****

**ESEMPIO DI PIANO AZIENDALE DI BASE**

IL CAMION DI CIBO DI DONNY

PIANO AZIENDALE

PRESENTATO A

Nome della persona fisica o dell'azienda

DATA DI PREPARAZIONE

00/00/0000

CONTATTO

Nome del contatto

Indirizzo e-mail di contatto

Numero di telefono

Indirizzo

Città, Stato e CAP

webaddress.com

SOMMARIO

[SINTESI3](#_Toc36745530)

[PANORAMICA DELL'AZIENDA3](#_Toc36745531)

[PRODOTTI & SERVIZI3](#_Toc36745532)

[OFFERTE3](#_Toc36745533)

[APPROVVIGIONAMENTO3](#_Toc36745534)

[ANALISI DI MERCATO3](#_Toc36745535)

[PANORAMICA DEL MERCATO E DEL SETTORE3](#_Toc36745536)

[MERCATO DI RIFERIMENTO3](#_Toc36745537)

[CONCORSO3](#_Toc36745538)

[PIANO DI MARKETING3](#_Toc36745539)

[STRATEGIA DI MARKETING3](#_Toc36745540)

[POSIZIONAMENTO3](#_Toc36745541)

[PROMOZIONE3](#_Toc36745542)

[DISTRIBUZIONE3](#_Toc36745543)

[PIANO DI ATTUAZIONE3](#_Toc36745544)

[PIANO DEL PERSONALE3](#_Toc36745545)

[ANALISI SWOT3](#_Toc36745546)

[CRONOLOGIA3](#_Toc36745547)

[PIANO FINANZIARIO3](#_Toc36745548)

[IPOTESI CHIAVE3](#_Toc36745549)

[PREVISIONI DI VENDITA3](#_Toc36745550)

[PANORAMICA DEL BUDGET3](#_Toc36745551)

[BILANCIO3](#_Toc36745552)

[PROFITTI E PERDITE3](#_Toc36745553)

[STATO PATRIMONIALE3](#_Toc36745554)

[FLUSSO DI CASSA3](#_Toc36745555)

[APPENDICE3](#_Toc36745556)

|  |
| --- |
| **Nota:** i dati e le dichiarazioni finanziarie forniti in questo modello servono solo come riferimento visivo di ciò che è incluso in un piano aziendale di base e potrebbero non sempre riflettere le informazioni fornite in tutto il piano. Assicurati di lavorare con il tuo dipartimento finanziario per assicurarti che i numeri nel tuo piano siano accurati. |

