

Sommario

Installazione	4
Il taccuino	7
Aiuto	7
Per iniziare velocemente	8
Il modo facile.....	8
Il modo difficile.....	10
Benvenuti nel Mondo Pizza!	13
Il personaggio.....	13
Missione/Campagna	14
Missioni personali.....	15
Esperienza in affari	16
L'ubicazione perfetta	16
Le guarniture	18
Pizze standard	19
Guarniture originali	19
Le pizzerie	22
Il progetto.....	22
L'allestimento.....	23
Il menù	25
Gli ingredienti.....	26
Aprire una filiale.....	27
Il personale	27
Gestione del personale	29
Le strategie di mercato	31
Le ricerche di mercato	31
La pubblicità.....	33
Il mondo del crimine	35
La protezione.....	35
Il gioco sporco	36
Gli attacchi	37
Consigli tecnici	39
Riconoscimenti	40

Installazione

INSTALLAZIONE DI PIZZA SYNDICATE

Innanzitutto, chiudete da tutte le applicazioni di Windows, quindi inserite il CD di Pizza Syndicate nel vostro lettore CD-ROM: apparirà automaticamente la schermata d'installazione di Pizza Syndicate. Da qui potete accedere al Mondo Pizza e iniziare l'installazione del programma o di DirectX sul vostro computer. Sarà sempre da qui che aprirete Pizza Syndicate quando inizierete a giocare.

Se la modalità di Autoplay del vostro lettore CD-ROM è disattiva, dovrete procedere all'installazione manualmente. In questo caso, cliccate due volte sull'icona "Risorse del computer" sul vostro desktop, quindi cercate l'icona del lettore CD-ROM all'interno della finestra appena apertasi e cliccateci sopra col pulsante destro del mouse; poi cliccate su "Apri" nel menu che apparirà. Adesso siete entrati nel CD di Pizza Syndicate: cliccate due volte o su Autorun o su Autorun.exe per avviare l'installazione di Pizza Syndicate.

INSTALLARE DIRECTX



DirectX è un programma per Windows 95/Windows 98 che permette alle applicazioni l'accesso diretto all'hardware. Per poter giocare a Pizza Syndicate, DirectX deve essere installato sul vostro computer. Se non siete sicuri di avere già la versione più recente di DirectX, vi consigliamo di avviare innanzitutto l'installazione di DirectX; questo vi sarà possibile cliccando sul pulsante con il computer arancione nel menu di installazione. Quando la procedura è avviata, selezionate l'opzione "Reinstalla DirectX" per aggiornarne l'installazione.

Potrebbe comparire a video l'informazione che i driver disponibili non hanno bisogno di aggiornamento; in questo caso, potete uscire cliccando su "OK". DirectX potrebbe trovare dei componenti sconosciuti; in questo caso, invece, potete mantenere i driver disponibili cliccando su "NO".

Una volta completata l'installazione, vi verrà chiesto di riavviare il computer. Confermate cliccando su "OK".

Il vostro computer, in questo modo, sarà riavviato.

INSTALLARE PIZZA SYNDICATE

Aprire la schermata d'installazione di Pizza Syndicate, come indicato sopra. Quindi cliccate sul pulsante "Installa": si aprirà la schermata di benvenuto del menu di installazione di Pizza Syndicate, che potrete controllare usando i vari pulsanti presenti. Se posizionate il cursore sopra uno di questi, apparirà un breve testo di spiegazione.



La procedura di installazione della versione di base di Pizza Syndicate richiede circa 160 MB. Se desiderate installare componenti aggiuntivi per velocizzare il gioco, potete farlo cliccando sulla crocetta rossa accanto al componente in questione: questa verrà sostituita da un segno di spunta verde. Per ogni componente, vengono fornite informazioni sulla quantità di memoria extra richiesta.



Nella schermata successiva viene proposta una directory di installazione: potete accettare quella predefinita o scegliere la destinazione che preferite. In quest'ultimo caso, se cliccate sulla lente di ingrandimento potrete specificare il drive e la destinazione finale. Quando avrete effettuato tutte le scelte che desiderate, potrete dare il via alla procedura di installazione cliccando sul pulsante di conferma. L'indicatore, che raffigura pizze con diverse garniture, vi mostrerà il processo d'installazione.

Se nel disco selezionato lo spazio non è sufficiente, vi sarà chiesto se volete ugualmente installare il gioco. In questo caso, dovrete annullare la procedura di installazione cliccando sul pulsante "X", quindi liberare spazio a sufficienza sul drive selezionato e, infine, tentare di nuovo l'installazione.





Al termine dell'installazione, appariranno nella finestra dell'installazione un pulsante "Gioca" e un cestino per disinstallare il programma. Se sorgono problemi durante l'installazione, troverete consigli utili nel file di testo README.TXT, presente sul CD; per leggerne il contenuto cliccate sul pulsante "Readme". Se premete il pulsante "Gioca", aprirete per la prima volta Pizza Syndicate.



Una volta salvate alcune partite, vi sarà possibile aprire l'ultima partita salvata direttamente dal menu Start/Avvio di Windows: sarà sufficiente che clicchiate, nell'ordine, su "Programmi", poi su "Software 2000" e infine su "Caricamento rapido di Pizza Syndicate". Cliccate su "Pizza Syndicate" per avviare il la schermata dell'installazione.



Il taccuino

Ce l'ho fatta! Grazie alla mia catena di pizzerie ho accumulato una fortuna e adesso posso ritirarmi e godermi i meritati frutti. So che anche voi avete le qualità per farcela! D'accordo, vi manca l'esperienza necessaria a gestire un impero multinazionale, ma io vi aiuterò. Per facilitarvi gli inizi, ecco il taccuino dove ho preso nota di tutto quello che so.

In questo taccuino, potrete trovare tutte le cose importanti che ho appreso durante la mia carriera. Innanzitutto, vi fornirò un elenco dettagliato dei passi fondamentali che dovrete compiere per poter aprire la vostra pizzeria; poi vi parlerò di tutto ciò che riguarda questo campo d'affari e che dovrete imparare per capire meglio questo mondo.




Aiuto



Pizza Syndicate si gioca essenzialmente tramite mouse. Qualsiasi pulsante su cui si possa cliccare reagirà alla posizione del cursore del mouse. Il programma vi offre aiuti di ogni tipo e, quindi, le vostre domande riceveranno sempre una pronta risposta.

Innanzitutto, il manuale vi offre una panoramica generale di tutti i settori di questa attività. Il manuale elettronico del gioco vi fornisce informazioni dettagliate, che potrete richiedere in qualsiasi momento utilizzando il pulsante "?". Tutti i pulsanti possono essere identificati grazie al testo che appare se posizionerete il cursore sopra uno di essi.

Un tutorial vi guiderà passo dopo passo in tutto ciò che dovrete svolgere all'inizio del gioco, per assicurarvi una buona partenza in questo settore di affari. Potrete selezionare un tutorial per ciascuno dei seguenti argomenti:

- Come posso aprire una pizzeria? 
- Come si creano le guarniture? 
- Come posso scegliere una banca e farmi pubblicità? 

Per iniziare velocemente

Adesso vorrei mostrarvi il modo migliore per entrare nel mondo della pizza. Naturalmente, potete anche iniziare la vostra carriera seguendo la strada più difficile: basta che impariate le nozioni basilari dal tutorial e che poi affrontiate direttamente le missioni della campagna. Ma è meglio se iniziate a farvi un po' di esperienza in questo campo nel modo più semplice!

