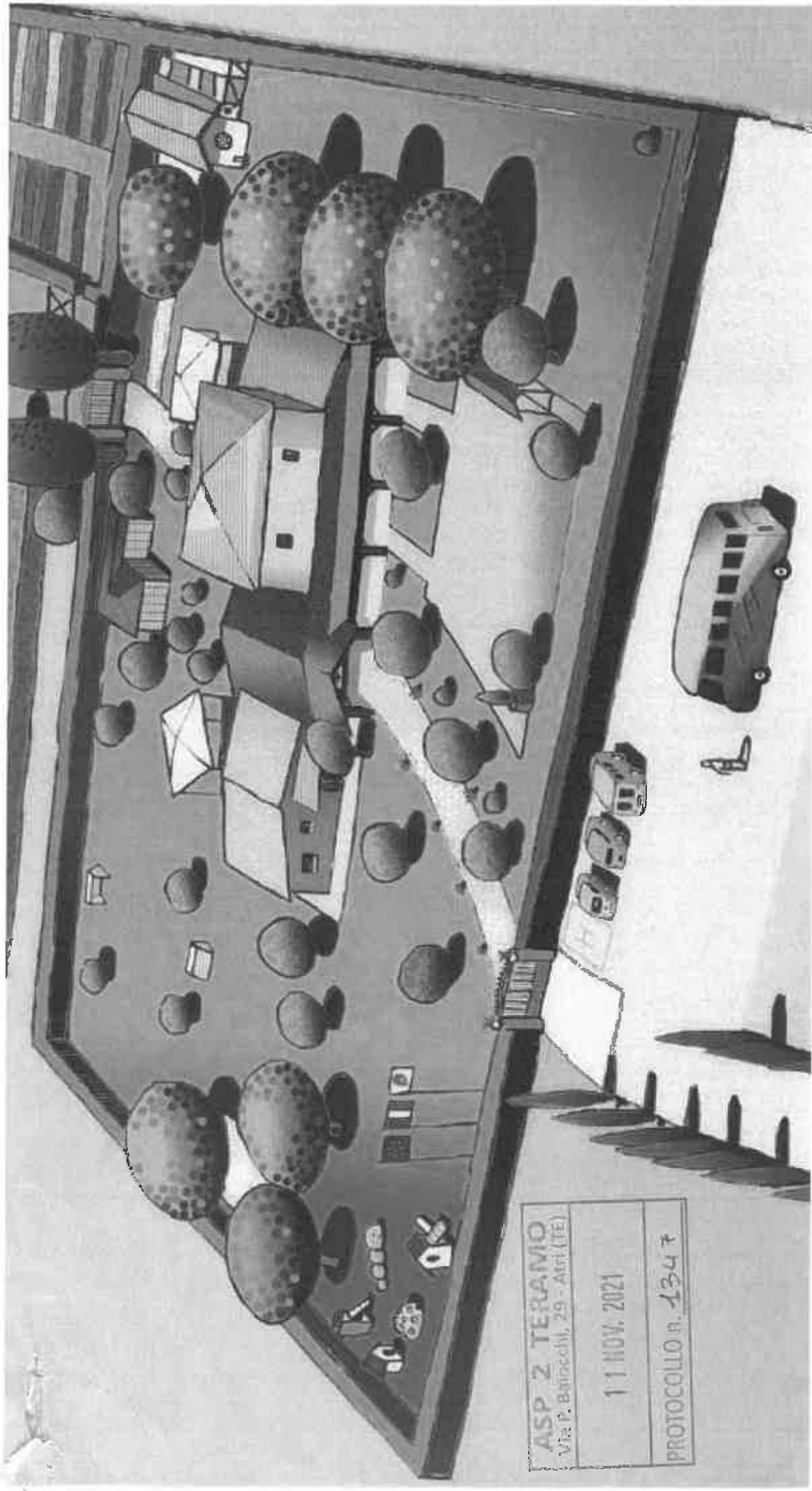




ASP 2 TERAMO
Via P. Battocchi, 29 - Asst. (TE)
11 NOV. 2021
PROTOCOLLO n. 1347

Al. "A" Del 44/21
del 15/11/21
JW

RURABILANDIA - PIZZA & NUVOLE

progetto d'inclusione sociale - pizza - nuvole

pizza & nuvole

la new-gest

Rurabilandia rinnoverà la proposta affiancando il ristorante agrituristico alle nuvole di pizza non perdendo mai di vista tutto il buono del territorio.

La cucina accoglierà l'ospite con sapori tipici regionali, realizzati direttamente da noi o da aziende agricole della zona. **(ASSET COMUNICAZIONE)**

Un menù rinnovato e rinforzato con piatti sfiziosi, **NUVOLE DI PIZZA**, bollicine, birre locali e vini di struttura. **(ASSET COMUNICAZIONE)**

Un'accoglienza speciale: il nostro personale di sala e in cucina, infatti, è composto anche da uomini e donne con fragilità psichiche o fisiche, e vi sfidiamo a vedere la differenza. **(ASSET COMUNICAZIONE)**

Lo scenario.....

L'azienda opera nel settore della ristorazione con somministrazione, con la proposta di una cucina tradizionale : ABRUZZESE tradizionale

Il target è composto da una clientela alla ricerca di PRODOTTI TIPICI E DI QUALITÀ - FAMIGLIE CON BAMBINI PICCOLI - PROFESSIONISTI IN AMBITO SOCIALE - CLASSE POLITICA DIRIGENTE, si potrebbe inoltre riscontrare un buon apprezzamento sia da parte di giovani che di persone più mature, in comitive amicali e cene aziendali.

I prezzi saranno adeguati alla qualità della proposta, ma non di nicchia e comunque mediamente accessibili per quella fascia di popolazione che, normalmente, riserva una parte del proprio budget mensile alla ristorazione fuori casa.

Il Ristorante dispone di 80 coperti; la superficie complessiva del locale è di 300 mq di cui 50 destinati a cucina, 150 alla sala, 30 ai servizi igienici, magazzino secco e frigoriferi per bevande.

Le attrezzature disponibili sono quelle tipiche di un ristorante: arredo sala, attrezzature ed utensili da cucina, registratore cassa.

Le attrezzature non disponibili da inserire sono personal computer, stampanti per vari reparti di produzione e telecamere di controllo, forno pizza, banco positivo, frigo negativo, frigo pizza.

