



Anatomia del Ristorante

people

Note

Curiosità e apertura sono "ingredienti" per giocare nel nuovo mercato e cogliere le opportunità offerte dalla **nuova normalità**. Per comprendere però quale direzione dare alla propria impresa è necessario innanzitutto avere ben chiaro da che situazione partiamo.

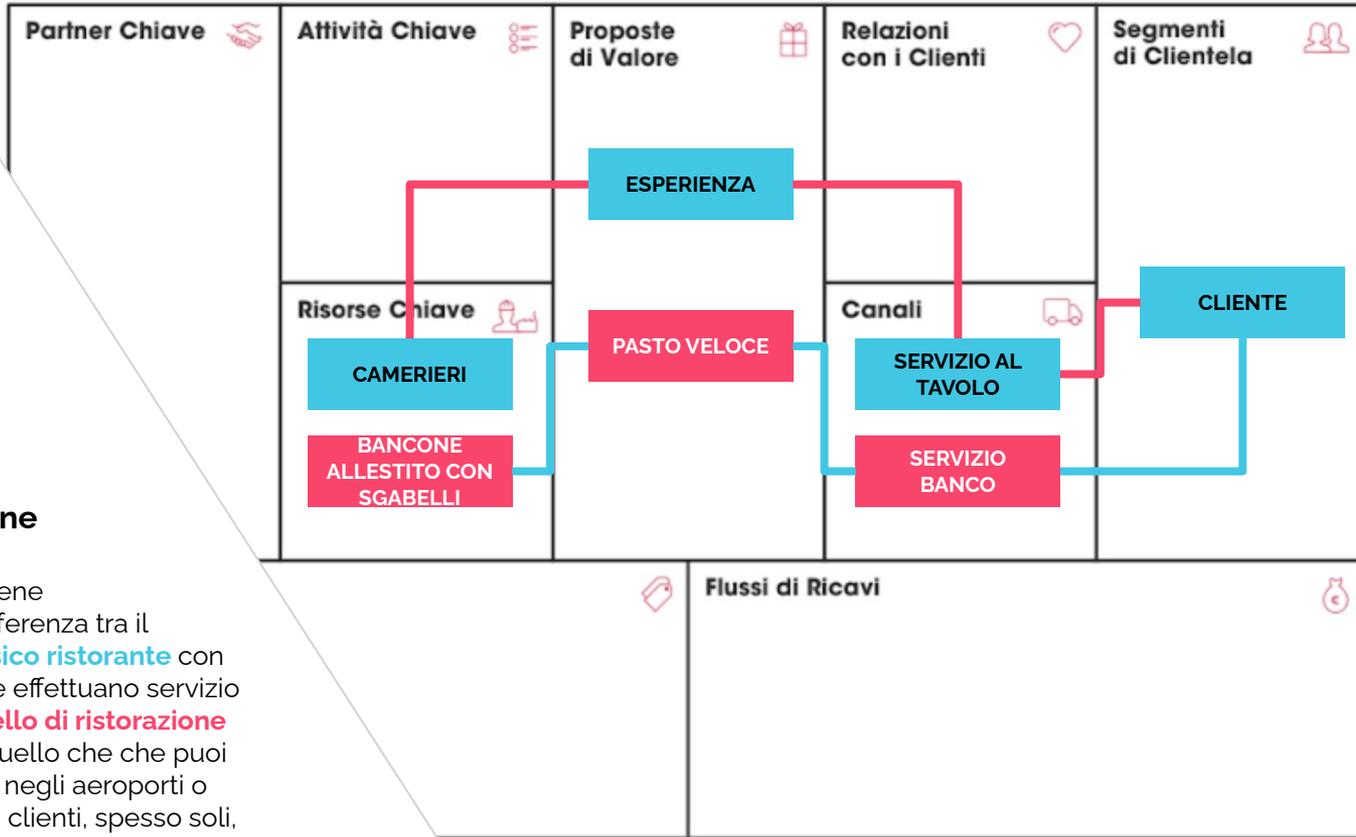
Come in ogni Sprint il primo passo è mappare la situazione esistente. Parlando di ristorazione ad esempio, per quanto si parli genericamente di "ristorante" sono davvero tanti i possibili Modelli di Business.

In questo documento, per aiutare imprenditori e consulenti di business, ne abbiamo mappato alcuni possibili e ricorrenti. Nelle pagine che seguono troverai 30 Modelli di Business (che possono essere anche combinati fra loro). Ognuno di questi rappresenta punti di forza e di debolezza, limiti e fattori critici di successo.

Scopri dove ti trovi e qual è il modo migliore per innovare il tuo Modello di Business.