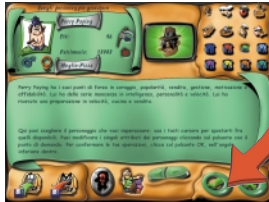
IL MODO FACILE

È sufficiente che cominciate una missione personalizzata e che, all'inizio, lasciate che il programma prenda automaticamente tutte le decisioni. Dovete solamente tenere d'occhio lo sviluppo della vostra azienda e familiarizzare gradualmente con il gioco e con le sue possibilità. L'unica decisione che dovete prendere è scegliere il momento in cui mettervi al lavoro: potete decidere in ogni momento di occuparvi di determinati settori della vostra azienda, o di farli di nuovo gestire automaticamente dal programma.

Potete cominciare a conoscere il mondo di Pizza Syndicate nello stesso modo in cui ho iniziato la mia carriera, cioè:



- Ho fatto il mio ingresso nel mondo della pizza scegliendo una missione personalizzata. In questo modo, potete scegliere voi stessi le opzioni di gioco ed essere assistiti dai diversi automatismi.



- Subito dopo ho scelto un personaggio adatto a me. Nella mia scelta ho cercato di non assegnarmi troppe caratteristiche vantaggiose, perché questo avrebbe significato un capitale iniziale ridotto e un'età piuttosto avanzata.

- Infine, ho potuto specificare come volevo strutturare la missione. Per un nuovo arrivato in questo mondo, la cosa più semplice è confermare le opzioni predefinite.



Adesso siete entrati nel vivo del mondo degli affari! Poiché non avete disattivato la modalità automatica, la vostra azienda si svilupperà del tutto autonomamente. Tenete d'occhio ciò che succede in città; controllate, ogni tanto, i vostri rivali e lo sviluppo della vostra azienda. Noterete molti collegamenti interessanti. In qualsiasi momento, potete intervenire nella gestione dei vostri affari.

IL MODO DIFFICILE

Se avete deciso di intraprendere una carriera nel mondo degli affari, non sarete aiutati da alcuna modalità automatica. Dovrete prendere voi stessi tutte le decisioni necessarie e scegliere le procedure più adatte. In questo caso, dovrete almeno avere completato il tutorial, per prendere confidenza con le nozioni di base.

Per facilitarvi un po' l'insediamento, ho elencato qui di seguito le mansioni svolte nel primo giorno della mia brillante carriera:

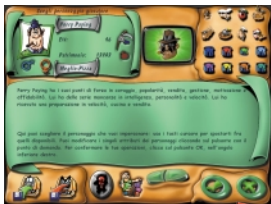


- Ho completato i tre tutorial disponibili, in modo da essere il più preparato possibile. Questo è stato essenziale per iniziare la prima missione col piede giusto!

- Ho iniziato la mia carriera scegliendo "Inizia nuova partita". È così che sono arrivato ad affrontare le varie missioni.



- Ho selezionato le caratteristiche del mio personaggio, in modo che fossero adeguate al compito che mi aspettava, per avere un sufficiente capitale iniziale e le migliori capacità possibili.



- Ho scelto Venezia per la mia prima missione, perché il compito che mi attendeva lì non era particolarmente difficile e la città ha una struttura molto semplice.



- A Venezia ho trovato immediatamente un piccolo edificio vuoto in una zona centrale, sempre affollata. Subito dopo, l'ho preso in affitto per farne una pizzeria.

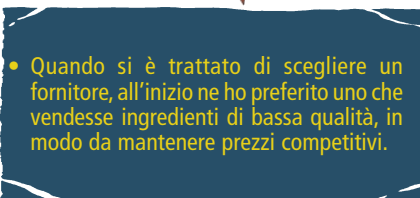
- In seguito, ho aperto un conto in banca, che mi ha permesso di avere subito i soldi necessari a varie operazioni e di ottenere prestiti nei momenti difficili.



- Quindi, ho scelto l'attrezzatura per la mia pizzeria: forno, tavoli e sedie per i miei clienti.



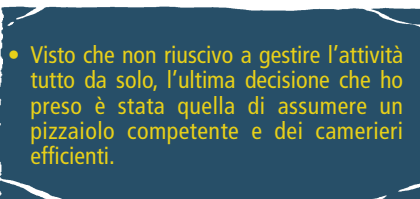
- Ho creato il mio primo menù utilizzando le garniture già a mia disposizione. Ne ho approfittato, inoltre, per stabilire anche i prezzi.



- Quando si è trattato di scegliere un fornitore, all'inizio ne ho preferito uno che vendesse ingredienti di bassa qualità, in modo da mantenere prezzi competitivi.



- Ho potuto, così, aprire la mia prima pizzeria!



- Visto che non riuscivo a gestire l'attività tutto da solo, l'ultima decisione che ho preso è stata quella di assumere un pizzaiolo competente e dei camerieri efficienti.



Adesso niente potrà impedirvi di fare una fortuna nel mondo della pizza! Tutte le cose importanti che ho imparato durante la mia carriera sono elencate nelle pagine seguenti.

Benvenuti nel Mondo Pizza!

Vi attende una carriera brillante; potreste riuscire addirittura ad arrivare a capo di un impero finanziario mondiale! Possedete già tutto quello di cui avete bisogno: buon gusto, senso degli affari e un certo capitale iniziale.

Appena varcherete il confine ed entrerete nel Mondo Pizza, la vostra futura carriera prenderà il via. Se quello che più vi interessa è una semplice competizione in affari con limiti ben fissati, potrete scegliere la "Missione personale".

Se preferite una carriera più "classica", dovrete mettervi alla prova in tutto il mondo, affrontando ogni tipo di compiti. Nel caso in cui troviate più interessante questa sfida a lungo termine, selezionate "Inizia la campagna".

PERSONAGGIO

Innanzitutto, dovete presentarvi agli abitanti del Mondo Pizza. Le qualità che volete mostrare loro sono determinate dal personaggio che avete scelto: avrete punti di forza o debolezze, a seconda delle caratteristiche che vi siete assegnati. Fate attenzione: è meglio che non siate troppo generosi nell'assegnare caratteristiche positive al vostro personaggio, altrimenti disporrete solo di un limitato capitale iniziale, oppure sarete già troppo vecchi già all'inizio della vostra carriera.

Un ampio capitale iniziale vi renderà notevolmente più facile affrontare nuovi compiti. Tuttavia, se avete dato troppa importanza al capitale a scapito degli attributi del vostro personaggio, prima o poi questo si trasformerà in uno svantaggio. Dovrete trovare il miglior compromesso possibile tra il denaro e le vostre capacità.

L'età gioca un ruolo importante se state costruendo una carriera "classica" ("Inizia una campagna"). Se il vostro personaggio è già troppo vecchio all'inizio della sua carriera, probabilmente dovrà ritirarsi dagli affari per motivi di età prima di aver potuto portare a termine tutte le missioni.

MISSIONE/CAMPAGNA

Ogni ambizioso, intraprendente e giovane imprenditore sogna di diventare il boss della più importante azienda del Mondo Pizza, ma solo i migliori avranno delle possibilità; è quindi stata studiata una dura selezione per gli aspiranti dirigenti aziendali. Per arrivare al vertice di una di queste mega-impresе, il personaggio deve superare un test che dimostri tutte le sue capacità. Solo i giocatori molto esperti dovrebbero affrontare questa campagna.

