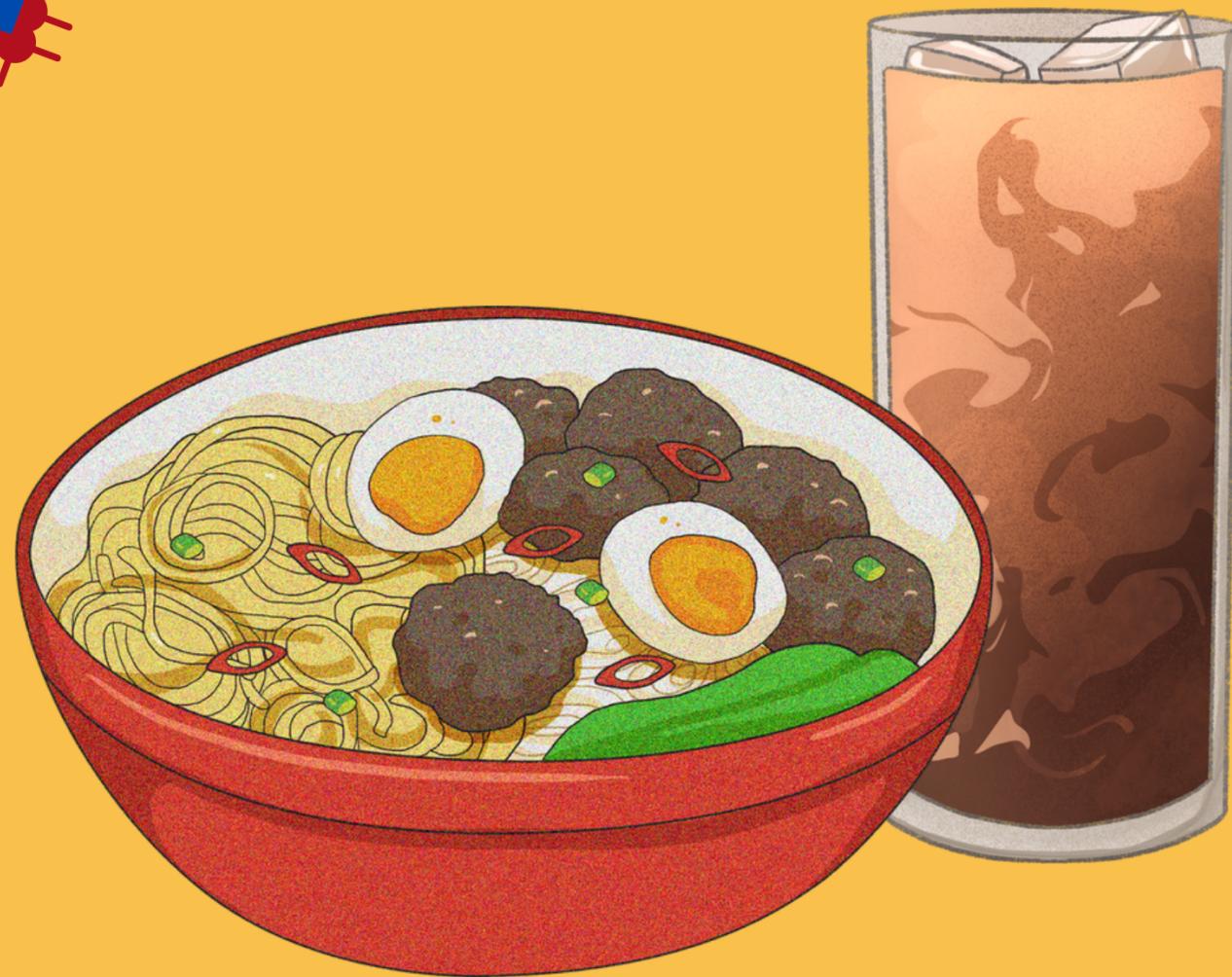


INDICE



1- STORIA/FONDATORI DELL'IMPRESA E SETTORE DI ATTIVITÀ

2- PUNTI DI FORZA INTERNI E SUL TERRITORIO (FATTORI DI COMPETITIVITÀ)

3 - SETTORE DI ATTIVITÀ

4- TABELLA

5- CASO DI STUDIO

IL TIPO DI ATTIVITÀ

La nostra attività è fondata sulla ristorazione tipicamente incentrata sulla cucina filippina.

