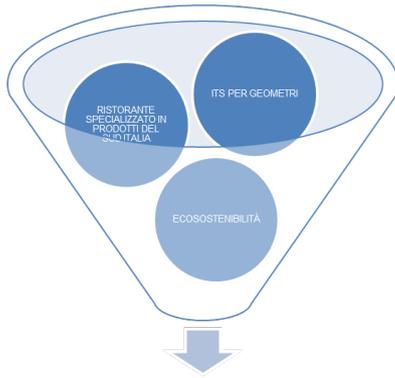


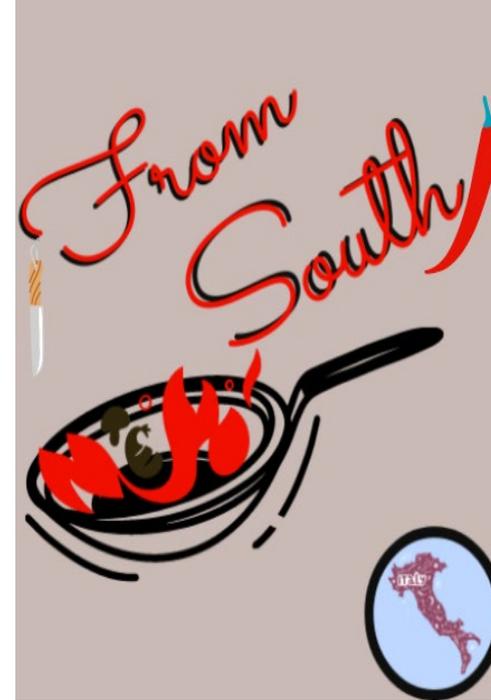


# IDEA IMPRENDITORIALE



ITS PER GEOMETRI A MILANO CON UN BAR/RISTORANTE, APERTO ANCHE AL PUBBLICO, CHE OFFRE PRODOTTI TIPICI DEL SUD CON FORME PARTICOLARI E ANNESSO UNO SPAZIO VERDE ATTREZZATO CON AEREE STUDIO, PANCHINE GIREVOLI, AREA FUMATORI E TAVOLI INNOVATIVI PER STUDIO E PAUSA PRANZO





## NOME E LOGO

### NOME:

- FROM SOUTH GROUP

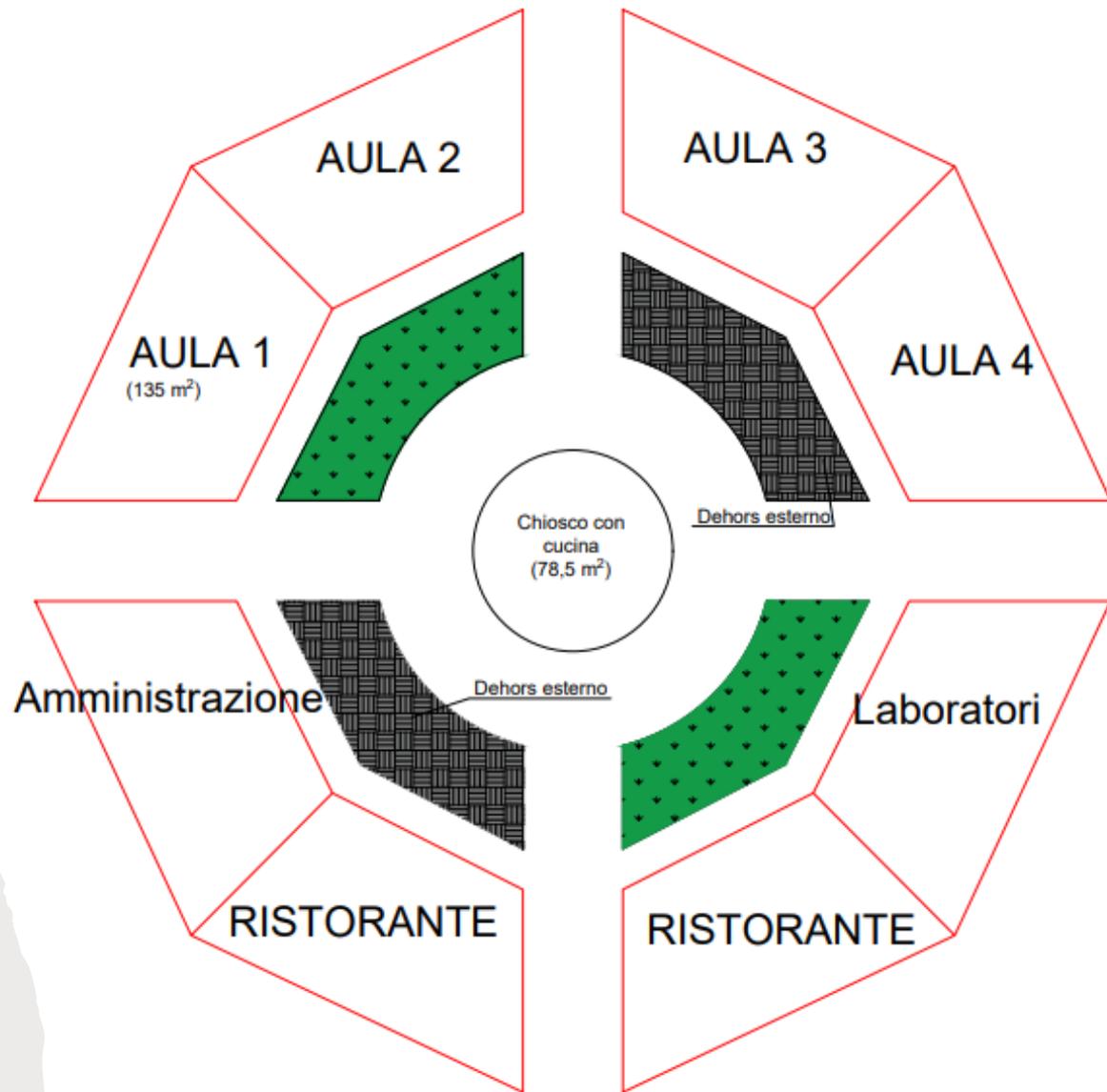
### NOME RISTORANTE:

