

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

3 punti per ogni risposta ◀

1. Di quali servizi si occupa e da quale personale è composta la *Room Division*?
2. Di quali servizi si occupa e da quale personale è composta la *Food & Beverage Division*?
3. Quali sono gli obiettivi del *Revenue Management*?

max 9 punti ◀

QUESITI A SCELTA BINARIA

0,5 punti per ogni risposta ◀

1. Associa il personale elencato alle due tipologie di settore:

- | | |
|---------------------------|--|
| a. <i>Room Division</i> | b. <i>Food & Beverage Division</i> |
| 1. <i>Receptionist</i> | |
| 2. <i>Facchino</i> | |
| 3. <i>Chef di partita</i> | |
| 4. <i>Guardarobiera</i> | |
| 5. <i>Sommelier</i> | |
| 6. <i>Concierge</i> | |
| 7. <i>Dispensiere</i> | |
| 8. <i>Barman</i> | |

a. **1, 2, 4, 6** b. **3, 5, 7, 8**

max 4 punti ◀

ESERCIZI DI COMPLETAMENTO

0,5 punti per ogni risposta ◀

1. Inserisci i termini mancanti scegliendo tra quelli sottoelencati (attenzione ai distrattori):

All'atto della **prenotazione** diretta l'albergatore chiede una **caparra** che può essere **confirmatoria** oppure **penitenziale** Nel primo caso, nell'ipotesi di disdetta, il cliente perde la somma versata e può essere chiamato dall'albergatore a risarcire il danno. Nel secondo caso il **risarcimento** non è dovuto. L' **anticipo** è, invece, un importo versato dal cliente al momento dell'arrivo o durante il soggiorno, per non pagare in un'unica soluzione il **totale** al momento del **check-out**

confirmatoria – *conto* – *penitenziale* – *check-in* – *anticipo* – *totale* – *check-out* – *caparra* – *disdetta* – *acconto* – *prenotazione* – *rinuncia* – *risarcimento*

max 4 punti ◀

ESERCIZI DI APPLICAZIONE
10 punti ◀

1. Business Plan di un ristorante

Romolo De Giorgi di Macerata, assistito dal suo commercialista, valuta la convenienza economica di aprire un ristorante nel centro storico della città marchigiana. Nella zona sono presenti varie strutture tradizionali, alcuni ristoranti etnici, diverse pizzerie e una paninoteca. Avvalendosi della competenza culinaria della moglie, De Giorgi progetta di differenziarsi inserendo nel menu piatti vegani e macrobiotici e puntando a intercettare una clientela locale e di passaggio attenta ai nuovi canoni alimentari. Il locale, sobrio e modernamente arredato, sarà dotato di una capacità ricettiva di 50 posti. L'intenzione è di prendere in affitto, allo scopo, un immobile, a un canone mensile di 5.000 euro. Il ristorante sarà aperto tutto l'anno, con riposo settimanale il lunedì. Si preventiva la vendita di 55 pasti al giorno, a un prezzo medio unitario di 25 euro. Nell'esercizio n2 si prospetta un incremento dei ricavi del 10%, con un ulteriore aumento del 15% nell'esercizio n3, mentre i costi subiranno un incremento del 10% a ogni esercizio successivo al n1. La nuova attività assumerà la forma giuridica di impresa familiare con nome "da Romolo". Non si preventiva, almeno nella fase iniziale, l'assunzione di personale, dal momento che il titolare sarà supportato dalla moglie e dai due figli.

I costi di produzione previsti per l'esercizio n1 sono i seguenti:

COSTI	
Canone di affitto mensile	5.000
Spese generali (elettricità, acqua, gas)	30.000
Pubblicità	4.500
Assicurazione	6.500
Costi materie prime	30% dei ricavi
Imposte	30%

Vengono previsti i seguenti investimenti iniziali:

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO	COEFFICIENTI AMMORTAMENTO
Costi di start up	5.000	20%
Impianti riscaldamento e condizionamento	25.000	8%
Impianti specifici	30.000	12%
Arredamento	20.000	10%
Attrezzature per cucina	15.000	25%
Tovagliato	1.500	40%
Posateria	5.000	25%
Computer	4.000	20%

Per avviare l'attività il neoimprenditore versa sul c/c bancario Nuova Banca Delle Marche 30.000 euro e inoltra richiesta alla stessa banca di un mutuo decennale di 100.000 euro al tasso del 4%.