L'apertura è serale, dalle 19 alle 24, per sei giorni alla settimana (lunedì: giorno di chiusura).

Il mercato di riferimento è locale (provincia di Teramo e Pescara), tanto nei residenti quanto nei turisti.

Il mercato...

L'andamento del settore risente chiaramente delle fasi congiunturali macroeconomiche. In ogni caso, i pubblici esercizi sono da sempre una componente essenziale dell'economia dei servizi: 260 mila imprese, 1 milione di addetti ed un valore aggiunto di 40 miliardi di euro. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 172.688 unità (4.765 in Abruzzo).

Nonostante la crisi sia costata al settore 8 miliardi di euro tra tagli e mancata crescita, il fuoricasa si conferma asset strategico della filiera agro-alimentare italiana e punto di forza dell'offerta turistica.

Il profilo del consumatore/fruitori di servizi di ristorazione è cambiato rispetto agli ultimi anni. Ciò è dovuto a nuovi stili di vita e nuovi trend: invecchiamento della popolazione, aumento del tempo trascorso fuori casa, donne maggiormente impegnate al lavoro ecc.). È cambiato anche il profilo del cliente "medio": è più informato e quindi più consapevole, è più mobile, ha meno tempo, è alla ricerca di esperienze significative ed è più attento al rapporto qualità-prezzo. Il rapporto di fedeltà con un determinato punto vendita è meno forte.

L'attività di ristorazione che riscuote il maggior successo nella realtà italiana è ancora la pizzeria/trattoria, seguita dai bar.

Secondo il rapporto Ristorazione 2019 - Gli italiani e i consumi alimentari fuori casa FIPE 2019 (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), "Il 62,5% dei rispondenti ha affermato di consumare la cena fuori casa almeno uno o due volte al mese. Il 5,6% è solito cenare fuori casa 3 o 4 giorni alla settimana. Il luogo prevalentemente scelto per tale occasione di consumo resta come per il 2018 la trattoria/osteria/ristorante (64,5%), al secondo posto la pizzeria con servizio al tavolo (59,0%).

La fascia di prezzo su cui si attesta una cena-tipo è tra i 10 e i 20 euro, anche se più di un terzo degli italiani riserva ad una singola cena dai 21 ai 30 euro. Solo il 2,7% degli intervistati è disposto a pagare più di 50 euro per consumare l'ultimo pasto del giorno. Gli alimenti che compongono in prevalenza la cena sono la pizza (73,6%) o un secondo piatto (43,1%), in aumento, in prevalenza, la percentuale dei consumatori che preferiscono consumare un contorno (+3,7% rispetto al 2018). Pasta e riso si confermano anche per la cena come i piatti preferiti da coloro che a cena consumano i primi piatti, carne, pesce e salumi per coloro che hanno dichiarato di consumare un secondo piatto.

Mini SWOT.....

L'andamento del settore risente chiaramente delle fasi congiunturali macroeconomiche. In ogni caso, i pubblici esercizi sono da sempre una componente essenziale dell'economia dei servizi: 260 mila imprese, 1 milione di addetti ed un valore aggiunto di 40 miliardi di euro. Il numero delle imprese registrate con il codice di attività 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 172.688 unità (4.765 in Abruzzo).

L'iniziativa si inserisce in un contesto caratterizzato da due elementi: attività di ristorazione e localizzazione nel Comune di ATRI.

Il comparto sta attraversando una fase di ripresa dopo un periodo congiunturale difficile. In ogni caso, la ristorazione di qualità ha mantenuto le posizioni anche in anni difficili, caratterizzati da una forte contrazione dei consumi alimentari.

La situazione del Ristorante "RURABILANDIA" può ritenersi positiva: aperto nel corso del TEMPO ha raggiunto buoni risultati, grazie alla proposta di una serie di eventi. Tale caratteristica è stata determinante per i successi conseguiti in fase di Start-Up ma, oggi, è necessario proporre ulteriori innovazioni al fine di mantenere ed ampliare la forza competitiva del locale.

La scelta di una cucina tradizionale è vincente e non può essere cambiata; piuttosto, si è deciso di aggiungere una nuova formula di ristorazione con l'apertura serale (pizza & nuvole, colazione ai piani), di diversificare le occasioni di consumo (attrezzaggio area esterna al locale), di adottare nuove modalità di gestione dei servizi (software scoby) e una politica di marketing strutturata (piano editoriale).

Tutto ciò rappresenta il fabbisogno dell'investimento, ossia i presupposti e le motivazioni strategiche da cui lo stesso progetto trae origine. Più in generale, il piano di sviluppo aziendale di medio periodo è stato definito dopo un'attenta analisi Swot i cui risultati sono esposti nella matrice che segue.

Mini SWOT.....

Punti di forza

**Menù (cucina tipica - pizza nuvola- country breakfast);
Recupero ed inserimento di ragazzi disabili nella società**

Qualità delle materie prime;

Rapporto qualità/prezzo;

Fattoria Sociale;

Fattoria Didattica;

Materie Prime autoprodotte;

**Spazio Ludico ampio immerso nella campagna;
Lavoratori diversamente abili (charity sentiment).**

Mini SWOT.....

Punti di debolezza

Cucina non adatta;

Personale poco qualificato;

Scarso management;

Scarso controllo sugli incassi;

Assenza di procedure;

Piano di comunicazione-promozione-politica dei prezzi non strutturata;

Piano di comunicazione recupero sociale assente;

Gestione sala - prenotazioni non efficace;

Assenza strumenti web-social.

Mini SWOT.....

Opportunità di mercato

Apprezzamento generalizzato per la pizza;

Assertività per il recupero sociale;

Settore della ristorazione in ripresa;

Apprezzamento per la formula del Take Away;

**Attenzione delle pubbliche amministrazioni per il sostegno
progetto;**

charity;

Fondi Europei;

Sensibilità per persone diversamente abili;

Apprezzamento della campagna/natura.

Mini SWOT.....

