

1. DIREZIONE DI PROGETTO

Responsabile: Direttore di Progetto

- Coordina l'intero progetto, supervisiona le diverse aree e garantisce il rispetto di tempi, costi e qualità.



2. UFFICIO PIANIFICAZIONE E AVVIO PROGETTO

Responsabile: Project Planner / Manager

Studio di Mercato:

- *Responsabile Analisi di Mercato:* Si occupa dell'analisi della concorrenza e della definizione del concept della pizzeria.

Scelta della Location:

- *Responsabile Location:* Valuta la selezione del locale, l'accessibilità e la visibilità. La valutazione tiene conto anche della posizione geografica – ad esempio, potrebbe essere preferibile situare il locale nel centro città – e, soprattutto, delle disponibilità economiche dell'imprenditore.

Aspetti Burocratici e Amministrativi:

- *Responsabile Amministrativo:* Gestisce l'ottenimento delle autorizzazioni, l'apertura della partita IVA, la stipula di contratti di affitto e assicurazioni.



3. UFFICIO RISTRUTTURAZIONE E ALLESTIMENTO

Responsabile: Facilities/Operations Manager

Ottenimento Autorizzazioni e Permessi:

- *Responsabile Permessi:* Coordina tutte le autorizzazioni necessarie per i lavori e l'allestimento.

Lavori di Ristrutturazione:

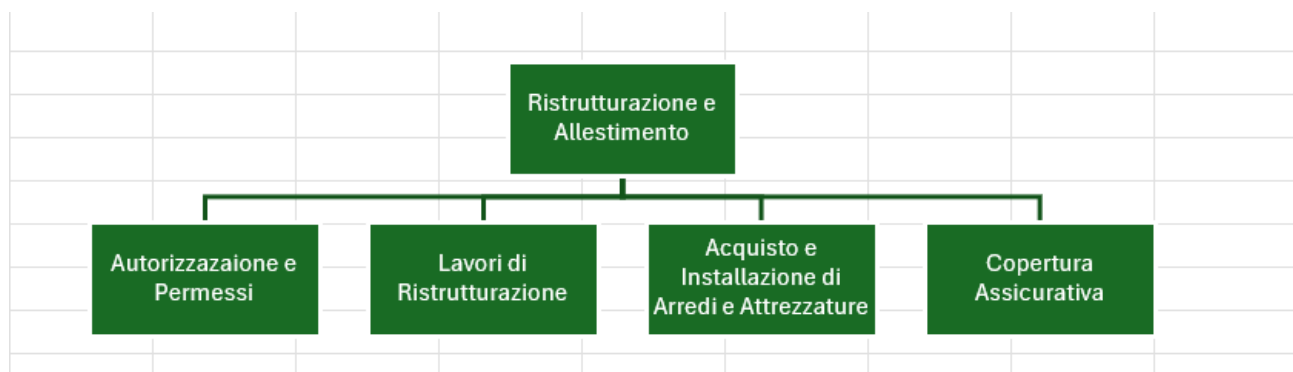
- *Responsabile Ristrutturazione:* Supervisiona gli interventi strutturali, gli adeguamenti agli standard sanitari e di sicurezza, e gli impianti elettrici/idraulici.

Acquisto e Installazione di Arredi e Attrezzature:

- *Responsabile Allestimento:* Cura l'acquisto e l'installazione di forno, tavoli, sedie, banconi e strumenti da cucina. Inoltre, definisce il design generale del locale, improntandolo ad uno stile specifico.

Copertura Assicurativa:

- *Responsabile Assicurativo:* Gestisce le polizze e la copertura assicurativa necessaria.



4. UFFICIO MATERIE PRIME E COLLABORAZIONI

Responsabile: Purchasing Manager / Chef

Scelta dei Fornitori:

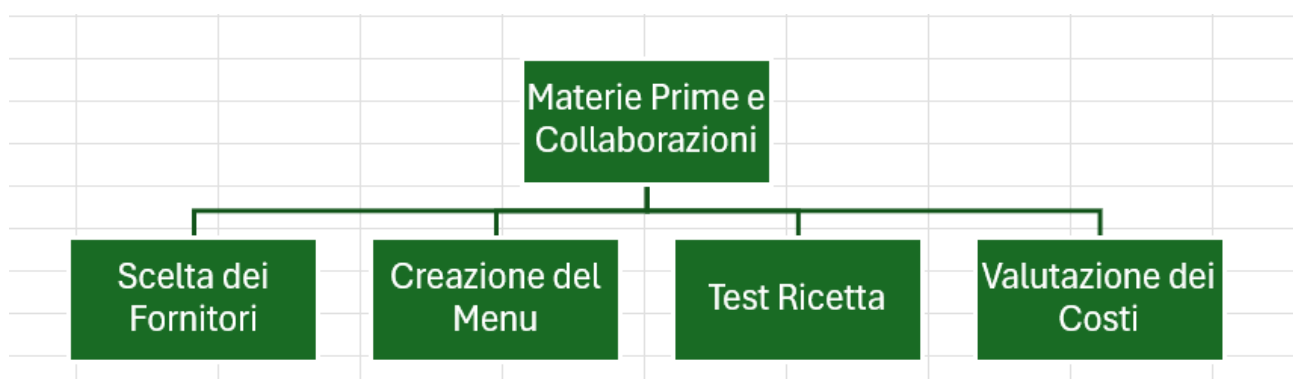
- *Responsabile Acquisti:* Seleziona e negozia con fornitori e aziende agricole locali. Effettua una valutazione approfondita del rapporto qualità-prezzo, mirata a ottenere contratti vantaggiosi sia in termini economici che qualitativi.