Se avete scelto il percorso della carriera, vuol dire che accettate questa sfida. Cercate di portare a termine con successo tutti i compiti relativi alla vostra prova. Avrete di fronte a voi una mappa del mondo, con compiti di ogni tipo. Il vostro personaggio dovrà dimostrare di essere all'altezza di tutte le missioni; solo così verrà considerato degno di occupare il suo posto al vertice dell'azienda.

Ogni città metterà alla prova le vostre capacità sottoponendovi a problemi diversi; non ha importanza l'ordine con cui portate a termine i vostri compiti. La vostra reputazione migliorerà dopo ogni missione conclusa con successo; potreste persino conquistare un posto nell'Olimpo dei produttori di pizza! È in questo luogo che vengono immortalati i più grandi imprenditori, così come i peggiori incapaci!

La vostra carriera finirà quando avrete completato tutti i compiti o quando vi ritirerete prima della conclusione. Se ricevete molte ferite gravi durante le operazioni criminali, forse dovrete ritirarvi dal mondo degli affari molto presto; se invece riuscirete a raggiungere la vetta dell'Olimpo dei produttori di pizza, avrete meritato di ricoprire la carica di capo dell'azienda.

Sarete il vero boss del mondo della pizza soltanto quando sarete riusciti a guadagnarvi una reputazione eccellente sia nel mondo degli affari che in quello del crimine. Si può vedere l'attuale signore di questo impero tra le due colonne dell'Olimpo: quando vi apparirà il vostro nome, ce l'avrete fatta!

MISSIONI PERSONALIZZATE

Pizza Syndicate vi offre anche la possibilità di affrontare sfide su misura per voi, a seconda dei vostri gusti personali. Potete utilizzare queste sfide sia come allenamento prima di affrontare una carriera, sia come un'opportunità per mettervi alla prova in determinate situazioni: potete scegliere le dimensioni del mercato, il numero dei rivali e l'obiettivo della missione. Questo è il modo migliore per giocare a Pizza Syndicate.

Potete anche strutturare queste missioni in modo tale che la competizione abbia luogo in più città (fino a 6) contemporaneamente. Affrontando missioni personali molto lunghe, potrete persino ottenere un posto nell'Olimpo dei produttori di pizza.

Se considerate le vostre missioni personali un addestramento, o se preferite concentrarvi su certi aspetti del mondo della pizza, potete assegnare svariati settori di affari ad assistenti, che lavoreranno in modo totalmente autonomo. Per esempio, un assistente potrà arredare automaticamente tutte le vostre filiali (se avrete attivato la modalità automatica per le attrezzature). Ricordatevi, però, che la vostra reputazione non migliorerà se avrete automatizzato alcuni dei vostri doveri!

ESPERIENZA IN AFFARI



Dal momento che siete dei giovani di belle speranze e alle vostre prime armi, quasi sicuramente non avrete molta esperienza in questo campo. Le seguenti pagine dovrebbero fornirvi un numero sufficiente di informazioni sull'ambiente da permettervi l'ingresso in questo mondo con il minor numero possibile di problemi.

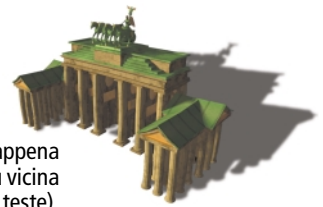
L'ubicazione perfetta

Da bravi uomini d'affari, dovrete scoprire che cosa desiderano i vostri clienti; la cosa più importante, però, è che essi possano trovarvi. Anche la pizzeria più deliziosa fallisce, se non si trova nel luogo giusto.

Per trovare l'ubicazione favorevole per una filiale, dovrete darvi da fare per conoscere un po' meglio la città in questione, osservandone la struttura. Dove lavora la maggior parte della gente? Dove va a fare acquisti? Dove passa il tempo libero? Quali zone sono più affollate?

Naturalmente, non potrete scoprire tutto subito. Spesso, vi è possibile capire se una parte della città può essere di vostro interesse informandovi sugli edifici adiacenti: il modo più facile e più ovvio di riconoscere una zona adatta è però quello di prestare attenzione a quante persone ci sono per strada.

Gli abitanti di una città sono tutti individui con abitudini quotidiane, preferenze personali e opinioni precise su ciò che viene loro offerto. I cittadini vanno al lavoro o a scuola, oppure si incontrano alla sera nei loro pub preferiti. Gli appassionati di football vanno nelle strutture sportive e gli abitanti di altre città, se amano viaggiare, fanno la loro apparizione in veste di turisti. Se volete, potete dare un soprannome a ciascuno di loro.

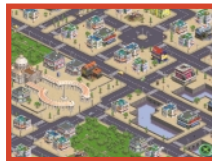
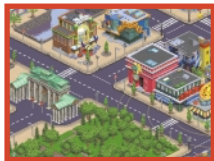


Però, tutti i cittadini hanno una cosa in comune: amano la pizza! Quindi, appena hanno fame, durante la giornata, cercano immediatamente la pizzeria più vicina (saprete quando questo accadrà perché apparirà una pizza sopra le loro teste). Tuttavia, se non ne troveranno una entro un certo lasso di tempo, smetteranno di cercarla.

Se chiedete informazioni su un particolare edificio, generalmente vi verrà fornito un diagramma che vi dirà quali abitanti trascorrono del tempo in questo edificio e in che momento della giornata. Questo è il motivo per cui le giornate, nel Mondo Pizza, sono divise in 6 fasi temporali: mattina presto, mattina, mezzogiorno, pomeriggio, sera e notte. Anche gli orari di apertura delle pizzerie sono regolati da queste fasi temporali.

Scelta un'ubicazione adatta, dovete anche pensare alle dimensioni dell'edificio. Una pizzeria o un magazzino sono sempre delle stesse dimensioni dell'edificio in cui sono stati installati. Entrambi possono essere ampliati successivamente, ma vi costerà tempo e denaro. Ricordatevi che gli edifici troppo grandi sono anche costosi da mantenere e richiedono l'assunzione di maggiore personale; vi conviene quindi scegliere con attenzione le dimensioni delle vostre sedi!

Naturalmente, dovrete sempre aprire le pizzerie in zone con il maggior numero possibile di residenti. Ma se il luogo che cercate servirà per un magazzino, per una stazione di polizia o per una chiesa, andrà benissimo anche un'ubicazione più isolata.



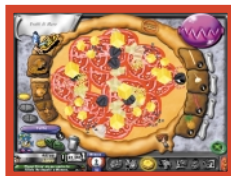
Le guarniture

Non è molto difficile creare una buona guarnitura per pizza, ma è consigliabile badare all'apparenza delle guarniture più semplici, disponendo con cura gli ingredienti.

La base di ogni buona pizza è l'impasto. Per ottenere la classica pasta da pizza usando il lievito, vi serviranno 200 grammi di farina, 15 grammi di lievito, sale, 2 cucchiaini di olio e 100 millilitri di acqua tiepida. Mescolate in una terrina la farina e un cucchiaino di sale, lasciando un buco al centro. Stemperate il lievito nell'acqua. Aggiungete alla farina 2 cucchiaini di olio e impastate accuratamente tutti gli ingredienti, finché non sentirete scoppiare delle bollicine d'aria. A questo punto, coprite l'impasto e lasciatelo in un luogo caldo per circa un'ora, finché non avrà raddoppiato il suo volume; dopodiché potrete dargli la forma desiderata. Pizza Syndicate ha già preparato con cura la base per le vostre pizze e ha vi ha persino messo a disposizione alcuni pulsanti per permettervi di scegliere tra diverse opzioni.

