



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Lezione 24: Scheda finanziaria

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

AREA TEMATICA	RESILIENZA ECONOMICA E ADATTAMENTO NEL SETTORE ALIMENTARE	
SOTTOAREA DI RIFERIMENTO	<i>Imprenditorialita'</i>	
DURATA	15 ore	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		
1. Comprendere le basi della finanza <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Esplorare le diverse componenti di un bilancio.</i> ✓ <i>- Creare il proprio bilancio per la propria idea imprenditoriale.</i> 		
ATTIVITA' DI APPRENDIMENTO		
	Teoriche	Pratiche
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lettura ✓ Casi di studio 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analisi dei Casi studio: Studiare gli adattamenti alle sfide economiche di imprese di successo. ✓ Pianificazione finanziaria: Pianificare le strategie finanziarie per un'idea imprenditoriale. ✓ Brainstorming finanziario: Generare idee per creare un'attività economicamente valida.

CONTENUTI

LEZIONE 24: SCHEDA FINANZIARIA	4
1. Esempio di prospetto finanziario: Il food truck Green Gourmet	4
2. Analisi del file excel in forma narrativa.....	4
Esercizio: <i>Creare un prospetto finanziario per la propria idea d’impresa</i>	7
 EXTRA	 9
1. Ulteriori letture	9
2. Glossario.....	9
3. Riconoscimenti	10

LEZIONE 24: Scheda finanziaria

1. Esempio di prospetto finanziario: Il food truck Green Gourmet

Categoria	Somma (€)	Note
Camioncino	12.000	Camioncino di seconda mano con cucina
Attrezzature	3.000	Griglie, frigoriferi e imballaggi ecologici
Licenze e permessi	1.000	Richiesti dalle normative
Investimenti iniziali totali	16.000	
Stipendi del personale	2.500	2 impiegati part-time
Ingredienti e forniture	1.200	Ingredienti vegani di provenienza locale
Carburante e utenze	500	Gas e elettricità
Marketing	300	Ad sui social media, locandine
Manutenzione	200	Manutenzione del veicolo
Spese mensili totali	4.700	
Prezzo medio del pasto	10	In base al prezzo del menu
Pasti mensili venduti	600	Circa 20 pasti al giorno
Ricavo totale	6.000	
Profitti e perdite	1.300	Profitto netto mensile
Punto di pareggio	12,3	Investimento totale / profitto mensile

2. Analisi del file excel in forma narrativa

Il file Excel fornisce un piano finanziario strutturato e semplificato per il food truck Green Gourmet, offrendo una visione chiara dei costi iniziali di allestimento, delle spese operative mensili, della generazione di ricavi e della redditività. Ecco una spiegazione della sua struttura e dei vantaggi per l'attività del food truck:

1. Investimenti iniziali

Questa sezione getta le basi per il lancio del food truck dettagliando i costi una tantum necessari per l'avvio delle attività.

- Camioncino (12.000 euro): Rappresenta il costo dell'acquisto e della personalizzazione di un camioncino di seconda mano con cucina. L'investimento

in un furgone ben attrezzato garantisce la fluidità delle operazioni e la mobilità, fondamentali per raggiungere i clienti nelle varie località.

- **Attrezzature (3.000 euro):** Copre gli strumenti di cottura essenziali, le unità di refrigerazione e i materiali per l'imballaggio ecologico. Le attrezzature di alta qualità favoriscono una preparazione efficiente dei cibi e mantengono la freschezza dei pasti vegani.
- **Licenze e permessi (1.000 euro):** Rappresenta i costi di conformità alle normative, assicurando che il camioncino soddisfi gli standard sanitari e di sicurezza locali.

2. Spese mensili

Questa sezione fornisce una comprensione dettagliata dei costi operativi fissi e variabili, consentendo al food truck di elaborare un budget efficace e di identificare le aree in cui è possibile risparmiare.

- **Stipendi del personale (2.500 euro):** Copre gli stipendi di due dipendenti part-time. La presenza di personale affidabile favorisce un servizio di alta qualità e un flusso di lavoro regolare durante le ore di punta.
- **Ingredienti e forniture (1.200 euro):** Si concentra su ingredienti vegani di provenienza locale, rafforzando l'impegno dell'azienda per la sostenibilità e la freschezza.
- **Carburante e utenze (500 euro):** Consente di coprire i costi dell'energia e del carburante per far funzionare in modo efficiente il camion e le attrezzature di cucina.
- **Marketing (300 euro):** Destinato alle attività promozionali, come le campagne sui social media e i volantini, per attirare e fidelizzare i clienti.
- **Manutenzione (200 euro):** Include la manutenzione del veicolo, assicurando che il camion sia in grado di circolare e riducendo al minimo i guasti imprevisti.