# SINTESI

|  |
| --- |
| Lo scopo di questo piano aziendale è quello di garantire $ 50.000 al fine di finanziare l'acquisto di marketing e requisiti di personale per Donny's Food Truck in [Città / Città, Stato]. Donny's Food Truck è stata fondata dallo chef Donny O'Neal e dal Sous Chef Miguel Sanchez nel 2020. L'investimento aiuterà l'azienda a lanciare e continuare le operazioni fino a quando l'entità non sarà autosufficiente.**La Nostra Missione** La nostra missione è fornire cibo autentico e di qualità alla nostra comunità in modo conveniente e conveniente al fine di migliorare la qualità della vita dei nostri clienti.**La nostra visione**La nostra visione è quella di arricchire e confortare i nostri clienti e la comunità. Donny O'Neal e Miguel Sanchez hanno lavorato nel settore della ristorazione negli ultimi 15 anni. Insieme, portano 30 anni di esperienza, compresa la scuola di cucina, al food truck. Attraverso il duro lavoro, la devozione al servizio di alta qualità e un forte impegno per la professionalità, O'Neal e Sanchez hanno acquisito una reputazione in tutta [Città / Città, Stato] per fornire un servizio eccellente e deliziose offerte di cibo. I nostri clienti risiedono, acquistano e lavorano in [Città / Città] e nelle aree circostanti entro un raggio di 15 miglia. In base alla domanda e al traffico, il nostro food truck parcheggierà in varie località durante la settimana e adeguerà il programma di conseguenza. Prevediamo che i clienti di età compresa tra 19 e 35 anni rappresenteranno l'85% delle nostre entrate.Il nostro menu offrirà prezzi più bassi rispetto a quelli dei nostri concorrenti. Questo eccellente rapporto qualità-prezzo accompagnerà il servizio di alta qualità e le offerte di cibo. Il nostro menu principale includerà pizze fresche su ordinazione, hamburger, patatine fritte e tacos. Utilizzeremo una combinazione di ingredienti di provenienza locale e ingredienti che coltiviamo nel nostro orto biologico di proprietà privata.Donny's Food Truck utilizzerà una combinazione di metodi di marketing, tra cui social media, volantini, coupon e passaparola. Abbiamo anche in programma di collaborare con fornitori locali al fine di far conoscere la nostra attività. Ad esempio, abbiamo in programma di fornire campioni presso Vino's Winery e Bob's Brewery al fine di aumentare la nostra base di clienti primari e generare consapevolezza sul nostro food truck.Prevediamo che raggiungeremo una previsione di $ 100.000 di vendite annuali entro la fine dei primi 12 mesi. Entro la fine del terzo anno, prevediamo di raggiungere una previsione di $ 212.000 di vendite annuali.Per raggiungere i nostri obiettivi, Donny's Food Truck è alla ricerca di finanziamenti attraverso investimenti e finanziamenti a prestito. Rimborseremo il prestito (ad un tasso di interesse del 5%) entro tre anni.  |

# Panoramica dell'AZIENDA

|  |
| --- |
| **Background aziendale**Dopo aver lavorato nel settore della ristorazione per 30 anni, O'Neal e Sanchez hanno deciso di essere pronti ad intraprendere una nuova avventura: fornire un servizio di ristorazione di qualità a segmenti più ampi della comunità. Basandosi sulla loro esperienza, hanno acquistato un camion di cibo nel 2018 e ospitato feste private per acquisire esperienza e preziosi feedback da piccoli gruppi di clienti. Dopo due anni di esperienza su piccola scala, O'Neal e Sanchez sono pronti ad espandersi e servire la comunità in generale.All'avvio delle operazioni, Donny's Food Truck offrirà una vasta gamma di opzioni alimentari. Forniremo cibo di alta qualità e un servizio clienti eccezionale. Cosa distinguerà Donny's Food Truck dalla concorrenza? Il nostro impegno a fornire il nostro cibo e servizi in più sedi per la comodità dei nostri clienti.**Team di gestione****Donny O'Neal, co-fondatore e proprietario**Donny O'Neal è il co-fondatore e capo chef di Donny's Food Truck. Nel 2005, Donny ha conseguito un Master of Arts in Culinary Arts presso la Gastronomy University. Attualmente è Head Chef presso il Ristorante Fancy-Foodie in [Città/Città, Stato]. Donny ha il desiderio di connettersi con i suoi clienti nella comunità; Donny's Food Truck gli darà l'opportunità di farlo.**Miguel Sanchez, co-fondatore e proprietario**Miguel Sanchez è il co-fondatore e Sous Chef di Donny's Food Truck. Nel 2005, insieme a Donny, Miguel ha conseguito un Master of Arts in Arti Culinarie presso la Gastronomy University. Nel corso di 15 anni in [Città/ Città, Stato], ha lavorato per tre ristoranti a cinque stelle. È entusiasta di portare la sua esperienza al Food Truck di Donny.**Fondi richiesti**Utilizzeremo il capitale iniziale che otterremo attraverso investimenti e prestiti per attrezzature, forniture per la cucina, acquisti di cibo e permessi e licenze associati.L'attrezzatura avrà un costo di circa $ 30.000. Stimiamo che i costi rimanenti siano di circa $ 20.000. Alla data di inizio, Donny e Miguel insieme investiranno anche $ 10.150 per avere denaro a portata di mano. |

