Novità (22) Primi (24) Secondi (33) Cc



Pasto sospeso

Chi salva una vita,
salva il mondo intero

35 Aggiungi



Osteria da Armando

Fusilli con ricotta,
pomodoro e basilico

35 Aggiungi



Pizzeria Bella Napoli

Fusilli con salmone e
ciliegini

40 Aggiungi



Trattoria del Sole

Paccheri con pesce
spada e datteri

45 Aggiungi



20/100 giornalieri | 200 extra

Torna alla pianificazione

Il nostro impatto sul Pianeta grazie all'intero ecosistema

Dati aggiornati al 5 settembre 2025



101.316 kg
di cibo risparmiato

Pari al peso
di 20 elefanti



257.343 kg
di CO₂ evitata

Come 3.342 viaggi da Milano
a Napoli in auto a benzina



59.231.419 litri
di acqua risparmiata

Pari a 24 piscine
olimpioniche



74.586 kg
di plastica evitata

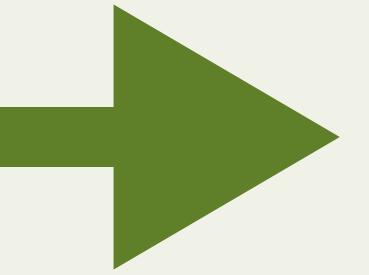
L'equivalente di 1.864.647
bottiglie da 1,5 litri



1.114.477 m²
di terreno risparmiato

Pari a 156 campi
da calcio

“If you eat, you’re part of the plan.”





PlanEat

Guarda il video che racconta la nostra storia di sostenibilità

Email: **commerciale@planeat.eco**