- FROM SOUTH

### NOME UNIVERSITÀ:

- ITS EDILIZIA E COSTRUZIONI

# LUOGO E PLANIMETRIA



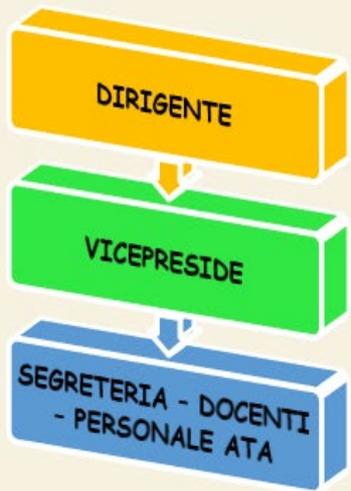
# TEAM

## CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE (CDA):

- CLAUDIO (PRESIDENTE)
- FEDERICO (VICEPRESIDENTE)
- MATTIA
- NICOLETTA
- RODRIGO



Numero	Nome	Competenze	Imprenditorialità	Quote sociali
1		/	creativo	200 €
2		Passione per il calcio, videogiochi e passare il tempo con gli amici	creativo	200 €
3		Abilità nel progettare il AutoCad	creativo	200 €
4		Passione per la cucina e la palestra	creativo	200 €
5		/	creativo	200 €
6		/	creativo	200 €
7		Abilità nelle materie scientifiche	creativo	200 €
9		Abilità nella coordinazione di un gruppo	leader	200 €
10		Molto socievole	creativo	200 €
11		/	/	/
12		Passione per il basket, per la palestra ed ottima disponibilità	creativo	200 €
13		Abilità nell'utilizzo di AutoCad e nel cucinare	creativo	200 €
14		Passione per la play, molto socievole e solare	creativo	200 €
15		/	creativo	200 €
16		Abilità nelle materie linguistiche	creativo	200 €
17		Abilità nell'organizzazione e nella coordinazione di un gruppo	creativo	200 €
18		Abilità nel Taekwondo e nel disegno in AutoCad	creativo	200 €
19		Passione per il calcio ed abilità nel socializzare e utilizzare il pc	creativo	200 €



