

# ARTIGIANO IN FIERA

## SCHEDA GUIDA RISTORAZIONE BUSINESS MODEL

- IPOTESI A: Ristorante con 90 coperti

Voci Costo	Costo (esclusa Iva)	Note
Iscrizione ed Area Nuda 130 mq	€ 30.550	
Allestimenti	€ 13.000	Comprensivo di grafiche, tavoli e sedie
Attrezzature cucina	€ 8.000	E' stato ipotizzato il noleggio, naturalmente questo costo si azzerava se si utilizzano attrezzature di proprietà
Impianti	€ 4.500	Elettrico ed idrico
Personale	€ 19.500	Sono state considerate 9 persone tra cucina e sala
Operatività	€ 3.000	Stampe, Scia, smaltimento rifiuti ecc.
Acquisto materia prima	€ 19.450	Calcolato percentualmente sui ricavi netti (22%)
<b>Totale Costi</b>	<b>€ 98.000</b>	

Voci Ricavi	Q.tà/Prezzo
Mq area per sedute	90
Numero sedute	90
Giorni fiera	9
Coefficiente rotazione tavoli (pranzo + cena)	4,5
Numero pasti/giorno serviti	405
Incasso medio a persona	€ 30
Incasso stimato lordo	€ 109.350
<b>Incasso stimato netto Iva</b>	<b>€ 99.409</b>

# ARTIGIANO IN FIERA

## - IPOTESI B: Ristorante con 130 coperti

Voci Costo	Costo (esclusa Iva)	Note
Iscrizione ed Area Nuda 180 mq	€ 42.050	
Allestimenti	€ 18.000	Comprensivo di grafiche, tavoli e sedie
Attrezzature cucina	€ 8.000	E' stato ipotizzato il noleggio, naturalmente questo costo si azzerà se si utilizzano attrezzature di proprietà
Impianti	€ 4.500	Elettrico ed idrico
Personale	€ 26.100	Sono state considerate 12 persone tra cucina e sala
Operatività	€ 3.800	Stampe, scia, smaltimento rifiuti ecc.
Acquisto materia prima	€ 24.570	Calcolato percentualmente sui ricavi netti (22%)
<b>Totale Costi</b>	<b>€ 127.020</b>	

Voci Ricavi	Q.tà/Prezzo
Mq area per sedute	130
Numero sedute	130
Giorni fiera	9
Coefficiente rotazione tavoli (pranzo + cena)	4
Numero pasti/giorno serviti	520
Incaso medio a persona	€ 30
Incaso stimato lordo	€ 140.400
<b>Incaso stimato netto Iva</b>	<b>€ 127.636</b>

### Conclusioni

Si è considerato un modello di ristorazione "pura" con servizio di pranzo e cena in più turni. Nel contesto fieristico, per ottimizzare i costi, si suggerisce di mantenere, insieme al ristorante, anche un punto di somministrazione (piatti freddi, stuzzichini, dolci ecc.). Questo consente, con un leggero aggravio di costo del personale, di incrementare gli incassi con un'attività che si svolge in tutto l'arco dell'orario di apertura della fiera.