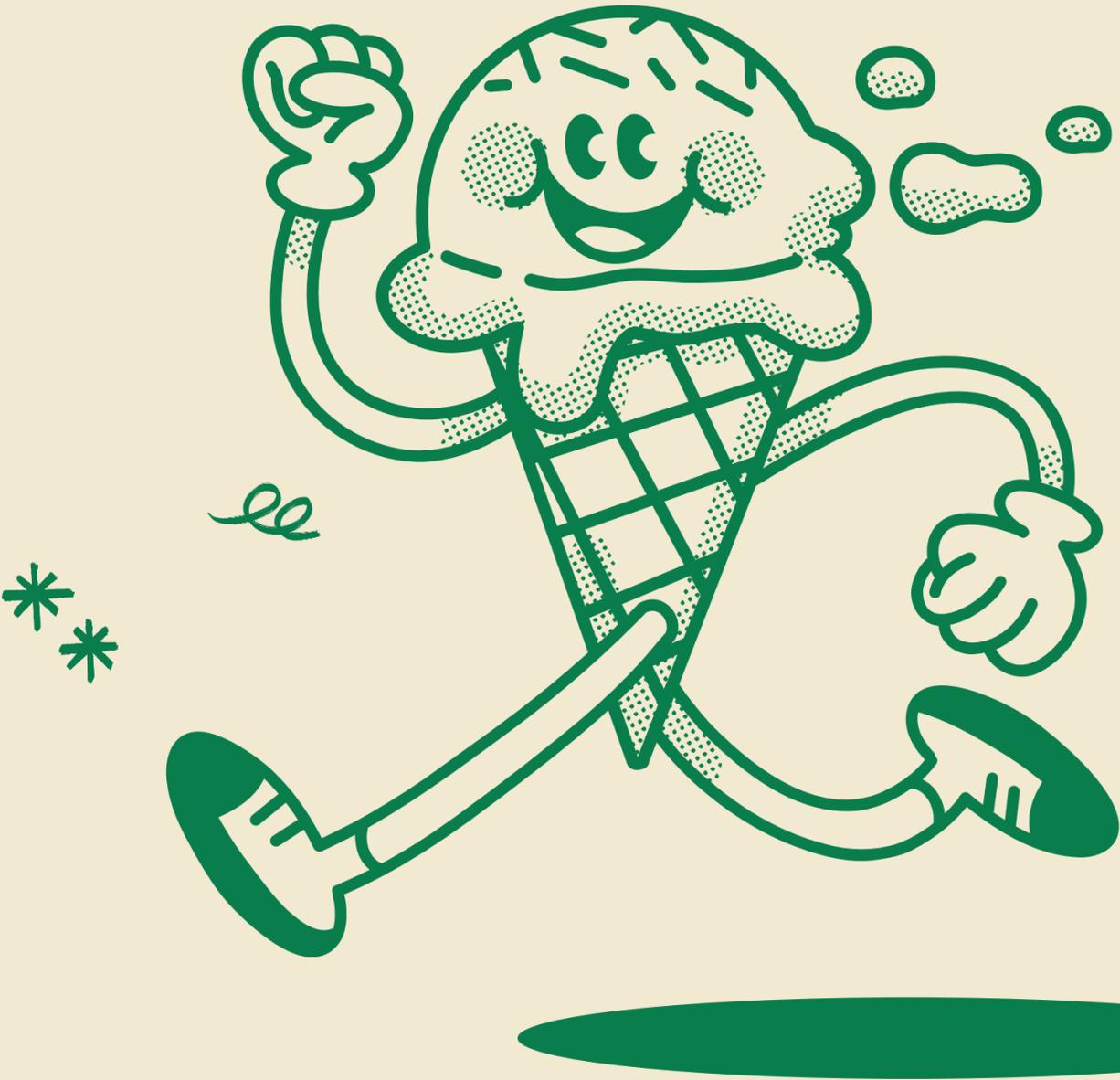


Lucy liu, il gelato buono come lo vuoi tu!





Siamo un team di tre giovani ragazze, Elena, Lucia e Sarah che promuovono una nuova idea di gelato: portando tanti gusti originali, inserendo opzioni senza glutine e vegan ok.