Proprio come l'impasto è la base della vostra pizza, le guarniture sono la base della vostra azienda. Naturalmente, dovrete creare le guarniture in base ai vostri gusti personali, in modo da creare un vostro "marchio" personale. La cosa più importante è, comunque, che gli abitanti di Mondo Pizza apprezzino le vostre creazioni: i vostri affari non prospereranno se la gente non mangerà con piacere nelle vostre pizzerie!

Ci sono due categorie di base riguardo alle guarniture: le pizze standard e le creazioni originali.



LE PIZZE STANDARD

Gli abitanti del Mondo Pizza hanno idee molto precise sull'aspetto che dovrebbe avere, per esempio, una pizza Margherita o una pizza Hawaii; quindi i clienti insisteranno perché queste pizze corrispondano il più possibile alle loro aspettative. Questo significa che i risultati che otterrete con le guarniture standard dipenderanno dalla loro somiglianza alla corrispondente "pizza perfetta".

La scelta degli ingredienti dipende soltanto dalle ricette per ciascuna pizza standard, che potrete vedere usando la telecamera. Le dimensioni, la quantità, la posizione esatta e la disposizione degli ingredienti sono caratteristiche altrettanto importanti per i vostri clienti.

Il punteggio, che verrà calcolato grazie a un sondaggio a campione, vi dirà quanto vi sarete avvicinati alla realizzazione della pizza perfetta. Idealmente, una pizza standard dovrebbe essere apprezzata da tutti i gruppi di valutazione.

Anche se la vostra pizza standard avrà ottenuto un punteggio altissimo nel sondaggio, potrà accadere che, improvvisamente, non riscuota un grande successo quando appare sul menù. Questo dipende dai vostri clienti, che sanno perfettamente che è soltanto una guarnitura standard. Se volete vedere visi felici mentre la gente legge il vostro menù, dovrete dimostrare la vostra creatività.

GUARNITURE ORIGINALI

Quando create guarniture originali, potete fare davvero tutto ciò che desiderate; ma, naturalmente, è importante che i vostri capolavori piacciono anche ai clienti! Quindi, ricordatevi che:

Gli abitanti del Mondo Pizza sono tutti buongustai. Hanno gusti abbastanza difficili e non riuscirete a conquistarli se le vostre pizze sembreranno messe insieme alla bell'e meglio. La base dovrebbe avere una forma simmetrica e la guarnitura non dovrebbe essere né troppo scarsa né troppo abbondante. Farete bene ad assicurarvi che i singoli ingredienti siano disposti con eleganza: i vostri

clienti lo apprezzeranno.

Indipendentemente dalla quantità di premura che metterete nelle vostre creazioni, non dovrete mai dimenticare il fatto che le guarniture devono anche avere un prezzo accettabile. Nessuno, tranne i VIP e forse gli yuppie, è disposto a spendere per una pizza la stessa quantità di denaro che spenderebbe per un pasto di tre portate. La cifra che un cliente è pronto a spendere per una pizza dipende anche dal reddito medio della città.

La domanda principale sarà sempre: quali ingredienti dovrei mettere su una pizza? Naturalmente questo dipende soprattutto dai vostri gusti personali: ricordatevi, però, che se volete considerare le preferenze dei vostri clienti (cosa che vale sempre la pena di fare), dovrete tenere a mente tre cose:

1. A quale gruppo di valutazione è destinata la pizza?

La cosa più importante è soddisfare i gruppi di valutazione che frequentano con regolarità la vostra pizzeria: potete scoprirli cliccando sugli edifici vicini alla pizzeria stessa. Potete ottenere informazioni sui vostri clienti dal diagramma della Domanda nel vostro locale. Ovviamente, questo è possibile solo se la vostra filiale è già in attività.

2. Preferenze di base

Ogni gruppo di valutazione ha preferenze specifiche che valgono in tutto il mondo. Quindi, per esempio, gli operai apprezzano particolarmente la carne e non amano le sorprese. Potete scoprire le preferenze di ogni gruppo di valutazione in una delle due note, con le guarniture.

3. Un gusto particolare

Se volete preparare guarniture su misura per soddisfare i gusti di una particolare nazione o città, le statistiche vi saranno di aiuto: vi troverete un elenco degli ingredienti più apprezzati e di quelli meno apprezzati in ogni città. Purtroppo, questo varia a seconda dei diversi gruppi di valutazione. È sempre meglio creare le vostre guarniture utilizzando l'ingrediente più apprezzato in quella città e in quella nazione (è quello all'estrema sinistra), o uno che viene usato molto spesso.

Naturalmente, le vostre pizze non piaceranno a ogni singolo cliente, perché ciascuno ha le sue preferenze personali; però, usando una strategia pubblicitaria aggressiva, potete essere meno inerte di fronte a queste incertezze. Potete farvi pubblicità senza badare a spese e influenzare così a vostro favore sia i gusti della città che le preferenze individuali.

In qualsiasi momento, vi è anche possibile sottoporre le vostre creazioni originali a un sondaggio di opinione, gratuitamente; scoprirete così se le vostre pizze hanno un impatto visivo favorevole e quanto siete riusciti a soddisfare le preferenze dei gruppi di valutazione. Non potrete scoprire che effetto ha avuto in una città una determinata guarnitura finché non la metterete sul menù della filiale in questione. I gusti particolari di una città o di una nazione potranno far sì che una guarnitura venga accolta con incredibile entusiasmo in una città, ma che non riceva alcun apprezzamento in un'altra.



Le pizzerie

L'aspetto della vostra filiale è il biglietto da visita della vostra azienda: dovrete progettare accuratamente tutto ciò che riguarda le vostre pizzerie, per non rovinare le vostre possibilità di successo ancora prima di cominciare. Per esempio, un'ubicazione inadatta sarà di ostacolo anche all'azienda più promettente; guarniture gustose e personale perfetto saranno inutili se la pizzeria sarà arredata caoticamente, se il menù sarà ideato grossolanamente o se il vostro fornitore vi porterà soltanto pomodori acquosi e insapori.



IL PROGETTO

Appena avrete affittato o comprato un locale per la vostra pizzeria, dovrete far fronte al serio problema di organizzarne lo spazio. Una dispensa separata significa che avrete meno spazio per i clienti, ma di più per le provviste; e questo implica anche che risparmierete sui costi di trasporto conseguenti alle frequenti consegne. Inoltre gli ingredienti durano più a lungo in una dispensa, soprattutto se refrigerata.

I vostri pizzaioli possono lavorare o dietro un bancone o in una cucina separata. Un bancone è più economico di una cucina e alcuni gruppi di valutazione lo preferiscono. Una cucina, però, significa maggiore qualità, che può essere ulteriormente migliorata da un'adeguata ventilazione.

Una pizzeria di piccole dimensioni è di facile manutenzione e può essere gestita facilmente da una ridotta quantità di personale; se, però, la clientela aumenta troppo, diventerà inevitabile ingrandirla. Mentre l'impresa edile sarà all'opera, dovrete calcolare sia le spese che il mancato guadagno; ma, allo stesso tempo, in un locale di dimensioni medie o grandi potrete servire molti più clienti. L'aumento di dimensioni della pizzeria vi faciliterà anche la conservazione degli ingredienti e vi permetterà di installare diversi forni.



