AVVIO PROGETTO: IL PROJECT CHARTER

Sommario

DESCRIZIONE DEL PROGETTO	2
AMBITO DI APPLICAZIONE	2
DELIVERABLES ATTESI	2
BENEFICI IN TERMINI DI BUSINESS	2
IPOTESI SULLE MODALITÀ DI REALIZZAZIONE	3
VINCOLI	4
RISCHI	4
AREE DI ATTIVITÀ INTERESSATE	4
DIPENDENZE DA ALTRI PROGETTI/INIZIATIVE	4
STAKEHOLDERS INDIVIDUATI	4
RISORSE COINVOLTE	4
STIME PRELIMINARI DI TEMPI E COSTI	5

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto prevede l'apertura di una pizzeria nei locali dell'ex "Stramania" situato sulla SP51 a Barzanò.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- I. Colmare il vuoto lasciato dalla chiusura di diversi locali di ristorazione nella zona.
- II. Creare un punto di riferimento accogliente per la comunità.
- III. Promuovere l'economia locale collaborando con fornitori e aziende agricole del territorio.

AMBITO DI APPLICAZIONE

Affitto e ristrutturazione del locale, acquisto delle attrezzature e dell'arredamento, assunzione e formazione del personale, definizione di contratti con fornitori locali, strategia di marketing e lancio del locale.

DELIVERABLES ATTESI

- Locale ristrutturato e arredato pronto all'apertura.
- Squadra di lavoro formata e operativa.
- Contratti con fornitori locali definiti.
- Strategia di marketing implementata.
- Evento inaugurale.

BENEFICI IN TERMINI DI BUSINESS

- Per il committente:
 - o ROI del 77% e NPV di 39.850 €.
 - o Payback stimato in 5-6 mesi.
 - o Flusso di cassa netto annuale stimato di 110.000 €.
- Per il fornitore:
 - o Collaborazione stabile con fornitori locali.
 - o Incremento del mercato per le aziende agricole del territorio.

IPOTESI SULLE MODALITÀ DI REALIZZAZIONE



1. Pianificazione e analisi

- Studio di mercato: analisi della concorrenza e definizione del concept della pizzeria (tradizionale, gourmet, d'asporto, con forno a legna, ecc.).
- Ricerca della location: identificazione di un locale idoneo per dimensioni, visibilità e accessibilità.

2. Aspetti burocratici e amministrativi

- Ottenimento delle autorizzazioni: richiesta di permessi comunali, apertura della partita IVA e rispetto delle normative igienico-sanitarie.
- Contratti e assicurazioni: stipulazione di contratti di affitto, eventuali finanziamenti e copertura assicurativa per l'attività.

3. Ristrutturazione e allestimento

- Adeguamento del locale: lavori di ristrutturazione per rispettare le norme sanitarie e di sicurezza.
- · Acquisto di arredi e attrezzature

4. Fornitura delle materie prime e collaborazioni

- Scelta dei fornitori: accordi con aziende agricole e distributori per l'approvvigionamento degli ingredienti.
- Definizione del menu: creazione di un'offerta in linea con il concept della pizzeria, test delle ricette e attenta valutazione dei costi di produzione.

5. Assunzione e formazione del personale

6. Marketing e promozione

- Creazione dell'identità del brand (logo, insegna ...)
- Pubblicità e social media: promozione attraverso volantini, social network e la creazione di un sito web.
- Eventi promozionali: offerte di lancio, degustazioni gratuite e serata inaugurale.

VINCOLI

- Budget massimo iniziale di 70.000 €.
- Tempistiche di apertura limitate a 3 mesi dalla firma del contratto di affitto.
- Rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza.

RISCHI

- Ritardi nelle autorizzazioni.
- Costi di ristrutturazione superiori alle stime.
- Bassa affluenza nei primi mesi di attività.
- Problemi di approvvigionamento delle materie prime.

AREE DI ATTIVITÀ INTERESSATE

Settore agricolo e fornitori locali, turismo e promozione territoriale, infine settore della ristorazione e della gastronomia.

DIPENDENZE DA ALTRI PROGETTI/INIZIATIVE

Collaborazione con aziende di food delivery in una fase successiva.

L'integrazione del servizio di food delivery rappresenta un passaggio strategico per l'espansione della pizzeria, ma è meglio implementarlo solo dopo una fase iniziale di consolidamento dell'attività; nei primi mesi, l'obiettivo principale è garantire la qualità del prodotto e l'efficienza del servizio (il delivery potrebbe infatti aggiungere complessità gestionale).

STAKEHOLDERS INDIVIDUATI

- Enti regolatori per le autorizzazioni.
- Fornitori di materie prime e attrezzature.
- Personale dipendente.
- Clientela locale
- Istituzioni locali per eventuali partnership.

RISORSE COINVOLTE

- Investitori e soci finanziatori.
- Architetti e imprese edili per la ristrutturazione.

- Fornitori di attrezzature e materie prime.
- Dipendenti
- Agenzie di marketing per la promozione.

STIME PRELIMINARI DI TEMPI E COSTI		
Costi iniziali:	62.000€	
Costi mensili ricorrenti	14.000€	
Tempi di realizzazione	4 mesi per apertura operativa	
Ricavi previsti	23.000 € mensili con un guadagno netto di 9.000 €	

Con una pianificazione attenta e un controllo dei costi, si prevede un ritorno sull'investimento in meno di un anno.