Banco e laboratorio

Formati, produzione e stagionalità: ipotesi da mettere alla prova.

Nome del progetto

Comune e quartiere

Mese di apertura

Superficie e spazi di lavoro

Capacità produttiva verificata, kg/giorno

Giorni di apertura al mese

Orari di servizio

Cicli di produzione ipotizzati

Porzioni al giorno e grammi per porzione

Vaschette da 500 g al giorno

Vaschette da 1 kg al giorno

Soci presenti e ruoli

Dipendenti presenti per turno

Copertura riposi e assenze

Porzioni e vaschette sono formati distinti: non sommarli due volte.

Pezzi, clienti e chilogrammi misurano aspetti diversi della stessa attività.

Il peso venduto collega ricetta, resa e capacità del laboratorio.

Vincoli del locale, attrezzature e verifiche SUAP

La prova del picco estivo

La media giornaliera non misura ciò che accade nello stesso quarto d'ora.

Fascia di punta da verificare

Minuti disponibili nella fascia

Porzioni attese nel picco

Vaschette da 500 g nel picco

Vaschette da 1 kg nel picco

Kg/ora verificati in produzione

Cicli, riposo e pulizia delle macchine

Unità/ora gestibili al banco

Tempo medio di servizio al banco

Capacità di ritiro per fascia oraria

Persone presenti e compiti

Data e metodo della prova

Dove si crea la coda e quale cambiamento serve?

Prima si prova il servizio con le persone e le attrezzature previste.
Poi si correggono volumi, stagione, ritiri e turni nel business plan.