L'ARREDAMENTO



Non esiste la pizzeria perfetta. Per decidere qual è l'arredamento giusto, dovrete prendere in considerazione sia i vostri gusti personali, sia quelli dei gruppi di valutazione che volete attrarre nel vostro locale. Ma ricordatevi: la cosa più importante è che il locale stesso piaccia ai vostri clienti (sono loro che pagano, in fondo!).

Per poter scegliere l'arredamento, dovete prima decidere lo stile. Preferireste mobili economici in plastica, materiali naturali e tradizionali, l'elegante fascino del vetro e del metallo o forse un'atmosfera raffinata? Prima di prendere qualsiasi decisione, dovrete riflettere sul fatto che i vostri gruppi di valutazione hanno già idee prefissate su che cosa sia il buon gusto. Quindi, per esempio, i bambini saranno più a loro agio in un locale arredato con semplicità, mentre per gli yuppie o per i Vip sarà esattamente il contrario.

Ogni volta che è possibile, dovrete usare un unico stile per ciascun locale, perché gli abitanti del Mondo Pizza non apprezzano molto la mescolanza di stili. Alcuni oggetti non sono legati a un particolare stile: per esempio, lo stile personale del vostro locale non sarà influenzato dal tipo di forno che sceglierete o dalla vostra decisione di migliorarlo con apparecchiature o decorazioni.

Ci sono soltanto due fattori davvero importanti, nell'arredamento del vostro locale: un forno è indispensabile; inoltre, i vostri clienti devono potersi sedere da qualche parte. È importante, quindi, che prestate attenzione ad alcuni particolari che forse date per scontati: dovrete mettere le sedie presso i tavoli e non lasciarle sparpagliate in giro. Ricordatevi anche che né il vostro personale né i vostri clienti hanno voglia di arrampicarsi sopra gli arredi: i mobili piazzati distattamente davanti alle porte o in passaggi stretti possono addirittura portare alla fine dell'attività lavorativa della vostra pizzeria.

Se volete rendere felici i vostri clienti, dovrete mettere a loro disposizione un juke-box; dopodiché non dovrete fare altro che comprare alcuni CD adatti per vedere i clienti rallegrarsi immediatamente. Non è facilissimo scegliere la musica giusta: un martellante ritmo techno, ovviamente, non verrà particolarmente gradito dai vostri clienti più all'antica. Se volete andare sul sicuro, è meglio che vi limitiate ad accendere la radio.

Di sicuro, non vi accontenterete di avere una sola pizzeria e presto sentirete l'esigenza di aprirne un'altra. La maggior parte delle catene usa sempre lo stesso modello di arredamento per tutte le filiali. Anche voi potete copiare esattamente l'arredamento di una filiale in un'altra delle stesse dimensioni, semplicemente cliccando con il mouse; ma non dimenticate che, in questo modo, vi rivolgerete agli stessi gruppi di valutazione della filiale precedente.

Dovreste controllare regolarmente lo stato del vostro arredamento, perché se un mobile a un certo punto cede per il lungo uso quotidiano, probabilmente il vostro locale ne sentirà molto la mancanza. In qualsiasi momento, potete riparare le varie parti del mobilio, per mantenerle in buone condizioni.



Una volta che la vostra pizzeria sarà completamente arredata, dovrete cominciare a pensare al menù.



IL MENÙ

Le possibilità di scelta che avete quando strutturate il vostro menù dipendono dal numero di guarniture disponibili. Più guarniture avrete creato, meglio potrete adattare il menù alla specifica situazione della pizzeria.

Dovete decidere quali guarniture sono adatte a una filiale in base alla sua clientela; per esempio, se una pizzeria è frequentata da molti operai, le guarniture dovrebbero tenerne conto. Per poter venire incontro a tutti i gusti prevalenti, sarebbe meglio includere nel menù alcune pizze standard, perché i vostri clienti possano trovarvi almeno qualche guarnitura con cui hanno familiarità.

Vi accorgete presto del fatto che una guarnitura, quando appare sul menù, non riceve necessariamente l'apprezzamento corrispondente al punteggio che ha ricevuto quando l'avete creata; questo dipende dal fatto che, per quanto riguarda il menù, contano anche le preferenze tipiche della nazione e le tendenze attuali della città.

Se sul vostro menù c'è un'enorme varietà di pizze, i vostri clienti saranno deliziati dall'ampia possibilità di scelta; ciò potrebbe però risultare negativo dal punto di vista finanziario per voi, perché è normale che ci siano guarniture che vengono ordinate molto raramente. Poiché gli ingredienti necessari devono comunque essere ordinati in anticipo, questo può comportare un inutile aumento delle vostre spese.

La decisione più importante, comunque, riguarda i prezzi. Se vi riservate un ampio margine di profitto, potrete guadagnare discretamente anche se non c'è una grande affluenza; ma i prezzi eccessivamente alti avranno un effetto negativo sulla reputazione del vostro locale. Potrete scoprire in qualsiasi momento se i gruppi di valutazione sono soddisfatti dei vostri prezzi consultando le informazioni sulle guarniture.



Adesso che avete scelto le guarniture e sapete che ingredienti vi servono, potete trovarvi un fornitore.

GLI INGREDIENTI



Sul mercato troverete cinque diverse qualità di ingredienti tra cui scegliere. Più è alta la qualità degli ingredienti, più questi sono freschi, gustosi e duraturi; ma sono anche più costosi. È scontato dire che i vostri clienti vi apprezzeranno molto se servirete solo gli ingredienti migliori, ma, da un punto di vista commerciale, probabilmente andrete in rovina molto velocemente.

Assicuratevi che la qualità del vostro fornitore non sia troppo alta, in modo che il costo degli ingredienti non vi mandi in bancarotta. La qualità di cui avete bisogno dipende, come sempre, dalla vostra clientela. Naturalmente, il cliente di un pizzeria di alta classe si aspetterà che gli ingredienti siano di prima qualità.

Quando fate ordini a un fornitore, dovrete ordinare tutti gli ingredienti necessari per le pizze per un intero trimestre. Non è necessario che vi preoccupiate delle quantità esatte: verrà stimata approssimativamente la quantità di ingredienti che avete usato nel primo trimestre, dopodiché, il fornitore si baserà su quella usata nel trimestre precedente.

Potete anche comprare in anticipo le provviste per diversi trimestri: riceverete un sostanziale sconto per l'acquisto all'ingrosso. D'altra parte, però, dovrete immagazzinare le provviste. Se avete dei magazzini (preferibilmente di ampie dimensioni, perché sono più freschi), non avrete bisogno di preoccuparvi della qualità degli ingredienti che dovette conservare.

In qualsiasi momento, potete assicurarvi che vengano eliminati gli ingredienti che si sono deteriorati troppo durante il periodo di conservazione. Se avete assunto un manager per il locale, egli penserà a eliminare automaticamente gli ingredienti che sono scesi al di sotto di uno specifico livello di freschezza. Ricordatevi, però, che questi ingredienti mancheranno dal magazzino e dovranno essere nuovamente ordinati e consegnati.

Quando sarete soddisfatti dell'organizzazione del vostro locale, sarà giunto il momento della grande inaugurazione. Spetta a voi dichiararlo ufficialmente aperto: prima di allora, esso resterà chiuso.



APRIRE UN LOCALE

Appena i vostri dipendenti verranno nel locale per lavorare, automaticamente apriranno la pizzeria al pubblico. Voi dovete solo occuparvi dell'inaugurazione; in seguito, potrete controllare l'esatto orario di esercizio nello schema del personale.