# PRODOTTI & SERVIZI

|  |
| --- |
| **Offerte**Donny's Food Truck offrirà una vasta gamma di opzioni alimentari, tra cui i seguenti articoli:* Hamburger
	+ Hamburger
	+ Cheeseburger
	+ Hamburger vegetariani
* Pizza
	+ Peperoni
	+ Formaggio
	+ Hawaiano
	+ Supremo
* Tacos
* Tortilla chips
* Patatine fritte
* Bevande
	+ Prodotti Coca-Cola
	+ Limonata
	+ Acqua in bottiglia

**Approvvigionamento**Donny's Food Truck prevede di procurarsi i suoi ingredienti dai mercati degli agricoltori locali e dalle piccole imprese nell'area [Città / Città]. Useremo anche ingredienti provenienti dall'orto privato e biologico di Miguel, dove coltiva verdure ed erbe. Garantiamo che il nostro cibo conterrà ingredienti della massima qualità. Utilizzando gli ingredienti più freschi e migliori, forniremo ai nostri clienti cibo delizioso. Abbiamo in programma di stabilire e promuovere relazioni di lavoro positive e partnership con i fornitori locali per assicurarci di soddisfare le nostre esigenze di inventario in modo economicamente efficiente.Donny e Miguel hanno acquisito un'esperienza inestimabile gestendo un camion di cibo in più feste private negli ultimi due anni. Questa esperienza, combinata con ricerche di mercato, ci assicurerà di proiettare con precisione la quantità necessaria di provviste alimentari di settimana in settimana. |

# ANALISI DI MERCATO

|  |
| --- |
| **Panoramica del mercato e del settore**I camion di cibo sono stati prevalenti nell'industria alimentare dalla metà del 1900 e la loro popolarità continua ad aumentare nel tempo. Attualmente ci sono oltre 30.000 camion di cibo che operano a livello nazionale e gli esperti del settore prevedono che il numero aumenterà del 20% nei prossimi tre anni. Inoltre, gli esperti prevedono che la componente food truck dell'industria alimentare varrà 2,2 miliardi di dollari entro i prossimi cinque anni.In questo momento, ci sono 30 camion di cibo che operano in [Città / Città] e nelle aree circostanti. Questi camion di cibo offrono scelte alimentari limitate a prezzi gonfiati. Mantengono anche orari di lavoro limitati.La nostra ricerca di mercato rivela che i consumatori in [Città / Città] vogliono opzioni alimentari più convenienti, porzioni più grandi, una più ampia varietà di offerte alimentari e orari di lavoro più flessibili in un unico stabilimento. Essere in grado di soddisfare tali esigenze sul mercato ci aiuterà a differenziarci dalla concorrenza.**Mercato di riferimento**I nostri acquirenti target risiedono, acquistano e lavorano in [Città / Città] e nelle aree circostanti entro un raggio di 15 miglia. In base alla domanda e al traffico, il nostro food truck parcheggierà in varie località durante la settimana e adeguerà il programma di conseguenza. Prevediamo che i clienti di età compresa tra 19 e 35 anni rappresenteranno l'85% delle nostre entrate.In un sondaggio condotto e distribuito ai venditori di cibo locali, abbiamo scoperto che una persona locale che esce a mangiare spende circa $ 400 al mese. Di tale importo, questo patrono spende circa $ 120 in camion di cibo. Come accennato, prevediamo che i clienti di età compresa tra 19 e 35 anni rappresenteranno l'85% delle nostre entrate. Questa fascia demografica sarà composta da professionisti del business che guadagnano un reddito che va da $ 30.000 a $ 95.000. Stimiamo che il reddito mensile del nostro food truck per il primo anno sarà di circa $ 8.333.**Concorrenza**Attualmente, ci sono camion di cibo locale che offrono menu simili. Tuttavia, questi concorrenti vendono porzioni più piccole a prezzi più alti. Ecco i nostri concorrenti diretti in [Città/Città]:* Pete's Pizza, specializzato in pizza
* Tacos formidabili, specializzati in tacos
* Howie's Hamburgers, specializzata in hamburger
 |

