

BUSINESS PLAN

Ristorante Blue Ocean

Presentato da: Claudia Luzi, Sara Grossi,
Jasmine Mincone, Matteo Orlandi, Mattia
Di Marcantonio



PRESENTAZIONE DEL PROGETTO IMPRENDITORIALE

☐ **Pescara.** Ristorante **gourmet** di **pesce**.

☐ Servizio di **100** coperti

Atmosfera informale ma elegante e accogliente, per una clientela **moderna e sofisticata**

Convivialità e scoperta della **buona cucina**

☐ Tradizioni gastronomiche marinare e **approccio innovativo e creativo**

Piatti **tradizionali** e contemporanei

Attenzione alla **qualità delle materie prime** e alle **esigenze alimentari specifiche** (es. celiachia)

Cucina sicura e separata per la preparazione di piatti senza glutine.

Missione

Diventare un **punto di riferimento** per gli amanti della cucina di pesce di alta qualità, e, attraverso una **proposta esclusiva**, attrarre pubblico **locale** e **turistico**, valorizzando la gastronomia tradizionale di Pescara in un contesto innovativo.



L'ORGANIZZAZIONE

Forma giuridica

Il ristorante “Blue Ocean” sarà costituito come una **Società a Responsabilità Limitata (SRL)**.

I soci e collaboratori

Mattia Grossi (Chef e Responsabile Cucina): sarà responsabile della creazione dei menù, oltre che della gestione della qualità dei piatti, e della supervisione delle operazioni quotidiane in cucina.

Sara Luzi (Responsabile Marketing e Comunicazione): si occuperà della definizione dei piani volti alla creazione e all'aumento continuo della visibilità del ristorante e avrà anche il compito di gestire la comunicazione e la promozione sui social media dell'azienda.

Matteo Mincone (Responsabile Operativo e Amministrativo): si occuperà della gestione logistica e della gestione delle risorse umane. Svolgerà inoltre attività amministrative, incluse quelle di contabilità e controllo dei costi.

Il team sarà inoltre composto da **cuochi professionisti** e **sous-chef**, da un **capo sala** e da un **team di camerieri**, indirizzati al costante adempimento degli standard di servizio e di qualità che si prefigge di offrire il ristorante.



MODELLO DI BUSINESS



Proposta culinaria

Piatti gourmet
Menù continuamente aggiornato
Fornitori pesca responsabile
Innovazione culinaria

Piatti senza glutine

Cucina separata
Cultura inclusiva
Ingredienti certificati

Location

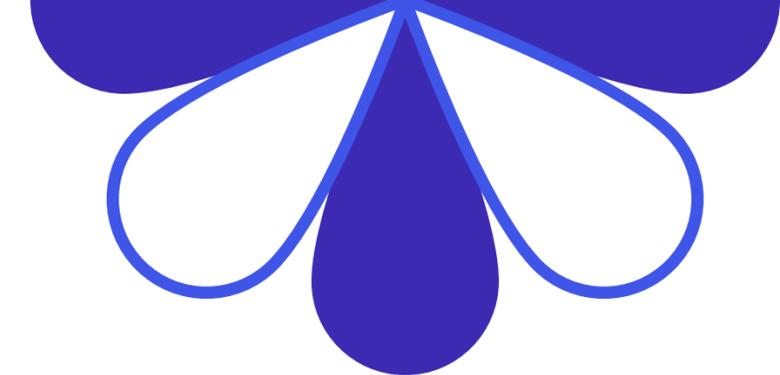
Pescara
Tradizione di mare
Flusso turistico
Pubblico variegato

Ambiente

Elegante
Accogliente
Adatto a diverse occasioni



● ANALISI DI MERCATO



Giovani professionisti e studenti

20-35 anni
Alla ricerca di nuove esperienze
Sensibili al tema sostenibilità
Attratti da ambiente elegante ma informale

