



**PIANO DI FATTIBILITA’
ECONOMICO-FINANZIARIO
IMPIANTI SPORTIVI CON ANNESSO BAR VIA GANDHI
Comune di DOLIANOVA**



Redatto a cura della Dott.ssa Monia Ibba

Maggio 2019

Sommario

1.	PREMESSA	3
2.	ANALISI STATISTICA DEL CONTESTO DEMOGRAFICO	4
3.	ANALISI STATISTICA RISTORANTI/PIZZERIE	4
4.	ANALISI STATISTICA IMPIANTI SPORTIVI	5
5.	LA STRUTTURA SNACK-BAR-PIZZERIA-RISTORANTE	6
6.	LA STRUTTURA DEGLI IMPIANTI SPORTIVI.....	6
7.	COSTI PER INVESTIMENTI.....	7
8.	COSTI FISSI DI GESTIONE.....	8
9.	REDDITIVITÀ MINIMA NECESSARIA E REDDITIVITÀ ATTESA	10
10.	ANALISI DELLA FATTIBILITÀ FINANZIARIA.....	13
11.	CONCLUSIONI.....	14

1. PREMESSA

Il piano di fattibilità economico-finanziario che verrà definito con il presente documento, è finalizzato ad analizzare la fattibilità gestionale degli impianti sportivi del Comune di Dolianova, situati nel quartiere di “Su Cuccureddu”, nella zona di sviluppo Urbano adiacente alla piscina comunale.

Rimandando al Capitolato ed agli atti di gara per quanto attiene gli aspetti tecnici del presente progetto, in questa sede, non potendo prescindere dagli stessi, si farà un richiamo a tali dati ai fini di stimare i costi ed i ricavi della gestione ordinaria dell'attività di snack-bar-pizzeria-ristorante e di gestione degli impianti sportivi.

La stima rappresentata nel presente documento è una base di partenza per il Piano economico e finanziario che dovrà essere presentato dai soggetti economici interessati, che dovranno personalizzarlo in relazione alle loro caratteristiche aziendali nonché ai più ambiziosi progetti di gestione che saranno in grado di rappresentare.

Nel presente documento l'analisi avrà riguardo al ritorno (cioè al recupero), in termini economico-finanziari, dell'investimento iniziale e, pertanto, alla capacità di rimborsare il capitale iniziale (proprio e/o finanziamenti di terzi) necessario per l'avvio dell'investimento.

L'investimento iniziale, determinato dai costi di manutenzione straordinaria e dai costi della dotazione di attrezzature e mobili, potrà essere revisionato, anche in diminuzione, qualora il proponente abbia già a disposizione, nella sua azienda, attrezzature similari, ovvero abbia una capacità contrattuale tale per cui riesca a fare acquisti e opere di ristrutturazione con costi più contenuti.

Lo studio di massima terrà conto delle analisi dei costi e ricavi gestionali, della capacità potenziale di raggiungere il pareggio tra costi totali e ricavi e della copertura finanziaria dell'investimento.

Considerato che l'impianto si compone di due strutture, precisamente la struttura da adibirsi a snack-bar-pizzeria-ristorante e quella degli impianti sportivi, si considererà la gestione della prima come attività principale e della seconda come collaterale in abbinamento alla prima.

2. ANALISI STATISTICA DEL CONTESTO DEMOGRAFICO

In via preliminare è doveroso analizzare il contesto demografico nel quale è inserita la struttura, al fine di capire quali possano essere le potenzialità di sviluppo delle attività oggetto del presente piano.

Si procede pertanto con l'analisi della struttura demografica del Comune di Dolianova e di quella di altri 7 comuni limitrofi che, potenzialmente, potrebbero rappresentare il bacino d'utenza dell'attività.

