

# BUSINESS CASE

## APERTURA DI UN LOCALE PIZZERIA NEL TERRITORIO DEL CASATESE

### OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

Recentemente nel territorio del casatese sono diversi i locali di ristorazione che hanno chiuso i battenti, creando una carenza nell'offerta di servizi di ristorazione, una breve panoramica è visibile in questo [articolo](#) pubblicato sul portale Casateonline.it.

L'intenzione è di aprire una pizzeria negli spazi di uno degli ex locali, nello specifico quelli dello "Stramania" situato sulla SP51 a Barzanò, offrendo una vasta scelta di pizze, incluse proposte gourmet realizzate con prodotti forniti da aziende agricole locali.

Questo modello non solo instaura un legame con il territorio, ma promuove anche un approccio sostenibile e a chilometro zero, utilizzando materie prime biologiche e di alta qualità.

Obiettivi:

- Colmare il vuoto lasciato dalle chiusure recenti.
- Creare un luogo accogliente e attrattivo che diventi un punto di riferimento nel Casatese.
- Contribuire all'economia locale, collaborando con aziende agricole e fornitori della zona.

### VANTAGGI

L'apertura di questo locale ha con sé alcuni vantaggi:

- Posizionamento strategico: la pizzeria si inserirà come una delle poche realtà rimaste nel territorio del Casatese, rispondendo a una carenza di locali di ristorazione.
- Valorizzazione del territorio: collaborare con realtà agricole e aziendali locali rafforzerà il legame con il territorio, promuovendo il consumo di prodotti tipici e sostenibili e generando un beneficio economico che riguarderà anche le altre attività.
- Attrazione di clienti: l'offerta di pizze gourmet e l'attenzione alla sostenibilità attrarranno clienti interessati a un'esperienza gastronomica di qualità.

### COSTI

Costi iniziali:

- Il costo di affitto dei locali è stimato intorno a 2.000 € al mese, si presuppone un anticipo delle prime sei mensilità per un totale di 12.000 €.
- Il costo relativo all'acquisto di attrezzatura e arredamento si attesta rispettivamente a circa 35.000 € e circa 15.000 €, per un totale di circa 50.000 €.

Costi ricorrenti mensili:

- Il costo di affitto dei locali è stimato intorno a 2.000 € al mese.
- Il costo relativo agli stipendi del personale, pensata in un pizzaiolo, un aiuto pizzaiolo e tre camerieri risulta essere di circa 6.000 € al mese.
- Il costo relativo alle materie prime necessarie per la preparazione delle pizze è di circa 4.000 € al mese.
- I costi di gestione e manutenzione sono stimabili intorno ai 2.000 € al mese.

I costi iniziali ammontano a circa 62.000 €, mentre quelli mensili a circa 14.000 €.

## IPOTESI

Per il primo anno di attività, il locale farà una media di 45 coperti a giorno, lavorando sei giorni a settimana, con uno scontrino medio di 20 €, con la stima di un fatturato mensile di circa 23.000 €, con un guadagno netto di circa 9.000 €.

Il flusso di cassa netto annuale ammonterebbe così a circa 110.000 €.

## ANALISI FINANZIARIA

Considerando un tasso di sconto di 0,08.

Ritorno sugli investimenti (ROI): 77%

Valore attuale netto (NPV): 39.850 €

Tasso di rendimento interno (IRR): 77%

Periodo di Payback: 5,6 mesi

## ANALISI DI SENSITIVITÀ

Se i coperti registrati dal locale aumentassero mediamente del 20% il flusso di cassa netto annuale diventerebbe di circa 170.000 € mentre il margine netto mensile sarebbe di circa 14.000 €.

Se invece i coperti registrati dal locale diminuissero mediamente del 20% il flusso di cassa netto annuale diventerebbe di circa 54.000 € mentre il margine netto mensile sarebbe di circa 4.500 €.

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Una volta ottenute le autorizzazioni necessarie si procederà con l'affitto del locale e con i lavori di ristrutturazione e allestimento.

Successivamente si passerà all'acquisto del materiale e delle attrezzature necessarie per la cucina e per il definitivo allestimento del locale.

In seguito si stabiliranno contratti con alcune realtà agricole e aziendali del territorio per la fornitura di determinati alimenti e materie prime.

Il passo seguente sarà quello di assumere e formare il personale.

Infine si procederà all'avvio dell'attività con un evento inaugurale.

## ATTUAZIONE DEL PIANO

Nel primo mese si pone l'obiettivo di ottenere le autorizzazioni necessarie e stipulare il contratto di affitto del locale.

Nei successivi due mesi si procede con l'allestimento del locale e con lo stabilire i contratti con i fornitori.

Nel quarto mese si programma di assumere e formare il personale e sistemare ciò che manca per l'inaugurazione.

Entro la fine del quarto mese si stima di dare luogo all'evento di apertura del nuovo locale.

## RACCOMANDAZIONI

Questo business case raccomanda di effettuare una pianificazione attenta dei costi per evitare sforamenti di budget e di dedicare attenzione nel cercare collaborazioni con altre realtà produttive del territorio, in modo da rafforzare il legame con esso.

Questo sistema consentirà di realizzare il valore attuale netto del progetto di 39.850 € entro un anno dall'avvio dell'attività.