Famiglie

Menù bambini
Ambiente accogliente
Eventi familiari

Turisti

Ricerca nuove esperienze
Sicurezza alimentare

Ambiente

Elegante
Accogliente
Adatto a diverse occasioni



LA CONCORRENZA

Diretta

Ristoranti gourmet di pesce:
-stessa esperienza gastronomica
-stessa fascia economica

Ristoranti senza glutine:
-offerta di pesce limitata

Indiretta

**Ristoranti non specializzati
in cucina di pesce**
Ristorazione *Fast-casual*

Cene a domicilio:
-piattaforme di delivery
**Esperienze gastronomiche
*pop-up e food trucks***

Differenziazione del business:
-trend del gluten-free
-atmosfera informale + piatti ricercati

SISTEMA D'OFFERTA

Elementi materiali

Struttura e arredi

Arredamento scelto per trasmettere eleganza e al contempo informalità, grazie alla selezione di elementi che richiamano la naturalità e modernità.

Zona interna climatizzata con 80 coperti, terrazza esterna con 20 coperti.

La cucina resta visibile per aggiungere trasparenza nella preparazione dei piatti.

Attrezzature e strumenti

Macchinari professionali e attrezzatura all'avanguardia.

Cucina dedicata alla preparazione dei piatti senza glutine.

Elementi immateriali

Esperienza

Unicità dell'esperienza gastronomica attraverso un connubio tra tradizione e innovazione.

Servizio

Attento

Inclusività

La sicurezza alimentare permette di intercettare anche i clienti celiaci.

Sostenibilità

Attenta gestione dei rifiuti e approvvigionamento del pesce e delle materie prime da fonti responsabili.

Elementi economici

I **prezzi** sono stati **stabiliti** tenendo conto del **valore attribuito dai consumatori**.

La **fascia** identificata è quella **medio-alta**.

Antipasti e crudità: tra i 10 e i 20 euro.

Primi piatti: tra i 15 e i 25 euro.

Secondi piatti: tra i 20 e i 40 euro.

Dessert: tra i 5 e i 10 euro.

Carta dei vini: tra i 15 e i 40 euro.

Cocktail: tra i 6 e i 15 euro.

Il menù degustazione è proposto tra i 60 e gli 80 euro per persona.

POLITICHE DI COMUNICAZIONE

Social media: creazione di un profilo sia Instagram che Facebook dedicato al ristorante per mostrare il locale, i piatti ed interagire con i clienti.

Offerte: menù degustazione e promozioni speciali per i celiaci.

Eventi: ideazione di serate a tema.

Collaborazioni con influencer: in particolare con i food blogger locali per creare e aumentare la visibilità del ristorante.

PRICING E DINAMICA DELLA CLIENTELA

Menù

Antipasti: 10 - 20 €

Primi piatti: 15 - 25 €

Secondi piatti : 20 - 40 €

Dessert: 5 - 10 €

Menù Degustazione: 60 - 80 €

Vini: bottiglia di vino 15 - 40 €

Bevande: cocktail da 6 - 15 €

- Fascia medio-alta > *value-based pricing*
- Clienti abituali, clienti occasionali, clienti con esigenze alimentari
- Importanza di **fidelizzazione** e passaparola (celiaci come influenzatori)

- I piatti sono la principale fonte di ricavi
- Le bevande hanno margine elevato, con un mark-up del 200%-300%

● ALCUNE CONSIDERAZIONI

- Ricavo medio per coperto: 50 euro
- Costo variabile medio per coperto: 18 euro
- **Break even point** = Costi Fissi / (Prezzo Medio per Coperto – Costo Variabile per Coperto) =
 $150.000 / (50 - 18) = 4.687$ coperti annuali

- 6 giorni a settimana, pranzo e cena
- Media di coperti giornalieri: 20
- Forte stagionalità del settore

BILANCIO PREVISIONALE

Alcune considerazioni:

Valori in denaro (€)