Tab, n. 1 – Bacino d'utenza residenti

BACINO D'UTENZA - RESIDENTI								
		Dist. Km	Dist- min.	0-14 anni	15-64 anni	65+ anni	Totale	Età media
1	DOLIANOVA	0	0'	1285	6465	1946	9696	44,1
2	SERDIANA	2,3	5'	389	1791	471	2651	42,9
3	SOLEMINIS	6,5	12'	244	1276	349	1869	43,5
4	DONORI	8,2	11'	226	1383	462	2071	45,6
5	USSANA	9,9	13'	562	2773	840	4175	43,8
6	MONASTIR	13,7	15'	532	2999	1109	4640	46,3
7	SANT'ANDREA FRIUS	14,2	16'	196	1146	405	1747	45,8
8	BARRALI	14,9	20'	145	764	225	1134	43,9
	totale			3579	18597	5807	27983	

Come emerge dalla tabella, la maggior concentrazione della popolazione è nella fascia dai 15 ai 64 anni, rappresentata, pertanto, dalle persone che potenzialmente potrebbero pranzare fuori (per lavoro) ed uscire a cena fuori la sera, piuttosto che usufruire dei servizi dei campi.

Tale dato va poi messo a sistema con quello della numerosità dei ristoranti/pizzerie della zona nonché delle strutture sportive similari.

3. ANALISI STATISTICA RISTORANTI/PIZZERIE

Relativamente allo snack-bar-pizzeria-ristorante, si ritiene più opportuno analizzare la presenza di ristoranti/pizzerie a Dolianova e paesi limitrofi non prendendo in considerazione il bar, in quanto, si tratterà di un'attività residuale a causa della poca presenza di uffici ed attività commerciali nella zona che, potenzialmente, potrebbero fare una breve pausa-caffè nell'esercizio commerciale. Diverso invece è il ragionamento per pizzeria-ristorante che, può ben prescindere dalla presenza di attività commerciali, uffici o abitazioni nella zona e che, se ben pubblicizzata sui canali commerciali più diffusi (trip-advisor, etc), nonchè per la presenza di ampi parcheggi, potrà essere avviata tranquillamente.

Tab. n. 2 – Ristoranti/pizzerie della zona

		Pizzerie/ristoranti	Popolaz/n.attività
1	DOLIANOVA	7	1385
2	SERDIANA	4	662
3	SOLEMINIS	2	934
4	DONORI	2	1035
5	USSANA	4	1043
6	MONASTIR	9	515
7	SANT'ANDREA FRIUS	1	1747
8	BARRALI	0	0

Dalla tabella è possibile rilevare che la maggior concentrazione di pizzerie-ristoranti si ha a Dolianova, ma con un rapporto popolazione/n. pizzerie che è molto elevato rispetto anche agli altri paesi. Considerata la media sarda, per esempio del Comune di Sassari, che ha una pizzeria ogni 273 abitanti (fonte la Nuova Sardegna 29/05/2018), si ritiene che tale attività possa avere un buon mercato rappresentato non solo dal Comune di Dolianova ma anche dai Comuni limitrofi.

4. ANALISI STATISTICA IMPIANTI SPORTIVI

In relazione alla presenza di impianti sportivi, si riportano di seguito le informazioni sulla presenza di strutture similari con campi all'aperto negli otto paesi limitrofi analizzati in precedenza, precisando che trattasi di strutture nelle quali, in prevalenza, viene svolto il gioco del calcio.

Tab. n. 3 – Campi all'aperto della zona

1	DOLIANOVA	3
2	SERDIANA	3
3	SOLEMINIS	2
4	DONORI	2
5	USSANA	3
6	MONASTIR	2
7	SANT'ANDREA FRIUS	2
8	BARRALI	1

La scarsa presenza di strutture similari nella zona, ben rappresenta un incentivo per la frequentazione della presente struttura la quale, oltre ad offrire la possibilità di utilizzo dei campi, consente anche di poter “mangiare una pizza a allenamento”.

5. LA STRUTTURA SNACK-BAR-PIZZERIA-RISTORANTE

La struttura da adibirsi a snack-bar, pizzeria e/o ristorante che si estende per una superficie complessiva di circa 295 metri quadri, è così composta:

1. sala snack bar, di dimensioni pari a circa 135 metri quadri che necessita di essere attrezzata completamente ed ha una capienza massima di 45 persone;
2. zona pizzeria di superficie pari a circa 60 metri quadri che necessita di essere attrezzata ed ha una capienza massima di 40 persone;
3. bar e relativa dispensa, di superficie pari a circa 30 metri quadri, da arredare e attrezzare che ha una capienza massima 10 persone;
4. cucina con relativa dispensa e servizi per il personale, da arredare ed attrezzare, di superficie pari a circa 23 metri quadri.

