

Il Business Plan

5: Posizione Competitiva, Milestones e Analisi dei rischi

Cinzia Dessì



Posizione Competitiva



FATTORI LEGATI ALLA PERCEZIONE DI ACQUISTO DEL CONSUMATORE

- Nei processi di acquisto:
 - Qualità
 - Prezzo
 - servizio

FATTORI INTERNI ALL'ORGANIZZAZIONE

- Attività di marketing
- Alleanze strategiche
- Economie di scale
- Supply chain efficaci
- Risorse finanziarie

Milestones



- Sono traguardi che aiutano a visualizzare il percorso dell'iniziativa
- Evidenziano il risultato raggiunto in un determinato momento
- Stadio di verifica dell'intera iniziativa

Analisi dei rischi



- Il rischio è un potenziale evento che può accadere in futuro minacciando il lavoro o il completamento dello stesso
- Identificare, analizzare, prevenire e monitorare potenziali eventi rischiosi
- Determinare le categorie di rischio

Tipi di rischio

- Personale
- Finanziario
- Organizzazione
- Mercato
- Esterni
- Tecnico
- Performance
- Culturale
- Tempo
- Qualità
- Naturali
- Di forza maggiore
-

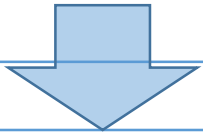


Analisi del rischio



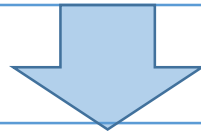
...RISCHIO...