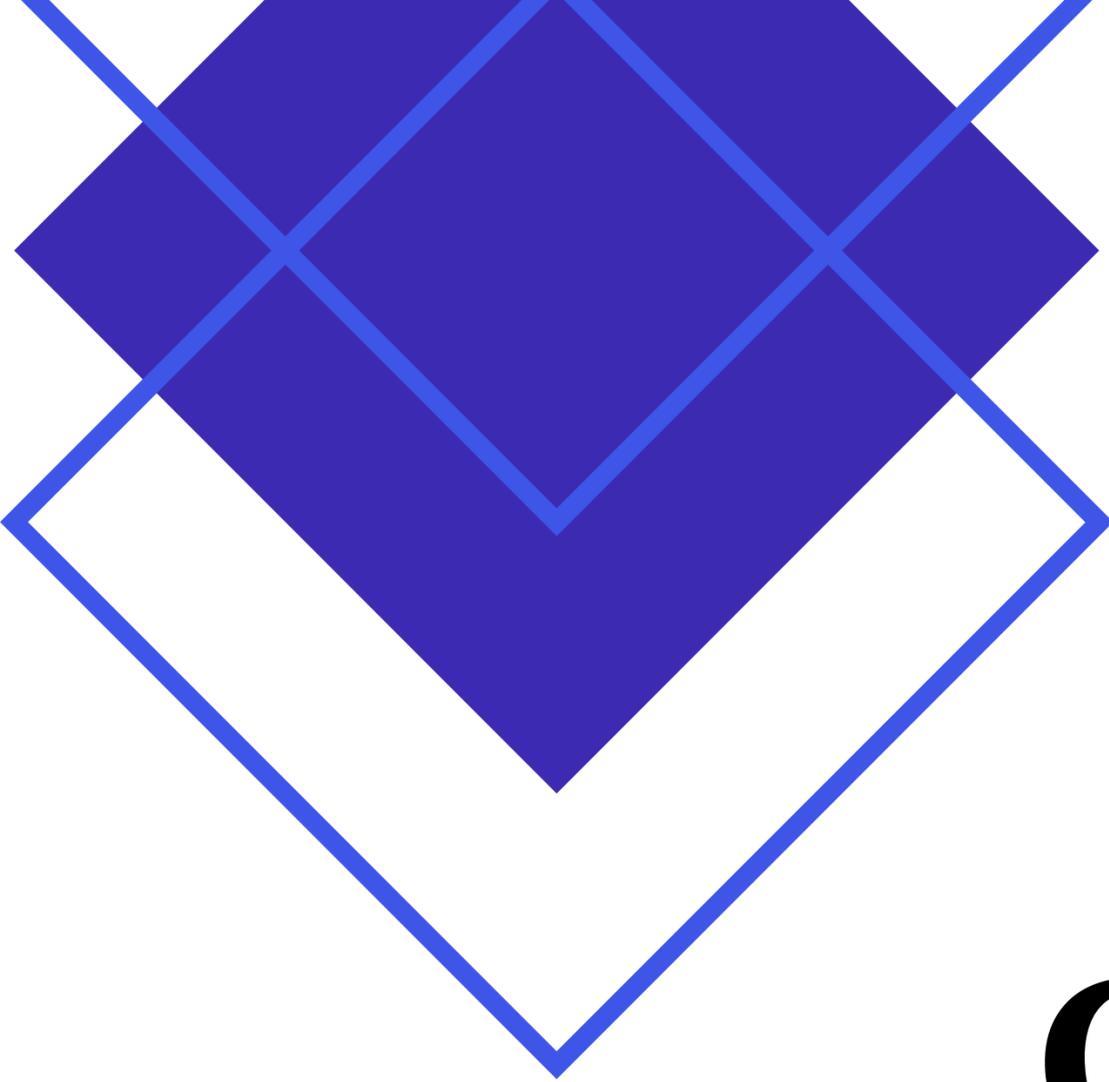
Investimento iniziale → **150.000**

Ricavi → **300.000**

Costi del personale → **100.000**

Ammortamenti → **10.000**

Celiaci → **Elemento Distintivo**



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!**

