Ordini e laboratorio

Una scheda per collegare ricorrenze, ordini e capacità della pasticceria.

Nome del progetto

Comune e quartiere

Mese di apertura

Superficie e spazi di lavoro

Ore di laboratorio disponibili al mese

Giorni di apertura al mese

Orari di servizio al banco

Lotti e passaggi di lavorazione

Lievitati venduti al giorno, pezzi

Mignon venduti al giorno, kg

Torte prenotate al giorno, kg

Soci presenti e ruoli

Dipendenti e ore per turno

Copertura riposi, assenze e pulizia

Pezzi, kg e clienti sono unità diverse: non si sommano come persone.
La capacità comprende lavorazioni, pulizia e tempi di attesa tra lotti.
Il lavoro dei soci va remunerato nel progetto, senza duplicarne il costo.

Vincoli del locale, attrezzature e verifiche SUAP

Il picco delle ricorrenze

Prima degli ordini, una prova con le persone e i mezzi previsti.

Ricorrenza e giorni di consegna

Ore disponibili per il picco

Torte prenotate, kg e tempi attivi

Mignon prenotati, kg e tempi attivi

Dolci festivi, pezzi e tempi attivi

Ore necessarie alla produzione abituale

Lievitazione, cottura e raffreddamento

Capacità di freddo e conservazione

Ritiri gestibili per fascia oraria

Termine per confermare gli ordini

Persone presenti e compiti

Data, fonte e metodo della prova

Qual è il limite e come cambiano ordini, turni o assortimento?

Il tempo attivo non coincide con la durata totale della lavorazione.
Una maggiore disponibilità di ore richiede personale e costi nel budget.