Minaccie

**Crisi dei consumi alimentari;
Reperibilità materie prime fresche e locali;
Reperibilità del personale qualificato;
Reperibilità degli operatori in affiancamento;
Tensione sui prezzi: l'apparizione dei gruppi di acquisto
online come Groupon passano per una Strategia di prezzo
con sconti fino al 80%;
Tempi di produzione della cucina.**

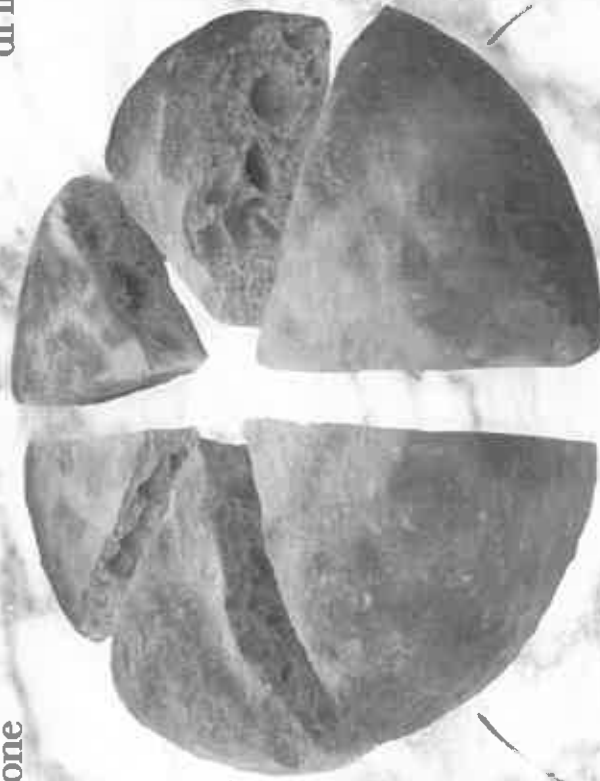
Shelf life
12 mesi

La Nuvola

di pizza al vapore

80%
idratazione

48h
di lievitazione
con biga



100% cotta al vapore

Lievito naturale

digeribile
digestible

vegano e vegetariano
vegan and vegetarian

basso contenuto
di grassi saluri
low in saturated fats

per uso professionale
professional use only

senza conservanti e additivi
no preservatives, no additives

INNOVAZIONI

Un impasto che affronta una cottura classica in forno tradizionale va incontro a un aumento di volume grazie alla spinta dei gas di lievitazione seguito dalla formazione della crosta, questo grazie al raggiungimento di una temperatura superficiale di circa 100 °C. In queste condizioni la superficie inizia a cedere umidità formando una crosta che diventa mano a mano più spessa e strutturata. In seguito l'impasto continua ad asciugarsi durante la cottura. Se nella camera di cottura è inserito del vapore, le particelle d'acqua depositandosi sulla superficie dell'impasto ritarderanno la formazione della crosta permettendo un maggiore sviluppo del prodotto lievitato. Tutti i prodotti da forno che richiedono vapore nelle prime parti della cottura, una volta arrivati al massimo sviluppo hanno necessita di asciugarsi ulteriormente, eliminando il vapore tramite apposite valvole inserite nei forni stessi. Questo permette di terminare la cottura del prodotto correttamente. Se si tenesse il vapore per tutta la durata della cottura avremo un prodotto sviluppato ma con una consistenza soffice caratterizzata da una crosta leggerissima e colorazione chiara.

INNOVAZIONI



BAKERLUX™ & LINEMISS™ MANUAL

Il forno a convezione con umidità analogico per la pasticceria e la panificazione.

- ✓ **Cotture veloci e rapide**
- ✓ **Perfettamente uniforme**

SCOPRI LA LINEA

INNOVAZIONI

Breakfasts have always been special in our house. It's fun to get in the kitchen and cook with the kids



COLAZIONE AI PIANI CON DOLCI E SALATE CON CONFETTURE, SUCCHI, PANE CALDO, BURRO MARITOZZI E TIPICITÀ REGIONALI E LOCALI. PROPOSTA

**SALATA CON UOVA DELLA FATTORIA PANE CALDO...
UTILIZZARE LO SPAZIO SUPERIORE.**

IL MENU

le nuvole

- Margherita: pizza a vapore ma croccante, pomodoro, fiordilatte e basilico 9
- Marinara rural: pizza a vapore ma croccante , Pomodoro, Aglio, Ricotta di pecora, Maggiorana 12
- Ortoz.o: pizza a vapore ma croccante, Crema di datterino giallo, Zucchine, Fiori di zucca, Basilico 8
- Sula: pizza a vapore ma croccante, Datterini informati, Pesto di olive di rurabìandia 9
- Sprisciocca: pizza a vapore ma croccante, coppa, giuncata vaccina, fichi disidratati 11
- Maialino: pizza a vapore ma croccante, Porchetta sottile, Scorza di mela verde, Maionese al limone 14
- Patata o salsiccia?: patate viola di casa nostra e salsiccia sottolio scottata 10
- Capriccio: pomodoro pachino in cottura mozzarella fiordilatte carciofi sottolio prosciutto cotto olive taggiasche funghi freschi e noci 13
 - Best: cotto e funghi freschi della nostra fungaia 12
 - Pic: salame piccante pomodoro cipolla in cottura 11
- Ortolita: verdure di stagione mix con evo e pomodorini essiccati 9
 - Ocapperi: capperi pomodoro alici 9
 - Ali: pomodoro origano e colatura di alici di cetara 12
 - free: friarelli salsiccia e fiordilatte 13
- Tre pomo: salsa di pomodoro gialli, salsa di pomodoro classica, pomodoro fresco crudo, passita 12

IL MENU

gli sfizi

Frittelline teramane 2 pz 6

**Prosciutto nostrano e grissini
colorati 5**

**Bruschette miste made in abruzzo
4pz 8**

Polpette della fattoria 1pz 3

Salsiccia sul pane che crocca 1pz 3
patatine croccanti pecorino e pepe 6
patatine 5