3. Analisi dei ricavati e degli utili

Questa sezione aiuta l'imprenditore a capire la redditività del food truck e quanto tempo ci vorrà per vedere un ritorno sull'investimento. Consente inoltre di modificare i prezzi, gli obiettivi di vendita o il controllo dei costi per migliorare le prestazioni finanziarie.

- **Prezzo medio del pasto (10 euro):** Stabilisce un prezzo equo che si allinea agli standard di mercato per i pasti a base vegetale.
- **Pasti mensili venduti (600):** Basato su una stima realistica di 20 pasti al giorno per 30 giorni.
- **Ricavo totale (6.000 euro):** Riflette il potenziale guadagno mensile moltiplicando il prezzo del pasto per il numero di pasti venduti.

- **Profitti e perdite (1.300 euro):** Rappresenta la differenza tra le entrate totali (6.000 euro) e le spese totali mensili (4.700 euro). Il profitto mensile dimostra che l'attività è redditizia dopo aver coperto tutti i costi.
- **Punto di pareggio (12,3 mesi):** Indica la velocità con cui l'azienda può recuperare l'investimento iniziale di 16.000 euro. Questo calcolo è essenziale per la pianificazione e la valutazione della sostenibilità finanziaria.

Il foglio finanziario Excel non è solo uno strumento di pianificazione, ma una risorsa strategica che aiuta a garantire il successo del food truck Green Gourmet. Illustrando chiaramente tutti i costi, i ricavi e i profitti, fornisce al proprietario spunti d'azione per gestire l'attività in modo efficace, raggiungere la stabilità finanziaria e concentrarsi su una crescita sostenibile.

Esercizio: Creare un prospetto finanziario per la propria idea d'impresa

Prerequisiti	/
Durata	3 ore
Strumenti	PC o smartphone, connessione internet
Obiettivi	L'obiettivo di questa attività è di sviluppare un prospetto finanziario base per la propria idea d'impresa, che si focalizzi sulle aree finanziarie chiave come i costi del personale, tassi, investimenti iniziali, costi operativi, profitti, ricavi di vendita e redditività economica.

Istruzioni

- 1. Visione d'impresa** – Fornisci una breve panoramica della tua idea di impresa, compresi i prodotti ed i servizi che proponi e il tuo mercato di riferimento.
- 2. Investimenti iniziali** – Delinea gli investimenti iniziali necessari per il lancio della tua impresa. Includi i costi relativi all'attrezzatura, la tecnologia, l'inventario, le licenze, e tutte le altre spese iniziali.
- 3. Costi del personale** – Fai una stima dei costi relative a personale, retribuzioni, benefit e spese di formazione. Se possibile, considera contratti a tempo parziale o a tempo pieno e ogni possibile variazione stagionale.
- 4. Tariffe e prezzi** - Determina la struttura per i tassi o i prezzi dei tuoi prodotti o servizi. Spiega la logica di determinazione con la quale sono stati decisi i prezzi e come questi si relazionano con le tendenze del mercato e le aspettative dei consumatori.
- 5. Costi operativi** – Identifica e redigi la lista dei costi operativi correnti per la tua impresa. Questi potrebbero comprendere affitto, strumentazioni, assicurazioni, attività di marketing, e altri costi fissi. Fornisci stime per ogni categoria di spese.
- 6. Ricavi di vendita** – Preventiva i tuoi ricavi di vendita secondo i prezzi che hai stabilito e le previsioni di vendita. Considera fattori come la domanda di mercato, la concorrenza, la potenziale crescita in un determinato lasso di tempo (mese, anno).
- 7. Prospetto di profitti e perdite** - Crea un prospetto dei profitti e delle perdite che illustri le entrate, i costi e i profitti previsti per un determinato periodo di tempo (ad esempio, mensile o annuale). Questo resoconto dovrebbe fornire una panoramica chiara della performance finanziaria della tua impresa.

8. Redditività economica – Valuta la redditività economica della tua impresa calcolando i principali indici finanziari, come la soglia di redditività e il ritorno sugli investimenti (ROI). Discuti cosa comunicano questi indicatori sulla sostenibilità e redditività della tua impresa.

Linee guida per la presentazione:

- ✓ Prepara un documento o un foglio di calcolo che contenga gli elementi sopradetti.
- ✓ Classifica e organizza chiaramente ogni sezione per una facile lettura.
- ✓ Fornisci spiegazioni o ipotesi per ogni cifra o proiezione del rendiconto finanziario.
- ✓ Considera di includere classifiche o grafici per rappresentare visivamente i dati finanziari principali.

