

DOCUMENTAZIONE DEL DIAGRAMMA DI GANTT

Titolo del progetto: apertura di una pizzeria nel Casatese

Obiettivo del progetto: il progetto prevede l'apertura di una pizzeria con un'identità forte nel territorio del Casatese, in grado di offrire prodotti di alta qualità con materie prime locali, garantendo un'esperienza gastronomica innovativa. L'obiettivo è creare un punto di riferimento nel settore della ristorazione locale, contribuendo alla crescita dell'economia del territorio.

STRUTTURA DEL DIAGRAMMA DI GANTT

Il diagramma di Gantt rappresenta le attività principali del progetto con le rispettive durate e date di completamento previste. Di seguito viene riportata una descrizione dettagliata delle fasi e delle attività coinvolte.

1. Pianificazione e studio del mercato

- **Studio del mercato** (27 gennaio - 14 febbraio 2025)
 - Analisi della concorrenza
 - Identificazione delle opportunità di mercato
 - Definizione del target di clientela
- **Scelta della location** (10 febbraio - 25 febbraio 2025)
 - Identificazione dei locali disponibili
 - Valutazione economica della locazione
 - Definizione del contratto di affitto
- **Ottenimento delle autorizzazioni** (15 febbraio - 5 marzo 2025)
 - Richiesta permessi comunali
 - Adeguamento ai requisiti igienico-sanitari
 - Ottenimento delle certificazioni necessarie

2. Sviluppo del concept e identità del brand

- **Creazione dell'identità del brand** (3 febbraio - 15 febbraio 2025)
 - Definizione del logo e immagine aziendale
 - Scelta della strategia comunicativa
- **Pubblicità e social media** (10 febbraio - 30 aprile 2025)
 - Creazione di una strategia di marketing online
 - Apertura e gestione di profili social

- Pianificazione di campagne pubblicitarie
- **Eventi promozionali** (15 marzo - 15 aprile 2025)
 - Organizzazione di eventi di degustazione
 - Collaborazione con influencer locali
 - Lancio promozionale con offerte speciali

3. Gestione dei fornitori e acquisto materiali

- **Scelta dei fornitori** (20 febbraio - 15 marzo 2025)
 - Identificazione e selezione di fornitori locali
 - Definizione degli accordi di fornitura
 - Contratti con distributori di bevande e materie prime
- **Creazione del menu** (25 marzo - 15 aprile 2025)
 - Sviluppo delle ricette
 - Test delle preparazioni
 - Definizione dei prezzi
- **Acquisto e installazione arredi** (10 aprile - 30 aprile 2025)
 - Ordine di attrezzature da cucina
 - Montaggio e allestimento del locale

4. Risorse umane e formazione

- **Selezione del personale** (10 marzo - 25 marzo 2025)
 - Reclutamento di pizzaioli e camerier
 - Valutazione delle competenze
- **Formazione e addestramento** (5 aprile - 20 aprile 2025)
 - Sessioni pratiche per il personale di cucina
 - Addestramento al servizio clienti

5. Test operativi e ottimizzazione

- **Test operativi** (5 aprile - 20 aprile 2025)
 - Simulazione del servizio
 - Verifica dei tempi di preparazione
- **Monitoraggio e ottimizzazione** (10 aprile - 10 maggio 2025)
 - Analisi delle prime settimane di servizio
 - Implementazione di eventuali miglioramenti

6. Revisione e conclusione del progetto

- **revisione progetto e consolidamento** (10 maggio - 30 maggio 2025)
 - Valutazione delle performance iniziali
 - Definizione degli obiettivi di crescita

Risorse e responsabilità

- **Project manager:** responsabile della gestione complessiva del progetto.
- **Team marketing:** gestione della comunicazione, pubblicità e promozione.
- **Team operativo:** responsabile della gestione logistica, acquisto materiali e formazione.
- **Fornitori:** partner per materie prime e attrezzature.
- **Enti regolatori:** autorità locali per le certificazioni necessarie.

VINCOLI E RISCHI

- Budget iniziale massimo: 70.000 €
- Tempistiche rigide per il lancio del locale (entro giugno 2025)
- Possibili ritardi burocratici e autorizzativi
- Rischi di mercato e reazione della clientela