



Trattoria da Nonna Genia

Tradizione, qualità e passione



La Storia di Nonna Genia



Sono Margherita, sono giovane e amo la cucina tradizionale. La mia nonna mi ha trasmesso questa grande passione, perciò ho deciso di aprire la mia piccola trattoria. Le ricette di famiglia raccontano la mia storia: i piatti toscano-napoletani incontrano quelli bolognesi e romagnoli. I miei menù nascono così, per assonanze di sapori contrastanti.

Genia era la mia nonna materna, al secolo Eugenia Carlotta, ma per i nipoti è sempre stata Nonna Genia. E' lei che ispira il mio lavoro ogni giorno.

Sto attenta alla qualità della materia prima: mi rifornisco solo da agricoltori e allevatori biologici, per questo propongo solo piatti con ingredienti stagionali e sostenibili.

La mia trattoria è in centro a Bologna, nella zona del vecchio ghetto. Maria vi accoglie in sala, aiutata da Vincenzo il sommelier; io invece sono in cucina con Andrea, mio cugino.

Da Nonna Genia respirerete i profumi e troverete i sapori di casa mia.



Punti di forza

- Cucina tradizionale bolognese con influenze toscano- napoletane;
- Ingredienti di origine biologica, locali e di stagione;
- Pasta fresca prodotta in esclusiva dalle sfogline petroniane;
- Vini biologici.

Servizi aggiuntivi

- Consegna a domicilio;
- Possibilità di prenotare o disdire il tavolo tramite l'app o il sito web.

Rischio	Prevenzione	Assicurazione	Altre opzioni
Incendio e calamità	Installazione di un sistema di rilevazione di gas munito di allarme; regolare manutenzione di tutte le tubature, le condutture e i rubinetti; regolare manutenzione delle attrezzature elettriche; le vie di fuga e le uscite di sicurezza ben segnalate; accessi mantenuti liberi; locali forniti di un numero idoneo di estintori sottoposti a regolare manutenzione.	Assicurazione contro incendio; assicurazione danni immobile e contenuto	/
Infortuni sul lavoro	Lavaggio separato di coltelli e stoviglie; presenza di taglieri antiscivolo; idonea conservazione dei coltelli in un portacoltelli; formazione dei lavoratori in merito l'uso degli strumenti di lavoro; attrezzature dotate di idonee protezioni che non devono essere rimosse durante l'uso.	Polizza obbligatoria INAIL (per tutti i dipendenti) + contratto assicurativo privato (per chi lo richiede è a proprio carico); assicurazione per infortuni e malattie	/

Cyber risk	Sito web, social media e dispositivi protetti da sistemi antivirus, password (cambiata periodicamente), controllo accessi e web filtering.	Assicurazione cyber risk	/
Danni a terzi	Inserimento sul menù di tutti gli ingredienti presenti nei piatti e di tutti i possibili allergeni; uso di un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti; presenza in cucina di ingredienti alternativi per i clienti che fanno richieste specifiche;	Assicurazione RCP; assicurazione responsabilità civile verso terzi.	/

Cambiamento nei gusti dei consumatori	Vengono effettuate periodiche ricerche di mercato e corsi di aggiornamento per anticipare le tendenze e i gusti dei consumatori.	/	/
Furto in magazzino o negozio o durante il trasporto	Installazione di videocamere di sorveglianza in tutti i locali ed all'esterno dell'edificio.	Assicurazione danni a immobile e contenuto; assicurazione responsabilità civile.	/
Perdita quote di mercato a vantaggio della concorrenza	Promozione del locale; alti standard qualitativi sia del personale, dei prodotti offerti e dei servizi.	/	/
Blackout e interruzioni nella produzione	Regolare manutenzione dei sistemi elettrici e a gas.	Assicurazione danni immobile e contenuto.	/

Caso di studio

Il 20 marzo 2022 il signor Marchi prenota un tavolo per quattro persone per il sabato sera successivo, specificando che una delle persone è celiaca. Il personale a quel punto ha fatto sapere al cliente che la cuoca si sarebbe procurata gli ingredienti necessari, ma che non poteva assicurarsi la completa assenza di contaminazioni di glutine, a causa delle dimensioni ridotte della cucina. Il cliente però, avendo appreso le informazioni, non ha comunicato nulla in contrario.

