Un servizio che può funzionare

Sala, cucina, forno e asporto: ipotesi da mettere alla prova.

Nome del progetto

Comune e quartiere

Mese di apertura

Superficie e spazi di lavoro

Posti effettivamente utilizzabili

Giorni di apertura al mese

Orari di servizio

Turni dei tavoli ipotizzati

Coperti pizza al giorno

Coperti cucina al giorno

Pizze da asporto al giorno

Soci presenti e ruoli

Dipendenti presenti per turno

Copertura riposi e assenze

I coperti pizza e cucina sono due gruppi distinti di clienti serviti al tavolo.
Le pizze da asporto sono pezzi, da tenere separati dai coperti della sala.
Un conto medio può includere bevande e coperto: evita di contarli due volte.

Vincoli del locale, attrezzature e verifiche SUAP

La prova del sabato sera

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

Fascia di punta da verificare

Minuti disponibili nella fascia

Coperti pizza attesi nel picco

Coperti cucina attesi nel picco

Pizze da ritirare nel picco

Pizze/ora verificate con il forno

Piatti/ora verificati in cucina

Coperti gestibili dalla squadra

Tempo medio al tavolo

Limite ritiri 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 prenotazioni, ritiri e turni nel business plan.