

Analisi economico-finanziaria

Esame dei costi

Il target degli utenti del Caffè Letterario in oggetto è piuttosto variegato, visto il contesto in cui si trova ad essere collocato il servizio. In particolare:

- Utenti della biblioteca che, al momento, sono individuati in una media di circa 50 al giorno per quelli interessati ai servizi tradizionali più altri 25 al giorno per i servizi collocati presso la biblioteca stessa.
- Utilizzatori dei servizi comunali che sono stimati in almeno 100 al giorno, considerando i picchi specialmente il sabato mattina
- Utenti delle iniziative culturali e del tempo libero promosse dall'amministrazione comunale
- Utenti delle attività proprie del Community Hub e del progetto Oltreperimetri/RICA che accompagneranno l'apertura del centro stesso
- Particolare attenzione meritano poi le famiglie che gravitano nella Scuola Primaria Neglia e nella Scuola dell'Infanzia Collodi e la fascia dei ragazzi e dei giovani che possono trovare uno spazio di comunità adatto a loro
- Altri utenti che vogliono essere raggiunti tramite il progetto di gestione che verrà presentato in sede di gara e quelli che utilizzeranno questo spazio per attività varie (es.: affitto sale per feste di compleanno, battesimi, cerimonie, matrimoni civili e religiosi, ludoteca, ...)

Per le aperture del "Caffè letterario" si è considerata la necessità di garantire, come richiesta da capitolato, l'apertura minima su 29 ore settimanali per coprire le aperture della biblioteca più le altre ore di apertura per eventi culturali e iniziative promosse dall'amministrazione comunale. Per gestire il lavoro, si ipotizza l'impiego di un dipendente a tempo pieno annuo più un aiuto per un equivalente del 20% di un tempo pieno annuo, per un totale di 1,2 tempo pieno equivalente.

Come valutazione fatta dal Comune di Arese per servizio analogo, la stima del costo della manodopera è di circa € 29.000 all'anno per ogni risorsa a tempo pieno, ipotizzando un'assunzione con contratto "Alberghi/esercizi pubblici", che garantisce un netto mese di circa € 1.100.

La spesa per le iniziative culturali annue promosse direttamente dal servizio e l'attività di promozione per le stesse (manifesti, locandine, ecc...) è stimata €

5.000 all'anno che rappresenta un budget di € 500 al mese per 10 mesi di iniziative. A questo si aggiunge anche un importo previsto per diritti SIAE pari a € 1.200 in caso in cui alcuni di questi eventi culturali siano soggetti al loro pagamento, stimato in 6 x € 200.

Si stimano inoltre una spesa di € 1.500 all'anno per altri acquisti di materiale vario (cancelleria, minuteria, materiale pulizia ecc...) e poi altre € 1.500 all'anno per le piccole manutenzioni ordinarie.

Si prevede una spesa per l'assicurazione pari ad un minimo di circa € 1.000 all'anno e altre 1.500 annue per le spese di amministrazione e di contabilità, a cui aggiungere € 180 per la TARI che sono analoghe a quelle di altri servizi commerciali e da altri bandi per servizi analoghi.

Il food cost, ovvero l'incidenza del costo della materia prima rispetto al fatturato globale, è il parametro principale del *business plan* di un locale. È da notare che i manuali di gestione spesso individuano il livello ideale di questo parametro fra il 29 e il 33%. Il food cost risulta particolarmente basso rispetto al fatturato quando vi è una alta incidenza del fattore caffè nel mix di fatturato, mentre risulta più alto in caso di più alta incidenza di pranzo, food in genere e aperitivo.

Si è ipotizzato una incidenza di costo della materia prima di circa il 33% sulle vendite desunto da indagini di mercato e dall'esempio dei capitolati per servizi analoghi redatti dal Comune di Arese e dal Comune di Trento nel periodo 2017/2018.

A completamento di tale valutazione, è possibile analizzare alcune pubblicazioni specializzate delle varie Confcommercio o enti di categoria.

Interessante citare direttamente la guida del 2012 per chi è interessato ad aprire un'attività di bar e ristorazione redatta dall'azienda speciale della Camera di Commercio di Bergamo:

"In generale i costi variabili nei pubblici esercizi possono essere quantificati in un terzo del fatturato... Essi possono discostarsi da questa percentuale, ma di solito di poco o con un'incidenza più bassa... Se dal fatturato complessivo togliamo la quota di un terzo relativa ai costi variabili, i restanti due terzi producono reddito a seconda dell'incidenza dei costi fissi."