Lo staff è composto da: chef, aiuto-cuoco, assistente cuoco, camerieri, manager, squadra di pulizia, bartender, cassiera e ristoratore.



DOVE SI TROVA?

Il ristorante si trova a Milano vicino alla stazione centrale.



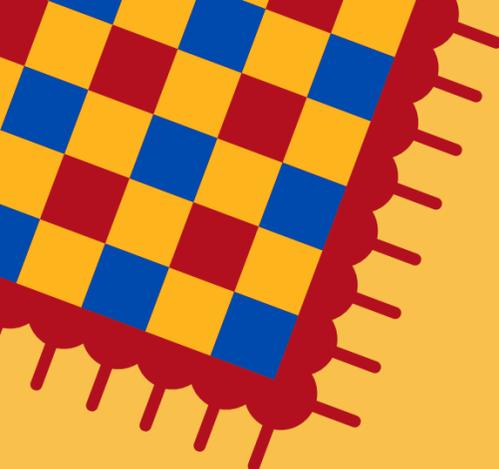
**Mabuhay
Italia!**

IMPRENDITORE

JOSHUA MENDOZA

L'idea nasce dalla voglia di espandere la tradizione filippina in tutta Italia, seguendo le orme della cucina giapponese, divenuta in pochi anni uno dei cibi non italiani più mangiati in Italia.

Joshua Mendoza è un neo-imprenditore e chef filippino, ha lavorato per molti anni come aiutante chef nei ristoranti a Berlino. Apre il suo primo ristorante filippino nel 2019



PUNTI DI FORZA INTERNI E SUL TERRITORIO



SUCCESSO DELL'AZIENDA

L'impresa di ristorazione può avere successo sia per la posizione geografica, visto che si trova in un punto favorevole per il raggiungimento dei mezzi pubblici e per la vicinanza del centro di Milano. Sia per i piatti offerti a un prezzo medio-economico rispetto ad altri ristoranti.

CARATTERISTICHE DEI FONDATORI CHE LA RENDONO MIGLIORE

La presenza di personale multietnico (soprattutto italo-filippina) garantisce la elevata conoscenza dei piatti preparati da persone con origine filippine, inoltre garantisce la capacità di comunicare al meglio con i clienti e i fornitori.





PUNTI DI FORZA INTERNI E SUL TERRITORIO



L'UNICITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa si può considerare unica, perchè oltre ad essere un ristorante filippino, che è poco diffuso in Italia, offriamo anche un mix della tradizione italofilippina e vari remake di piatti stranieri, come ad esempio aperitivi con cibi filippini, remake del pokè ma con il cibo filippino.

POSSIBILI PARTNER O CLIENTI PARTICOLARI

Maggiormente i clienti potrebbero essere cittadini filippini residenti a Milano. In tutto sono una comunità formata da più di 41000 filippini a Milano e verrebbero nel nostro ristorante a mangiare i piatti filippini che ricordano la loro infanzia e soprattutto la presenza di una figura materna.



SETTORE DI ATTIVITA'

COME FARÀ AD EVOLVERSI IN FUTURO?

- nel nostro ristorante saranno diffusi codici a barre (presente nel tavolo) che permetteranno il pagamento tramite cellulare.
- i robot che inizialmente svolgevano piccole mansioni, ora riusciranno a svolgere mansioni più importanti come cassieri e camerieri.

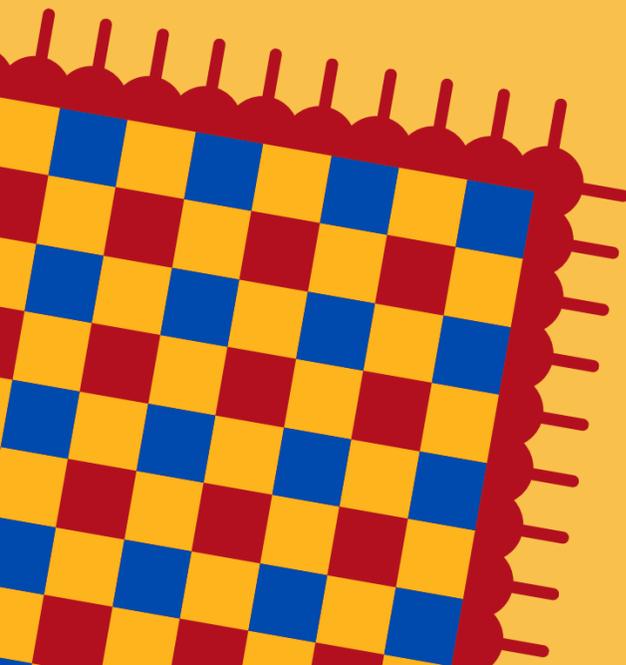
PUNTI FORZA DEL PRODOTTO

I punti forza dei nostri prodotti sono:

