

APRI RISTORANTE

BUSINESS PLAN

Pizzeria da Luca

Pizzeria - Lecce (Provincia di Lecce)

DATA DI EMISSIONE

04 giugno 2026

Pizzeria da Luca

LECCE

apriristorante.com

01 / Executive Summary

Pizzeria da Luca si inserisce nel dinamico mercato di Lecce con un formato che unisce l'alta qualità tecnica degli impasti lunghi a una politica di prezzo democratica. L'obiettivo è riempire i 144 coperti puntando su un'estetica moderna che attiri i giovani professionisti stanchi delle solite pizzerie vetuste. Nonostante un budget iniziale che copre gran parte dei costi, è necessario un piccolo sforzo finanziario extra per garantire il capitale di esercizio nei primi tre mesi. La redditività prevista è solida, basata su un ticket medio contenuto che favorisce l'alta frequenza di consumo. Il progetto ha le gambe per camminare, a patto di mantenere un controllo ferreo sul costo delle materie prime e sui volumi di affluenza.

Coperti: 144 · Fascia: popolare · 73100 Lecce LE

02 / Indice di solidità del piano



Fattibile, ma stretto

Fattibile, ma senza cuscinetto. Serve controllo dei costi dal primo giorno.

03 / Analisi di Mercato

Lecce presenta un panorama competitivo denso con 59 pizzerie attive, ma la saturazione è solo apparente. La maggior parte dell'offerta si divide tra pizzerie storiche 'alla buona' come Rusticana 1971 e locali di fascia alta. C'è uno spazio vuoto importante tra la pizza economica e i gourmet pretenziosi. Il rating medio della zona è molto alto (4.4), segno che i leccesi sono esigenti e abituati bene. Per incidere bisogna battere la concorrenza sulla costanza qualitativa e sulla velocità di servizio, dato che volumi elevati come quelli richiesti dal progetto richiedono un'organizzazione della cucina impeccabile per non far rimpiangere la qualità artigianale di locali più piccoli.

04 / Strategia Commerciale

La battaglia a Lecce si vince sulla percezione del valore. Mentre giganti come Al Solito Porzio dominano per volumi, noi puntiamo sulla specializzazione dell'impasto. Il menu sarà corto, per ridurre gli sprechi e velocizzare il servizio. La politica prezzi ricalcherà la fascia popolare della città, ma con un packaging e una presentazione del piatto di livello superiore. Un consiglio operativo: per distinguersi dalla Rusticana 1971, non punteremo solo sul prezzo basso, ma sul rendere la cena un momento conviviale moderno, curando molto l'illuminazione e il sottofondo musicale, dettagli spesso trascurati dai competitor locali di fascia economica.

05 / Opportunità Locali

La dimensione del locale permette di ospitare gruppi numerosi, un vantaggio raro nel centro di Lecce. Sfruttando la lunga lievitazione, Pizzeria da Luca può posizionarsi come scelta 'healthier' rispetto alla pizza tradizionale, intercettando il trend del benessere molto sentito tra i giovani lavoratori e le coppie attente alla qualità degli ingredienti locali e alla digeribilità del prodotto finale.

06 / Rischi Principali

1. Costo del personale elevato per gestire 144 coperti: introduzione di palmari e processi di sala rigidi. 2. Saturazione del fine settimana: gestione prenotazioni doppia rotazione (19:30-21:30) per garantire i volumi di incasso necessari. 3. Volatilità dei prezzi farine: contratti a prezzo bloccato con molini selezionati per i primi 12 mesi.