Allo stesso modo una analisi del Centro Studi della FIPE Confcommercio del dicembre 2013 apparsa sulle riviste di settore, indica dei parametri interessanti per le caffetterie:

- su 160 euro di fatturato medio giornaliero, ricavato dalla vendita di 229 tazzine di espresso (a 70 centesimi di € l'una) ed utilizzando circa 1,6 kg di caffè torrefatto, il costo della materia prima è pari a 32 euro, ovvero il 20% del fatturato totale, pertanto più elevato rispetto al parametro di cui sopra (1:5 invece di 1:3);
- sempre con questa analisi, l'utile lordo è pari a 15 € sui € 145 medio dei

- costi ovvero circa il 10%;
- l'incidenza della caffetteria sul fatturato del bar va dal 64,7% di un "Morning bar" al 15,8% di un "Evening bar" mentre si attesta intorno al 34% del "Bar multipurpose". È chiaro che il mix di attività all'interno del bar modificano anche la quota parte del fatturato che copre il costo della materia prima.

I parametri sopra citati possono essere confrontati con le analisi più recenti non solo delle camere di commercio locali ma anche quelle apparse su riviste di settore e siti specializzati come, ad esempio, il sito www.aprireunbar.com che raduna un team di esperti e organizza corsi dedicati. Tale sito propone una analisi dettagliata fatta ad inizio 2018 da cui si evince che il costo per le materie per prodotti di caffetteria (caffè, cappuccino, e latte macchiato) va dal 12 al 21%, in linea con il dato medio della FIPE riportato in precedenza (20%).

CAFFE ESPRESSO

Costo: caffè: 10,5 centesimi di Euro (15.00€ al chilo per 7 grammi) zucchero 1 centesimo. TOT 11,5 cent.

Margine lordo: venduto ad 1€ diventa 90 cent senza IVA. Il margine lordo è quindi di 78,5 cent di Euro.

CAPPUCCINO

Costo: caffè: 10,5 centesimi di Euro, zucchero 1 centesimo, latte (14cl circa considerando un leggero spreco) 12 cent: TOT 23,5 cent.

Margine lordo: venduto ad € 1,20 diventa € 1,08 senza IVA. Il margine lordo è quindi di 84,5 cent di Euro.

LATTE MACCHIATO

Costi: caffè: 10,5 centesimi di Euro, zucchero 1 centesimo, latte (18cl con un leggero spreco e un bicchiere highball) 16 cent: TOT 27,5 cent.

Margine lordo: venduto ad € 1,30 diventa € 1,17 senza IVA. Il margine lordo è quindi di 89,5 cent di Euro.

Tabella riassuntiva	Prezzo [€]	Costo [c€]	Margine [c€]	% Costo della materia prima sul fatturato
Caffè Espresso	1,00	11,5	78,5	12%
Cappuccino	1,20	23,5	84,5	20%
Latte Macchiato	1,30	27,5	89,5	21%

L'Hub Community di Vanzago avrà le caratteristiche tipiche del caffè letterario essendo a servizio della Biblioteca e delle iniziative culturali e del tempo libero o del caffè sociale essendo legato all'iniziativa di Oltreiperimetri, pur mantenendo un taglio di qualità molto elevata tale da renderlo adatto per ospitare una enoteca/wine bar o un locale da aperitivo/happy hour: in questo contesto quindi sarà un bar multipurpose ed il gestore dovrà essere molto capace di variegare il mix di attività per sviluppare una domanda attualmente presente e soddisfatta a Milano ma che non ritrova risposta adeguata nella

zona del Nord-Ovest Milano.

Con queste ipotesi e dati di mercato, si può confermare che il costo per l'acquisto delle materie prime è pari a 1/3 dell'incasso, pertanto intorno a € 28.000 annui.

Il canone di concessione che comprende anche tutte le utenze è fissato a regime in € 7.320 (€ 6.000 + IVA) all'anno: il piano economico è fatto a regime e quindi non prende in considerazione il riconoscimento del contributo per l'avviamento da parte del Comune di Vanzago.

Ipotesi e composizione del fatturato

Somministrazione

La principale voce di fatturato, è legata alla somministrazione di alimenti legati alla caffetteria. Per elaborare la stima dell'incasso annuo da tale attività ci si è basati sulla apertura di 6 giorni alla settimana e considerando un incasso medio pari a 270 € al giorno (iva inclusa). Lo scontrino medio è riportato nella tabella seguente che si basa sul numero degli scontrini giornalieri erogati.

N° scontrini	Scontrino medio [€]
75	3,60
100	2,70
125	2,16
150	1,80

Se il prezzo medio del caffè a Milano è pari a € 0,99 (fonte FIPE settembre 2016), dai dati di camera di commercio di Monza e Brianza con il coordinamento scientifico di REF ricerche del 2015, il valore medio di una colazione al bar in Lombardia è pari a € 2,34 mentre a Milano si è intorno a € 2,27. L'attualizzazione al 2019 di tali prezzi può essere pari a € 1,00 per il caffè mentre per la colazione si può considerare € 2,40, come già indicato in precedenza.