Il fabbisogno di cassa iniziale è stimato in 10.000 euro. Le passività consolidate coincidono con la quota del mutuo ancora da rimborsare, mentre le passività correnti sono pari a 12.500 euro nell'esercizio n1, 13.900 euro nell'esercizio n2 e 14.350 euro nell'esercizio n3.

Presenta il Business Plan su base triennale.

PIANO DEGLI INVESTIMENTI

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO			COEFFICIENTE DI AMM.TO	QUOTE ANNUE AMM.TO		
	n1	n2	n3		n1	n2	n3
Costi di start up	5.000	–	–	20%	1.000	1.000	1.000
Impianti specifici	30.000	–	–	12%	3.600	3.600	3.600
Impianti generici	25.000	–	–	8%	2.000	2.000	2.000
Arredamento	20.000	–	–	10%	2.000	2.000	2.000
Attrezzatura cucina, posateria	20.000	–	–	25%	5.000	5.000	5.000
Biancheria	1.500	–	–	40%	600	600	600
Computer	4.000	–	–	20%	800	800	800
TOTALE	105.500				15.000	15.000	15.000

PIANO FINANZIARIO

Fabbisogno per attivo immobilizzato	105.500	Patrimonio netto – versamento in c/c	30.000
Fabbisogno per attivo corrente	25.000	Debiti a medio/lungo termine – mutuo ipotecario	100.000
TOTALE fabbisogno finanziario	130.000	TOTALE fonti di finanziamento	130.000

Calcoli per redigere il CONTO ECONOMICO:

RICAVI n1:	$(365 - 52) = 313$	apertura annuale
	$(55 \times 25 \times 313) = 430.375$ euro	
RICAVI n2:	$430.375 \times 10\% = 43.037$ euro	aumento nel secondo esercizio
	$430.375 + 43.037 = 473.412$ euro	
RICAVI n3:	$473.412 \times 15\% = 71.011$ euro	aumento nel terzo esercizio
	$473.412 + 71.011 = 544.423$ euro	
COSTI n1:	$60.000 + 30.000 + 4.500 + 6.500 + (430.375 \times 30\%)$	
INTERESSI passivi n1:	$(100.000 \times 4\%) = 4.000$ euro	
INTERESSI passivi n2:	$(90.000 \times 4\%) = 3.600$ euro	
INTERESSI passivi n3:	$(80.000 \times 4\%) = 3.200$ euro	

CONTO ECONOMICO DI PREVISIONE

DESCRIZIONE	n1	n2	n3
A) <i>Valore della produzione</i>	430.375	473.412	544.423
B) <i>Costi della produzione</i>			
Materie prime	129.112	142.023	163.326
Spese generali (elettricità, acqua, gas)	30.000	33.000	36.300
Pubblicità	4.500	4.950	5.445
Assicurazione	6.500	7.150	7.865
Canone affitto	60.000	60.000	60.000
Ammortamenti	15.000	15.000	15.000
<i>Differenza tra valori e costi della produzione</i>	185.263	211.289	256.487
C) <i>Proventi e oneri finanziari</i>	-4.000	-3.600	-3.200
Risultato prima delle imposte	181.263	207.689	253.287
Imposte dell'esercizio	-54.379	-62.306	-75.986
Utile d'esercizio	126.884	145.383	177.301

STATO PATRIMONIALE DI PREVISIONE

	ATTIVITÀ				PASSIVITÀ		
	n1	n2	n3		n1	n2	n3
Attivo corrente	179.384	204.283	241.651	Passività correnti	12.500	13.900	14.350
Attivo immobilizzato	90.000	75.000	60.000	Passività consolidate	100.000	90.000	80.000
				Patrimonio netto	30.000	30.000	30.000
				Utile d'esercizio	126.884	145.383	177.301
TOTALE ATTIVO (impieghi)	269.384	279.283	301.651	TOTALE PASSIVO (fonti)	269.384	279.283	301.651

2. Business Plan di un B&B
10 punti ◀

I coniugi Rossetti sono proprietari di uno stabile nel Salento, che intendono adibire a B&B dal 1° aprile al 31 ottobre, offrendo completa assistenza alla clientela per tutta la durata del periodo.