07 / Conto Economico Mensile a Regime

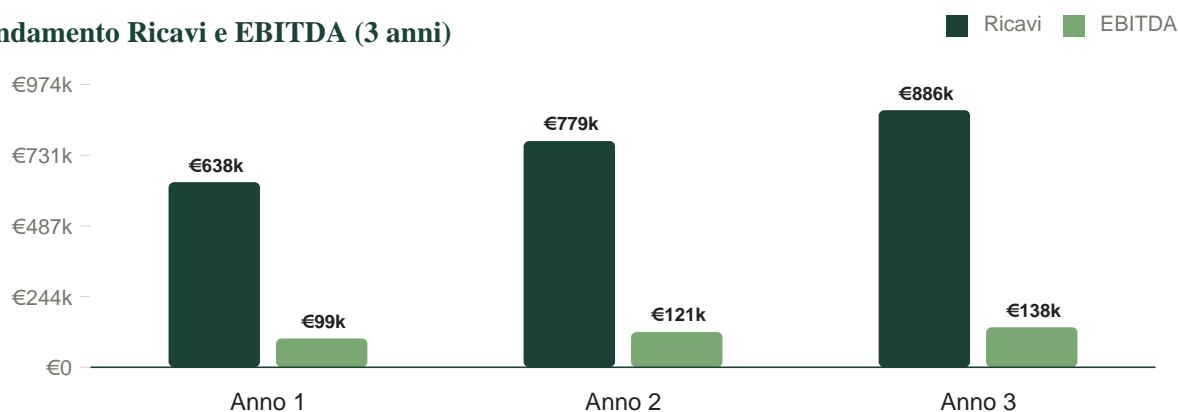
VOCE	MENSILE	% RICAVI	ANNUO
Ricavi	€73.801	100%	€885.612
Food cost	-€20.664	28%	-€247.968
Personale	-€25.830	35%	-€309.960
Affitto	-€2925	4%	-€35.100
Utenze (gas + elettricità)	-€3514	4.8%	-€42.168
Altri costi fissi	-€9380	12.7%	-€112.560
EBITDA	€11.487	15.6%	€137.844

Punto di pareggio: 1414 coperti/mese

08 / Proiezione Triennale

ANNO	RICAVI	EBITDA	MARGINE %
Anno 1	€637.643	€99.250	16%
Anno 2	€779.342	€121.306	16%
Anno 3	€885.616	€137.848	16%

Andamento Ricavi e EBITDA (3 anni)



Anno 1 include la fase di avvio: i ristoranti impiegano in media 8-10 mesi per raggiungere il regime.

09 / Fabbisogno di Capitale

ALLESTIMENTO

€181.440 – €311.040

RISERVA LIQUIDITÀ

€24.900

TOTALE FABBISOGNO

€206.340 – €335.940

Attenzione: il budget dichiarato potrebbe essere insufficiente di circa €6000.

10 / Posizionamento vs Concorrenza

Tua fascia: Popolare (ticket €12).

Fascia dominante in zona: Popolare (prezzo medio €14).

Il tuo ticket è in linea col mercato della zona (14€).

Range ticket suggerito: €11 – €18.

Top competitor in zona:

- Al Solito Porzio | Pizzeria Lecce — rating 4.7 (2396 recensioni)
- Pizzeria Il Ritrovo — rating 4.4 (1839 recensioni) · €€
- Uemé — rating 4.7 (1818 recensioni) · €€€
- Rusticana 1971 — rating 4.2 (1785 recensioni) · €
- Zio Giglio — rating 4.5 (1650 recensioni) · €

11 / Scenari (saturazione: Alta)

Zona molto saturata: tutti gli scenari sono ridotti, considera con attenzione il pessimistico.

SCENARIO	COPERTI/MESE	RICAVI	EBITDA	MARGINE %
Pessimistico	3075	€36.901	-€2165	-5.9%

SCENARIO	COPERTI/MESE	RICAVI	EBITDA	BUSINESS PLAN MARGINE %
Realistico	4305	€51.661	€3296	6.4%
Ottimistico	5535	€66.421	€8757	13.2%

12 / Action Plan 90 Giorni

0-30 GG - PRE-APERTURA

Cantiere e Burocrazia

- Adeguamento canna fumaria e permessi occupazione suolo pubblico comunale
- Selezione fornitori locali per farine di tipo 1 e prodotti caseari del Salento
- Test impasti a 48-72 ore con diverse idratazioni per calibrare il forno

30-60 GG - LANCIO

Visibilità Social e Serata Zero

- Shooting fotografico dei topping gourmet per Instagram e TikTok
- Invito riservato ai residenti del quartiere per prova gratuita tranci di anteprema
- Campagna ADS geolocalizzata su Lecce città per il weekend di apertura

60-90 GG - CONSOLIDAMENTO

Fidelizzazione e Flussi

- Lancio della serata evento infrasettimanale per coppie e giovani professionisti
- Monitoraggio tempi di uscita per garantire rotazione dei 144 coperti senza fretta
- Analisi feedback su Google Business Profile per superare il rating di zona 4.4

Appendice

Note metodologiche

Le stime contenute in questo documento sono elaborate su benchmark settoriali italiani e dati di mercato aggiornati al 2025. Il business plan è uno strumento di lavoro pensato per supportare decisioni imprenditoriali consapevoli e non sostituisce una valutazione professionale puntuale.

apristorante.com

Documento generato il 04 giugno 2026.