

UPWAY Consulting Grup

Cursuri Formator

Curs Manager Proiect

Relansarea pe piata a Hanului Manuc



Prezentare:

Hanul Manuc (sau Hanul lui Manuc), este o cladire veche din Bucuresti, important obiectiv turistic si monument istoric.

Intemeietorul sau, Manuc Bei (Manuc Marzaian), s-a nascut in 1769 la Rusciuc. In vremea sultanului Mustafa al IV-lea obtine demnitatile de dragoman si bei. In anul 1808 este numit Bei al Moldovei. In 1806, Manuc ajunge in capitala tarii Romanesti, si este silit sa se stabileasca aici pe termen lung din pricini legate de razboiul ruso-turc. In a doua jumatate a aceluasi an incepe constructia hanului, ce va fi terminata in 1808. La vremea aceea, arhitectura sa era destul de inovativa, deoarece Manuc dorea ca hanul sau sa nu aiba alura de fortareata a celor din secolul al XVIII-lea. Terenul pe care este construit a apartinut, pana la sfarsitul secolului al XVIII-lea, Curtii domnesti.

Dupa moartea lui Manuc Hanul isi schimba de mal multe ori proprietarii, ajungand sa fie nationalizat de autoritatile comuniste in 1949 si trecut in administrarea statului, prin diferite societati de profil - alimentatie publica.

Analiza:

Familia Cantacuzino a chemat in judecata, in 1997, Consiliul General al Municipiului Bucuresti si SC Mixta "Hanul lui Manuc" SRL (in aprilie 2004, SC Trocadero SA a preluat patrimoniul SC Manuc SRL), solicitand magistratilor sa se constate lipsa de titlu a statului roman pentru imobilul - teren si constructie - situat pe strada Franceza (fosta Iuliu Maniu, fosta 30 Decembrie, fosta Carol) nr. 62 si sa oblige paratii "sa le lase in deplina proprietate si linistita posesie imobilul".

Timp de 10 ani procesul a trenat in instante si a fost discutat consecutiv la Judecatoria Sectorului 3, Tribunalul Bucuresti, Curtea de Apel si ICCJ. In acest timp Hanul lui Manuc a ajuns in pragul degradarii iar putinii clienti care ii mai treceau pragul erau intampinati de o atmosfera rece si neprimitoare.

Serban-Constantin Cantacuzino a adus acte prin care a dovedit magistratilor ca este stranepotul si mostenitorul Cleopatrei Baicoianu, proprietarul Hanului lui Manuc, fostul Hotel Dacia.

Singurul caravanserai din sud-estul Europei, "Hanul lui Manuc", a fost restituit in februarie 2007 de instanta suprema

printului Serban-Constantin Cantacuzino. Hanul a fost inchis si a intrat intr-un amplu proces de renovare.

Hanul lui Manuc a fost redeschis la 15 iunie 2011, dar contextul crizei economice din acea perioada a facut ca aceasta sa fie relativ modesta si trecuta cu vederea de mai toate trusturile media.

Atmosfera neprietoare din timpul celor 10 ani al procesului, inchiderea hanului pentru renovare fara o comunicare eficienta catre public a perioadei de renovare si a intentiilor de pastrare a specificului acestui loc, publicitatea deficitara la redeschiderea lui in timpul crizei economice si politice din vara anului 2011 au dus la situatia actuala in care multi locuitori ai Bucurestiului, unii chiar obisnuiti ai locului, sa nu stie ca astazi hanul le sta la dispozitie.

Astfel s-a ajuns la situatia in care trec pragul hanului un numar care variaza intre 15-30 de clienti in cursul saptamanii si 25-40 de clienti in zilele de sambata si duminica.

In urma analizei facute de consultantii nostri s-a ajuns la concluzia ca refacerea imaginii Hanului va aduce un numar care variaza intre 50-100 de clienti in cursul saptamanii si 150-200 de clienti in zilele de sambata si duminica.

Design-ul (Conceptia):

Scop:

Cresterea veniturilor in urma exploatarei Hanului Manuc

Strategie:

Relansarea in piata a numelui Hanul Manuc

Obiective:

1. Inregistrarea in Guinness Book a celei mai mari Ciorbe Haiducesti din lume, 1000 de litri, la 05.10.2013;
2. cresterea numarului de clienti de la o medie de 150 clienti/saptamana la o medie de 500 clienti/saptamana incepand cu 01.11.2013;
3. reducerea timpului de servire la 20 de minute incepand cu 01.10.2013.

Indicatori de performanta:

- 1.1. Realizarea unei Ciorbe Haiducesti de 1000 de litri la 05.10.2013;
- 1.2. Invitarea la evenimentul din 05.10.2013 a 100 de persoane publice din Bucuresti;

1.3. Invitarea la evenimentul din 05.10.2013 a unui trust media de top (cedarea exclusivitatii evenimentului in schimbul publicitatii);

1.4. Invitarea la evenimentul din 05.10.2013 a reprezentantilor Guinness Book Romania.

1.5. Promovarea evenimentului "Ciorba Record" prin 1000 de invitatii impartite in Centrul Vechi in 28.09.2013.

2.1. Cresterea mediei zilnice de clienti la un numar care variaza intre 50-100 de clienti in cursul saptamanii si 150-200 de clienti in zilele de sambata si duminica incepand cu 01.11.2013.