Il personale

Il bene più prezioso delle vostre pizzerie consiste nel personale: dovrete sempre scegliere i vostri dipendenti con molta cura. È indispensabile avere del personale capace, se volete un buon giro d'affari e una clientela soddisfatta; i dipendenti inaffidabili o lenti potrebbero addirittura farvi perdere tutto il profitto.

Quando darete un'occhiata al mercato del lavoro, vedrete che ogni candidato ha una propria personalità: ognuno ha qualità e difetti e non sarà sempre facile prendere la decisione giusta.

Non vi sarà necessario studiare ogni singolo aspetto della personalità di un personaggio; ma ci sono alcuni attributi particolari a cui dovrete badare, in qualità di capo del personale. La cosa più importante è che il candidato dipendente sia abile nel suo campo specifico: a voi non serve un pizzaiolo senza la minima idea di come si faccia a cucinare, o un cameriere che sia un pessimo venditore. I vostri nuovi dipendenti non dovrebbero neppure essere goffi.

Gli attributi possono certamente essere migliorati frequentando corsi di qualificazione, ma solo fino a un certo punto. I migliori candidati sono quelli dotati di un vero talento e che hanno ricevuto una buona formazione; naturalmente, costoro sono anche i più costosi.

Tutti gli attributi che sono rilevanti per le prestazioni del dipendente sono riassunti nel "Livello di prestazione": è un modo veloce e attendibile per sapere quanto un candidato sia qualificato per il lavoro in questione. Naturalmente, queste prestazioni sono connesse col suo talento specifico (per esempio, cucinare per un pizzaiolo) e alla giusta preparazione. Ci sono, però, altri aspetti che influenzano le prestazioni di un dipendente: l'esperienza, la motivazione, l'intelligenza, l'addestramento alla velocità e anche il lavorare agli ordini di un manager, a uno stadio successivo.

Ci sono anche altri attributi che possono influenzare molto il rapporto tra un datore di lavoro e un dipendente, oltre alle qualifiche professionali di quest'ultimo; dovrete, quindi, prestare particolare attenzione all'affidabilità e alla motivazione dei vostri futuri dipendenti. Se una persona è teoricamente eccellente, ma è anche inaffidabile e demotivata, probabilmente vi creerà soltanto problemi.

Potete scegliere di farvi influenzare nella vostra decisione dagli altri attributi del personaggio: dipende da quanto siete meticolosi. Questo renderà più difficile la vostra scelta, ma d'altra parte potrebbe risparmiarvi qualche sgradevole sorpresa.

I diversi attributi hanno diversi effetti: se non volete che un dipendente manchi troppo spesso sul lavoro perché è malato, dovrete sceglierlo il più sano possibile; una persona molto energica non si sveglierà in ritardo; troppo coraggio può portare al furto; una ragionevole quantità di intelligenza e di abilità preverrà gli incidenti; i dipendenti simpatici renderanno più popolare il vostro locale; un manager carismatico e con un carattere piacevole sarà bravo nel motivare i suoi sottoposti...

Potete assumere fino a sette dipendenti in un locale; dovete quindi organizzare il lavoro del vostro personale. Con l'eccezione dei precari, che non lavorano mai per più di una fase temporale, coloro che cercano lavoro offrono i loro servizi o a tempo pieno o part-time. Dovreste cercare di assumere il maggior numero possibile di dipendenti a tempo pieno; sfortunatamente, essi non sono sempre disponibili sul mercato del lavoro.

Non troverete mai il candidato perfetto: dovrete sempre scendere al miglior compromesso possibile.



GESTIONE DEL PERSONALE

Dovrete assumere almeno il personale essenziale per le vostre pizzerie, cioè, come minimo, un pizzaiolo e un cameriere. Appena li avrete scelti tra coloro che aspirano al posto, specificate gli orari in cui dovranno lavorare nello schema del personale.

In quest'ultimo, dovrete anche specificare l'orario di esercizio della vostra pizzeria; chiaramente, sarà aperta soltanto quando ci sarà il personale. Non è facile decidere qual è l'orario di esercizio migliore per la vostra filiale, ma potete cliccare sugli edifici all'interno del cerchio di influenza della filiale stessa e vedere in che orari sarà più probabile avere clienti. Naturalmente dovrete studiare la richiesta a lungo termine, se volete trovare l'orario ideale di esercizio.

I dipendenti appena assunti dovranno traslocare, innanzitutto, per essere più vicini al loro nuovo luogo di lavoro. Ai vostri nuovi impiegati servirà un po' di tempo per traslocare e per prepararsi al primo giorno di lavoro: non sorprendetevi se ci vorrà un intero trimestre perché arrivi il vostro nuovo personale! Questo succederà anche quando trasferirete un dipendente da una filiale a un'altra.

La cartella del personale contiene tutti i particolari importanti sul comportamento di un dipendente. Potete usarla per valutare le probabilità che quel dipendente si ammali o arrivi al lavoro in ritardo, che abbia un incidente o che rubi, oppure per vedere quante volte tutte queste cose sono avvenute fino a quel momento. In qualsiasi momento, potete convocare un dipendente per un colloquio in cui lodarlo o rimproverarlo; però non esagerate, perché altrimenti lo infastidireste e basta!

Risulta sempre utile consultare regolarmente le cartelle del personale per avere una visione generale del comportamento e della felicità di un dipendente. Potete valutare la sua felicità con la sezione Motivazione e anche con le cinque faccine sorridenti, che vi mostreranno, da sinistra a destra, quanto il dipendente sia soddisfatto della quantità di lavoro, delle attrezzature, della preparazione, della direzione e dello stipendio. Un faccino rosso che non sorride è un segnale di avvertimento; se ne appare più di uno, dovrete intervenire, a patto che ci teniate a quel dipendente.



In qualsiasi momento, potete inviare i vostri dipendenti a un corso di qualificazione. Mentre essi lo frequentano, però, possono svolgere soltanto metà della quantità di lavoro abituale, visto che, contemporaneamente, stanno imparando il mestiere. Generalmente, vale la pena di far frequentare dei corsi ai vostri dipendenti soltanto nel loro campo d'azione specifico: per esempio, è una buona idea far frequentare a un pizzaiolo un corso di gestione solamente se avete intenzione di promuoverlo a manager. Un corso per aumentare la velocità sul lavoro, però, è sempre utile sia ai cuochi che ai camerieri.



Marketing

Non è sufficiente aprire una pizzeria in una città e sperare che la sua reputazione si diffonda di bocca in bocca: se nessuno conosce i vostri locali, nessuno li visiterà; più li pubblicizzerete, però, più conosciuti essi diventeranno. Se una pizzeria è molto nota, i cittadini saranno disposti a fare più strada per raggiungerla. È facile dire quanto è nota una pizzeria: basta guardare il circolo d'influenza che si diparte dalla stessa.

Però, sfortunatamente, il marketing è una faccenda piuttosto costosa: non solo perché ogni forma di pubblicità richiede parecchi soldi, ma anche perché dovrete controllare regolarmente che le informazioni accumulate riguardo i vostri clienti siano il più aggiornate possibile. Se la vostra attuale pubblicità è elegante, ma non tiene il passo con le ultime tendenze, state solo buttando via il vostro denaro.