IL MENU

dolcini

Torta classica Abruzzese 6

**Tiramisu con te (DA FARE CON I
RAGAZZI AL TAVOLO) 8**

Crostata mix 6

Pasticceria secca 6



Piano di investimento													
a) Immobilizzazione materiali:		anno 1	anno 2	anno 3	anno 4	anno 5	utilità in anni	quota di ammortamento	ammortamento anno 1	ammortamento anno 2	ammortamento anno 3	ammortamento anno 4	ammortamento anno 5
Descrizione	Tipo di investimento												
Ristrutturazione	2	2,000	0	0	0	0	33	3%	60	60	60	60	60
macchinari & impianti	3	15,000	0	0	0	0	10	10%	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Arredamento	4	1,000	0	0	0	0	8	12%	120	120	120	120	120
	10		0	0	0	0	5	20%	0	0	0	0	0
	1						0	0%	0	0	0	0	0
	1						0	0%	0	0	0	0	0
	1						0	0%	0	0	0	0	0
	1						0	0%	0	0	0	0	0
Riserve (5% dell'investimento complessivo)		900	0	0	0	0		9%	84	84	84	84	84
Totale dell'investimento		18,900	0	0	0	0			164	164	164	164	164

b) Spesa di costituzione:		anno 1	anno 2	anno 3	anno 4	anno 5	utilità in anni	quota di ammortamento	ammortamento anno 1	ammortamento anno 2	ammortamento anno 3	ammortamento anno 4	ammortamento anno 5
Consulente aziendale	10						5	20%	0	0	0	0	0
Consulente commerciale / fiscale	10		0	0	0	0	5	20%	0	0	0	0	0
Consulente legale	10						5	20%	0	0	0	0	0
Notaro	10						5	20%	0	0	0	0	0
Autorizzazioni / registrazioni	10						5	20%	0	0	0	0	0
Concorso di marketing	10	2,700					5	20%	540	540	540	540	540
Cerimonia di inaugurazione	10	1,500					5	20%	300	300	300	300	300
...	10						5	20%	0	0	0	0	0
...	10						5	20%	0	0	0	0	0
Spese di costituzione		4,200	0	0	0	0			540	540	540	540	540
ammortamenti									1,500	1,500	1,500	1,500	1,500

- seleziona -	1	percentual	anno	anno
immobili & fabbricati	2	3%	33.33	0.03
macchinari & impianti	3	10%	10.00	0.1
equipaggiamento & arredo	4	12%	8.33	0.12
informatica	5	20%	5.00	0.2
software	6	33%	3.03	0.33
parco macchine	7	25%	4.00	0.25
autocarro	8	20%	5.00	0.2
altri impianti	9	15%	6.67	0.15
spese pluriennali	10	20%	5.00	0.2

Pianificazione del fatturato: 1° esercizio

I dati relativi alla pianificazione del fatturato saranno trasferiti automaticamente nella tabella "6. Conto economico annuo".

	Prodotto		Fatturato	Impiego di merci		Ricavi lordi	
	Prezzo / €	Quantità/anno		In %	Valore	In %	Valore
Fattoria didattica	10	3,000	30,000	10%	3,000	90%	27,000
Colazioni/Merende	4	4,000	16,000	22%	3,520	78%	12,480
Pranzo	30	300	9,000	36%	3,240	64%	5,760
Cena	20	9,500	190,000	34%	64,600	86%	125,400
Eventi	35	1,000	35,000	38%	13,300	62%	21,700
vendita prodotti tipici	6	1,000	6,000	12%	720	88%	5,280
Somma		18,800	286,000	31%	88,380	69%	197,620

Pianificazione del fatturato: 2° esercizio

	Prodotto		Fatturato	Impiego di merci		Ricavi lordi	
	Prezzo / €	Quantità/anno		In %	Valore	In %	Valore
Fattoria didattica	10	94	940	10%	94	90%	846
Colazioni/Merende	4	4,800	19,200	21%	4,032	79%	15,168
Pranzo	9	360	3,240	30%	972	70%	2,268
Cena	15	12,000	180,000	30%	54,000	70%	126,000
Eventi	35	2,000	70,000	38%	26,600	62%	43,400
vendita prodotti tipici	6	2,500	15,000	12%	1,800	88%	13,200
Somma		21,754	288,380	30%	87,498	70%	200,882

Pianificazione del fatturato: 3° esercizio

	Prodotto		Fatturato	Impiego di merci		Ricavi lordi	
	Prezzo / €	Quantità/anno		In %	Valore	In %	Valore
Fattoria didattica	10	103	1,034	10%	103	90%	931
Colazioni/Merende	5	5,760	28,800	20%	5,760	80%	23,040
Pranzo	9	432	3,888	29%	1,128	71%	2,760
Cena	18	14,400	259,200	29%	75,168	71%	184,032
Eventi	60	2,400	144,000	38%	54,720	62%	89,280
vendita prodotti tipici	6	3,750	22,500	12%	2,700	88%	19,800
Somma		26,845	459,422	30%	139,579	70%	319,843

Pianificazione del fatturato: 4° esercizio

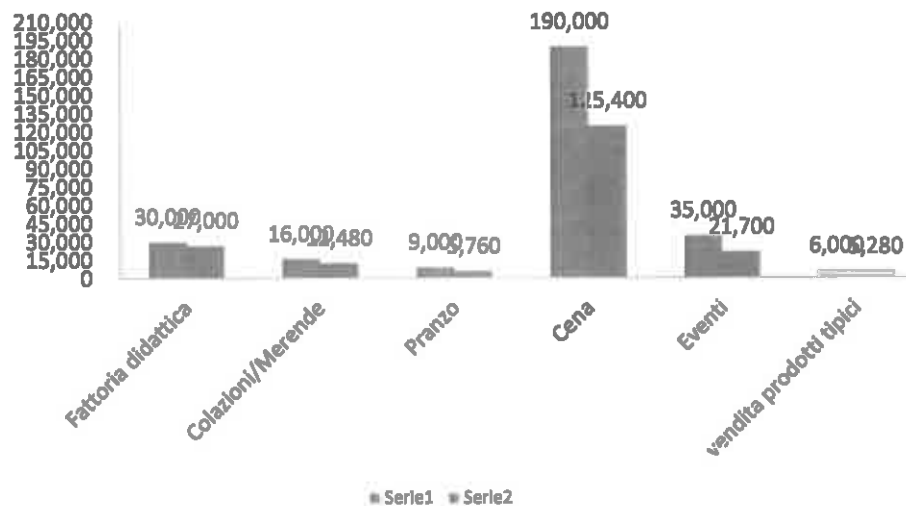
	Prodotto		Fatturato	Impiego di merci		Ricavi lordi	
	Prezzo / €	Quantità/anno		In %	Valore	In %	Valore
Fattoria didattica	220	114	25,023	10%	2,502	90%	22,521
Colazioni/Merende	5	6,336	31,680	19%	6,019	81%	25,661
Pranzo	9	475	4,277	28%	1,198	72%	3,079
Cena	18	15,840	285,120	28%	79,834	72%	205,286
Eventi	60	2,880	172,800	38%	65,664	62%	107,136
vendita prodotti tipici	6	4,500	27,000	12%	3,240	88%	23,760
Somma		30,145	545,900	29%	158,457	71%	387,443