Creazione del Menu e Sviluppo Ricette:

- *Chef/Culinary Manager:* Sviluppa il menu, idea, testa le ricette e analizza i costi di produzione.

Test Ricette e Valutazione Costi:

- Collaborazione diretta tra il responsabile acquisti e il team cucina per garantire qualità e sostenibilità economica e per assicurarsi che le ricette siano replicabili in un contesto operativo reale.



5. UFFICIO RISORSE UMANE E FORMAZIONE

Responsabile: HR Manager

Assunzione del Personale:

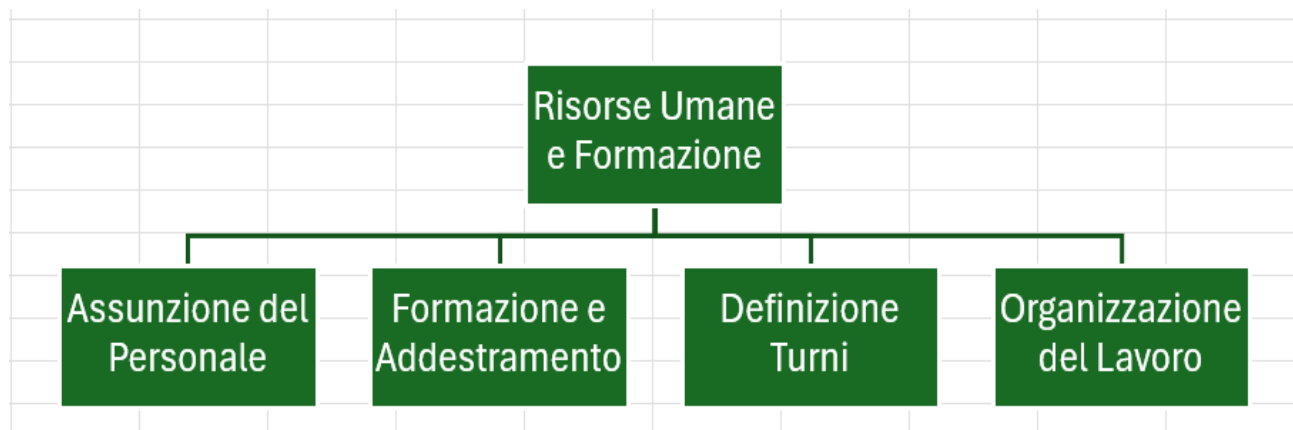
- *Responsabile Selezione:* Gestisce il reclutamento di pizzaioli, camerieri, addetti alla cassa, ecc.

Formazione e Addestramento:

- *Responsabile Formazione:* Organizza corsi di formazione su tecniche di preparazione, servizio clienti e gestione della sala.

Definizione Turni e Organizzazione Lavoro:

- Gestione operativa dei turni e della distribuzione delle mansioni.



6. UFFICIO MARKETING E PROMOZIONE

Responsabile: Marketing Manager

Identità del Brand:

- *Responsabile Brand:* Cura la creazione di logo, insegne e definisce la strategia comunicativa.

Pubblicità e Social Media:

- *Responsabile Comunicazione:* Pianifica campagne pubblicitarie locali e gestisce la presenza sui social network. Si potrebbe prevedere l'assunzione anche di due social media manager, che si dividano la gestione delle varie pagine, la programmazione dei post e l'organizzazione di collaborazioni con influencer. È fondamentale monitorare le tendenze attuali e definire uno stile comunicativo adeguato. Ad esempio, attualmente Tiktok è il social più popolare e molti ristoranti pubblicano video comici per promuovere la propria attività, ottenendo un ottimo riscontro in termini di like, commenti e condivisioni.

Eventi Promozionali:

- *Responsabile Eventi:* Organizza serate inaugurali, degustazioni gratuite e altre iniziative promozionali. (Per esempio, nelle varie festività durante l'anno, oppure per un periodo si potrebbe scegliere un giorno a settimana in cui tutte le pizze hanno lo stesso prezzo, per attirare più clienti)



7. UFFICIO GESTIONE OPERATIVA E CONTROLLO QUALITÀ

Responsabile: Operations Manager

Test Operativi e Controllo Qualità:

- *Responsabile Controllo:* Supervisiona i test operativi e il controllo della qualità dei processi e dei prodotti.

Avvio Attività e Monitoraggio:

- *Responsabile Avvio:* Coordina la fase iniziale di esercizio, monitorando le performance e implementando miglioramenti.

Ottimizzazione dei Processi:

- Valutazione continua e ottimizzazione delle procedure operative.



8. UFFICIO FINANZIARIO E CONTROLLO DI GESTIONE

(opzionale ma consigliato)

Responsabile: Finance Manager

- Gestisce il budget complessivo, il monitoraggio dei costi e dei ricavi e supporta le decisioni strategiche con analisi finanziarie.

