Progetto pilota delivery: cucina, confezioni e consegne

Compila prima del lancio e aggiorna a ogni prova. È una scheda organizzativa: limiti alimentari e azioni in caso di superamento devono essere definiti nel piano del locale con le competenze pertinenti. Nessun valore simulato sotto è una soglia di sicurezza.

Locale: ___ · responsabile pilota: ___ · periodo/fasce: ___ · menù e versione: ___ Zona e tragitti provati: ___ · canale: ___ · consegna affidata a: ___ Numero massimo di ordini per fascia e composizione ammessa: ___

Condizioni prima di attivare ordini reali

Verifica	Documento/prova	Chi conferma	Data/esito	Azione se irrisolta
Attività e adempimenti applicabili	___	___	___	___
Piano alimentare: trasporto, limiti e gestione ritardi	___	___	___	___
Confezioni idonee e qualità all'arrivo	___	___	___	___
Informazioni alimentari prima acquisto e alla consegna	___	___	___	___
Ordine, pagamento, modifica, reclamo e rimborso	___	___	___	___
Organizzazione persone e mezzi, condizioni e coperture	___	___	___	___
Sospensione nuovi ordini e trattamento già accettati	___	___	___	___

Non compilare un campo mancante come «ok». Risolvi le condizioni necessarie prima dell'avvio.

Responsabilità e passaggi

Fase	Responsabile e sostituto	Informazione da confermare	Eccezione e contatto
Ricezione	___	Identificativo, piatti, quantità, destinazione	___
Preparazione	___	Versione piatto e note ammesse	___
Confezionamento	___	Contenuto, integrità, etichette	___
Ritiro	___	Ordine corretto e ora	___
Consegna	___	Esito e problema da segnalare	___
Reclamo/rimborso	___	Fatti, responsabilità e azione	___

I dati del destinatario rimangono negli strumenti con accesso autorizzato; nel registro delle prove basta il codice ordine.

Tempi di una prova

01

Codice	Simulato D01
Ordine ricevuto	20:00
Confezione pronta	20:18
Ritiro	20:22
Consegna	20:38
Preparazione e confezionamento, min	18
Attesa, min	4
Viaggio/consegna, min	16
Totale, min	38
Sala e anomalie	Nessuna annotata in questa simulazione

02

Codice	___
Ordine ricevuto	___
Confezione pronta	___
Ritiro	___
Consegna	___
Preparazione e confezionamento, min	___
Attesa, min	___
Viaggio/consegna, min	___
Totale, min	___
Sala e anomalie	___

Totale = consegna − ricezione = somma delle tre durate. Usa data e ora complete se superi mezzanotte. Registra separatamente controllo alimentare, riferimento alla procedura ed esito: ___ . Il tempo totale di 38 minuti non prova la sicurezza del piatto.

Capacità per fascia

Unità: piatti di una composizione definita per intervallo, non ordini generici. Misura anche confezionamento e mezzi/personale di consegna; il limite utilizzabile è quello del passaggio più vincolato.

01

Postazione/fascia	Simulazione, 15 minuti
Capacità osservata	18
Sala prevista	12
Riserva scelta	2
Piatti disponibili delivery	4
Piatti per ordine provato	2
Ordini massimi della stessa composizione	2

02

Postazione/fascia	___
Capacità osservata	___
Sala prevista	___
Riserva scelta	___
Piatti disponibili delivery	___
Piatti per ordine provato	___
Ordini massimi della stessa composizione	___

Disponibili = capacità − sala − riserva. Se il valore è negativo, sospendi l'aggiunta di ordini e rivedi il piano. Ordini massimi = disponibili / piatti per ordine, arrotondato per difetto; formula valida solo per composizione equivalente e con altri passaggi verificati. Il numero di piatti per ordine deve essere maggiore di zero: se manca un dato necessario, scrivi «ND» e completa la prova prima di fissare il limite. Non usare una media di 2 piatti per accettare senza controllo un ordine da 6.

Controllo economico del test

Periodo: ___ · ordini effettivi: ___ · ricavi netti IVA: ___ € Ingredienti ___ € + confezioni ___ € + canale/pagamento ___ € + trasporto ___ € + lavoro aggiuntivo ___ € + altri costi/rimborsi non già sottratti dai ricavi ___ € = costi incrementali ___ €. Contributo del test = ricavi netti − costi incrementali = ___ €. Evita di contare due volte commissioni già trattenute o rimborsi. Costi fissi aggiuntivi e investimenti: ___ €. Trattamento IVA dei costi da verificare: ___ . Il contributo non è utile netto. Effetti osservati sulla sala: ___ · come li hai misurati: ___ · informazioni mancanti: ___

Arresto e decisione

Condizione	Limite/criterio scelto prima	Chi decide	Gestione ordini già accettati	Azione prima di ripartire
Sicurezza alimentare	Riferimento al piano: ___	___	___	___
Sovraccarico cucina/sala	___	___	___	___
Corriere o confezionamento indisponibile	___	___	___	___
Errori, ritardi o reclami	___	___	___	___

Esempio organizzativo simulato: arriva un terzo ordine da 2 piatti nella fascia già piena. La persona incaricata verifica se può proporre una fascia successiva prima di confermarlo; se il canale non lo consente, applica la procedura concordata e sospende nuovi ingressi. Non promette il tempo originario ignorando il limite. Decisione dopo la prova: ripetere / correggere / sospendere / ampliare una variabile. Quale e perché: ___