Tale struttura necessita sia di interventi di manutenzione straordinaria che di essere arredata ed attrezzata completamente, essendo presenti soltanto le murature e gli infissi.

6. LA STRUTTURA DEGLI IMPIANTI SPORTIVI

Gli impianti sportivi sono ubicati in un'area della superficie di circa 6.500 metri quadri articolati in diversi edifici e strutture collegate fra loro da percorsi e camminamenti all'aperto ed in particolare:

- a) Campo da calcetto;
- b) Campo polivalente tennis/basket/volley;
- c) Skatepark;
- d) Spogliatoi;
- e) Bar-Pizzeria;

Sono inoltre presenti dei parcheggi per biciclette e motorini. Il complesso è completamente recintato.

Descrizione del complesso socio-ricreativo:

- a) Il campo di calcetto a 5, completamente all'aperto ha una superficie di gioco di circa metri 800, presenta una fascia di rispetto nonché lo spazio per gli spettatori, è dotato di impianto di

illuminazione artificiale per gli incontri in notturna. La struttura è realizzata con un sottofondo drenante con basamento in calcestruzzo, il campo di gioco è in erba sintetica e il tutto è delimitato da una recinzione perimetrale alta circa 8 metri. Vi è infine una gradinata che ospita circa 180 posti a sedere.

b) Il Campo polivalente tennis/basket/volley, anch'esso all'aperto, ha una superficie di gioco di circa 720 metri quadrati ed è dotato di impianto di illuminazione artificiale per incontri notturni. Il campo di gioco è realizzato in terra sintetica ed è delimitato dalla recinzione perimetrale alta circa 2 metri. Vi è infine una gradinata che ospita circa 160 posti a sedere.

Anche la struttura degli impianti sportivi necessita di manutenzione straordinaria, nonché di essere dotata di attrezzatura sportiva ad hoc per le discipline che potrebbe ospitare.

7. COSTI PER INVESTIMENTI

Si procede con l'analisi dell'investimento iniziale necessario per rendere utilizzabile la struttura nonché per l'acquisto delle attrezzature/arredamenti per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle diverse forme di bar e pizzeria/ristorante nonché per gli impianti sportivi.

La prima tipologia di costi da sostenere è quella di manutenzione straordinaria degli immobili e dei campi al fine di renderli agibili per l'esercizio dell'attività.

Dal computo metrico estimativo è possibile rilevare (come rappresentato nella tabella sottostante) che il totale dei costi ammonta ad euro 85.094,21 e l'impegno finanziario totale, comprensivo di iva ad euro 103.814,93.

Tab. n. 4 – I costi di manutenzione straordinaria.

DESCRIZIONE	COSTO	IVA	TOTALE
Totale importo lavori	€ 99.984,20	€ 21.996,52	€ 121.980,72
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 3.036,26	€ 667,98	€ 3.704,23
Totale	€ 103.020,46	€ 22.664,50	€ 125.684,96

Una volta definito il costo della manutenzione straordinaria, è necessario procedere con la quantificazione dei costi per l'allestimento della cucina, del bar, delle sale, degli impianti sportivi e dell'impianto di videosorveglianza minimo per mettere in sicurezza i luoghi.

Il valore complessivo dei costi (come rappresentato nella tabella sottostante) ammonta ad euro 103.020,46 e l'impegno finanziario totale, comprensivo di iva ad euro 125.684,96.

Tab, n. 5 – I costi per arredi e attrezzature.