Il marketing non implica solamente creare i messaggi pubblicitari d'impatto; si basa anche sulle ricerche di mercato, le migliori che vi è possibile ottenere.

LE RICERCHE DI MERCATO

Non realizzerete voi stessi la vostra campagna pubblicitaria, ma affiderete sempre l'incarico a un'agenzia, che svolgerà il lavoro in modo professionale. L'agenzia migliore è quella che ha la maggiore conoscenza specialistica. Ogni mercato, però, ha le sue caratteristiche: non potete aspettarvi che un'agenzia pubblicitaria sappia tutto sulle esigenze e le opinioni dei consumatori di pizza.

Questa conoscenza non nasce dal nulla, ma deve essere acquisita. Più argomenti trattate nella sezione riguardante gli effetti della vostra campagna pubblicitaria, più quest'ultima sarà efficace nei confronti della clientela: potrete accorgervene dall'effetto delle vostre campagne pubblicitarie.

Non è tutto qui, però, quello che potete fare per assicurarvi che la vostra campagna pubblicitaria sia efficace: un annuncio può essere professionale ed elegante, ma, se non ha il giusto impatto, non susciterà alcun interesse. Le vostre campagne pubblicitarie potranno influenzare le tendenze o le opinioni soltanto se troverete la giusta immagine per esse e per la vostra azienda.

Per esempio: se volete dare alla vostra azienda un'immagine giovane, dovrete innanzitutto studiare una strategia che renda credibile il messaggio. Potete farlo semplicemente scegliendo l'immagine "giovane".



Purtroppo, ogni immagine ha i suoi pro e i suoi contro. Indubbiamente le immagini sono il modo migliore per assicurarvi che la vostra campagna pubblicitaria abbia impatto: d'altra parte, l'utilizzo di una particolare immagine significa che soltanto alcuni gruppi di valutazione vi si potranno identificare; altri gruppi potrebbero addirittura allontanarsi. Dovrete, quindi, decidere quali gruppi sono più importanti per voi.

Le ricerche di mercato presentano un problema di base: le informazioni che forniscono sono attuali soltanto per un breve lasso di tempo. I sondaggi dell'anno precedente potrebbero essere già completamente sorpassati. Più è vecchia la vostra ricerca di mercato, meno utile sarà: dovrete quindi aggiornare regolarmente le vostre informazioni.

Se disponete di solide informazioni di base, la vostra campagna pubblicitaria riuscirà facilmente ad avere un buon impatto sui gruppi di valutazione.

LA PUBBLICITÀ



L'agenzia che sceglierete per realizzare la vostra campagna pubblicitaria lavorerà in società con voi. Quando un'agenzia ha un contratto con voi, non lavorerà per alcuno dei vostri rivali; in cambio di questa esclusiva, però, essa si aspetta che le forniate lavoro con regolarità. Pretendete che le spese per la campagna pubblicitaria siano direttamente proporzionali alle capacità professionali dell'agenzia.

L'agenzia pubblicitaria acquista esperienza con ogni pubblicità messa in circolazione: questo si applica sempre allo strumento usato, per esempio ai volantini. L'efficacia di una campagna pubblicitaria è direttamente proporzionale alla competenza e all'esperienza dell'agenzia in un campo specifico; potrete ottenere informazioni in proposito dalle sbarre dietro ai diversi mezzi di comunicazione (barra a sinistra: competenza; barra a destra: esperienza).

Realizzare una campagna pubblicitaria è più facile di quanto possa sembrare all'inizio: dovete soltanto decidere a quali filiali volete dare impulso e dove deve apparire la vostra pubblicità. Il costo di una campagna pubblicitaria varia a seconda dello strumento usato (un'inserzione su un quotidiano o un filmato televisivo, per esempio): sicuramente, comunque, una campagna pubblicitaria più costosa sarà anche più efficace.

Il contenuto della pubblicità, a vostra scelta, può essere estremamente semplice, oppure potete approfittarne per esaltare le virtù della vostra azienda; ma cercate di essere realistici! Se decidete di vantarsi dei vostri meravigliosi camerieri, per esempio, mentre in realtà sono un disastro in confronto a quelli dei vostri rivali, non farete altro che tirarvi la zappa sui piedi. È meglio che, prima di cominciare, controlliate la reputazione di ogni singola filiale.



Se alcuni dei gruppi di valutazione vanno davvero pazzi per la vostra campagna

pubblicitaria, grazie a una buona ricerca di mercato (in quel caso esibiranno sorrisi felici e radiosi), potrete manipolarli. Se state pubblicizzando un particolare ingrediente o una delle vostre guarniture, potrete persino lanciare una moda; alcuni cittadini potrebbero addirittura dichiarare che quell'ingrediente è il loro cibo preferito. La nuova moda potrebbe anche conquistare l'intera città, alterandone così le preferenze.

Ciascuna campagna pubblicitaria rende molto più note le vostre filiali nella zona specificata. Anche i manifesti e la pubblicità nei cinema hanno un particolare effetto aggiuntivo. All'interno del circolo d'influenza di un manifesto pubblicitario, i passanti affamati vengono così stimolati che il loro appetito raggiunge il livello massimo, facendoli diventare veramente famelici. I manifesti all'interno del circolo d'influenza di una pizzeria rivale, però, hanno un effetto negativo: i passanti a poco a poco smettono di sentire la fame. La pubblicità nei cinema, essenzialmente, migliora l'opinione sulla vostra azienda di coloro che vanno al cinema. La pubblicità sui vostri ingredienti influisce direttamente su tutti i visitatori.

Il mondo del crimine

Il mondo della pizza è duro: non potete permettervi di trattare i vostri rivali con i guanti di velluto. Gli avversari potrebbero tentare in qualsiasi momento di denunciarvi alla stampa o alla polizia: non si faranno alcuno scrupolo a immettere animali nocivi nel vostro locale o a inviarvi elementi di disturbo. Potrebbero persino giungere al punto di svuotare o demolire l'intero locale.

Ci sono essenzialmente tre modi in cui potete agire e la scelta dipenderà da quanto siete rispettosi della legge:

1. Rimanete onesti uomini d'affari e proteggetevi meglio che potete.
2. Difendetevi e limitatevi ad alcune piccole azioni illegali.
3. Entrate nel mondo del crimine e combattete con tutte le vostre forze.



LA PROTEZIONE

Se volete proteggervi dai cattivi, avete la possibilità di assumere guardie giurate, che proteggeranno costantemente l'edificio a cui sono state assegnate. Questo non sarà sufficiente a impedire attacchi criminali, ma certamente renderete le cose più difficili al vostro rivale. Le guardie giurate sono particolarmente abili nell'allontanare dalla vostra pizzeria i punk inviati dal vostro rivale. Se essi si presenteranno in un gruppo numeroso, però, dovrete aumentare il numero delle guardie giurate, altrimenti non potrete fare molto per evitare guai.

Se i vostri avversari tendono a danneggiarvi con animali nocivi o altre forme di sabotaggio, sarebbe saggio nominare un manager: oltre a svolgere i suoi compiti quotidiani, egli si assicurerà che il locale venga tenuto pulito e vi informerà immediatamente di qualsiasi cosa accada.