- la qualità dei prodotti che essi vengono utilizzati per preparare i piatti tipici della cucina filippina
- l'originalità degli ingredienti e dell'impiattamento.

QUALI CARATTERISTICHE O TECNOLOGIE PUÒ SFRUTTARE A VANTAGGIO DELL'IMPRESA?

- i nostri menu cartacei, verranno sostituiti da quelli digitali accessibili col codice QR.
- Tablet, schermi, menù e tavoli digitali ti aiuteranno ad agevolare il cliente, offrendo esperienze di realtà aumentata per la ristorazione.
- Robot che svolgono piccoli lavori, che aiuteranno il personale a concentrarsi sulla qualità del cibo e sulla creatività





TABELLA



rischio	prevenzione	assicurazione	altre opzioni
Incendio e calamità	sicurezza anti incendio, protezione anti incendio	polizza eventi catastrofali, elettrico, salvastagione	
Infortuni sul lavoro	fare un corso di sicurezza sul lavoro	assicurazione sanitaria	
Cyber risk	aggiornare e fare dei controlli periodici al software e a tutti i dispositivi elettronici presenti nel ristorante		
Danni a terzi	rendere più sicuro il ristorante e coprire le varie zone a rischio maggiore di incidente, menu più dettagliati	RC verso terzi	

TABELLA



Cambiamento nei gusti dei consumatori	trovare nuovi piatti con gusti nuovi e inaspettati	previdenza	
Furto in magazzino o negozio o durante il trasporto	rendere più sicuro il magazzino e il negozio facendo uso di telecamere di sorveglianza e dipendenti fedeli e onesti		telecamere di sicurezza
Perdita quote di mercato a vantaggio della concorrenza	trovare posti con meno concorrenza e cercare di differenziarsi di più rendendo il ristorante più originale e unico		
Blackout e interruzioni nella produzione	fare dei controlli mensili sui contatori elettrici	energie rinnovabili	generatore di corrente



CASO DI STUDIO



DESCRIZIONE EVENTO E RICOSTRUZIONE

Durante una serata affollata di clienti all'interno del ristorante, per via delle numerose ordinazioni e della situazione di confusione che si era creato, uno dello staff della cucina si era dimenticato di controllare la fiamma della cottura di un piatto ordinato da un cliente, causando un incendio in cucina. I clienti e tutto lo staff vennero evacuati subito e radunati nel punto di ritrovo di emergenza. Allo spegnimento delle fiamme da parte dei pompieri, il locale si era rovinato del tutto: cucina e decorazioni danneggiate, i muri colorate di nero per il fumo. L'unica cosa che si salva è il dehor esterno e la zona d'entrata.





CASO DI STUDIO



DANNO DIRETTO

La chiusura temporanea ma lunga del locale, per il rifacimento della cucina, il dovere acquistare di nuovo le merci, le decorazioni, gli apparecchi elettrici e inoltre alla perdita di denaro della maggior parte delle cose acquistate prima dell'incendio. (perdita economica dovuta alla perdita delle decorazioni).

DANNO INDIRETTO

Con il tempo le voci si sparsero riguardo alla poca sicurezza del nostro locale e ciò ha comportato alla diminuzione dei clienti.





CONCLUSIONE

PROFILI DI VULNERABILITÀ DELL'IMPRESA AL RISCHIO PURO

I rischi più probabili sono quelli riguardo agli incendi, infortuni sul lavoro e furti.

VULNERABILITÀ AL RISCHIO D'IMPRESA

I più rischiosi probabilmente sono quelli riguardo alla pessima gestione del personale e alla pessima cura di attrezzi e elettrodomestici.

EVENTUALI CAMBIAMENTI STRATEGICI O DI PROTEZIONE DAI RISCHI

Fare un ulteriore corso di sicurezza, sensibilizzare gli addetti della cucina al rispetto alle norme di sicurezza