Pianificazione del fatturato: 5° esercizio

	Prodotto		Fatturato	Impiego di merci		Ricavi lordi	
	Prezzo / €	Quantità/anno		In %	Valore	In %	Valore
Fattoria didattica	220	125	27,525	10%	2,753	90%	24,773
Colazioni/Merende	6	6,970	41,818	18%	7,527	82%	34,290

Pranzo	10	523	5,227	27%	1,411	73%	3,816
Cena	18	17,424	313,632	27%	84,681	73%	228,951
Eventi	60	3,456	207,360	38%	78,797	62%	128,563
vendita prodotti tipici	6	5,400	32,400	12%	3,888	88%	28,512
Somma		33,897	627,962	29%	179,056	71%	448,905

Fatturato e ricavi lordi per gruppi di prodotti



Saitore		11/14/00 release	
---------	--	------------------	--

Costi del personale

AVVINTO				
Dipendenti	Stipendio netto	Fattore costo del lavoro	Numero di mensilità	Decontribuzione Sud
cuoco	1,200	2.1	13.00	0.00
aiuto cuoco	900	2.0	13.00	0.00
Cameriere operatore	1,300	1.8	12.00	0.00
Cameriere	900	1.0	12.00	0.00
Trainer	800	2.0	14.00	0.00
		2.0	14.00	
		2.0	14.00	
		2.0	14.00	
		2.0	14.00	
Somma costi del personale				

Anno 2				
Dipendenti	Stipendio netto	Fattore costo del lavoro	Numero di mensilità	Decontribuzione Sud
cuoco	1,200	2.1	13.00	0.00
aiuto cuoco	900	2.0	13.00	0.00
Cameriere operatore	1,300	2.0	13.00	0.00
Cameriere	900	1.8	13.00	0.00
Trainer	800	1.0	13.00	0.00
extra	1,200	1.0	13.00	0.00
	0	2.0	14.00	
0	0	2.0	14.00	
0	0	2.0	14.00	
Somma costi del personale				

Allegato 8				
Dipendenti	Stipendio netto	Fattore costo del lavoro	Numero di mensilità	Decontribuzione Sud
cuoco	1,200	2.1	13.00	0.00
aiuto cuoco	900	2.0	13.00	0.00



Costo del lavoro
32,760
23,400
28,080
10,800
22,400
0
0
0
0

100

Costo del lavoro
32,760
23,400
33,800
21,060
10,400
15,600
0
0
0
137,120

Costo del lavoro	
	32,760
	23,400

Anno 4				
Dipendenti	Stipendio netto	Fattore costo del lavoro	Numero di mensilità	Decontribuzione Sud
cuoco	1,400	2.1	13.00	0.00
aiuto cuoco	1,300	2.1	13.00	0.00
Cameriere	1,200	2.1	13.00	0.00
Cameriere stagionale	1,100	1.8	13.00	0.00
Cameriere stagionale	1,100	1.8	12.00	0.00
Trainer	400	1.0	11.00	0.00
Trainer	400	1.0	13.00	0.00
Trainer	300	1.0	6.00	0.00
Stagista	300	1.0	14.00	0.00
Somma costi del personale				

RIQUADRO
PAGE
SUCCESSIVA

29,490
21,060
17,280
13,200
5,200
7,200
0
1749,590

Costo del lavoro
38,220
35,490
32,760
25,740
23,760
4,400
5,200
1,800
4,200
1771,570

Costo del lavoro
40,950
38,220
32,760
25,740
23,760
4,400
5,200
2,400
4,200
1771,570

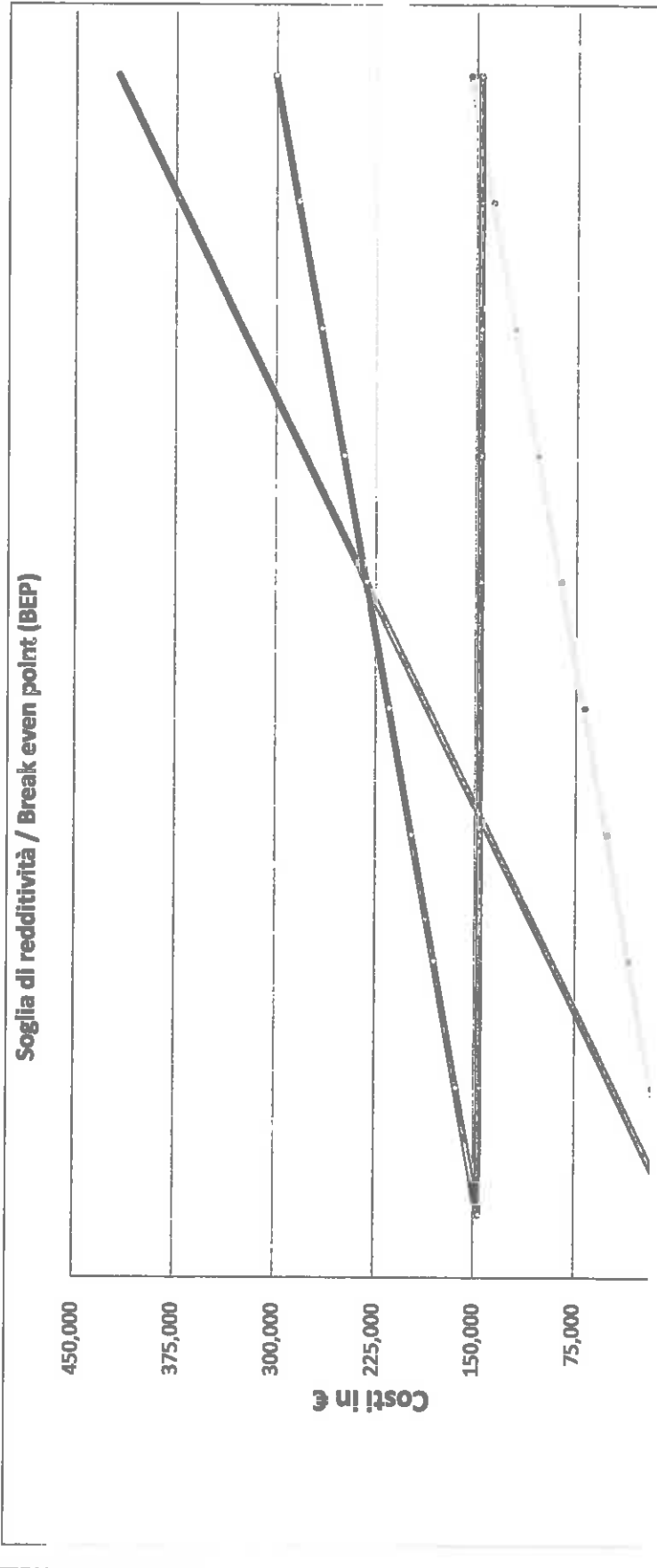
Conto economico e calcolo della redditività (euro)