Business Model Canvas

Anatomia
del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

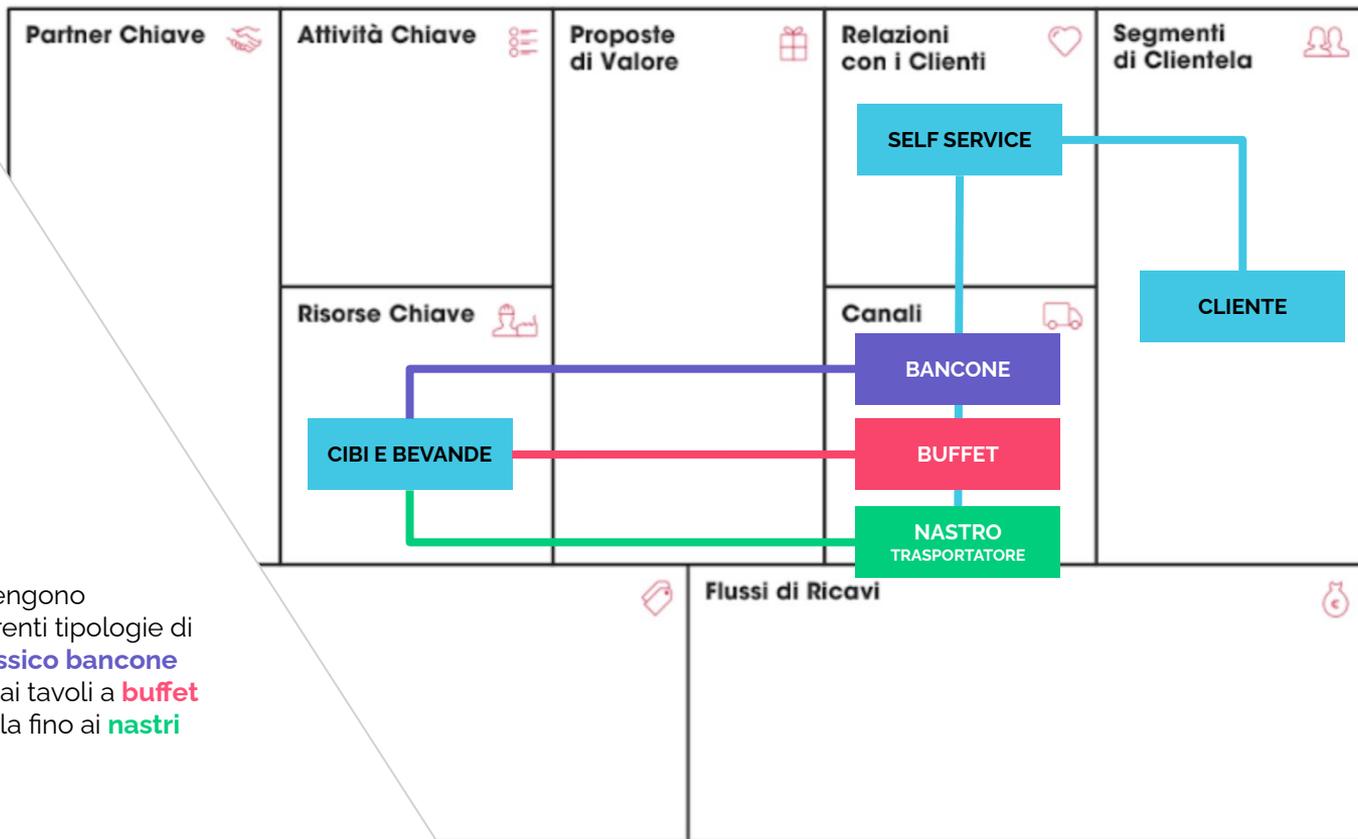


focus sulla modalità di somministrazione

In questo Canvas viene rappresentata la differenza tra il modello di un **classico ristorante** con sala e camerieri che effettuano servizio al tavolo e un **modello di ristorazione più veloce**, come quello che puoi trovare ad esempio negli aeroporti o nelle stazioni dove i clienti, spesso soli, mangiano su sgabelli affacciati sul bancone.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

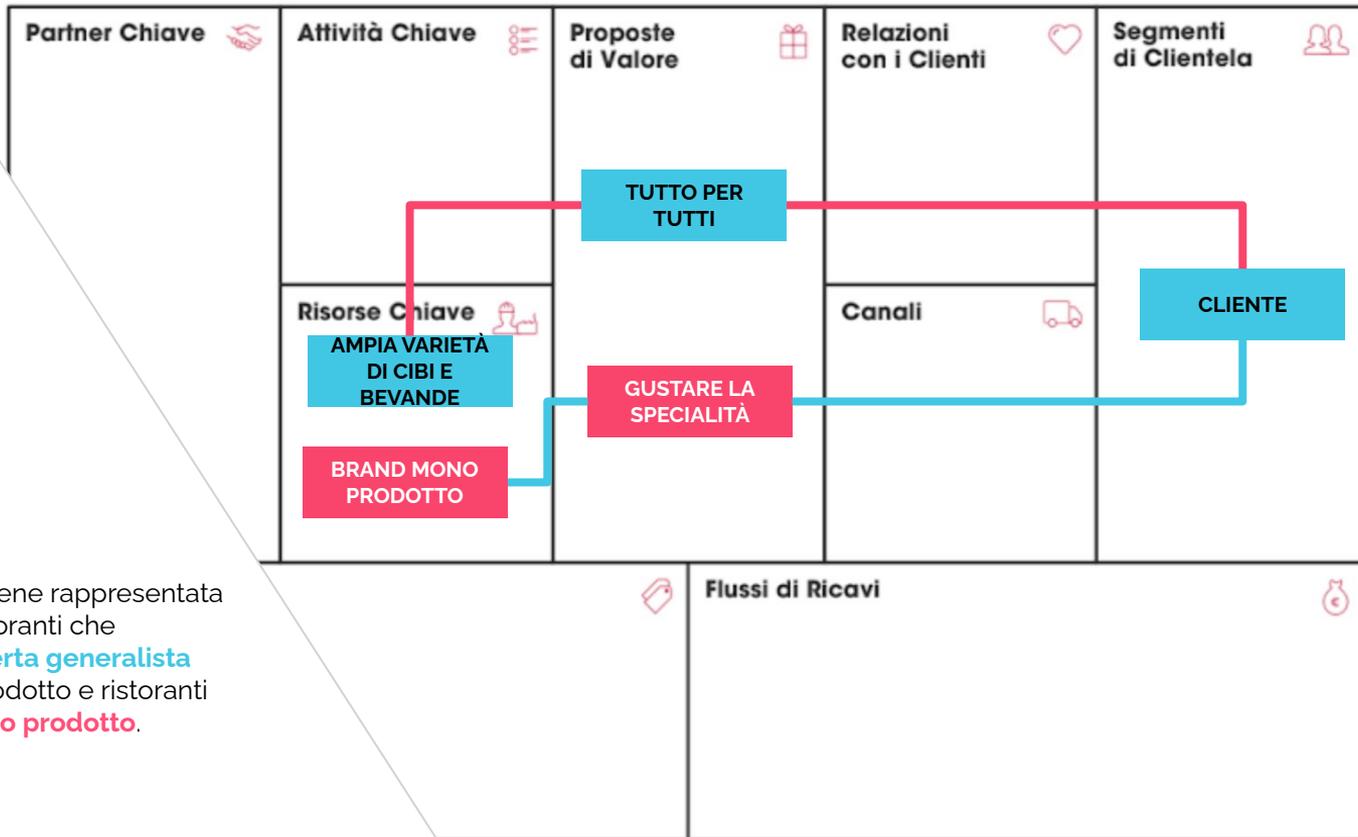


focus sulle tipologie di self service

In questo Canvas vengono rappresentate differenti tipologie di self service, dal classico **bancone** tipico delle mense, ai tavoli a **buffet** disseminati nella sala fino ai **nastri** tipici dei sushi bar,