Nella zona di Milano, il prezzo per un aperitivo invece, può andare a seconda del tipo di bibita che si sceglie e del tipo di locale dai € 4/5 fino a € 7/8, con eventuali promozioni in particolari occasioni.

Tali indicazioni danno una prima dimensione della raggiungibilità del fatturato annuo che, per la sola vendita di alimenti e bevande è stimato in € 84.240, che deriva da 270 €/giorno x 6 giorni x 52 settimane.

L'hub community di Vanzago conta, come da capitolato, su un numero di 41 posti a sedere interni e altri 18 all'esterno con veduta sul Calderara.

Come riportato al paragrafo precedente, i circa 175 utenti giornalieri che frequentano biblioteca, comune e servizi connessi, a cui si aggiungono le famiglie dei bambini delle scuole Neglia e Collodi (circa 600) e degli altri servizi limitrofi (es.: Parrocchia, Fondazione Ferrario, nidi, Oratorio, Cinema Flores, Campo Sportivo, ecc...) o, in aggiunta a questo, il particolare lavoro da fare con le oltre 40 associazioni di Vanzago, consentono di rendere pienamente giustificato il fatturato annuo indicato.

E' inoltre da ricordare che gli eventi ed iniziative del Comune presso il Calderara consentono di irrobustire tale previsione di fatturato perché si contano ormai dalle 50 alle 100 presenze ad evento, con un picco per il concerto del 2 giugno che risulta sempre molto partecipato, specialmente se realizzato in collaborazione con le scuole.

Il fenomeno della stagionalità del locale è peculiare e bisognerà tenerne conto in sede di gestione adeguando l'offerta al bisogno della comunità: in particolare, nella bella stagione, si può contare sugli spazi esterni che rappresentano un asset notevole. Come inserito nel capitolato, tali spazi sono consegnati pronti per l'utilizzo dall'amministrazione locale (con tavoli e sedie per 18 posti a sedere) e sono in esclusivo utilizzo per il gestore del Caffè letterario.

Noleggìo della sala

Altra fonte di incasso prevista è relativa al noleggìo della sala per eventi differenti, resa possibile dal capitolato, stimata in € 3.000 all'anno con un importo, sempre stimato, in Euro 250 al mese. Tali eventi sono rappresentati da feste di battesimo, compleanni, feste di classe, iniziative di gruppi e associazioni, fino anche a affitto dei locali per assemblee di condominio.

Ricavi da iniziative culturali

Ultima fonte di fatturato è prevista in € 2.400 per iniziative culturali a pagamento, stimando in € 200 al mese tale introito che deriva dalla proposta culturale a pagamento propria dell' esercente che sarà inserita in sede di gara (musica dal vivo, reading, incontri con l'autore, ...).

Conclusioni

Alla luce di quanto esposto si ritiene che una stima dei costi e dei ricavi del locale adibito a bar letterario nelle ipotesi sopra richiamate possa, in modo

prudenziale, esser individuata, nello schema sotto riportato. Tali stime si basano sulle condizioni riportate nel capitolato speciale di gara, a cui far riferimento per ulteriori dettagli, senza prevedere maggiori attività ed iniziative o maggiori periodi di apertura che, inevitabilmente, si riverbererebbero in maggiori opportunità di redditività rispetto a quella ipotizzata.

Luca Eugenio GUATELLI

Luca Eugenio Guatelli

Venezia 6 marzo 2019

Piano economico finanziario**Hub Community/Caffé Letterario - Vanzago - Progetto RICA**

STIMA DEI COSTI		STIMA DEI RICAVI	
Descrizione delle voci	Importo Totale	Descrizione delle voci	Importo Totale
Acquisto caffè, bibite, alimentari, etc...	€ 28.080,00	Corrispettivo somministrazione alimenti e bevande e servizi	€ 84.240,00
Altri acquisti (cancelleria, minuteria, materiale pulizia ecc.)	€ 1.500,00	Ricavi noleggio sala	€ 3.000,00
Costo personale (1,2 fte)	€ 34.800,00	Ricavo da iniziative culturali a pagamento	€ 2.400,00
Spese per attività culturale e promozione	€ 5.000,00		
Manutenzioni ordinarie	€ 1.500,00		
Assicurazione RC e varie	€ 1.000,00		
Amministrazione e contabilità	€ 1.500,00		
Diritti SIAE	€ 1.200,00		
TARI	€ 180,00		
Canone di concessione a base di gara (incluso utenze e IVA)	€ 7.320,00		
TOTALE COSTI	€ 82.080,00		
Utile previsto	€ 7.560,00		
TOTALE A PAREGGIO	€ 89.640,00	TOTALE RICAVI	€ 89.640,00