



B
L
A
N
C
O

Enjoy your Green Hamburger!



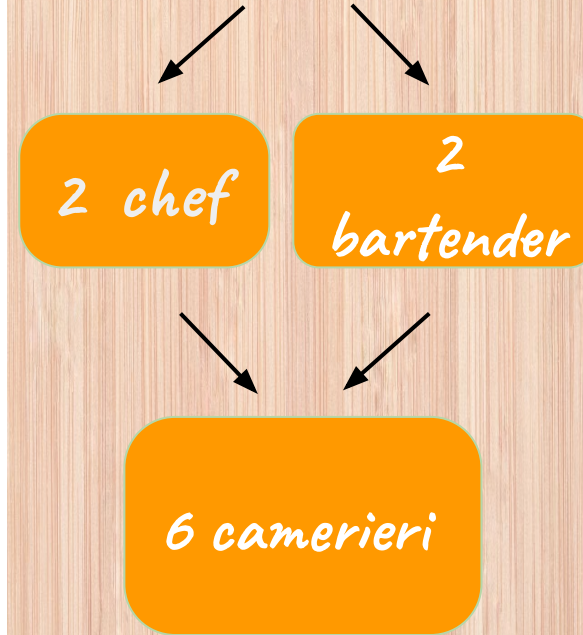
BLANCO RESTAURANT

Il "Blanco" è un piccolo angolo verde
in una città molto movimentata
come Milano.



L'unica sede è in Lombardia ma in futuro nuove sedi.
Vi sono 10 dipendenti che lavorano in un ambiente di 200 metri
quadrati.

L'attività svolta è
un'attività di ristorazione,
sempre nella visione
eco-sostenibile.



Perché dovrebbe avere successo?



- Progetto innovativo
- Unico di questo tipo in Lombardia



NEW

Le competenze in ambito gastronomico ed economico-finanziario lo rendono super qualificato

Possibili fornitori per quanto riguarda la qualità dei cibi km 0, da aziende situate nelle vicinanze del nostro territorio e per i materiali che verranno utilizzati per la ristrutturazione del locale



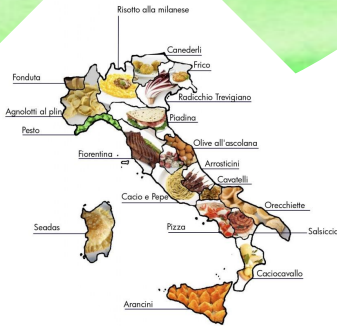


PRODOTTO

- Materie prime sempre fresche e a km 0
- Piatti preparati sul momento
- Piatti classici e particolarità regionali
- Produzione di birre artigianali

LAVAGNA DEL GIORNO

Serate a tema regionale



Utilizzo di importanti tecnologie

- Isolamento a cappotto
- Pareti ventilate
- Pannelli solari
- Oggetti industriali, riciclati o biodegradabili
- Stoviglie “commestibili”
- Caraffe/barattoli di vetro per le bevande
- Raccolta differenziata

Tutto in legno

Induzione

Impianto geotermico

Grandi vetrate per la luce del

Consumazione dello stretto necessario

Plastic-free



📱 Notorietà

→ Scontistica per chi “tagga” il locale sui social



✉ Utilizzo dell’email-marketing





21
Post

1276
Follower

46
Seguiti

blancopub



BLANCO PUB MILANO

Enjoy Your Green Hamburger!

📍 Via Adele, 30 (MILANO)

🌱 Eco-sostenibile

🍷 Prodotti a km 0

🍺 Birra artigianale

...e molto altro! Vieni a trovarci 🍷 🍕 🍺 🍔

www.blancopubmilano.it/

Modifica profilo



Storie in evidenza



Pagina
Instagram:
[@blancopub](https://www.instagram.com/blancopub)