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

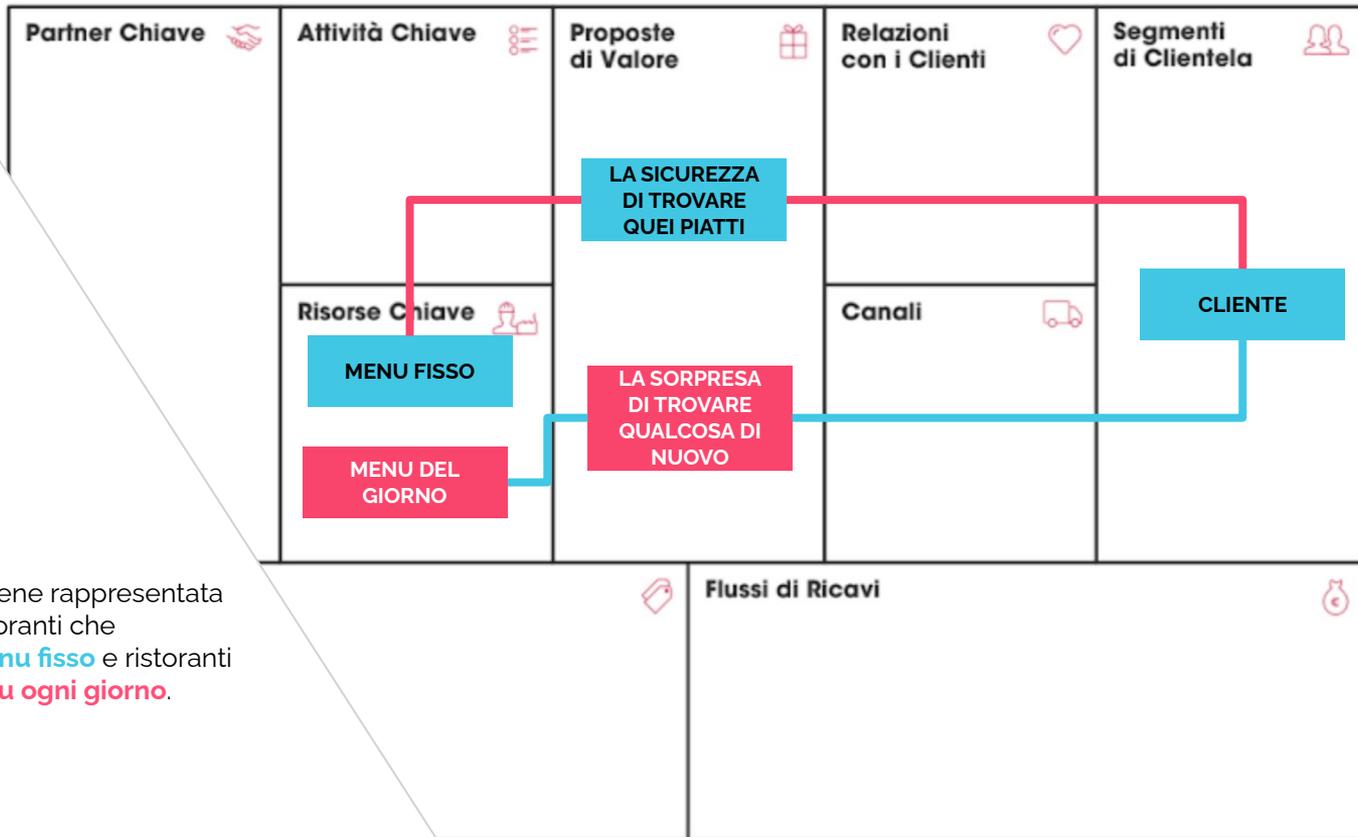


focus sulle tipologie di offerta

In questo Canvas viene rappresentata la differenza tra ristoranti che propongono un'offerta generalista basata sul multi-prodotto e ristoranti focalizzati su un solo prodotto.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