---

# SETTORI AZIENDALI

---



## ANALISI S.W.O.T.

### Coop. From the South Group

	STRENGTHS – PUNTI DI FORZA	WEAKNESSES - PUNTI DI DEBOLEZZA
AMBIENT E INTERNO	<p style="text-align: center;"><b>S</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze su specialità cibo del sud;</li> <li>• Flessibilità (servizio ristoro, take-away...);</li> <li>• Conoscenze in campo edile;</li> <li>• È presente un sito web;</li> <li>• Usiamo totalmente energia rinnovabile, fotovoltaica e solare per alimentare gli edifici;</li> <li>• Team giovane e molto motivato, quindi con idee innovative;</li> <li>• Buone attitudini di collaborazione e condivisione.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>W</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poche persone specializzate nel settore della ristorazione e dell'insegnamento;</li> <li>• Necessità di rafforzare il legame con i produttori tipici italiani;</li> <li>• Carenza di competenze di comunicazione efficace;</li> <li>• Poca esperienza lavorativa dei giovani lavoratori.</li> </ul>
AMBIENT E ESTERNO	<p style="text-align: center;"><b>O</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli strumenti online e app sono sempre più utilizzati per comunicazione e gestione (sito online);</li> <li>• Sono presenti fondi ed incentivi per i giovani imprenditori;</li> <li>• Segue trend mondiali che sostengono l'ambiente (agenda 2030);</li> <li>• Orientata verso il futuro e l'evoluzione della sostenibilità (ES: usiamo totalmente energia rinnovabile, fotovoltaica e solare per alimentare gli edifici);</li> <li>• Situato in una posizione strategica (Milano);</li> <li>• Vicinanza ad un Istituto tecnico superiore;</li> <li>• Valorizzazione prodotti tipici italiani;</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>T</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contesto economico incerto;</li> <li>• Molta concorrenza;</li> <li>• Non tutte le materie prime sono locali (+costo importazione).</li> </ul>
	OPPORTUNITIES – OPPORTUNITÀ'	THREATS – MINACCE

## ANALISI DI MERCATO

- NON CI SONO ITS PER GEOMETRI A MILANO
- UNA TRENTINA DI RISTORANTI SPECIALIZZATI IN CUCINA DEL SUD ITALIA, CONCENTRATI NELLA ZONA DI PORTA ROMANA.

## **CORSI:**

- CORSO CERTIFICAZIONE ENERGETICA DEGLI EDIFICI
- CORSO AGGIORNAMENTO PES, PAV, PEI (GESTIONE MANUTENZIONE IMPIANTI)
- CORSO PROGETTAZIONE IMPIANTI
- CORSO PIANIFICAZIONE TERRITORIALE
- CORSO DI PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA
- CORSO DI AGGIORNAMENTO PER AMMINISTRATORI DI CONDOMINIO
- CORSO FOTOGRAFIA DEL PAESAGGIO URBANO E ARCHITETTONICO
- CORSO FOTOGRAFIA E VIDEO EDITING DI ARCHITETTURA
- CORSO FOTOGRAFIA D'INTERNI
- CORSO DI PROGETTAZIONE D'INTERNI
- CORSO D'ILLUMINOTECNICA
- CORSO DI DOMOTICA
- CORSO DI COMUNICAZIONE EFFICACE
- CORSO DI AGGIORNAMENTO PER COORDINATORE DELLA SICUREZZA
- CORSO DI BIM (BUILDING INFORMATION MODELING, PROGETTAZIONE INTEGRATA)

**PRESENTAZIONE ITS**

# PRESENTAZIONE RISTORANTE: VOLANTINO E MENÙ



*From  
South*

**CUCINA DEL  
SUD**

**PRENOTA ORA!**

**FREE HOME  
DELIVERY**

**RICHIESTO  
GREEN PASS**

[www.fromsouth.com](http://www.fromsouth.com)  
342-648-6148

*From South*  
• MENU •

*Dessert*

STRUFFOLI E TARDILLI	5,00
TIRAMISÙ	6,00
BIGNE	4,00
BABBA	5,00
CASSATELLE	4,00
ZEPPOLE	4,00
PAN DI SPAGNA E CREMA	6,50

*Bevande*

ACQUA	2,00
COCA COLA	3,50
FANTA	3,50
THÈ PESCA O LIMONE	3,50

*Vini*

VINO ROSSO CIRÒ	15,00
VINO ROSSO AGLIANICO	18,00
VINO ROSSO NEGROAMARO	20,00
VINO BIANCO CIRÒ	15,00
VINO BIANCO ANTILHILIA SICILIA	15,00
VINO BIANCO GRECO DI TUFO	18,00

*Birre*

HEINEKEN	4,00
GUINNESS	5,00
MORETTI	5,00
CORONA	5,00
PERONI	5,00
BIRRA MESSINA	5,00
ICHNUSA	5,50

*From South*  
• MENU •

*Antipasti*

GNOCCO FRITTO	5,00
SOPPRESSATA E SALUMI VARI	6,50
PANZEROTTI, ARANCINI E MOZZARELLINE FRITTE	10,00
BRUSCHETTA N'DUJA E LA SARDELLA	4,00
FOCACCIA CON I POMODORINI	4,00