Abbiamo avviato la nostra impresa nel territorio di Casalecchio di Reno, comune in provincia di Bologna dove noi siamo cresciute, in seguito abbiamo intenzione di espandarci in tutta Europa.

Utilizziamo ingredienti naturali, preferendo prodotti locali e a KMO.



FORNITORI:

sfruttiamo la nostra posizione geografica al meglio, ovvero trovandoci a Bologna possiamo attingere a imprese locali come “Carpigiani”, dove abbiamo acquistato le macchine per la produzione dei gelati; inoltre sfruttiamo la vicinanza a Granarolo nell’Emilia, zona famosa per la produzione di latte, dove noi ci riforniamo.



EVENTI:

ogni anno durante il mese di luglio sfruttiamo la festa del gelato di Casalecchio di Reno per farci conoscere ed acquisire nuovi clienti. Durante questo evento offriamo offerte speciali come all you can eat di gelato al prezzo di €7.

La nostra impresa ha successo perché abbiamo un **target** preciso: tutti coloro che apprezzano l'esperienza gastronomica del gelato e la qualità dei nostri prodotti. Inoltre la vicinanza della nostra sede ad un parco e a diverse scuole incentiva la domanda da parte delle famiglie.



PROSPETTIVE DI SVILUPPO:

il nostro obiettivo è passare da essere una semplice gelateria a diventare un'impresa riconosciuta mondialmente. Questo sarà possibile poichè i nostri prodotti hanno una alta qualità



La nostra impresa ha successo perché abbiamo un **target** preciso: tutti coloro che apprezzano l'esperienza gastronomica del gelato e la qualità dei nostri prodotti. Inoltre la vicinanza della nostra sede ad un parco e a diverse scuole incentiva la domanda da parte delle famiglie.

rischio	Livello di rischio (da 1 a 3)	prevenzione	assicurazione	altre opzioni
Incendio e calamità	1	è presente un estintore, con una struttura antisismica. Le macchine sono fissate al muro	EVENTI CATASTROFALI	
Infortuni sul lavoro	1	controlli regolari su tutte le attrezzature e formazione del personale		
Cyber risk	1			talmente poco probabile che non sono stati presi provvedimenti a riguardo
Danni a terzi	2	utilizzo di prodotti di prima qualità e controlli frequenti	RC (RESPONSABILITA' CIVILE) VERSO TERZI	

rischio	Livello di rischio (da 1 a 3)	prevenzione	assicurazione	altre opzioni
Cambiamento nei gusti dei consumatori	1	cambi frequenti dei gusti e richieste di feedback		
Furto in magazzino o negozio o durante il trasporto	1	instaurazione di un sistema di sicurezza		
Perdita quote di mercato a vantaggio della concorrenza	2	investimenti su campagne pubblicitarie		
Blackout e interruzioni nella produzione	3		FENOMENO ELETTRICO	



CASO DI STUDIO

Durante la notte avviene un blackout e la corrente viene a mancare. I macchinari, tra cui le diverse celle frigorifere interrompono il loro funzionamento perciò tutti gli alimenti all'interno di essi non saranno più utilizzabili per la vendita.

danno diretto:

la merce è danneggiata, perdita del denaro utilizzato per produrla

danno indiretto:

il danneggiamento dei prodotti impedisce la vendita, quindi avviene una perdita economica.



protezione assicurativa:

protetti dall'assicurazione "FENOMENO ELETTRICO", quindi riceviamo un risarcimento ai danni delle apparecchiature e agli impianti della gelateria, inoltre risarcisce anche i danni alle merci in refrigerazione.

prevenzione:

non era stato possibile prevenire l'evento in maniera diversa all'assicurazione

AZIONI RIPARATORIE PER RIDURRE ENTITÀ O DURATA DEL DANNO INDIRETTO

grazie all'assicurazione i danni all'impresa sono stati quasi nulli



CONCLUSIONI

Rischi puri:

i rischi puri più probabili a cui la nostra impresa potrebbe essere soggetta sono i blackout che porterebbero a una interruzione forzata della produzione: i diversi frigoriferi e macchinari dipendono dalla corrente elettrica.

Rischi d'impresa:

il rischio d'impresa più probabile è la diminuzione della domanda o la nascita di un'attività concorrente