# PIANO MARKETING

|  |
| --- |
| **Strategia di marketing**La nostra strategia di marketing è quella di sfruttare le relazioni con i venditori di alimenti locali al fine di far crescere la nostra base di clienti iniziale. Abbiamo in programma di collaborare con cantine e birrifici locali e prevediamo di partecipare a eventi pubblici al fine di offrire campioni e sconti promozionali. Inoltre, espanderemo la nostra base di clienti tramite referral e passaparola da parte dei nostri clienti esistenti. Donny's Food Truck prevede anche di raggiungere clienti nuovi ed esistenti attraverso i social media e i volantini. Offriremo prezzi più bassi rispetto a quelli dei nostri diretti concorrenti. Forniremo anche porzioni più grandi mantenendo la redditività. Inoltre, saremo in grado di mantenere questi prezzi più bassi acquistando ingredienti dal nostro orto di proprietà privata e promuovendo le nostre relazioni esistenti con i mercati degli agricoltori locali.**Posizionamento**Per i professionisti aziendali di età compresa tra i 19 e i 35 anni, Donny's Food Truck è la prima scelta del cliente. A Donny's Food Truck, i clienti possono acquistare un pasto che acquistiamo da ingredienti di alta qualità e servire in una grande porzione a un prezzo basso. Per i colleghi professionisti in pausa pranzo, Donny's Food Truck presenta una scelta molto interessante: un'opzione one-stop e rapida che offre un menu più ampio. **Promozione**Le nostre partnership con Vino's Winery e Bob's Brewery ci consentono di sfruttare la base di clienti di questi stabilimenti per far crescere il nostro. Abbiamo in programma di offrire campioni, sconti e coupon ai clienti che acquistano bevande presso tali aziende. Per far conoscere la nostra attività, distribuiremo e appenderemo volantini in aree ad alto traffico durante i primi mesi di attività. Utilizzeremo anche piattaforme di social media tradizionali per organizzare concorsi e pubblicizzare eventi promozionali. **Distribuzione**Attualmente, il punto di distribuzione è il nostro unico camion di cibo, che parcheggieremo in varie località per soddisfare la domanda. Durante la settimana lavorativa, posizioneremo il camion di cibo nel quartiere degli affari. Nel fine settimana, parcheggieremo presso vino's Winery o Bob's Brewery. Se la domanda supera l'offerta, abbiamo in programma di aprire un secondo camion di cibo. |

# PIANO DI ATTUAZIONE

|  |
| --- |
| **Piano del personale**In questo momento, il piano del personale prevede un minimo di un cuoco e un assistente che saluteranno i clienti, prenderanno ordini e assisteranno lo chef. Attualmente, Donny O'Neal opera come capo chef (o cuoco), mentre Miguel Sanchez prende ordini e pagamenti e assiste Donny O'Neal quando necessario.Nel primo anno, stiamo operando partendo dal presupposto che ci saranno solo due lavoratori nel camion di cibo per eseguire e gestire le operazioni. Con l'aumento della domanda, acquisteremo un altro camion di cibo e assumeremo un assistente aggiuntivo per supportare il capo chef.  |

**Tabella: Piano del personale**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PERSONALE** | **Anno 1** | **Anno 2** | **Anno 3** |
| Capo Chef 1 | $XX.500 | $XX.000 | $XX.000 |
| Chef/Assistente 1 | $XX.500 | $XX.500 | $XX.000 |
| Capo Chef 2 |  | $XX.000 | $XX.000 |
| Chef/Assistente 2 |  | $XX.500 | $XX.000 |
| **TOTALE BUSTE PAGA** | **$XX.000** | **$XX 0.000** | **$XX 0.000** |

