

PIANO DI PROJECT MANAGEMENT

INTRODUZIONE

SCOPO DEL PROGETTO

Il progetto ha lo scopo di avviare una pizzeria nel territorio del Casatese, rispondendo alla domanda locale di ristorazione e promuovendo prodotti a chilometro zero. L'obiettivo principale è creare un'attività sostenibile che offra un'esperienza culinaria di alta qualità, valorizzando le materie prime locali e adottando strategie di gestione efficienti.

OBIETTIVI

- Apertura della pizzeria entro il termine del periodo di riferimento.
- Offrire un menu diversificato con pizze tradizionali e gourmet, utilizzando ingredienti locali.
- Stabilire partnership con produttori agricoli locali per garantire la qualità delle materie prime.
- Implementare strategie di marketing per garantire una clientela fidelizzata e stabile.

BENEFICI ATTESI

- Creazione di nuovi posti di lavoro nella comunità locale.
- Valorizzazione del territorio e dei prodotti locali.
- Impatto economico positivo attraverso la collaborazione con fornitori locali.
- Un punto di riferimento per la ristorazione nel Casatese.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

AMBITO DEL PROGETTO

Il progetto riguarda l'intera fase di pianificazione, avvio e gestione della pizzeria, includendo:

- Identificazione del locale idoneo e la sua ristrutturazione.
- Acquisto delle attrezzature e arredamenti necessari.
- Reclutamento e la formazione del personale.
- Implementazione di strategie di marketing e promozione.
- Gestione delle operazioni quotidiane e del servizio clienti.

DELIVERABLES PRINCIPALI

- Locale operativo e attrezzato, pronto per l'apertura.
- Menu sviluppato, con offerte tradizionali e gourmet.
- Piano di marketing avviato, con strategie di promozione su social media ed eventi locali.
- Personale formato e operativo per la gestione del servizio.

REQUISITI

- Ottenimento di tutte le licenze e permessi richiesti per l'attività di ristorazione.
- Fornitura costante di ingredienti freschi e di qualità da partner locali.
- Implementazione di procedure operative standard per garantire efficienza e qualità del servizio.

PIANIFICAZIONE DEL PROGETTO

WBS

1. Pianificazione e Avvio del Progetto
 - Studio di mercato.
 - Selezione della location.
2. Ristrutturazione e Allestimento
 - Ottenimento delle Autorizzazioni
 - Acquisto e Installazione di Arredi e Attrezzature
3. Fornitura Materie Prime e Collaborazioni
 - Scelta dei Fornitori
 - Creazione del Menu
4. Assunzione e Formazione del Personale
 - Selezione del Personale
 - Formazione e Addestramento
5. Marketing e Promozione
 - Identità del Brand
 - Pubblicità e Social Media
 - Eventi Promozionali
6. Apertura e Gestione Operativa
 - Test Operativi e Controllo Qualità
 - Controllo e Ottimizzazione

SCHEDULAZIONE DELLE ATTIVITÀ

ATTIVITÀ	DURATA
Studio del mercato	17 giorni
Scelta della location	15 giorni
Ottenimento autorizzazioni	18 giorni
Acquisto e installazione arredi e attrezzature	20 giorni
Scelta dei fornitori	22 giorni
Creazione del menu	20 giorni
Selezione e formazione del personale	30 giorni
Test operativi	15 giorni
Controllo e ottimizzazione	30 giorni

MILESTONES

Mese 1, Febbraio: identificazione location e ottenimento autorizzazioni.
 Mese 2, Marzo: scelta fornitori e creazione identità del brand.
 Mese 3, Aprile: ristrutturazione locale e assunzione personale.
 Mese 4, Maggio: apertura al pubblico della pizzeria.