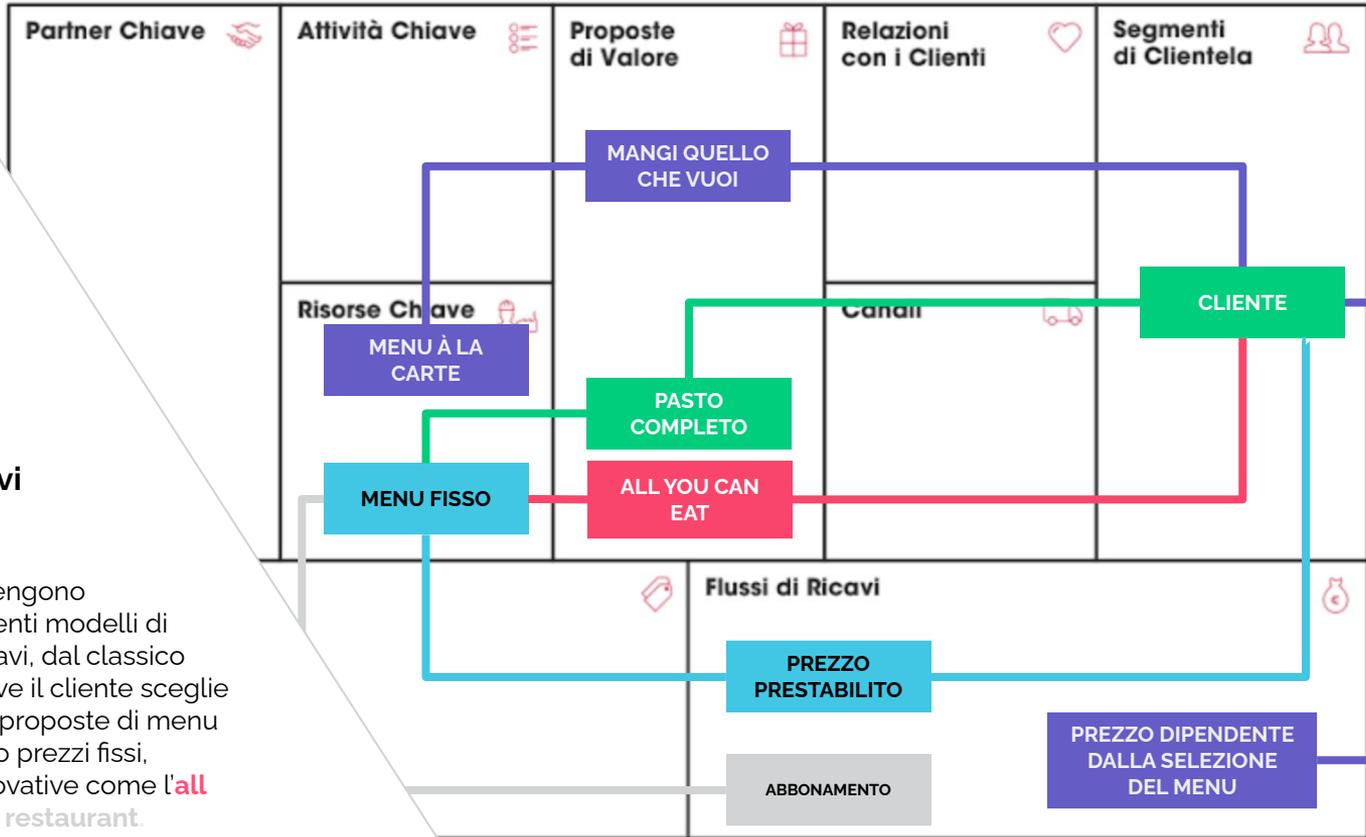


focus sulla
dinamicità
dell'offerta

In questo Canvas viene rappresentata la differenza tra ristoranti che propongono un **menu fisso** e ristoranti che cambiano **menu ogni giorno**.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ People

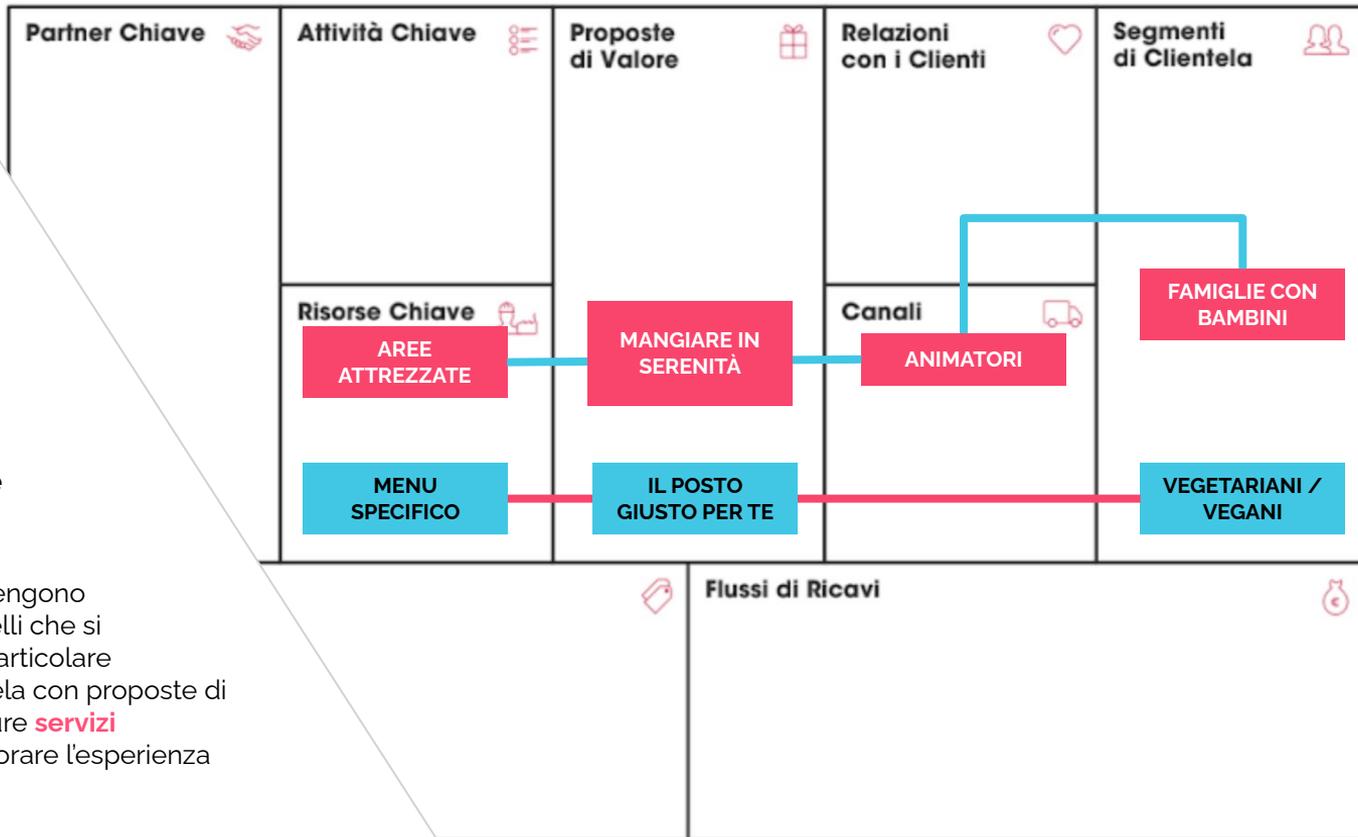


focus sul modello di ricavi

In questo Canvas vengono rappresentati differenti modelli di generazione dei ricavi, dal classico *menu à la carte* dove il cliente sceglie cosa mangiare alle proposte di menu fisso da cui derivano prezzi fissi, oppure logiche innovative come l'*all you can eat* e il *flat restaurant*.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ People