DESCRIZIONE	COSTO	IVA	TOTALE
Cucina attrezzata	€ 35.000,00	€ 7.700,00	€ 42.700,00
Arredamento pizzeria	€ 8.000,00	€ 1.760,00	€ 9.760,00
Bancone e arredamento bar	€ 20.000,00	€ 4.400,00	€ 24.400,00
Acquisto attrezzatura sportiva	€ 5.000,00	€ 1.100,00	€ 6.100,00
Impianto di videosorveglianza	€ 2.000,00	€ 440,00	€ 2.440,00
Totale	€ 70.000,00	€ 15.400,00	€ 85.400,00

Infine, si è proceduto ad individuare anche i costi per l'avvio dell'attività e della pubblicità iniziale, ammontanti ad un totale di euro 5.000,00 ed impegno finanziario totale, comprensivo di iva, ammontante ad euro 6.100,00.

Tab, n. 6 – I costi di start-up e pubblicità iniziali.

	COSTO	IVA	TOTALE
Costi di start-up iniziale e pubblicità	€ 5.000,00	€ 1.100,00	€ 6.100,00

L'investimento totale iniziale viene ipotizzato, pertanto, in un costo di euro 160.094,21 ed un totale impegno finanziario iva compresa di euro 195.314,93.

Tab, n. 7 – Investimento iniziale totale.

	COSTO	IVA	TOTALE
INVESTIMENTO TOTALE INIZIALE	€ 178.020,46	€ 39.164,50	€ 217.184,96

Nel prosieguo dello studio, i predetti costi verranno ammortizzati applicando delle aliquote di ammortamento previste dalla normativa fiscale ma che, comunque, sono rappresentative del ritorno economico e finanziario dell'investimento.

8. COSTI FISSI DI GESTIONE

Di seguito si procede con l'analisi dei costi fissi di gestione al fine di determinare i costi fissi totali annui minimi, indipendenti dal volume di ricavi che si realizzerà.

Personale dipendente

Definendo la gestione del bar ristorante/pizzeria come gestione unitaria, si ipotizza la necessità di dover avere le seguenti figure professionali minime per poter effettuare l'attività. La parte amministrativa e di gestione dei campi potrà essere ben gestita anche da una di queste figure (che potrebbero rappresentare anche la figura dell'imprenditore in un contesto di autoimpiego) senza prevedere ulteriori costi e considerando che l'attività del bar non sarebbe così sviluppata come in altri contesti (come meglio descritto di seguito).

Tab. n. 8 – Costi del personale.

	n.	Costo annuo
Pizzaiolo/Cuoco	1	€ 29.508,00
Comis di sala	2	€ 41.831,70
Barista	2	€ 50.197,20
TOTALE		€ 121.536,90

Utenze e altri costi fissi di gestione

Di seguito vengono riportate le ipotesi sui costi fissi di gestione per utenza energetica, idrica, spese telefoniche e internet, polizza assicurativa per la responsabilità civile e spese generali ed amministrative minime.

Tab. n. 9 – Costi di gestione.

	Costo annuo
Utenza elettrica	€ 12.000,00
Utenza idrica	€ 4.800,00
Spese telefoniche e internet	€ 960,00
Polizze assicurative	€ 2.000,00
Spese generali e amministrative	€ 2.000,00
TOTALE	€ 21.760,00

Ammortamenti e costi di manutenzione

La ripartizione dei costi per gli investimenti iniziali e per la loro manutenzione ordinaria annuale, sono rappresentati nel prospetto di seguito riportato.

Si evidenzia che le aliquote di ammortamento sono state ipotizzate con riferimento a quelle definite per legge ma anche tenendo conto della durata minima del finanziamento, circa 10 anni, che si prevede di utilizzare per la copertura dello stesso.

Tra gli accantonamenti, si prevede la costituzione del “Fondo manutenzioni straordinarie” di euro 1.000,00 all’anno, il quale sarà necessario a garanzia della durata della concessione e renderà autonomo il gestore in caso di interventi d’urgenza sugli impianti.

Tab. n. 10 – Ammortamenti e manutenzione ordinaria e straordinaria.