GESTIONE DELLE RISORSE

RISORSE UMANE

FIGURA PROFESSIONALE	NUMERO	RUOLO
Project Manager	1	Gestione generale del progetto

Responsabile lavori	1	Coordinamento ristrutturazione e allestimento
Responsabile acquisti	1	Gestione forniture e attrezzature
Finance Manager	1	Gestione budget, monitoraggio costi e ricavi
HR Manager	1	Reclutamento e formazione del personale
Marketing Manager	1	Gestione identità brand e pubblicità
Pizzaiolo	1	Preparazione pizze
Aiuto Pizzaiolo	1	Supporto cucina
Camerieri	3	Servizio ai clienti

RISORSE MATERIALI

- Attrezzatura cucina: forno, fornelli, frigoriferi, impastatrici.
- Arredamento sala: tavoli, sedie, illuminazione, cassa.
- Marketing: materiale pubblicitario, social media.

BUDGET

SPESA	IMPORTO (€)
Pianificazione e Avvio del progetto	2.000
Ristrutturazione e Allestimento	64.000
Assunzione e Formazione del personale	1.500
Marketing e Promozione	2.500
Costi operativi mensili (2 mesi)	29.000
Totale	99.000

GESTIONE DEI RISCHI E CONTROLLO

IDENTIFICAZIONI DEI RISCHI

Per garantire il successo del progetto, è necessario identificare e analizzare i potenziali rischi. I principali rischi associati all'apertura della pizzeria sono:

1. **Ritardi nei lavori di ristrutturazione:** potrebbero posticipare l'apertura del locale.
2. **Problemi con le autorizzazioni e normative:** possibile blocco burocratico o sanzioni.
3. **Costi superiori al budget previsto:** aumento delle spese per ristrutturazione, affitto o forniture.
4. **Scarsa affluenza iniziale:** difficoltà a raggiungere il punto di pareggio nei primi mesi.
5. **Problemi di gestione del personale:** dimissioni improvvise o difficoltà nel reperire personale qualificato.
6. **Fornitori inaffidabili o ritardi nelle consegne:** impatto sulla produzione e sulla qualità del servizio.

VALUTAZIONE E MITIGAZIONE

Rischio	Probabilità	Impatto	Mitigazione
Ritardi nei lavori di ristrutturazione	Alta	Alto	Pianificare con margine di tempo, verificare referenze dei fornitori.
Problemi con le autorizzazioni	Media	Alto	Coinvolgere consulenti esperti nella fase iniziale per garantire conformità.

Costi superiori al budget	Alta	Alto	Creare una riserva di emergenza del budget.
Scarsa affluenza iniziale	Media	Medio	Investire in strategie di marketing mirate per attirare clienti.
Problemi con il personale	Media	Medio	Offrire incentivi e formazione per fidelizzare il team.
Fornitori inaffidabili	Media	Medio	Avere più di un fornitore per le materie prime critiche.

MONITORAGGIO E CONTROLLO

Indicatori chiave di performance (KPI)

- Tempo effettivo di completamento vs tempo stimato
- Conformità alle normative
- Scostamento tra costi previsti ed effettivi
- Livello di affluenza dei clienti
- Soddisfazione del personale e turnover
- Puntualità delle consegne dei fornitori

Strumenti di Controllo

- Report settimanali sullo stato di avanzamento del progetto.
- Verifica mensile del budget rispetto ai costi reali.
- Riunioni periodiche con il team per aggiornamenti operativi.

GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

STRATEGIE DI ACQUISTO

L'approvvigionamento efficace è cruciale per garantire la qualità delle materie prime e la continuità operativa della pizzeria. Le strategie adottate includono:

1. **Selezione di fornitori locali** per garantire ingredienti freschi e a km 0.
2. **Contratti a lungo termine** con i fornitori principali per stabilizzare i costi.
3. **Acquisti centralizzati** per ottenere sconti e ottimizzare la gestione delle scorte.
4. **Diversificazione dei fornitori** per evitare interruzioni nelle forniture.

CATEGORIE DI ACQUISTO

Categoria	Fornitori	Frequenze di acquisto
Materie prime alimentari	Aziende agricole locali	Settimanale
Attrezzature cucina	Fornitori specializzati	Singola
Arredamento locale	Ditte di arredamento	Singola
Materiali di consumo	Grossisti alimentari	Bisettimanale