I valori "fatturato" e "Impiego di beni/merci" vengono desunti dalla tabella " Pianificazione del fatturato".

Descrizione	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Fatturato	286,000	286,000	459,422	545,300	670,622
- Impiego di beni/merci	88,380	87,498	139,579	158,457	179,056
- Provvigioni terzi	197,620	200,502	319,843	386,843	491,566
- Prestazioni di terzi	0	0	0	0	0
- Provvigioni sul fatturato	0	0	0	0	0
- Logistica, trasporto, imballaggio	0	0	0	0	0
- Altri costi variabili	17,160	17,303	27,565	32,754	37,678
- Somma costi variabili	17,160	17,303	27,565	32,754	37,678
- Costi variabili per impiego di materiali	105,540	104,304	157,144	182,201	216,734
- Margine di contribuzione	180,460	181,696	292,278	353,099	453,888
- Costi del personale	117,440	137,020	149,590	171,570	177,630
- Reddito dell'imprenditore/imprenditrice	0	0	0	0	0
- Materie prime, sostanze ausiliari, carburanti	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
- Investimenti minimi	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
- Energia / acqua / rifiuti	6,000	6,000	6,000	6,500	7,500
- Spese di riparazione e manutenzione	2,000	2,000	1,200	1,500	2,000
- Spese per parco vetture	0	0	0	0	0
- Assicurazioni	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
- Altri costi aziendali	0	0	0	0	0
- Spese di cancelleria	500	500	500	500	500
- Posta / telefono / internet	400	400	400	400	400
- Spese legali e di consulenza	3,000	3,000	3,000	700	700
- Oneri / contributi / imposte	0	0	0	0	0
- Commercialista e amministrative	4,000	4,000	4,000	4,000	5,000

- Pubblicità / fiere / pubbliche relazioni	1,000	0.3%	1,200	0.4%	1,500	0.3%	2,000	0.4%	2,500	0.4%
- Formazione	2,000	0.7%	3,000	1.0%	4,000	0.9%	5,000	0.9%	6,000	1.0%
- Spese di viaggio e rappresentanza	1,000	0.3%	6,000	2.1%	9,000	2.0%	9,000	1.6%	14,000	2.2%
- Leasing	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- Affitto e locazione	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- ...	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- ...	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- ...	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- Ammortamenti	2,604	0.9%	2,604	0.9%	2,604	0.6%	2,604	0.5%	2,604	0.4%
- Risultato lordo (EBIT)	34,816	11.9%	11,345	3.9%	103,834	22.9%	144,115	26.5%	185,993	28.9%
+ Interessi attivi	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- Interessi passivi	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
- Risultato prima delle imposte	34,816	11.9%	11,345	3.9%	103,834	22.9%	144,115	26.5%	185,993	28.9%
- Imposte (res+trap) 28,82%	0	0.0%	3,273	1.1%	29,988	6.5%	41,620	7.6%	53,575	8.5%
- Risultato dopo le imposte	34,816	11.9%	8,073	2.8%	74,846	16.4%	102,495	18.9%	132,418	20.4%
- Cash flow (semplice) lordo (EBIT)	34,816	11.9%	10,347	3.7%	76,820	16.9%	105,349	19.3%	134,923	21.0%
- Cash flow lordo (interessi esclusi)	34,816	11.9%	10,347	3.7%	76,820	16.9%	105,349	19.3%	134,923	21.0%
- EBIT: even point (EBIT)	2352,191	8.1%	270,542	8.3%	245,974	5.4%	323,251	5.8%	344,194	5.9%
- EBIT: dopo risultato finanziario	2352,191	8.1%	270,542	8.3%	245,974	5.4%	323,251	5.8%	344,194	5.9%
- Spese di gestione										
- Fatturato										
- Impiego di merci										
Fatturato	286,000	100%	288,380	100%	459,422	100%	545,900	100%	627,962	100%
Impiego di merci	90,148	31.5%	87,498	30.3%	139,579	30.4%	158,457	29.0%	179,056	28.5%

Costi variabili		17,160	6.0%	17,303	6.0%	27,565	6.0%	32,754	6.0%	37,678	6.0%
Costi fissi		146,444	51.2%	172,224	59.7%	188,294	41.0%	210,274	38.5%	225,334	35.9%
Cash Flow (semplificato) lordo (EBITDA)		34,852	12.2%	13,959	4.8%	106,588	23.2%	147,019	26.9%	188,498	30.0%
Risultato lordo (EBIT)		32,248	11.3%	11,355	3.9%	103,984	22.6%	144,415	26.5%	185,894	29.6%