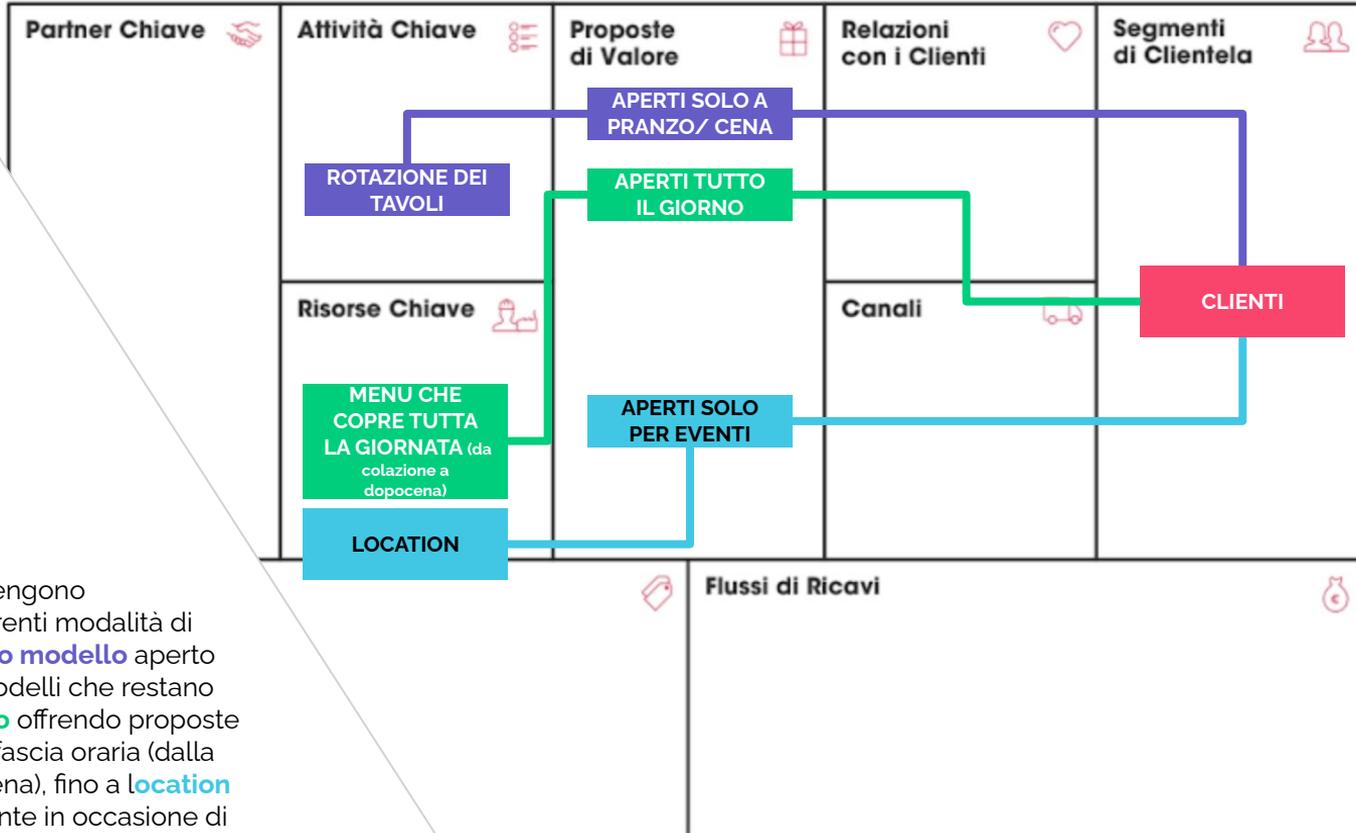


focus sulla segmentazione dei clienti

In questo Canvas vengono rappresentati modelli che si focalizzano su un particolare segmento di clientela con proposte di **menu ad hoc**, oppure **servizi accessori** per migliorare l'esperienza

