

Esercitazione sul budget economico.					Altri costi		al mese	
I coperti sono 100 (calcola per pranzo e cena). La vendita media di coperti è del 40% bassa stagione (di 6 mesi), del 60% in media stagione (di 3 mesi) e del 90% in alta stagione (di 3 mesi). Il prezzo medio dei menu è di 50 €. I banchetti sono 1, 2 e 3 al mese in bassa, media e alta stagione. Ogni banchetto ha in media 220 persone presenti e il prezzo a persona è di 220 €. Il costo delle materie prime per menu è di 15 €, per i banchetti è di 30 €.					affitto	8000		
					Energia	3900		
					Assicurazioni	600		
					Pubblicità	1500		
					altri costi	4000		
<b>Budget delle vendite</b>								
		Numero di coperti venduti					ricavi	
Servizio	bassa	media	alta	prezzo	bassa	media	alta	Totale
menu								
Banchetti								
							tot.c.	
<b>Budget acquisti</b>								
Servizio	bassa	media	alta	Totale				
menu								
Banchetti								
				totale c.				
<b>Budget dei costi del personale</b>								
	numero	costo	mesi	totale				
tempo ind.								
Stagionale								
Avventizio								
				tot.comp.				
<b>Budget degli altri costi della produzione</b>								
natura dei costi	costo m.	mesi	totale					
affitto		12						
energia e tel.		12						
Assicurazioni		12						
Pubblicità		12						
altri costi		12						
ammortam.*			25000					
		tot.c.						
* Gli ammortamenti sono il 10% delle immobilizzazioni (pari a 250.000 €)								
<b>Budget degli oneri finanziari</b>								
oneri finanziari								
inter.passivi		1200	12					
		totale						
<b>Budget economico</b>								
Ricavi del servizio rist.								
<b>valore della produzione</b>								
Costi per acquisto mat.								
Costi per il personale dip.								
Altri costi di produzione								
Costi della produzione								
<b>Diff. tra valore e costi</b>								
Oneri finanziari								
<b>Risultato prima imposte</b>								
imposte								
<b>Utile dell'esercizio</b>								
Calcola il budget delle vendite di un ristorante dotato di 100 coperti a la carte, con un locale predisposto per i banchetti.								
- Sono previsti 26 giorni di apertura mensile;								
- nei 6 mesi di bassa stagione: vendite medie di coperti a la carte pari al 40% della capacità massima e 1 banchetto al mese								
- in media stagione: 3 mesi, vendite al 60% dei coperti a la carte e 2 banchetti al mese;								
- in alta stagione: vendita media al 90% della capacità massima e 3 banchetti in media al mese.								
Prezzo dei menu a a carte: 50 euro								
Prezzo a persona per i banchetti: 120 €								
Persone mediamente presenti nei banchetti: 220.								
Materie prime per menu: a la carte 15 euro a persona								
Materie prime per banchetto: 30 euro a persona;								
Dipendenti: 5 con costo medio unitario mensile di 3000 euro.								
In alta stagione lavorano altre 4 persone con costo medio unitario di 2000 euro.								
Per i banchetti si impiegano 4 camerieri avventizi con un costo di 100 euro a cameriere per banchetto.								
In alta stagione non ha bisogno di personale avventizio, perché utilizza i 4 lavoratori stagionali.								