

## **IL CHECK-UP AZIENDALE**

E' un efficace strumento che consente di analizzare i punti critici e di forza di un'azienda, permette di intervenire in maniera efficace e mirata nella risoluzione di eventuali problematiche, facilitando la crescita e gli obbiettivi aziendali

### **Le fasi d'intervento:**

#### **Acquisizione documentazione e dati aziendali**

- Tramite un accurato sopralluogo in azienda
  - Con la visita nei vari reparti (cucina, pizzeria, sala e bar)
  - Con interviste mirate ai manager, collaboratori e dipendenti
- Attraverso la documentazione fiscale (fatture dei prodotti di consumo e generi alimentari)
- Da fonti esterne, queste informazioni sono ottenibili attraverso ricerche di varia natura, tramite web e altre fonti attendibili

#### **Relazione sulla situazione attuale dell'azienda**

**La situazione attuale**, fornendo la descrizione dell'azienda nelle sue attività, evidenziando i punti critici e di forza (fotografia dello stato attuale) ogni imprenditore otterrà una completa e minuziosa analisi a 360°

#### **Problem solving (risoluzione dei punti critici)**

**La soluzione**, fornendo in maniera chiara approfondita e professionale una consulenza mirata che permetta il superamento di tutti i punti critici, ottimizzando i processi organizzativi, gestionali e produttivi, riducendo le spese e i costi aziendali, allo scopo di raggiungere in modo rapido ed efficace lo sviluppo, la crescita e gli obbiettivi aziendali prefissati

#### **Redazione scritta delle linee guida per i reparti:**

**Cucina - Pizzeria - Sala - Bar - Area Manager**

**In un CHECK-UP AZIENDALE  
si analizzeranno nel dettaglio:**

- L'Identificazione della Location
- La comunicazione interna ed esterna
- I Servizi (parcheggi; mezzi pubblici, ecc.)
- La Concorrenza (prodotti, servizi, menù)
  - Il take away e delivery
- Analisi dei costi aziendali e il food cost piatto
  - Il Marketing e le tecniche di vendita
- Psicologia del consumatore e fidelizzazione della clientela
- Verifica delle aree produttive e capacità professionali dei vari addetti (cucina, pizzeria, laboratorio di pasticceria/panificazione/gastronomia)
- Verifica delle aree vendita e capacità professionali dei vari addetti (bar, sala, show room)
  - Verifica delle attrezzature e valutazione sull'introduzione di nuove strumentazioni (informatiche, software, attrezzature)
- Verifica del sito aziendale e pagine social

**Si analizzeranno minuziosamente le competenze e capacità professionali di tutto lo Staff, con eventuale valorizzazione o ridefinizione dei ruoli. Se necessario si può procedere con dei corsi di aggiornamento e formazione eseguibili direttamente presso la struttura del cliente**