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ People

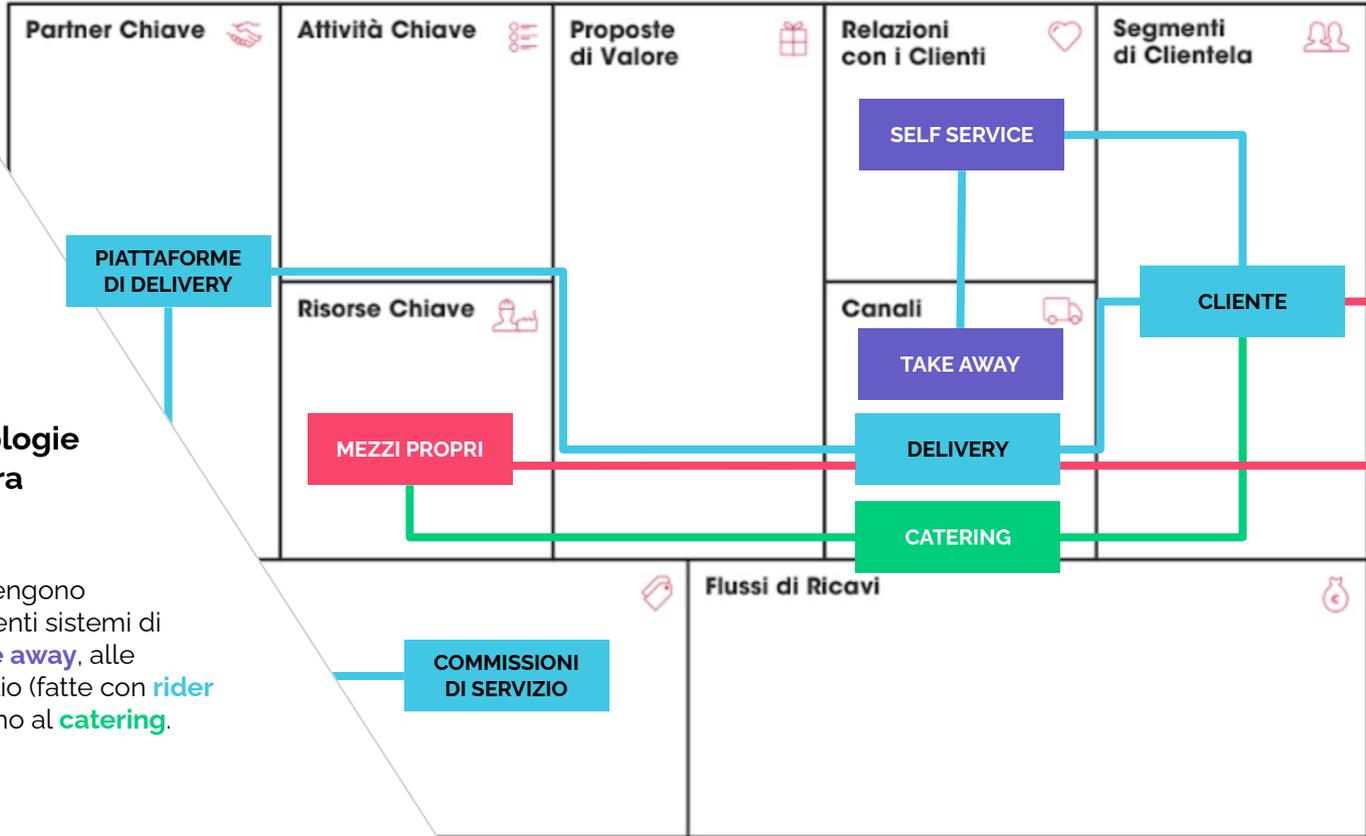


focus sulla modalità di accesso

In questo Canvas vengono rappresentate differenti modalità di accesso: da **classico modello** aperto pranzo o cena, a modelli che restano aperti **tutto il giorno** offrendo proposte adeguate per ogni fascia oraria (dalla colazione al post cena), fino a **location** che aprono solamente in occasione di eventi.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

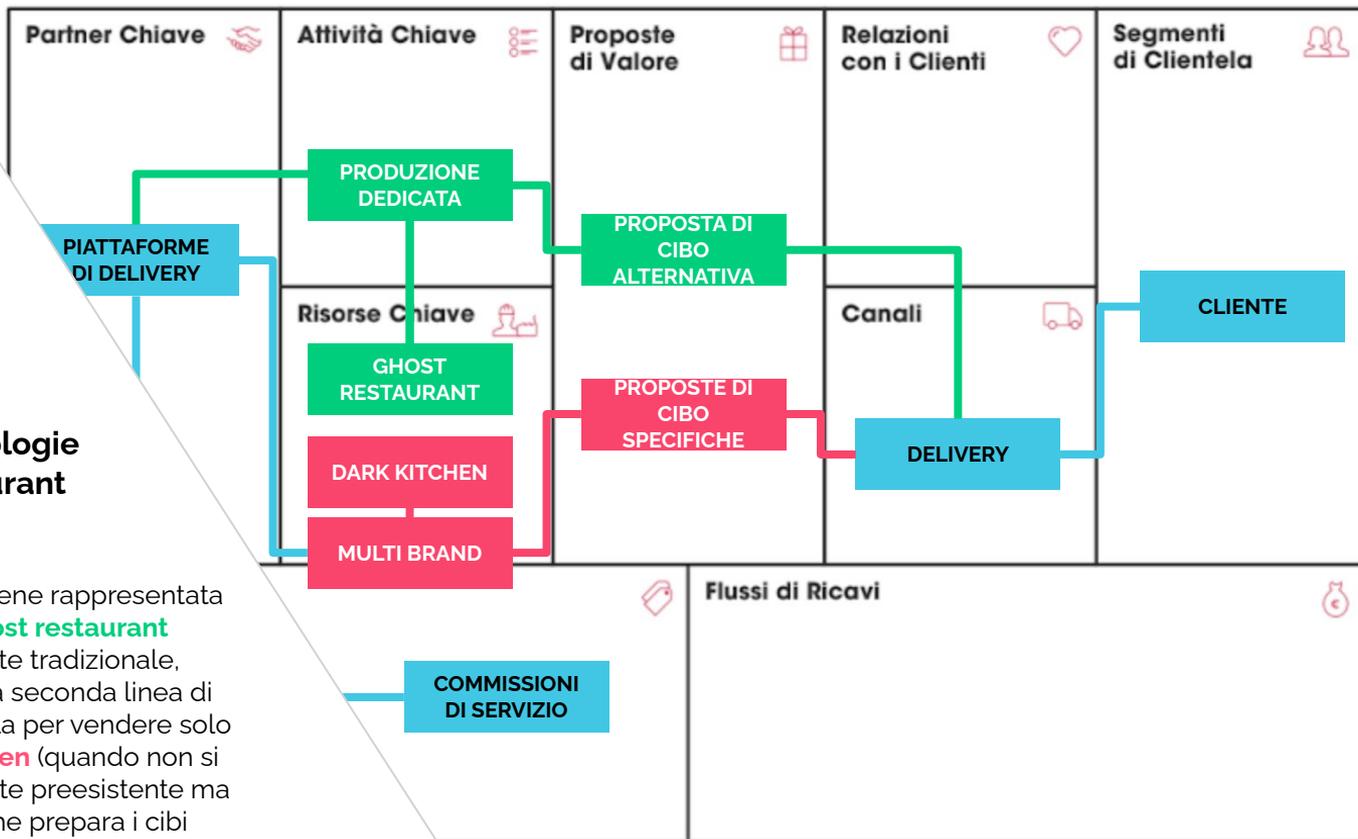


focus sulle tipologie di fruizione extra ristorante

In questo Canvas vengono rappresentati differenti sistemi di erogazione dal **take away**, alle consegne a domicilio (fatte con **rider esterni** o **interni**), fino al **catering**.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ Beople