Summe Steuern auf Einkommen und Ertrag

14,178 7,173 46,719 66,461 86,224

Conto economico e calcolo della redditività (mensile)													
I valori "fatturato, impiego di merci e costi variabili" sono desunti dalla tabella "6. Conto economico annuo". I dati vengono ripartiti in percentuale sulle mensilità (riga 4).													
Descrizione	Anno	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Quota percentuale per mese	100%	4%	4%	5%	6%	7%	11%	15%	17%	10%	6%	6%	8%
- Fatturato	286.000	11.926	12.184	15.301	16.359	20.709	31.439	45.844	57.394	28.714	15.787	16.315	20.352
- Impiego di merci	88.380	3.685	3.765	4.790	5.117	6.389	9.731	13.230	14.812	8.873	4.879	5.718	7.371
- Provvigioni terzi	157.620	6.241	6.419	10.771	11.442	14.308	21.758	29.584	36.121	19.341	10.909	12.736	16.432
- Prestazioni di terzi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Provvigioni sul fatturato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Logistica, trasporto, imballaggio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Altri costi variabili	17.158	716	731	930	984	1.242	1.889	2.569	2.876	1.723	947	1.110	1.431
- Somma costi variabili	17.158	716	731	930	984	1.242	1.889	2.569	2.876	1.723	947	1.110	1.431
- Costi variabili non imputabili a merci	231.937	4.201	4.496	5.720	6.111	7.541	11.620	15.799	17.589	10.596	5.826	6.828	8.802
- Margine di contribuzione	180.462	7.525	7.588	9.781	10.449	13.065	19.869	27.045	30.245	18.118	9.961	11.576	15.050
- Costi del personale	117.440	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389	8.389
Inizio dell'attività nel mese													
- Reddito dell'imprenditore/imprenditrice	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Materie prime, sostanze ausiliarie, carburanti	2.000	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167
- Investimenti minimi	2.000	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167
- Energia / acqua / rifiuti	6.000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
- Spese di riparazione e manutenzione	2.000	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167
- Spese per parco vetture	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Assicurazioni	2.500	208	208	208	208	208	208	208	208	208	208	208	208
- Altri costi aziendali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Spese di cancelleria	500	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42
- Posta / telefono / internet	400	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
- Spese legali e di consulenza	3.000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
- Oneri / contributi / imposte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Altre spese amministrative	4.000	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333	333
- Pubblicità / fiere / pubbliche relazioni	1.000	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
- Formazione	2.000	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167	167
- Spese di viaggio e rappresentanza	1.000	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
- Leasing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Affitto e locazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
- Ammortamenti	2.604	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217	217
- Costi fissi	146.444	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306	10.306
- Risultato lordo (EBIT)	64.018	-3.280	-3.118	-1.025	-357	2.260	9.066	16.209	19.440	7.318	-844	370	2.245

Piano di finanziamento e fabbisogno di capitale

Termini di pagamento:

	Valori individuali:				
Dopo quanti giorni vengono saldate in media le fatture emesse ai clienti? (in media)	30 giorni				
Dopo quanti giorni saldo in media le fatture ricevute dai fornitori? (in media)	60 giorni				
Valore di magazzino in % rispetto al fatturato	4% del fatturato				

Fabbisogno di capitale

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Capitale d'investimento	18.900	0	0	0	0
Spese di costituzione	4.200	0	0	0	0
IVA	5.082	0	0	0	0
Cauzione (affitto, gas, corrente...)		0	0	0	0
Variazione del valore di magazzino	11.440	95	6.842	3.459	3.282
Crediti verso clienti (variazione)	23.507	198	14.058	7.108	6.745
Ammortamento / restituzione di prestiti	0	0	5.000	5.000	5.000
Fabbisogno di capitale iniziale	58.129	291	25.900	15.567	15.027
Fabbisogno accumulato di capitale / valore puramente indicativo	63.129	63.420	89.320	104.886	119.914