Il modo più sicuro per proteggervi dalle ispezioni governative è avere sempre le carte in regola. Questo significa, semplicemente, che bisogna attenersi alle seguenti regole: non abbiate mai carte contabili illegali riguardanti il riciclaggio del denaro sporco; tenete in magazzino soltanto ingredienti assolutamente freschi (il loro stato non deve mai scendere al di sotto dello zero); non fate mai lavorare i vostri precari per più di una fase temporale. Se non siete in grado di tenere sempre tutto sotto controllo, forse dovrete offrire un generoso sostegno economico al sindaco della città in questione: in questo caso, egli si assicurerà che non subiate molti controlli, oltre a garantirvi altri privilegi.

Costruendo chiese, vi assicurerete che la vostra azienda sia protetta da un'autorità superiore: in questo modo potrete evitare i risultati negativi in cui altrimenti potreste incorrere.

Se ritenete che in una città il tasso di criminalità sia veramente troppo elevato, potrete aiutare la giustizia costruendo stazioni di polizia. Non ha importanza quale azienda le costruisca: la polizia proteggerà allo stesso modo tutte le aziende della città. Ricordatevi, però, che le stazioni di polizia hanno bisogno anche di manutenzione e che i consigli comunali sono sempre a corto di fondi. Si può proteggere una città solo se le stazioni di polizia vengono finanziate a sufficienza dai contributi delle aziende produttrici di pizza.

IL GIOCO SPORCO

Qualunque cosa possa fare il vostro rivale, potete farla anche voi. Non avrete neppure bisogno di armarvi per arrecare qualche danno ai vostri rivali. La polizia, è vero, non apprezza il gioco sporco, ma la peggiore punizione che vi potrà capitare sarà una multa.

Il modo meno rischioso per dare fastidio ai vostri avversari è diffamarli, accusandoli di varie trasgressioni. Attenzione, però, a non fare accuse indiscriminate: la vostra credibilità ne soffrirebbe e, inoltre, spetterebbe a voi pagare le spese per i falsi allarmi. Se ritenete di avere scoperto in una pizzeria rivale qualcosa che potrebbe interessare alle autorità, potete denunciare il fatto. Se una pizzeria non è molto sicura o se pensate che, addirittura, potrebbero esserci delle armi nascoste nel suo magazzino, dovrete informarne la stampa.

In ogni città ci sono punk che si lasciano assoldare per un paio di dollari; potete semplicemente mandarli in una pizzeria rivale e lasciare che ne rovinino l'atmosfera. Dovrete avere un po' di pazienza, però; ci vorrà del tempo prima che vi giungano.

Per poter compiere altri atti di sabotaggio, dovrete comprare il materiale necessario al mercato nero: formaggio ammuffito, scarafaggi, ratti, tarli... Avrete bisogno di denaro sporco e di un magazzino di armi; dopodiché, potrete infiltrare questi "flagelli" nella pizzeria di un avversario. Attenzione: c'è il rischio che, durante l'azione, la polizia vi colga sul fatto!

ATTACCHI

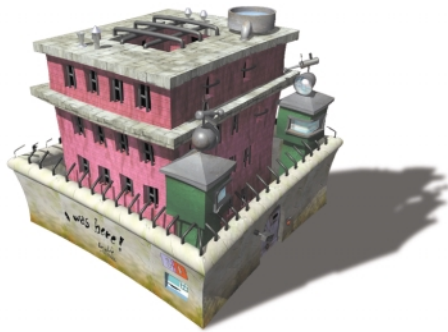
Potete anche combattere senza esclusione di colpi. Per farlo, unitevi a un'organizzazione criminale o fondatene una per conto vostro. Avrete, così, molte possibilità di colpire l'avversario nei punti più delicati o, semplicemente, di guadagnare un sacco di denaro sporco. Ogni operazione criminale che realizzerete vi farà guadagnare denaro sporco e migliorerà la vostra reputazione nel mondo del crimine.

Quando attaccherete magazzini o pizzerie chiuse, potrete scegliere se svuotarli completamente oppure demolirli. Se riuscirete a portare a termine con successo una rapina in banca, tutti i clienti di quella banca perderanno una parte del loro denaro. La vostra reputazione farà un grande balzo in avanti anche se libererete i carcerati da una prigione.

Potete scegliere se compiere un atto criminale in prima persona o farlo compiere ad altri; in quest'ultimo caso, è necessario che voi siate il boss dell'organizzazione. Se ve ne occupate personalmente, ricordatevi che potreste anche subire delle ferite: questo ridurrebbe enormemente il tempo che vi è rimasto da vivere nel mondo degli affari.

Se avete intenzione di prendere di mira un avversario pretendendo denaro per la sua protezione, fareste bene a prendere in considerazione delle rappresaglie, nel caso rifiuti di pagare; spetta solo a voi decidere come punirlo.

Per ridurre il rischio insito nelle operazioni criminali, potete decidere di corrompere la polizia; in questo caso, se gli agenti vi sorprenderanno nel corso di una di queste operazioni, faranno finta di non avervi nemmeno visto.



Consigli tecnici



Abbiamo testato a fondo Pizza Syndicate, con ogni tipo di configurazione hardware e software. È, però, impossibile garantire al 100% la compatibilità di tutti i componenti, visto che esistono moltissime combinazioni possibili.

Quindi, se dovessero sorgere problemi tecnici con il vostro computer, prima di tutto controllate di avere i driver più recenti di Windows e di DirectX per i componenti del vostro computer.

Purtroppo, i driver per CD forniti con i computer o con i componenti sono spesso sorpassati. Potete trovare su Internet le ultime versioni dei driver; sul manuale riguardante il componente hardware in questione, potrete sapere dove trovare l'ultimo aggiornamento. Tutti i produttori più noti aggiornano il software del loro driver e lo mettono a disposizione su Internet, da dove può essere scaricato gratuitamente.

Se non avete alcun indirizzo Internet di produttori, potete trovarne la lista intera, con tutti i dettagli, nella sezione Servizi della nostra homepage (<http://www.software2000.de>).

Su questo CD troverete anche un file di nome README.TXT; vi raccomandiamo di leggerlo, perché è lì che potrete trovare tutte le modifiche, i consigli e i trucchi che non hanno trovato posto nel manuale.

Riconoscimenti

UN GIOCO DI
Hans-Arno Wegner

PROGRAMMAZIONE

Dirk Baltinowitz
Hermann Jahnke
Michael Kriegel
Ralf Mohmeier
Chris Schmitz
Carsten Stolpmann
Martin Wölk

MUSICA/AUDIO

Michael Franck

EDITING SONORO AGGIUNTIVO

Alexander Knorr

DIREZIONE ARTISTICA

Tom Thiel

IMPAGINAZIONE

Michaela Dürr
Katrin Eismann

GRAFICA 3D/ANIMAZIONI

Dirk Bialluch
Andre Schneider

GRAFICA 3D ADDIZIONALE

Heiko Mehrens

GRAFICA 2D

Frank Ilfrich
Oliver Papoulias
Kay Poprawe

CONTROLLO QUALITÀ

Paul Guillaumon
Lukas Kugler

PRODUTTORE ESECUTIVO

Mathias Reichert

PRODUZIONE E CASTING

IN LINGUA INGLESE
Philip Morris at AllintheGame Ltd.

ATTORI INGLESI (VOCI)

Simon Greenall
Melanie Hudson
Marc Silk

PRODOTTO DA
Software 2000

Note

Note

© 1999 Software 2000. Questo programma è protetto da copyright ed è esclusivamente per uso privato. Non può essere utilizzato a fini commerciali. Chi contravverrà a questa disposizione sarà perseguibile civilmente e penalmente. Software 2000 è un marchio registrato della Software 2000 Company. PS 150299