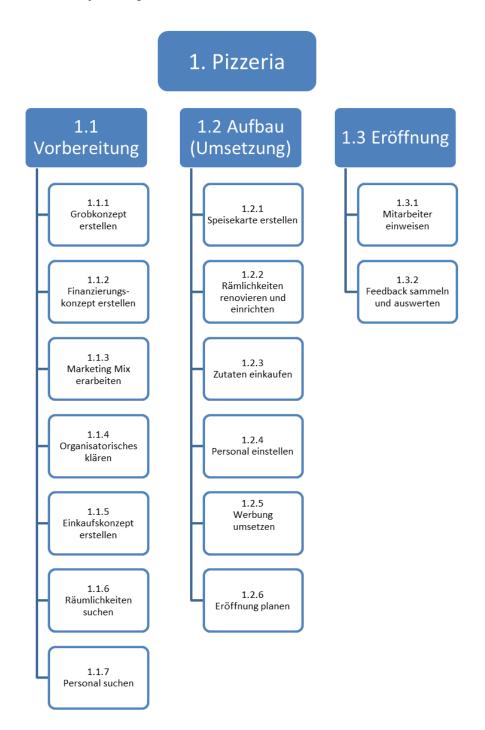


Prof. Dr. C. Förster / Prof. Dr. E. Jarz

## Übung 6: Projekt Pizzeria - Zeitplan

Sie haben für Ihr Projekt folgenden PSP erstellt:





Prof. Dr. C. Förster / Prof. Dr. E. Jarz

Bei der weiteren Planung des Projekts sind folgende Reihenfolgen bzw. Abhängigkeiten zwischen den Arbeitspakten zu beachten:

- Soweit nichts Anderes genannt wird, werden die Arbeitspakete sequentiell abgearbeitet.
- Nach dem Erstellen des Grobkonzepts müssen erst einmal die organisatorischen Dinge geklärt werden.
- Der Marketing Mix und das Finanzierungskonzept können nach der Klärung der organisatorischen Dinge begonnen werden.
- Das Einkaufskonzept kann fünf Tage vor Endes des Finanzierungskonzepts begonnen werden.
- Da die Suche der Räumlichkeiten recht lange dauern kann, wird sofort nach dem Grobkonzept mit der Suche begonnen.
- Die Personalsuche startet 15 Tage nach Ende des Grobkonzepts.
- Die Renovierung der Räumlichkeiten kann nach Abschluss der Suche der Räumlichkeiten begonnen werden.
- Mit der Erstellung der Speisekarte, kann begonnen werden, sobald der Marketing Mix und das Einkaufskonzept erarbeitet wurden.
- Der Einkauf der Zutaten kann direkt nach der Speisenkartenerstellung erfolgen.
- Die Einstellung des Personals kann erfolgen, sobald die Personalsuche abgeschlossen ist und die Räumlichkeiten eingerichtet wurden.
- Nach der Einrichtung der Räumlichkeiten kann die Werbung umgesetzt werden.
- Nach der Einstellung des Personals kann mit der Einweisung der Mitarbeiter gestartet werden.
- Die Eröffnung kann geplant werden, sobald die Werbung umgesetzt und die Zutaten gekauft wurden.
- Nach der Planung der Eröffnung und der Einweisung der Mitarbeiter, kann mit dem Sammeln von Feedback begonnen werden.

## Projektmanagement

## SS 2020



Prof. Dr. C. Förster / Prof. Dr. E. Jarz

Aus den Gesprächen mit Ihren Freunden, Ihrem Onkel sowie weiteren Experten haben Sie folgende Zeitbedarfe für die einzelnen Arbeitspakete abgeschätzt.

PSP Code	Phase / Arbeitspaket	Dauer in Ta- gen	Vorgänger
1.1	Vorbereitung (Phase)		
1.1.1	Grobkonzept erstellen	5	
1.1.2	Finanzierungskonzept erstellen	10	
1.1.3	Marketing Mix erarbeiten	15	
1.1.4	Organisatorisches klären	10	
1.1.5	Einkaufskonzept erstellen	5	
1.1.6	Räumlichkeiten suchen	40	
1.1.7	Personal suchen	20	
1.2	Aufbau (Umsetzung) Pizzeria (Phase)		
1.2.1	Speisekarte erstellen	5	
1.2.2	Räumlichkeiten renovieren und einrichten	20	
1.2.3	Zutaten einkaufen	5	
1.2.4	Personal einstellen	10	
1.2.5	Werbung umsetzen	5	
1.2.6	Eröffnung planen	5	
1.3	Eröffnung (Phase)		
1.3.1	Mitarbeiter Einweisung	5	
1.3.2	Feedback sammeln und auswerten	5	



Prof. Dr. C. Förster / Prof. Dr. E. Jarz

## Ihre Aufgabe:

- 1. Erstellen Sie für das Projekt anhand der Ihnen vorliegenden Informationen einen Netzplan aus dem der Ablauf des Projekts hervorgeht. Errechnen Sie auf Basis des Netzplans
  - die voraussichtliche Dauer des gesamten Projekts,
  - den kritischen Pfad sowie
  - die Pufferzeiten der einzelnen Arbeitspakete.

Berücksichtigen Sie nur die Arbeitspakete (nicht die Phasen).

Sie können den Netzplan handschriftlich als Skizze erstellen, abfotografieren und in Moodle hochladen.

2. Erstellen Sie auf Basis des in Aufgabe 1 erstellten Netzplans einen Balkenplan. Die Zeitskala ist in Wochen mit jeweils fünf Arbeitstagen anzugeben (fünf Arbeitstage = eine Woche und vier Wochen = ein Monat). Die folgende Abbildung zeigt einen exemplarischen Aufbau.

		Januar				Februar				März				April				Mai				Juni			
Code	Name	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1.1	Vorbereitung																								
1.1.1	Grobkonzept erstellen																								
1.1.2	Finanzierungskonzept erstellen																							П	
1.1.3	Marketing Mix erarbeiten																								
1.1.4	Organisatorisches klären																								
1.1.5	Einkaufskonzept erstellen																								
1.1.6	Räumlichkeiten suchen																								
1.1.7	Personal suchen																								
1.2	Aufbau Pizzeria																								
1.2.1	Speisekarte erstellen																								
1.2.2	Räuml. renovieren																								
1.2.3	Zutaten einkaufen																								
1.2.4	Personal einstellen																								
1.2.5	Werbung umsetzen																								
1.2.6	Eröffnung planen																								
1.3	Eröffnung																								
1.3.1	Mitarbeiter einweisen																								
1.3.2	Feedback sammeln																								