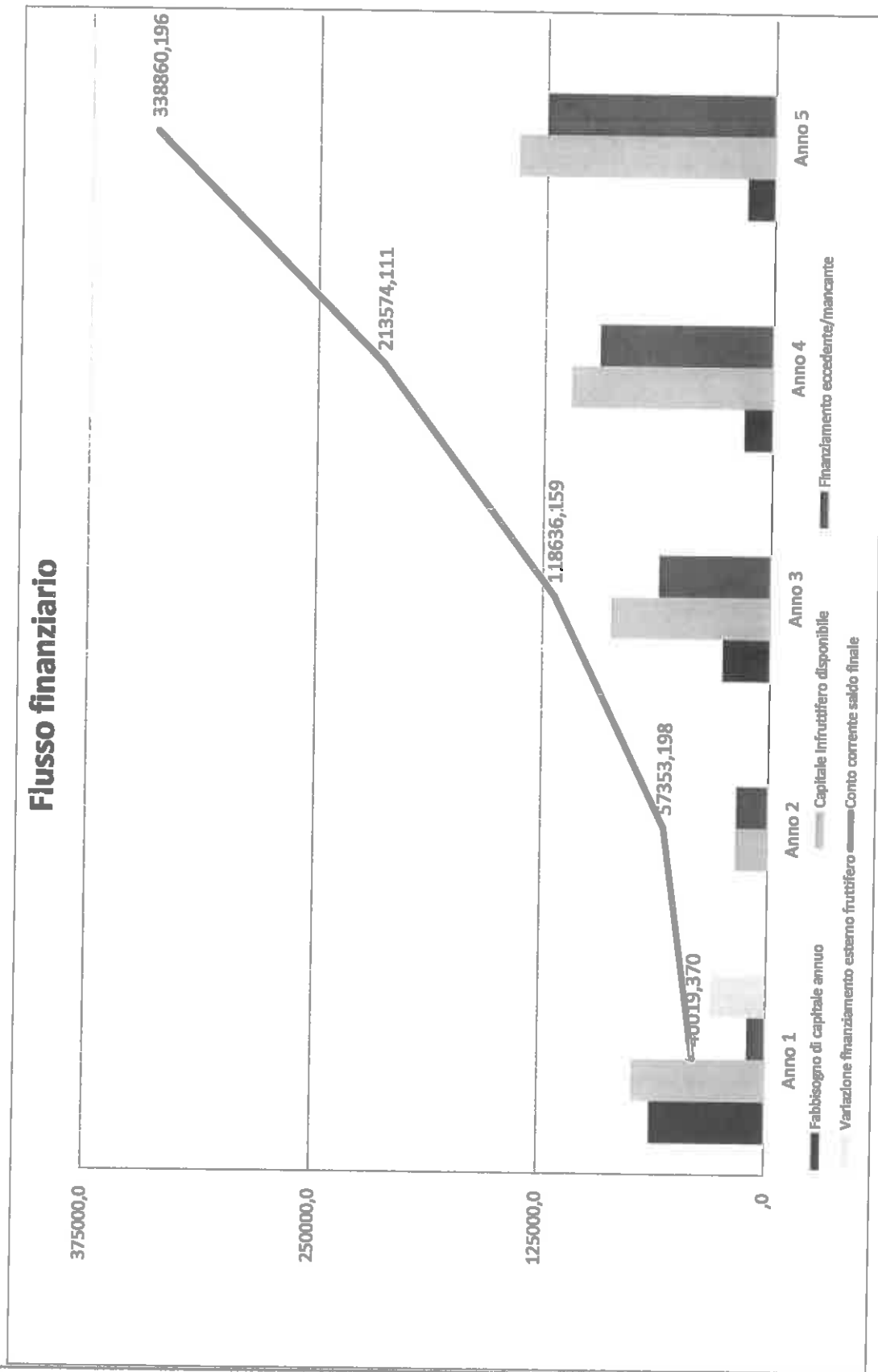
Finanziamento

Capitale proprio e/o partecipazione di soci	20.000	0	0	0	0
Conferimento di impianti	0	0	0	0	0
Crediti infruttiferi	0	0	0	0	0
Agevolazioni pubbliche	2.000	2.001	2.002	2.003	2.004
Finanziamento iniziale esterno ad infruttifere	22.000	22.001	22.002	22.003	22.004
Finanziamento esterno infruttifero accumulato	22.000	24.001	26.003	28.006	30.010
Cash flow lordo da attività correnti	36.620	10.687	76.620	105.399	134.923
IVA relativa agli investimenti dell'esercizio precedente		5.082	0	0	0
Debiti verso fornitori (variazione)	14.528	-145	8.561	3.103	3.386
Finanziamento interno dell'esercizio	58.129	15.924	85.185	105.502	135.909
Finanziamento interno accumulato	73.148	88.772	173.953	282.455	420.764
Capitale infruttifero disponibile	73.148	17.625	87.183	110.505	140.313

Fabbisogno di capitale annuo

Capitale infruttifero disponibile	63.129	291	25.900	15.567	15.027
Finanziamento esterno infruttifero accumulato	73.148	17.625	87.183	110.505	140.313
Finanziamento esterno infruttifero accumulato	73.148	17.625	87.183	110.505	140.313

Finanziamento fruttifero esterno (capitale di terzi)									
Finanziamenti a lungo termine									
Mutuo 1 (banca, soci, altri)	30.000	0	0	0	0	0	0	0	0
Durata (anni)	8	0	0	0	0	0	0	0	0
Tasso di interesse	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Periodo senza ammortamento	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Mutuo 2 (banca, soci, altri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Durata (anni)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tasso di interesse	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Periodo senza ammortamento	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mutuo 3 (banca, soci, altri)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Durata (anni)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tasso di interesse	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Periodo senza ammortamento	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Finanziamento esterno fruttifero a lungo termine	30.000	0	0	0	0	0	0	0	0
Finanziamento esterno fruttifero accumulato	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	25.000	20.000	20.000
Finanziamenti a breve termine									
Conto corrente saldo iniziale	0	40.019	57.353	118.636	213.574	213.574	213.574	213.574	213.574
Fido bancario / credito in conto corrente	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Conto corrente saldo finale	40.019	57.353	118.636	213.574	338.860	338.860	338.860	338.860	338.860
Coperto / scoperto in c/c	40.019	57.353	118.636	213.574	338.860	338.860	338.860	338.860	338.860
Variazione finanziamento esterno fruttifero	30.000	0	0	0	0	0	0	0	0
Gestione degli interessi su capitale di terzi									
Capitale fruttifero in prestito, accumulato al termine dell'esercizio	-10.019	-27.353	-93.636	-193.574	-323.860	-323.860	-193.574	-323.860	-323.860
Tasso d'interesse passivo (interessi a credito) in conto corrente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Tasso d'interesse attivo (interessi a debito) in conto corrente	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Interessi conto corrente	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Interessi attivi conto corrente	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Interessi passivi conto corrente	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Interessi mutuo	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale interessi	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Interessi conto economico	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Il risultato dovrà ammontare a 0 (cliccare sulla casella grigia)	0	0	0	0	0	0	0	0	0



Jahr	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Fabbisogno di capitale annuo	63.129	291	25.900	15.567	15.027
Capitale infruttifero disponibile	73.148	17.625	87.183	110.505	140.313
Finanziamento eccedente/mancante	10.019	17.334	61.283	94.938	125.286
Variazione finanziamento esterno fruttifero	30.000	0	0	0	0
Conto corrente saldo finale	40.019	57.353	118.636	213.574	338.860
Umsatz Verbergen	286.000	288.380	459.422	545.900	627.962
Wareneinkauf Verbergen	88.380	87.498	139.579	158.457	179.056
Habenzinsen Kontokorrent	0	0	0	0	0
Solzinzen Kontokorrent	0	0	0	0	0
Solzinzen Darlehen	0	0	0	0	0

000000Business plan

[illegible][illegible][illegible]

Spese finanziarie

Allo investimenti anno 1	Allo investimenti anno 2	Allo investimenti anno 3	Allo investimenti anno 4	Allo investimenti anno 5	Spese per investimenti
0€	0€	0€	0€	0€	
0	0	0	0	0	
0%	0%	0%	0%	0%	
0	0	0	0	0	

0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€

0€					0€
0€	0€				0€
0€	0€	0€			0€
0€	0€	0€	0€		0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€

0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€
0€

0€					0€
0€	0€				0€
0€	0€	0€			0€
0€	0€	0€	0€		0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€
0€	0€	0€	0€	0€	0€

Riepilogo piani d'ammortamento

	Assorbimento di capitale di terzi	Pagamenti in conto capitale	Pagamenti in conto interessi	Stato passivo finale (ammontare dei debiti)
Avvio 1	30.000 €	0 €	0 €	30.000 €
Avvio 2	0 €	0 €	0 €	30.000 €
Avvio 3	0 €	5.000 €	0 €	25.000 €
Avvio 4	0 €	5.000 €	0 €	20.000 €
Avvio 5	0 €	5.000 €	0 €	15.000 €
Avvio 6	0 €	5.000 €	0 €	10.000 €
Avvio 7	0 €	5.000 €	0 €	5.000 €
Avvio 8	0 €	5.000 €	0 €	0 €
Avvio 9	0 €	0 €	0 €	0 €
Avvio 10	0 €	0 €	0 €	0 €