3.1. Cresterea numarului de angajati de la 20 la 50 incepand cu 01.08.2013;

3.2. Trainuirea angajatilor in vederea micșorării timpilor morti in perioada 12-24.08.2013;

Analiza SWAT:

Puncte tari (Strengths):

- renovarea Hanului Manuc;
- locatia;
- istoria locului;
- echipa de proiect;
- resursele financiare;
- experienta.

Puncte slabe (Weaknesses):

- noii angajati - vor fi angajati oameni cu experienta in domeniu si vor intra in programul de training;
- lucrul in echipa - se vor realiza naile echipe si vor intra in programul de training impreuna;
- lipsa canalelor de comunicare - va fi contracarata de semnarea contractului de exclusivitate cu trustul media care va acoperi evenimentul.

Oportunitati (Opportunities):

- dezvoltarea zonei Centrul Vechi ca loc de petrecere al timpului liber;
- legislatia favorabila dezvoltarii turismului;
- diminuarea efectelor crizei economice si politice din Romania.

Amenintari (Threats):

- incendiul - incheierea unui parteneriat cu o firma specializata in prevenirea si combaterea incendiilor;
- concurenta puternica - putin probabila construirea unui alt loc de aceeași anvergura;
- schimbarea stilului de viata al consumatorilor - putin probabila renuntarea la iesirea totala in zona Centrului Vechi.
- vreme nefavorabila evenimentului - amenajarea interiorului curtii Hanului prin montarea unor corturi pentru evenimente in aer liber.

Planificarea proiectului:

Nr. Crt.	Denumire sarcina	Durata	Start	Finalizare	Responsabili	Sarcin a pred.	Buget Euro
1	Angajare bucatari	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 1, Bucatar set, Bucatar 1, HR1	0	200
2	Angajare ajutori bucatari	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 1, Bucatar set, Bucatar 1, HR1	0	200
3	Angajare spalatori vase	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 1, Bucatar set, Bucatar 1, HR1	0	200
4	Angajare barmani	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 2, Barman 1, Barman 2, HR2	0	200
5	Angajare ospatari	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 2, Ospatar 1, Ospatar2, HR2	0	200
6	Angajare picoli	10zile	luni 15.07.2013	vineri 26.07.2013	Consultant 2, Ospatar 1, Ospatar 2, HR2	0	200
7	Formarea echipelor	2zile	luni 29.07.2013	marti 30.07.2013	Consultant 1, Consultant 2, Bucatar set, Barman 1, Osoatar 1	1	200
8	Trainuire angajati	20zile	luni 05.08.2013	vineri 30.08.2013	Consultant 1, Consultant 2, Consultant 3, Consultant 4	2	2000
9	Invitare 100 personalitati	20zile	luni 05.08.2013	vineri 30.08.2013	Proprietar 1, proprietar 2, consultant 5, consultant 6	3	1000
10	contract trust media	10 zile	luni 02.09.2013	vineri 13.09.2013	Proprietar 1, proprietar 2, consultant 5, consultant 6	4	300

11	Comanda ingrediente ciorba	10zile	luni 02.09.2013	vineri 13.09.2013	Consultant 1, Bucatar set, Bucatar 1, Responsabil achizitii	5	1000
12	invitare Guinness book	10zile	luni 16.09.2013	vineri 27.09.2013	Proprietar 1, proprietar 2, consultant 5, consultant 6	6	500
13	1000 de invitatii	1 zi	sambata 28.09.2013	sambata 28.09.2013	10 promotori	7	300
14	receptie comanda ingrediente	1 zi	vineri 04.10.2013	vineri 04.10.2013	Consultant 1, Bucatar set, Bucatar 1, Responsabil achizitii	8	2000
15	preparare ciorba	1 zi	sambata 05.10.2013	sambata 05.10.2013	10 bucatari, 12 ajutori bucatari	9	500
16	prim ire invitati	1 zi	sambata 05.10.2013	sambata 05.10.2013	Proprietar 1, proprietar 2, consultant 5, consultant 6	10	1000
Total							10000

Implementarea proiectului:

Au fost aplicate activitatile planificate si au fost depasite problemele aparute pe parcurs.

Controlul proiectului:

Controlul a fost aplicat pe toata durata proiectului.

Incheierea si evaluarea:

Proiectul a fost finalizat la timp respectand limitele bugetului si au fost respectate obiectivele cheie asumate initial.

Nr. Crt.	Denumire sarcina	Iulie														august																													
		L	Ma	Mi	J	V	S	O	L	Ma	Mi	V	S	O	L	Ma	Mi	J	Vi	O	L	Ma	Mi	J	V	S	O	L	Ma	Mi	J	V	S	D	L	Ma									
1	Angajare bucatari	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
2	Angajare ajutori bucatari	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
3	Angajare spalatori vase	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
4	Angajare barmani	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
5	50 spatari	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
6	Angajare pieoli	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
7	Formarea echipelor	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
8	Invitarea angajatilor	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
9	Invitarea a 100 de personalitati contract trust	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
10	Media Comanda ingrediente	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
11	Ciorba invitare Guinness	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
12	Book 1000 de invitatii	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
13	Receptie comanda ingrediente preparare	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
14	Ciorba primire	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
15	Invitatie	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27

Proprietatea
 UPWAY Consulting Grup