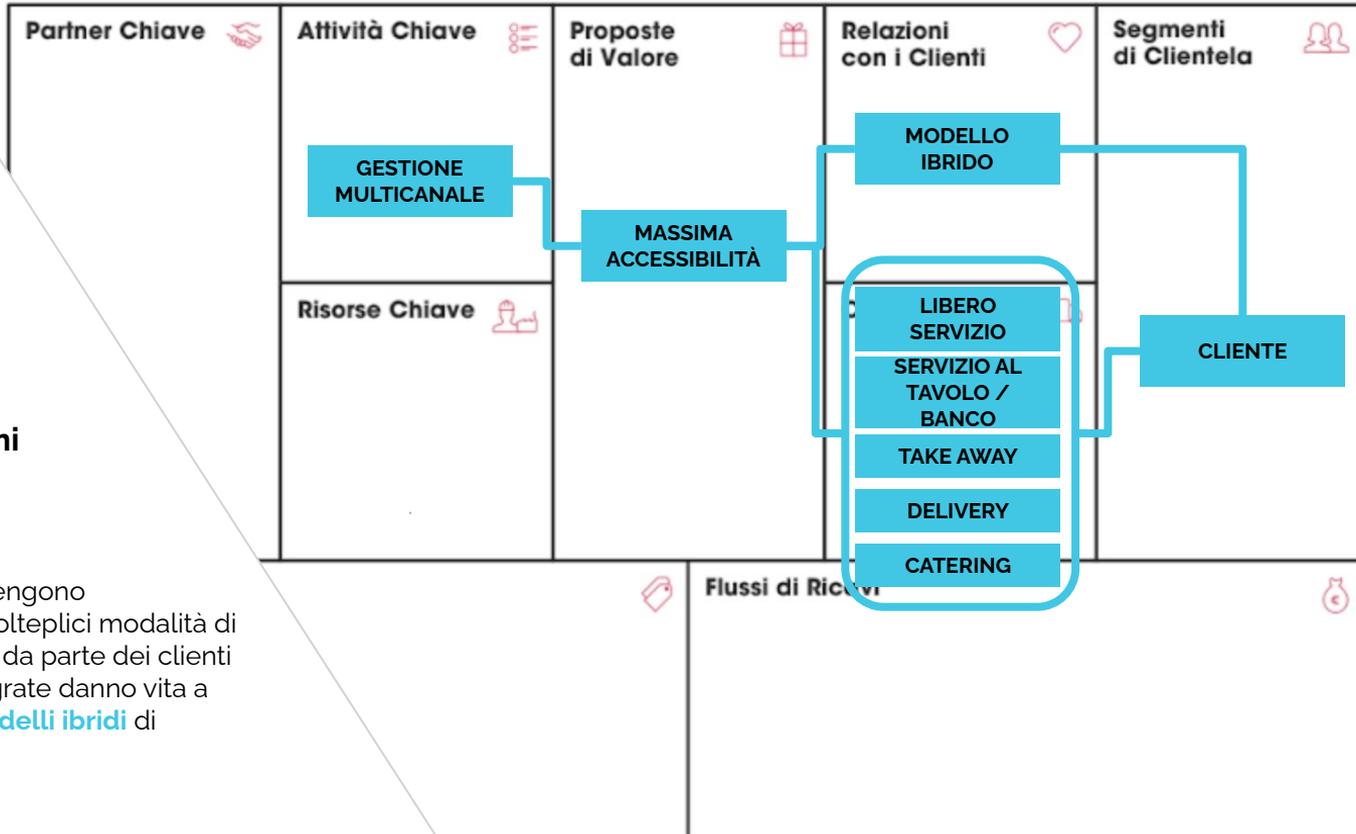


focus sulle tipologie di online restaurant

In questo Canvas viene rappresentata la differenza tra **ghost restaurant** (quando un ristorante tradizionale, decide di aprire una seconda linea di ristorazione parallela per vendere solo online) e **dark kitchen** (quando non si parte da un ristorante preesistente ma da un laboratorio che prepara i cibi consegnati dai rider tramite le piattaforma di delivery).