	Aliquota	anno n	anno n+1	anno n+2	anno n+3	anno n+4	anno n+5	anno n+6	anno n+7	anno n+8	anno n+9
Amm.to ristrutturazione	10%	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05
Amm.to attrezza./arredi	10%	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00
Amm.to costi start-up e pubblicità	20%	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
Acc.to Fondo manutenzioni straordinarie		€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Manutenzione ordinaria		€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
TOTALE		€ 21.302,05	€ 20.302,05								

Interessi sul finanziamento

Tra i costi fissi si considerano anche gli interessi sul finanziamento nella misura del 80% dell’investimento (come di consueto concesso dagli istituti di credito), ad un tasso ipotetico del 5% (mediamente applicato alle imprese). La durata del finanziamento si ipotizza in 10 anni (che si ritiene potenzialmente ottenibile dagli istituti di credito).

Si consideri in merito che per le associazioni sportive dilettantistiche esiste la possibilità di accedere al credito sportivo con finanziamenti prossimi al tasso zero e conseguente risparmio dei costi per gli interessi.

Tab. n. 11 – interessi di finanziamento.

anno n	anno n+1	anno n+2	anno n+3	anno n+4	anno n+5	anno n+6	anno n+7	anno n+8	anno n+9
€ 6.528,35	€ 5.222,68	€ 4.178,14	€ 3.342,52	€ 2.674,01	€ 2.139,21	€ 1.711,37	€ 1.369,09	€ 1.095,28	€ 876,22

Imposte e tasse varie

Si ipotizzano delle tasse ed imposte di varia natura e genere, tra le quali vi sono anche quelle comunali sui rifiuti.

Tab. n. 12 –Imposte e tasse varie.

Valore	€ 2.000,00
--------	-------------------

9. REDDITIVITÀ MINIMA NECESSARIA E REDDITIVITÀ ATTESA

Definiti i costi fissi di gestione, si procede con l’analisi economica individuando l’equilibrio economico, punto di pareggio tra costi totali, fissi+variabili, e ricavi (Breack-even point) partendo

dall'assunto che, mediamente (così come rilevato anche dalle statistiche di settore), i costi variabili nelle attività di somministrazione di alimenti e bevande incidono nella misura del 30% circa sui ricavi, realizzando un margine commerciale netto di circa il 70%. Si può pertanto individuare quali siano i ricavi minimi necessari perché dalla gestione aziendale si riesca a coprire tutti i costi fissi e variabili.

Tab. n. 13 –Calcolo redditività minima - BEP.

REDDITIVITA' ATTESA	anno n	anno n+1	anno n+2	anno n+3	anno n+4	anno n+5	anno n+6	anno n+7	anno n+8	anno n+9
Personale (4 dipendenti)	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90
Utenze e altri costi fissi di gestione	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00
Amm.to ristrutturazione	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05
Amm.to attrezz./arredi	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00
Amm.to costi start-up e pubblicità	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
Acc.to Fondo manutenzioni straordinarie	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Manutenzione ordinaria	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Interessi finanziamento	€ 6.528,35	€ 5.222,68	€ 4.178,14	€ 3.342,52	€ 2.674,01	€ 2.139,21	€ 1.711,37	€ 1.369,09	€ 1.095,28	€ 876,22
Imposte e tasse varie comunali	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Totale costi fissi di gestione	€ 173.127,30	€ 171.821,63	€ 170.777,09	€ 169.941,46	€ 169.272,96	€ 167.738,16	€ 167.310,31	€ 166.968,04	€ 166.694,22	€ 166.475,17
<i>Margine commerciale netto atteso</i>	<i>70%</i>									
<i>Incidenza costi variabili di produzione</i>	<i>30%</i>									
Ricavo minimo da realizzare (BEP)	€ 247.324,71	€ 245.459,47	€ 243.967,27	€ 242.773,52	€ 241.818,51	€ 239.625,94	€ 239.014,73	€ 238.525,77	€ 238.134,60	€ 237.821,67

Definiti i ricavi minimi per raggiungere il pareggio economico, è necessario procedere con l'analisi della potenzialità economica che l'attività è in grado di sviluppare in relazione alle sue caratteristiche tecniche e strutturali (cioè la capienza in termini di posti a sedere per la pizzeria/ristorante e di clienti che potenzialmente potrebbero usufruire del bar almeno una volta al giorno) e, pertanto, se sia in grado di realizzare i ricavi minimi per non chiudere in perdita.