Il sabato seguente il signor Marchi e la sua famiglia si sono recati al ristorante. Il signore ha ordinato una cotoletta alla bolognese, la signora un tagliere di affettati con le crescentine, la ragazza i tortellini in brodo ed infine la bambina celiaca ha ordinato delle tagliatelle senza glutine con il ragù. Tutti e quattro i clienti hanno mangiato senza far presente nulla al personale di sala.

Arrivati al momento di ordinare il dessert i signori chiedono il conto e dopo aver pagato lasciano il locale.



Caso di studio

Il giorno seguente il signor Marchi richiama la trattoria e chiede di parlare con la titolare. Durante la telefonata la titolare viene informata che durante la cena della serata precedente, la bambina celiaca è stata male dopo aver mangiato le tagliatelle indicate come senza glutine.

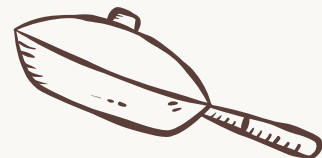
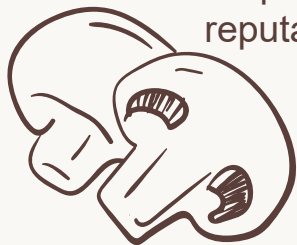
Caso di studio

Danno diretto:

La titolare venuta a conoscenza dell'accaduto si è subito preoccupata di rimborsare la prestazione fatta ai clienti. Inoltre ha voluto prendersi carico delle spese per curare la bambina.

Danno indiretto:

Dopo questo accaduto la trattoria ha subito un grande danno alla reputazione, infatti ha assistito ad una evidente calo dei clienti con allergie.



Caso di studio

Protezione assicurativa:

Relativamente all'evento dannoso che si è avverato si è attivata l'assicurazione RCP e l'assicurazione responsabilità civile verso terzi.

Utilità delle misure di prevenzione:

Sono state messe in campo le protezioni dell'assicurazione RCP e dell'assicurazione responsabilità civile verso terzi.



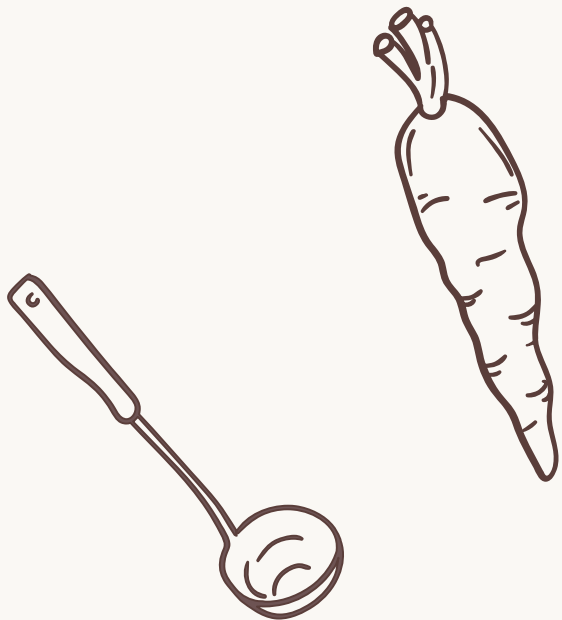
Caso di studio

Le assicurazioni messe in pratica per limitare i danni causati sono state efficaci, questo perché soprattutto i danni diretti sono stati coperti.

I danni indiretti però non sono stati limitati a sufficienza, questo perché non si era coperti dall'assicurazione.

Per riparare i danni indiretti non coperti dall'assicurazione si potrebbe creare e promuovere un menù aggiuntivo completamente studiato per le persone con allergie oppure intolleranze.

Conclusioni



Profili di vulnerabilità dell'impresa al rischio puro.

I rischi puri più rischiosi per l'impresa sono il rischio d'incendio e calamità e il rischio di danni a terzi.

Vulnerabilità al rischio d'impresa.

Tra tutti i rischi d'impresa, quelli più probabilmente rischiosi per l'impresa sono il cambiamento del gusto dei consumatori e la perdita quote di mercato a vantaggio della concorrenza.

Eventuali cambiamenti strategici o di protezione dai rischi.

Per prevenire ulteriormente i rischi d'impresa è importante evitare di compiere errori che danneggiano la reputazione dell'impresa, inoltre è importante rimanere aggiornati sul cambiamento dei gusti dei consumatori, per esempio attraverso i social media.