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da _____ People

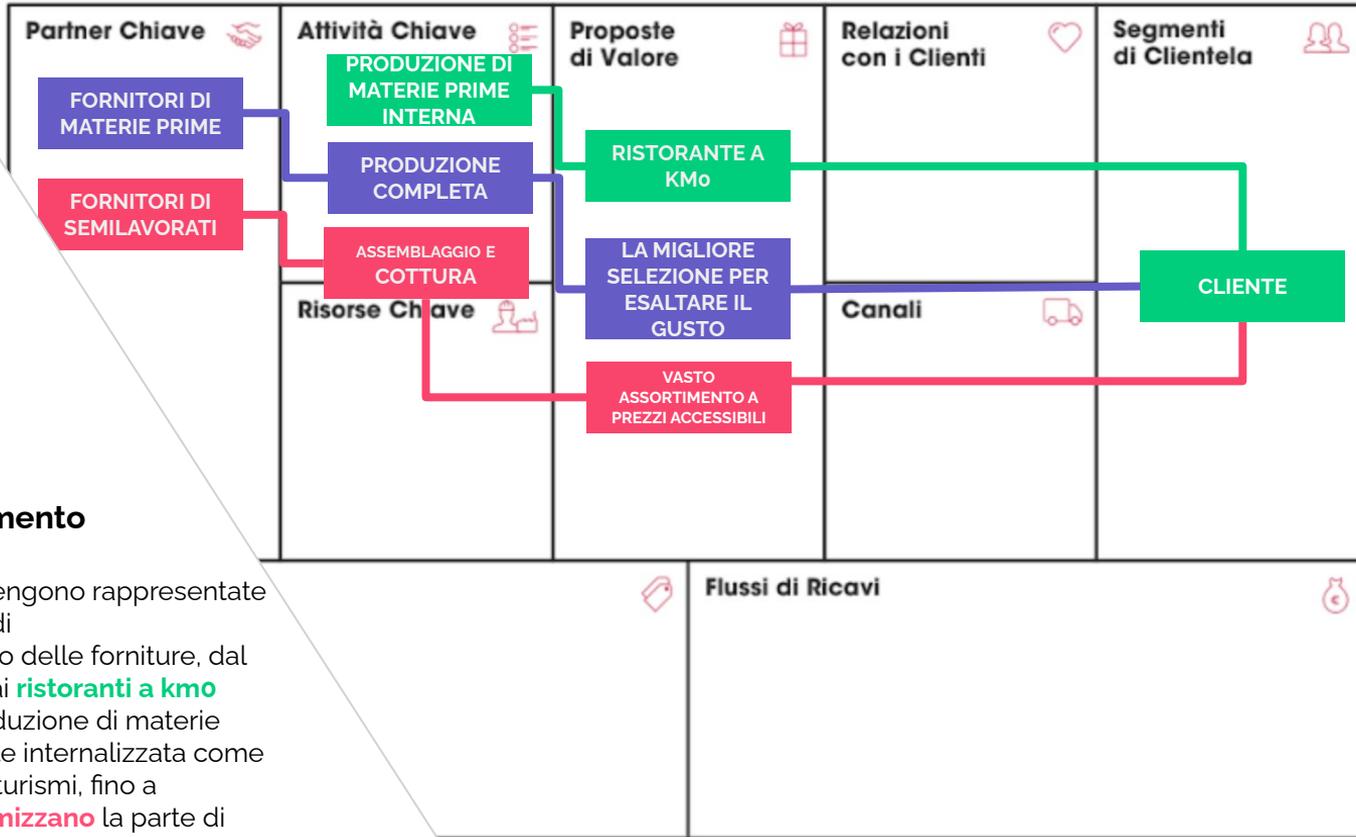


focus sui sistemi di erogazione

In questo Canvas vengono rappresentate le molteplici modalità di accesso e fruizione da parte dei clienti che spesso se integrate danno vita a dei veri e propri **modelli ibridi** di ristorazione.

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da Beople _____

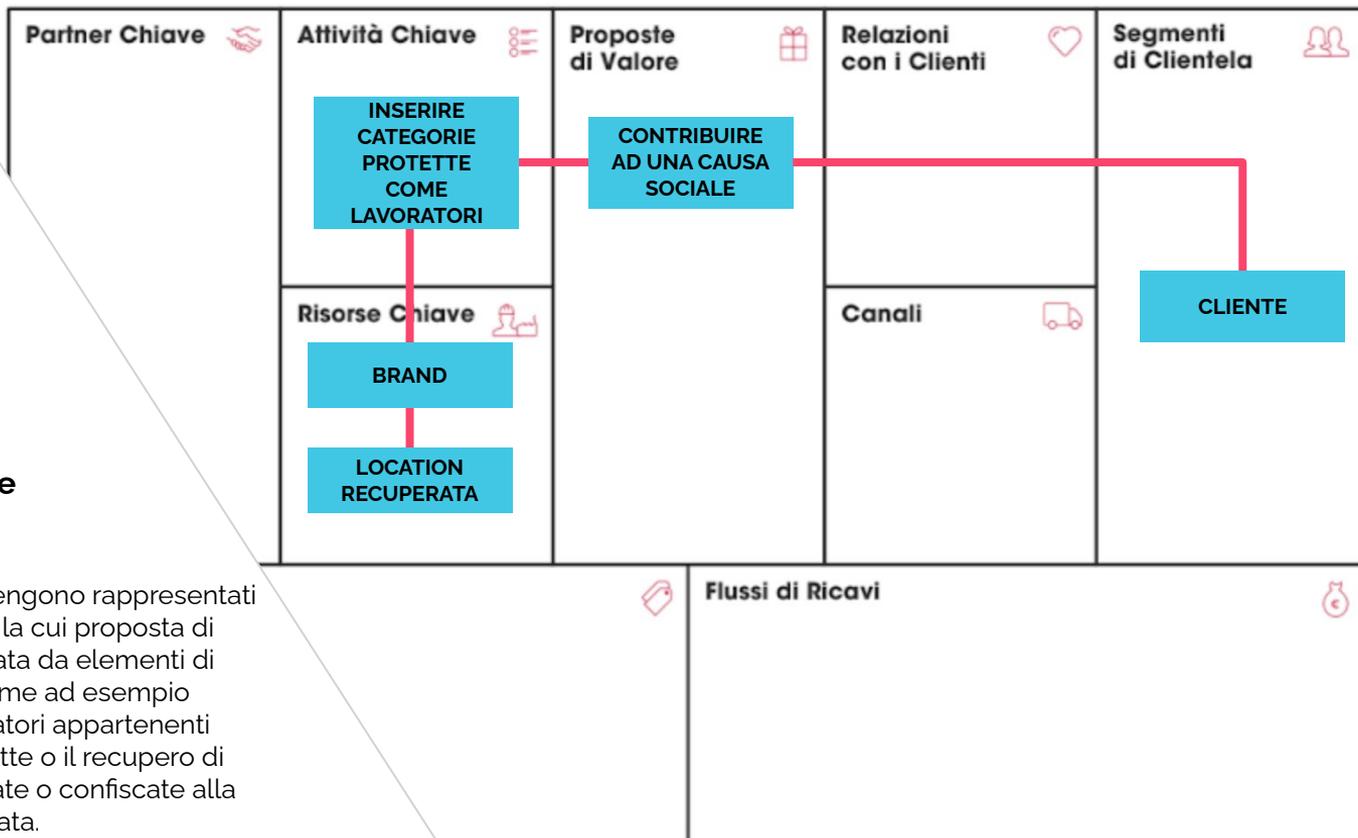


focus sulle modalità di approvvigionamento

In questo Canvas vengono rappresentate differenti modalità di approvvigionamento delle forniture, dal **modello classico**, ai **ristoranti a kmo** che hanno una produzione di materie prime in buona parte internalizzata come ad esempio gli agriturismi, fino a **ristoranti che minimizzano** la parte di produzione nel punto vendita attingendo a laboratori esterni,

Business Model Canvas

Anatomia del Ristorante
Nome _____ Progettato da Beople _____



focus sulla
funzione sociale

In questo Canvas vengono rappresentati modelli di ristoranti la cui proposta di valore è caratterizzata da elementi di **natura valoriale** come ad esempio l'inclusione di lavoratori appartenenti alle categorie protette o il recupero di location abbandonate o confiscate alla criminalità organizzata.

Scopri di più su

people.it

[linkedin.com/company/people](https://www.linkedin.com/company/people)

twitter.com/people_it

[facebook.com/BusinessDesignAcademy](https://www.facebook.com/BusinessDesignAcademy)

people