*Primi*

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	9,50
PARMIGIANA	12,00
RISO PATATE E COZZE	12,00
PASTA AL FORNO	10,00
PASTA ALL'ARRABBIATA ALL'N'DUJA	8,50
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO OLIO E PEPPERONCINO	8,00

*Secondi*

POLPO E PATATE	10,00
MOZZARELLA IN CARROZZA	9,00
GNUMMAREDDI	9,00
FRITTO MISTO	20,00
ORATA AL CARTOCCIO	12,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	18,00
CINGHIALE E PORCINI	15,00

# PRESENTAZIONE RISTORANTE: MENÙ PER STUDENTI



## COLAZIONE:

BOMBOLONE+ CAFFÈ O CAPPUCINO O  
SPREMUTA 2€, SFOGLIATELLA O CANNOLO+  
PASTICCINO (2)+ CAFFÈ O CAPPUCINO 3.5€

## MEZZOGIORNO FISSO PER LO STUDENTE

### UAGLIO:

PRIMO A SCELTA, PANE CON SALUMI E DOLCE  
A SCELTA + BEVANDA 12€

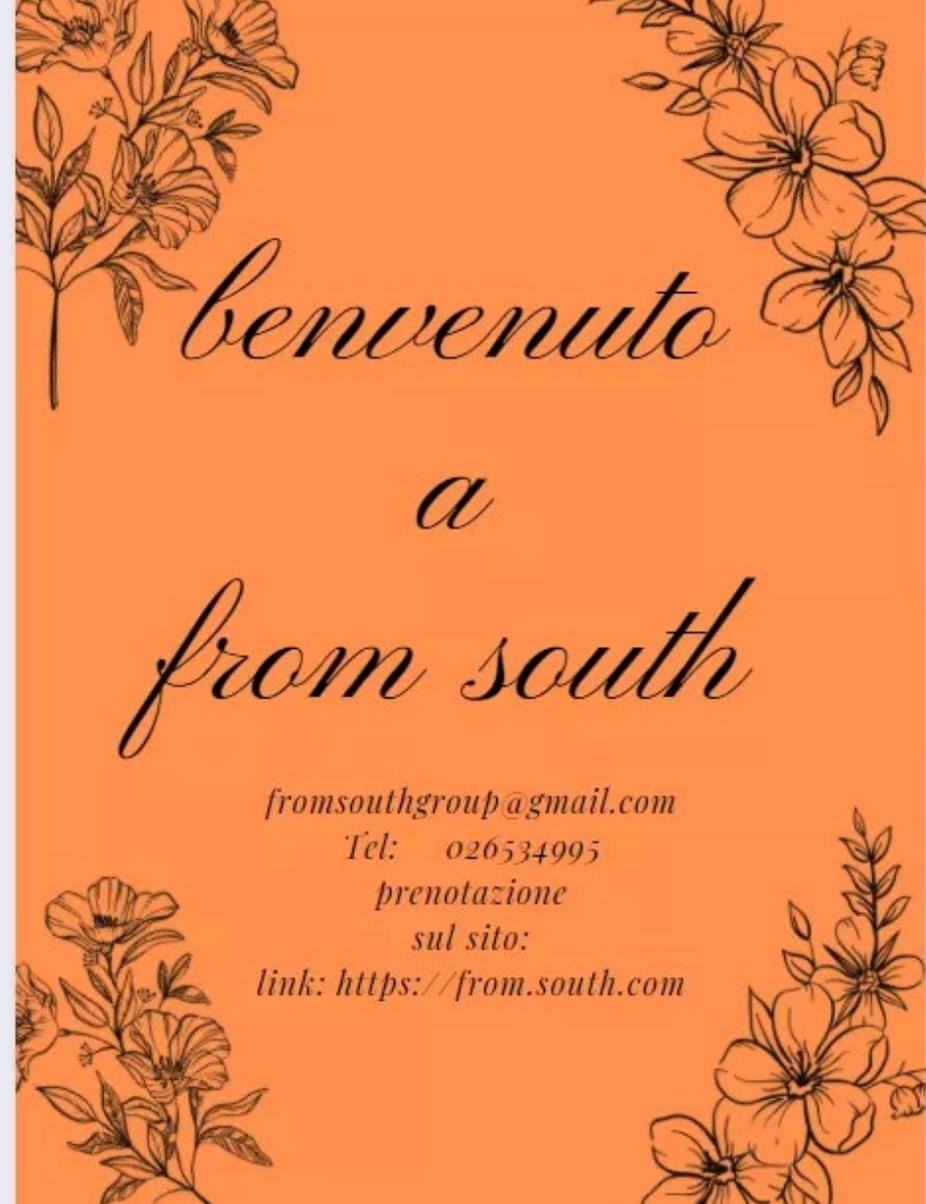
## MENÙ VELOCE:

