

PIANIFICAZIONE E AVVIO DEL PROGETTO

Sommario

1.1 Studio di mercato.....	2
1.2 Scelta della location.....	2
2. Ristrutturazione e allestimento	2
2.1 Ottenimento delle autorizzazioni	2
2.2 Acquisto e installazione di arredi e attrezzature.....	2
3. Fornitura materie prime e collaborazioni	2
3.1 Scelta dei fornitori.....	2
3.2 Creazione del menu	3
4. Assunzione e formazione del personale	3
4.1 Selezione del personale.....	3
4.2 Formazione e addestramento.....	3
5. Marketing e promozione	3
5.1 Identità del brand	3
5.2 Pubblicità e social media	3
5.3 Eventi promozionali.....	3
6. Apertura e gestione operativa.....	4
6.1 Test operativi e controllo qualità	4
6.2 Controllo e ottimizzazione	4
7. Grafico WBS.....	4

1.1 Studio di mercato

Per aprire una pizzeria di successo, l'analisi di mercato è fondamentale. Gli aspetti da studiare includono:

- Analisi della concorrenza: quali pizzerie sono presenti nella zona? Quali sono i loro punti di forza e debolezza? Quali prezzi applicano?
- Domanda e target di clientela: qual è il pubblico principale (famiglie, giovani, lavoratori, turisti)? Quali sono le abitudini di consumo?
- Trend di mercato: le pizze gourmet o biologiche sono richieste? Il food delivery è popolare nella zona?
- Aspetti economici e finanziari: qual è il reddito medio della zona? Quanto la clientela è disposta a spendere per una pizza?

1.2 Scelta della location

- Identificazione di un locale idoneo: metratura adeguata, conformità alle normative igienico-sanitarie, presenza di una cucina attrezzata.
- Valutazione dell'accessibilità e visibilità: presenza di parcheggi, vicinanza a strade trafficate o aree pedonali, presenza di altre attività commerciali vicine.

2. Ristrutturazione e allestimento

2.1 Ottenimento delle autorizzazioni

- Permessi comunali per l'avvio dell'attività.
- Autorizzazioni sanitarie dall'ASL per la preparazione di alimenti.
- Certificazioni di sicurezza per impianti elettrici e gas.

2.2 Acquisto e installazione di arredi e attrezzature

- Tipologie di forni: meglio un forno a legna, elettrico o combinato?
- Strumenti essenziali: impastatrici, frigoriferi, banchi da lavoro, affettatrici.
- Elementi di arredo: sedie, tavoli, illuminazione, estetica del locale per migliorare l'esperienza del cliente.

3. Fornitura materie prime e collaborazioni

3.1 Scelta dei fornitori

- Aziende agricole locali per farine, verdure, latticini, olio extravergine d'oliva.

- Fornitori di carne e pesce per eventuali pizze gourmet.
- Distributori di bevande (birre artigianali, vini locali, bibite analcoliche).

3.2 Creazione del menu

- Pizze classiche vs pizze gourmet: quali tipologie offrire?
- Menù per esigenze specifiche: opzioni vegane, senza glutine, per bambini.
- Calcolo dei costi e margini: quali ingredienti incidono di più sui costi?

4. Assunzione e formazione del personale

4.1 Selezione del personale

- Quali figure assumere: pizzaioli esperti, aiuto pizzaioli, camerieri, cassieri.
- Soft skills richieste: velocità, efficienza, cortesia con i clienti.

4.2 Formazione e addestramento

- Tecniche di preparazione: metodi di impasto, cottura, gestione del forno.
- Gestione del servizio: presa ordini, interazione con il cliente, utilizzo di software di cassa.

5. Marketing e promozione

5.1 Identità del brand

- Sviluppo di un logo professionale e di un'identità visiva coerente.
- Scelta dei colori, stile e arredamento per riflettere il concept della pizzeria.

5.2 Pubblicità e social media

- Facebook & Instagram: sponsorizzazioni mirate, post accattivanti, video delle preparazioni.
- Google My Business: scheda ben ottimizzata per farsi trovare nei risultati locali.
- TikTok e Reels: video brevi e coinvolgenti che mostrano la preparazione della pizza.
- Collaborazioni con influencer locali per dare visibilità al locale.

5.3 Eventi promozionali

- Serata inaugurale con degustazioni gratuite e musica.
- Sconti per le prime settimane per attirare clienti abituali.

- Campagne "porta un amico": chi porta un nuovo cliente riceve uno sconto.

6. Apertura e gestione operativa

6.1 Test operativi e controllo qualità

- Simulazioni pre-apertura per verificare il flusso di lavoro.
- Assaggi e test di qualità con clienti selezionati prima dell'apertura ufficiale.

6.2 Controllo e ottimizzazione

- Monitoraggio degli incassi giornalieri e confronto con le previsioni.
- Gestione delle recensioni online: risposta attiva ai feedback su Google e TripAdvisor.
- Analisi delle vendite per capire quali pizze sono più richieste e ottimizzare il menu.

7. Grafico WBS