## **Analisi SWOT**

* **Punti di forza**
	+ Ubicazione
	+ Facile accesso
	+ Servizio veloce
	+ Grandi porzioni
	+ Ampia varietà di offerte
	+ Alta qualità
	+ Ingredienti freschi
* **Debolezze**
	+ Nessuna area salotto dedicata
	+ Mancanza di riconoscimento del marchio
	+ Clima più freddo durante i mesi invernali
* **Opportunità**
	+ Posizionare il camion in una zona ad alto traffico per i professionisti aziendali.
	+ Collabora con fornitori locali che offrono prodotti che completano i nostri.
	+ Sfruttare le relazioni esistenti con i mercati degli agricoltori locali.
* **Minacce**
	+ Altri food truck stanno adottando il nostro modello di business.
	+ Nuovi camion di cibo stanno entrando nel mercato e aumentando la concorrenza.

|  |
| --- |
| **Linea temporale**La sequenza temporale seguente mostra le attività specifiche pianificate per svolgersi durante il primo anno, tra cui la proprietà delle attività, lo stato, le pietre miliari e i totali di budget. Durante tutto l'anno, terremo traccia dei progressi del piano e riferiremo sul completamento tempestivo di ogni attività e pietra miliare. |



# PIANO FINANZIARIO

|  |
| --- |
| **Ipotesi chiave**I ricavi aumenteranno ad un tasso annuo di circa il 30%. A causa di un'impennata storica nei mesi di luglio e agosto (a causa del clima più caldo e del traffico pedonale più elevato), le vendite aumenteranno del 20% durante quei mesi. Prevediamo che questo aumento rimarrà continuo per tutto l'anno successivo, poiché prevediamo un flusso di nuovi clienti verso il food truck. Per mostrare uno scenario peggiore, abbiamo deliberatamente calcolato le proiezioni di vendita utilizzando numeri insolitamente bassi. **Previsioni di vendita**Nelle nostre previsioni di vendita, ci aspettiamo le massime prestazioni durante i mesi di luglio e agosto, a causa del clima più caldo e del maggiore traffico pedonale.  |

**Grafico: Previsioni di vendita**



**Tabella: Previsioni di vendita**



## **Panoramica del budget**

**Tabella: Panoramica del budget**



#

# Bilancio

|  |
| --- |
| **Profitti e perdite** |

**Tabella: Profitti e perdite**



|  |
| --- |
| **Bilancio** |

**Tabella: Stato patrimoniale**



|  |
| --- |
| **Flusso di cassa** |

**Tabella: Flusso di cassa**



#

# appendice

|  |
| --- |
| Questa sezione è dove inserirai qualsiasi informazione o documentazione fattuale aggiuntiva per supportare i punti che hai fatto nel tuo piano. Di seguito sono riportati alcuni elementi comuni da includere nella sezione appendice del piano aziendale:* Licenze e permessi
* Informazioni sulla concorrenza
* Referenze professionali aziendali
* Rapporti di credito
* Immagini o illustrazioni di prodotti che hai menzionato nel piano
* Rapporti di marketing
* Diagrammi e grafici
* Fogli
 |

|  |
| --- |
| **DISCONOSCIMENTO**Tutti gli articoli, i modelli o le informazioni fornite da Smartsheet sul sito Web sono solo di riferimento. Mentre ci sforziamo di mantenere le informazioni aggiornate e corrette, non rilasciamo dichiarazioni o garanzie di alcun tipo, esplicite o implicite, circa la completezza, l'accuratezza, l'affidabilità, l'idoneità o la disponibilità in relazione al sito Web o alle informazioni, agli articoli, ai modelli o alla grafica correlata contenuti nel sito Web. Qualsiasi affidamento che fai su tali informazioni è quindi strettamente a tuo rischio. |