MIX DI FRITTI/PANZEROTTO+ DOLCE+  
BEVANDA 7€

## COMUNICAZIONE

**ITS:** OPEN DAY SUI CORSI DI STUDIO, ATTIVITÀ PRATICA DI LABORATORIO.

**RISTORANTE:** EVENTI CHE COMPREDONO COLAZIONI O PRANZI A TEMA (MENÙ REGIONALI), EVENTI MUSICALI.



# EVENTO DI INAUGURAZIONE

## SABATO

- **9:00 - 10:00** CONFERENZA STAMPA (RIVISTE: ABITARE, DWELL; QUOTIDIANI: REPUBBLICA, CORRIERE DELLA SERA; TV: RAI, MEDIASET, LA7; GIALLO ZAFFERANO, GAMBERO ROSSO)
- **10:00 - 12:00** GIRO DELLA SCUOLA (A CURA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO)
- **12:00** INAUGURAZIONE RISTORANTE. CON ANTIPASTI E STUZZICHINI A 5€
- **13:00 - 15:00** PRESENTAZIONE DELL'ITS, DEL RISTORANTE, PRESENTAZIONE DELLA COOPERATIVA
- **15:00 - 16:00** ATTIVITÀ LABORATORIALI INERENTI ALL'ITS



# FONTI DI FINANZIAMENTO

- RETTE UNIVERSITÀ;
- INTROITI BAR-RISTORANTE;
- EVENTI E FESTE;
- AFFITTO AULA MAGNA UNIVERSITÀ;
- CORSI DI AGGIORNAMENTO PER PROFESSIONISTI;
- FONDI IMPRENDITORIA GIOVANILE.



# PIANO DI RISCHIO

RISCHIO	TIPOLOGIA (Imprenditoriale/Puro)	GRADO DI ISCHIO (Alto/Medio/Basso)	AZIONI DI PREVENZIONE	ASSICURAZIONE	STRATEGIE
RISCHIO MEZZI DI TRASPORTO	PURO	MEDIO	PROGRAMMAZIONE TEMPI DI CONSEGNA	RC AUTO OPZIONALE	
RISCHIO FURTO	PURO	MEDIO	SISTEMA VIDEOSORVEGLIANZA	FURTO	
CYBER RISK	PURO	BASSO	ANTIVIRUS	CYBER RISK	
RISCHIO ELETTRICO	PURO	MEDIO	SALVAVITA, GENERATORE DI EMERGENZA	FENOMENO ELETTRICO	
RISCHIO ATTI VANDALICI	PURO	MEDIO	VIDEOSORVEGLIANZA	ATTI VANDALICI	
DIFFICOLTÀ A COMUNICARE L'IDEA IMPRENDITORIALE	IMPRENDITORIALE	ALTO	/	NO	VOLANTINI SEMPLICI E PRECISI
CONCORRENZA UNIVERSITÀ	IMPRENDITORIALE	BASSO	MONITORAGGIO COMPETITOR	NO	
qualità fornitori	imprenditoriale	medio	selezione accurata	NO	assunzione di un consulente alla ristorazione
danni verso terzi	puro	alto	estrema attenzione nei confronti dei terzi	rc professionale	
calamità naturali	puro	basso	progettazione di costruzioni più resistenti	incendio e calamità	
concorrenza altri ristoranti	imprenditoriale	medio/alto	indagine sui concorrenti	NO	eventi speciali, promozioni in alcuni giorni
furto cassa ristorante	puro	basso	pagamento carte, cassa temporizzate	furto	
ritardo nelle consegne	imprenditoriale	medio	prevedere tempi di consegna adeguati	NO	BUONI SCONTO

# CASO DI STUDIO

I ladri approfittano dell'effetto soporifero di un giorno molto caldo per rubare tutto l'incasso del ristorante.

Previdenzialmente, il piano di rischio comprendeva l'evento dannoso e l'assicurazione risarcisce i danni diretti.

Per quanto riguarda i danni indiretti (percezione dalla clientela di minor sicurezza), si potrebbe pensare di investire in casse temporizzate, in modo da rendere praticamente impossibile il ripetersi dell'evento furto.