TIPO DEL RISCHIO



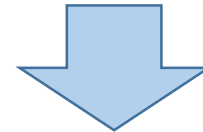
Descrizione

ANALISI DEL RISCHIO

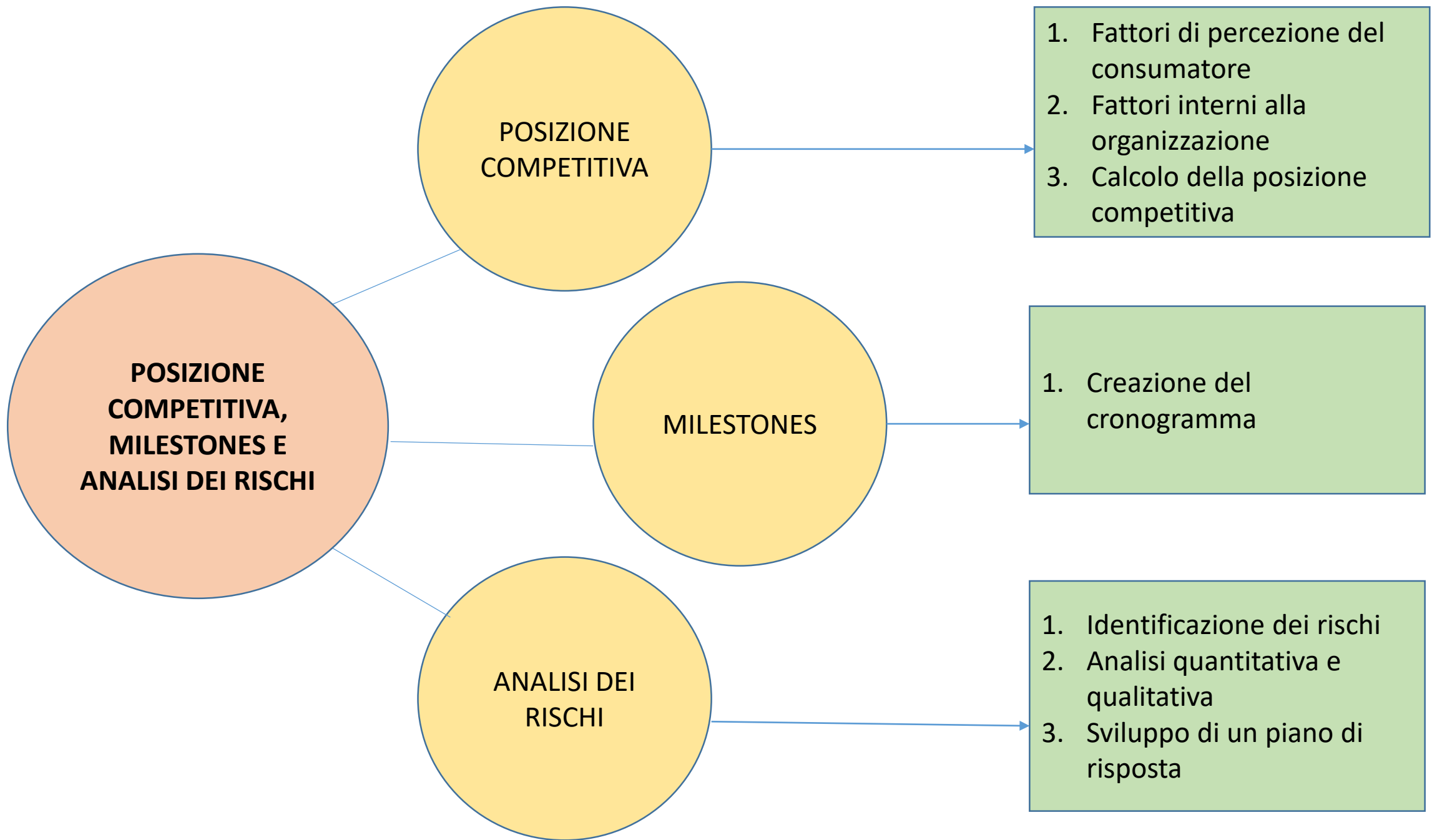


probabilità

POSSIBILE IMPATTO
DEL RISCHIO



Alto-medio-basso



Domande chiave da porsi

- Chi sono i concorrenti più vicini al nostro business?
- In che fase sono i concorrenti identificati? Perché? (miglioramento/peggioramento)
- Quali sono i fattori chiave forti/deboli della ns organizzazione rispetto ai ns concorrenti? Ci sono affinità/differenze?
- Quali sono i fattori forti in termine di comparazione?
- Su quali aspetti il consumatore percepisce meglio il ns prodotto/servizio? Quali potrebbero essere potenziali?
- Quali sono i tempi di realizzazione del piano?
- Quali sono i principali milestones da raggiungere in termini di avanzamento del piano?
- Cosa è stato realizzato fino ad oggi e cosa ancora deve essere sviluppato?
- E' stata fatta una analisi dei rischi identificati?
- Quali sono i rischi identificati? Quali sono i più probabili?
- Quali rischi possono avere un impatto maggiormente negativo?
- Quali soluzioni sono previste nel caso si verificassero i rischi?
- Esistono persone responsabili per il monitoraggio dei rischi?