Il tuo rendiconto finanziario sarà valutato sulla base dei **seguenti criteri**:

- ✓ Accuratezza e realismo delle proiezioni finanziarie.
- ✓ Organizzazione chiara e logica delle informazioni finanziarie.
- ✓ Motivazione per le decisioni sui prezzi e per le stime dei costi.
- ✓ Comprensione ragionata dei concetti finanziari fondamentali.
- ✓ Redditività economica complessiva e fattibilità dell'idea d'impresa.

Note: Nello svolgimento di questo compito, sentiti libero di cercare indicazioni da risorse finanziarie rilevanti o mentori. Più un rendiconto finanziario è completo e ben ragionato, meglio potrai comprendere e comunicare gli aspetti finanziari della tua impresa.

EXTRA

1. Ulteriori letture

Raccomandiamo che gli aspetti trattati in questo modulo vengano maggiormente affrontati con i seguenti documenti:

- ✓ *Sicurezza alimentare e cambiamenti climatici globali*, libro di John Ingram, Polly Ericksen, and Diana Liverman – Una completa collezione di saggi che analizzano la correlazione tra la sicurezza alimentare, cambiamenti climatici e resilienza economica. Offre una prospettiva multidisciplinare sulle sfide e le soluzioni nel settore alimentare.
- ✓ *Lo stato della sicurezza alimentare e la nutrizione nel mondo, rapporto della FAO* – fornisce un'analisi approfondita delle tendenze della sicurezza alimentare globale, compresi i fattori della resilienza economica. Offre dati e spunti di valore per la comprensione dello stato della sicurezza alimentare.
- ✓ *Cambiamenti climatici e Sicurezza alimentare: Documento quadro del World Food Programme (WFP)* – esamina l'impatto dei cambiamenti climatici sulla sicurezza alimentare e delinea le strategie per la costruzione la resilienza economica a fronte delle sfide climatiche.
- ✓ Giornale internazionale della Scienza dell'Alimentazione (<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

2. Glossario

Break-even point: Il livello di vendite o attività commerciali al quale ai ricavi totali equivalgono i costi totali, conseguendo né profitti né perdite. Indica il punto in cui un'impresa riesce a coprire tutte le proprie spese, segnando così il passaggio dalla perdita al profitto.

Economia circolare: Un modello economico che aspira a minimizzare gli scarti e realizzare la maggior parte delle risorse attraverso la progettazione di prodotti, servizi e filiere che riducano, riusino e riciclino materiali.

Collaborazione trasversale: La collaborazione tra varie organizzazioni e settori, come governi, settori industriali, associazioni e imprese private, per condividere conoscenze, competenze e per migliorare la resilienza economica.

Reazioni alle crisi: Strategie e piani per affrontare e mitigare l'impatto di eventi e crisi inaspettate nel settore alimentare, per assicurare continuità nelle produzioni e nell'integrità della catena di approvvigionamento.

Resilienza economica: La capacità del settore alimentare di affrontare e riprendersi dalle crisi, dalle carenze e dalle incertezze e nel contempo preservare le funzioni fondamentali ed il benessere delle parti interessate. Essa assicura la stabilità nel rifornimento alimentare, l'attività economica e l'occupazione.

Internet delle Cose (Internet of Things-IoT): Un network di dispositivi fisici e sensori collegati che raccolgono e scambiano dati, che consentono un monitoraggio ed un controllo in tempo reale della produzione del cibo e dei processi di distribuzione.

Valutazione del rischio: Il processo di identificazione, valutazione, e prioritizzazione dei rischi potenziali e delle vulnerabilità nel settore alimentare e del catering per prendere decisioni informate e sviluppare strategie di mitigazione.

Tasso di rendimento ROI (Return on Investment): Misura finanziaria che valuta la redditività di un investimento attraverso la comparazione del rendimento ottenuto dal costo iniziale, espresso in percentuale.

Parti interessate (stakeholders): Singoli, organizzazioni, gruppi che hanno un interesse o un'influenza nel settore alimentare inclusi agricoltori, produttori, rivenditori, consumatori, agenzie governative.

Catena di approvvigionamento/filiera: Una rete di organizzazioni, individui, attività, informazioni e risorse coinvolte nella produzione, distribuzione e consegna dei prodotti alimentari, dai fornitori ai consumatori.

Sostenibilità: Pratiche ed iniziative che promuovono la sostenibilità ambientale, sociale ed economica compreso il reperimento responsabile, la riduzione degli scarti e il packaging eco-compatibile.

Trasparenza: Apertura e chiarezza nella catena di approvvigionamento, consente alle parti interessate e ai processi coinvolti nella produzione alimentare e la distribuzione, di tracciare e conoscere l'origine ed i processi utilizzati nella produzione e distribuzione del cibo.

3. Riconoscimenti

Questo modulo è il risultato della seguente collaborazione:

Autore del modulo: Rossi Loredana

Collaboratori: Nistor Alina

Ceausu Ruxandra