Il bar e la pizzeria/ristorante

Proseguendo con l'analisi, una volta determinato il fatturato minimo necessario per raggiungere il punto di pareggio fra costi totali e ricavi, si procede ad ipotizzare se sia possibile, con le potenzialità della struttura, realizzare tali ricavi.

La struttura del bar e del ristorante/pizzeria possono essere viste assieme in un'ottica di gestione unitaria, considerando che il barista può rappresentare una figura polivalente la quale, negli orari di servizio di pranzo e di cena, sia a supporto della pizzeria/ristorante. Il costo di tali figure, nel nostro studio, è ribaltabile nella misura del 30% al bar e del 70% al ristorante/pizzeria.

Relativamente al bar, si procede ad ipotizzare che almeno 60 persone, (30 la mattina e 30 nel pomeriggio/sera, per esempio) consumino almeno 2,00 euro lorde (cioè euro 1,82 al netto di iva) a testa al giorno (praticamente una pasta ed un caffè) per 6 giorni alla settimana, per 24 giorni al mese

e per 11 mesi all'anno. Tale ipotesi risulta fattibile considerata la presenza della piscina nelle vicinanze, delle abitazioni e della vicina struttura polifunzionale.

L'ammontare dei ricavi minimo che si prevede di realizzare è di euro 28.800,00

Relativamente alla pizzeria/ristorante, considerata la capienza di circa 40 posti a sedere (senza considerare la potenzialità di ulteriori posti ad oggi destinati all'area bar), si ipotizza che ogni giorno, per 6 giorni alla settimana, per 24 giorni al mese e per 11 mesi all'anno, vengano serviti 54 clienti (tra pranzo e cena e senza considerare l'afflusso del fine settimana) che spendono in media 13,64 euro oltre iva al 10% a testa, definendo un ricavo annuo di euro 194.400,00.

Tab. n. 14 – Ricavi attesi snack-bar-ristorante/pizzeria.

Costruzione analitica ricavi potenziali	n. clienti/coperti x giorno	ricavo minimo medio	gg mese	mesi anno	ricavo mensile	ricavo annuale
Bar	60	€ 1,82	24	11	€ 2.618,18	€ 28.800,00
Pizzeria/ristorante	54	€ 13,64	24	11	€ 17.672,73	€ 194.400,00

Analizzando poi, la potenzialità di realizzo di ricavi dall'affitto dei campi e dall'organizzazione di eventi, ipotizzando un affitto di circa 2/3 euro a persona, è possibile identificare il seguente profitto:

Tab. n. 15 – Ricavi attesi impianto sportivo.

RICAVI	n. utenti gg	ricavo gg	gg mese	mesi anno	ricavo mensile	ricavo annuale
Ricavi da attività sportive						
Campo da calcetto	10	€ 3,00	24	11	€ 720,00	€ 7.920,00
Campo polivalente tennis/basket/volley	5	€ 3,00	24	11	€ 360,00	€ 3.960,00
Skatepark	3	€ 2,00	24	11	€ 144,00	€ 1.584,00
Totale						€ 13.464,00
Altri ricavi						
Sponsor						€ 1.000,00
Organizzazione eventi				5	€ 400,00	€ 2.000,00
Totale						€ 3.000,00
Totale						€ 16.464,00

Si può pertanto affermare che le potenzialità minime della struttura permettono di poter raggiungere il breack-even point senza troppe difficoltà dal secondo anno in poi.