Il Business Plan

6: Management e Organizzazione

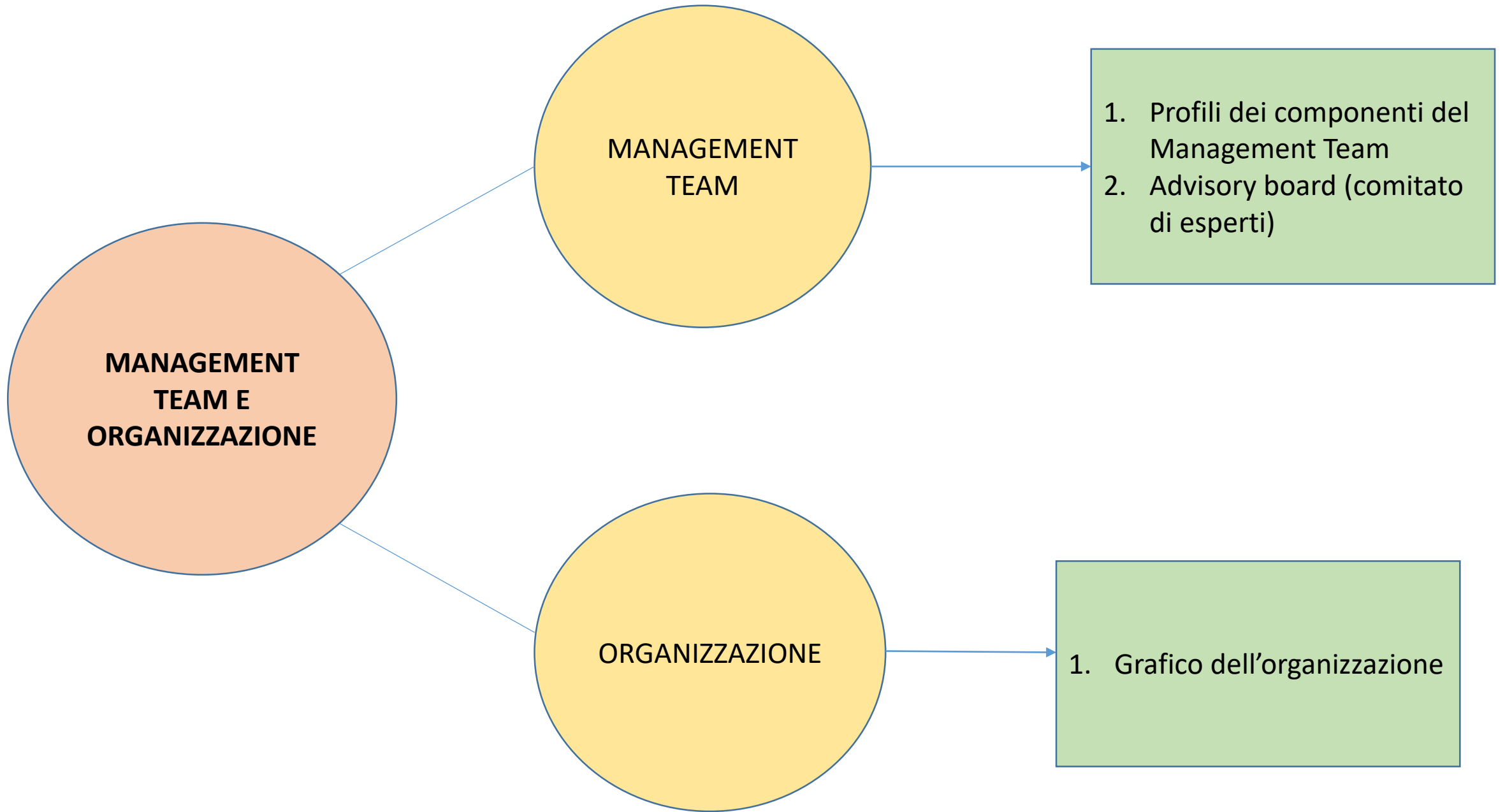
Cinzia Dessì



Management e Organizzazione



- Team di management e l'intera organizzazione è in grado di sviluppare l'idea imprenditoriale
- Capacità tecniche e manageriali
- Attendibilità delle figure manageriali che gestiranno il business
- Esposizione per ogni singola persona chiave
- Titoli, responsabilità e bio di ciascuno
- Il passaggio da «gruppo» a «high performance team»



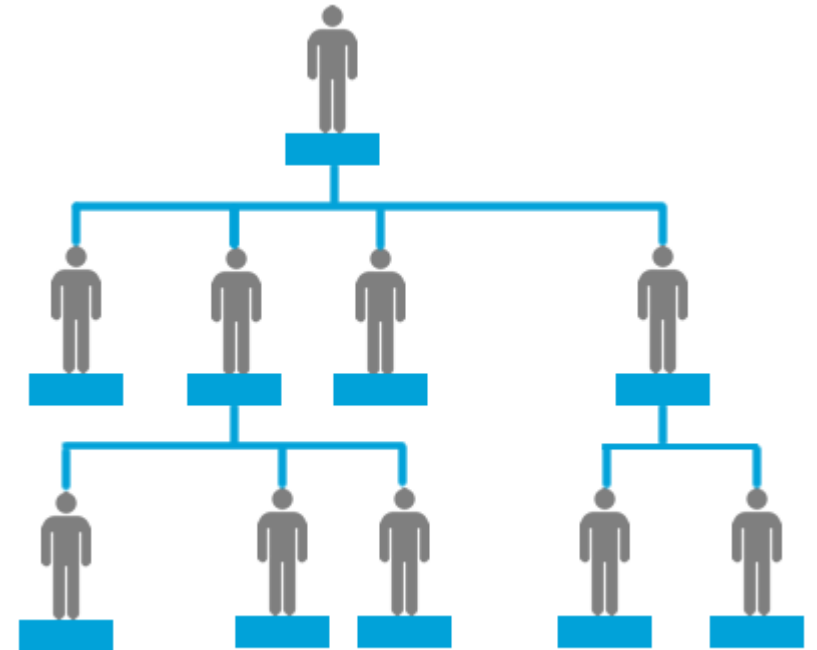
Lavorare in team

- GRUPPO: alto grado di individualità
- TEAM POTENZIALE: team «nascosto», persone che lavorano individualmente ma che se integrate tra loro moltiplicano le performance
- TEAM REALE: gruppo integrato con ruoli specifici che si integrano tra loro
- HIGH PERFORMANCE TEAM: l'integrazione è elevata e l'individualismo perde di significato



Organigramma

- Organizzazione FUNZIONALE
- Organizzazione a MATRICE
- Organizzazione per PROGETTI o per PRODOTTI



Domande chiave da porsi

- Quale è la struttura della nostra organizzazione?
- Esiste un team di management? Quale è il grado di integrazione?
- Sono definiti in modo chiaro i ruoli, le responsabilità e le funzioni di ciascuno?
- Esiste uno specifico stile manageriale?
- Esiste un advisory board? Che background hanno i singoli componenti?
- Sono chiare condivisi i macro obiettivi della strategia dell'intera organizzazione?
- Esiste un organigramma ben specifico? Sono definiti e descritti i principali ruoli funzionali?
- Esiste un piano di incentivi?
- Esistono risorse per la formazione tecnica e manageriale?

Studio di caso:

Hotel del Mare

Tratto da:

BUSINESS PLAN: CASI PRATICI

A. Ferrandina

IPSOA, 2015, IV Edizione

Management Team

profilo dei componenti del management team

La Hotel del Mare s.r.l. ha un capitale sociale di 30.000,00 euro e fra i propri soci:

- Giuliano Ventura quota 50%
- Rosa Peruzzi quota 50%

Giuliano Ventura si occupa della conduzione quotidiana dell'albergo, curando i rapporti con i fornitori, la gestione del personale, i rapporti con gli intermediari (AdV e T.O.) e le attività di comunicazione.

Rosa Peruzzi gestisce il servizio di ristorazione, curandone l'organizzazione generale, la gestione del personale e i rapporti con i fornitori.

Organizzazione

Personale

Personale

Queste le figure professionali necessarie per l'esercizio dell'attività:

- assistente direzione generale;
- personale reception;
- personale bar;
- addetti pulizia struttura;
- cuochi;
- assistenti cuochi;
- addetti pulizia cucine;
- camerieri di sala;
- animatori e babysitter.

Il numero totale degli addetti sarà di 24 per i periodi di apertura dell'hotel nel 2014, 2015, 2016 e di 27 nel 2017 e 2018.