RISCHIO	ASSICURAZIONE	PREVENZIONE
Incendio e calamità	Incendio e calamità	Estintori e rilevatori di fumo e strutture antisismiche
Infortuni sul lavoro	Infortuni sul lavoro	Dispositivi di protezione individuale e collettiva
Cyber risk	Cyber Risk Reale 2.0	Installazione di ottimi antivirus e firewall
Danni a terzi	Responsabilità civile generale (RCG)	Prestare attenzione al cliente e rendere sicuro il locale
Cambiamento nei gusti dei consumatori	—	Essere sempre aggiornati sui gusti e sulle richieste dei clienti e just in time
Furto in magazzino/negoziato o durante il trasporto	Assicurazione merci trasportate	Installazione di un sistema di allarme antintrusione
Perdita quote di mercato o vantaggio della concorrenza	Polizza Loss of Profit	Avere un piano di Business Continuity preciso e aggiornato
Blackout e interruzioni nella produzione	Polizza Property	Avere risorse di scorta per non rallentare o ridurre la produzione e avere un generatore di scorta da usare solo in caso di blackout

Caso di studio

Sulla base dell'esperienza della gestione precedente, registriamo un episodio capitato ad una cliente. Abbiamo sempre utilizzato l'olio di girasole, però da poco cambiato degli ingredienti e il personale. Il menù non è stato aggiornato con le varie modifiche effettuate, e quindi, quando la nostra cliente ha ordinato l'hamburger con le patatine, ha avuto subito una reazione allergica grave ed è stata portata prontamente in ospedale.



Caso di studio



Danno diretto

Il locale deve rimborsare le cure per la reazione allergica, oltre al danno dovuto alla forzata interruzione della normale vita della cliente

Danno indiretto

Come mai nessuno dei responsabili dei cambiamenti ha avuto lo scrupolo di aggiornare il menù e informare i clienti al momento dell'ordinazione?

Passa l'idea che nel locale non si presti attenzione e cura ai clienti

Caso di studio



Polizza assicurativa

- Polizza Multirischi
- Polizza Responsabilità Civile Generale (RCG)

Danni causati direttamente da te, nel corso dell'attività professionale

Danni causati da persone, animali o cose di cui si è responsabile

Utilità delle misure di prevenzione

L'azione di protezione messa in campo relativa al danno a terzi è la RCG



Caso di studio

Valutazione di ciò che ha funzionato per limitare i danni di un evento

- Chiamata al 112
- Intervento dei titolari per aiutare il clienti

Conclusioni e politiche di prevenzione e di riparazione del danno indiretto

- Specificare il cambiamento dell'olio utilizzato
- Fornire una tabella con tutti gli allergeni
- Modificare il menù ogni qualvolta sia necessario

Valutazione di ciò che è risultato mancare per limitare i danni di un evento

Il cliente non è stato informato del cambiamento dell'olio

Azioni riparatorie anche di marketing per ridurre entità o durata del danno indiretto

- Offerta 3 buoni omaggio senza limiti di spesa
- Mantenimento dell'olio di arachidi e uso anche altri olii
- Acquisto di più friggitrici e separazione dei luoghi dove vengono utilizzati i diversi tipi di olio





Rischio puro

Rischio d'impresa



Cambiamenti

Conclusioni

- L'intossicazione alimentare da parte dei clienti
- La rottura di qualche macchinario
- Una perdita o ancora un guasto agli impianti elettrici con un corto circuito
- La costruzione di un cantiere di fronte al locale
- La presenza di molti ristoranti o altri pub i nella stessa via / nelle vicinanze
- La situazione di emergenza Covid che ha fatto diminuire le vendite a causa della chiusura forzata del locale
- La chiusura di scuole e uffici proprio di fronte che davano la possibilità alle persone di venire nel locale

Il fabbricato del precedente locale è stato completamente buttato giù per essere ricostruito con materiali completamente ecosostenibili derivanti dall'impresa... Sono materiali ignifughi e che permettano di avere un grande risparmio di energia.



UNA VISIONE ANCORA PIU' ECOSOSTENIBILE

Innovazione *Recupero*

Sostenibilità

Locale
completamente
ecosostenibile

Arredamento
con
materiali
riciclati

Risparmio
energetico
con
pannelli
solari