DETERMINAZIONE RISULTATO DI GESTIONE	anno n	anno n+1	anno n+2	anno n+3	anno n+4	anno n+5	anno n+6	anno n+7	anno n+8	anno n+9
Ricavi										
Bar	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00	€ 28.800,00
Pizzeria/ristorante	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00	€ 194.400,00
Campo da calcetto	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00	€ 7.920,00
Campo polivalente tennis/basket/volley	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00	€ 3.960,00
Skatepark	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00	€ 1.584,00
Sponsor	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Organizzazione eventi	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Totale ricavi	€ 239.664,00									
Costi di gestione										
Costi variabili di produzione	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00	€ 66.960,00
Personale (4 dipendenti)	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90	€ 121.536,90
Utenze e altri costi fissi di gestione	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00	€ 21.760,00
Manutenzione ordinaria	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Totale costi di gestione	€ 212.256,90									
Ammortamenti e Accantonamenti										
Amm.to ristrutturazione	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05	€ 10.302,05
Amm.to attrezz./arredi	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00	€ 7.000,00
Amm.to costi start-up e pubblicità	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
Acc.to Fondo manutenzioni straordinarie	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Totale Ammortamenti	€ 19.302,05	€ 18.302,05								
Interessi finanziamento	€ 6.528,35	€ 5.222,68	€ 4.178,14	€ 3.342,52	€ 2.674,01	€ 2.139,21	€ 1.711,37	€ 1.369,09	€ 1.095,28	€ 876,22
Imposte e tasse varie comunali	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Risultato netto di gestione	-€ 423,30	€ 882,37	€ 1.926,91	€ 2.762,54	€ 3.431,04	€ 4.965,84	€ 5.393,69	€ 5.735,96	€ 6.009,78	€ 6.228,83

10. ANALISI DELLA FATTIBILITÀ FINANZIARIA

L'analisi della fattibilità finanziaria dell'investimento inerisce due aspetti fondamentali: il grado di copertura finanziaria dell'investimento iniziale e la capacità di gestire i flussi finanziari dell'attività.

Relativamente al primo aspetto, nella tabella di seguito riportata si ipotizza, in coerenza con l'analisi economica, che la copertura potrà avvenire nel seguente modo:

Attraverso l'ottenimento di un finanziamento bancario nella misura, generalmente concessa, del 80% dell'intero investimento con un tasso di interesse che si aggira intorno al 5%;

Il 20% di capitale proprio da parte dell'imprenditore che intenderà avviare l'attività.

E' chiaro che maggiore sarà il capitale apportato dall'imprenditore e minore sarà il costo per gli interessi di finanziamento con corrispondente maggior margine economico positivo per l'azienda.

Come già anticipato nell'analisi dei costi, si consideri comunque che esiste la possibilità di poter accedere al credito sportivo, tramite le federazioni e/o associazioni nazionali e ottenere finanziamenti a tassi decisamente vantaggiosi e prossimi allo zero, con piani di ammortamento di almeno 10 anni.

Tab. n. 16 – Copertura finanziaria investimento.

	COSTO	IVA	TOTALE
INVESTIMENTO TOTALE INIZIALE	€ 178.020,46	€ 39.164,50	€ 217.184,96
COPERTURA FINANZIARIA:			
<i>Capitale proprio</i>	€ 35.604,09	€ 7.832,90	€ 43.436,99
<i>Finanziamento</i>	€ 142.416,36	€ 31.331,60	€ 173.747,96
TOTALE	€ 178.020,46	€ 39.164,50	€ 217.184,96

Relativamente alla capacità di gestire i flussi finanziari si ritiene che tale tipo di attività, incassando immediatamente i corrispettivi delle vendite e prestazioni di servizi, non avrà sicuramente problemi di liquidità.

11. CONCLUSIONI

La presente analisi economico-finanziaria ha analizzato le potenzialità della struttura degli impianti di via Gandhi dimostrando che, con un minimo di organizzazione, sia possibile già dal primo anno poter coprire i costi fissi di struttura con l'attività dello snack-bar pizzeria/ristorante. Si ritiene però che, come in ogni buona iniziativa imprenditoriale, sia necessaria e doverosa una gestione attenta e con grande spirito d'iniziativa, tanto per la attività di somministrazione di alimenti e bevande che per la gestione degli impianti sportivi.

Saranno decisivi la capacità di riuscire ad aumentare il proprio giro d'affari, l'impostazione di un serio sistema di controllo di gestione con verifica dei costi fissi e dell'incidenza dei costi variabili sul venduto, nonché serietà e lungimiranza imprenditoriale.