Il B&B avrà nome "Il faro" essendo localizzato su un promontorio della costa in posizione suggestiva. La struttura offre la disponibilità di quattro camere, tre matrimoniali e una con due letti a castello, oltre all'utilizzo in comune di un locale cucina. È prevista la ristrutturazione delle camere con materiali ecologici. I signori Rossetti intendono attrarre e fidelizzare la clientela mirando a creare un ambiente in cui comfort, relax, contatto diretto con la natura, uniti alla cordialità dei titolari, formino un mix di sicuro richiamo. Altro elemento su cui puntano è l'offerta di prodotti della tradizione gastronomica locale. Non lontano dalla struttura sorgono un paio di hotel e diverse case-vacanza, per fronteggiare la cui concorrenza i coniugi decidono di mantenere, almeno nella fase iniziale, i prezzi allineati. La nuova attività avrà la forma giuridica di impresa familiare.

Questo il Piano degli investimenti:

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO	COEFFICIENTI AMMORTAMENTO
Costi di start up	9.800	20%
Ristrutturazione	25.000	3%
Impianti specifici	7.560	12%
Impianti generici	11.000	8%
Arredamento	18.000	10%
Attrezzatura cucina	3.500	25%
Computer e stampante	2.000	20%
Biancheria	10.000	40%

I proprietari apportano 15.000 euro sul c/c della Banca Nazionale del Lavoro e richiedono un mutuo decennale di 80.000 euro al tasso del 4,5%. Il fabbisogno iniziale viene quantificato in 8.140 euro.

I proprietari prevedono i seguenti costi per il primo esercizio, con un incremento negli anni successivi del 10%, ad esclusione delle spese per materie prime. Dall'esercizio n2 vengono eliminate le spese di pubblicità.

- Spese energetiche 5.500 euro
- Materie prime per la colazione 4 euro a persona
- Lavanderia e pulizia camere 6.420 euro
- Spese telefoniche, fax, internet 2.000 euro per il periodo considerato (sette mesi)
- Spese pubblicità 800 euro
- Interessi passivi sul mutuo
- Imposte 30%

Quanto ai ricavi, i due coniugi mettono in preventivo per il primo esercizio una occupazione media giornaliera di 6 posti letto, nel secondo di 7 posti letto e nel terzo di 9 posti letto.

Il prezzo per pernottamento e colazione è di 60 euro a persona.

Le passività consolidate coincidono con le quote del mutuo residuo. Le passività correnti si stimano in 8.500 euro nel primo esercizio, 9.000 euro nel secondo esercizio e 9.700 euro nel terzo esercizio.

Presenta il Business Plan su base triennale.

PIANO DEGLI INVESTIMENTI

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO			COEFFICIENTE DI AMM.TO	QUOTE ANNUE AMM.TO		
	n1	n2	n3		n1	n2	n3
Costi di start up	9.800	–	–	20%	1.960	1.960	1.960
Ristrutturazione	25.000	–	–	3%	750	750	750
Impianti specifici	7.560	–	–	12%	907	907	907
Impianti generici	11.000	–	–	8%	880	880	880
Arredamento	18.000	–	–	10%	1.800	1.800	1.800
Attrezzatura cucina	3.500	–	–	25%	875	875	875
Computer e stampante	2.000	–	–	20%	400	400	400
Biancheria	10.000	–	–	40%	4.000	4.000	4.000
TOTALE	86.860				11.572	11.572	11.572

PIANO FINANZIARIO

Fabbisogno per attivo immobilizzato	86.860	Patrimonio netto – versamento in c/c	15.000
Fabbisogno per attivo corrente	8.140	Debiti a medio/lungo termine – mutuo ipotecario	80.000
TOTALE fabbisogno finanziario	95.000	TOTALE fonti di finanziamento	95.000

Calcoli per redigere il CONTO ECONOMICO:

totale giorni di apertura: 214

RICAVI n1: $(60 \times 6 \times 214) = 77.040$ euro
RICAVI n2: $(60 \times 7 \times 214) = 89.880$ euro
RICAVI n3: $(60 \times 9 \times 214) = 115.560$ euro

Costo materie prime n1: $(4 \times 6 \times 214) = 5.136$ euro
Costo materie prime n2: $(4 \times 7 \times 214) = 5.992$ euro
Costo materie prime n3: $(4 \times 9 \times 214) = 7.704$ euro

INTERESSI passivi n1: $(80.000 \times 4,5\%) = 3.600$ euro
INTERESSI passivi n2: $(72.000 \times 4,5\%) = 3.240$ euro
INTERESSI passivi n3: $(64.000 \times 4,5\%) = 2.880$ euro

CONTO ECONOMICO DI PREVISIONE

DESCRIZIONE	n1	n2	n3
A) <i>Valore della produzione</i>	77.040	89.880	115.560
B) <i>Costi della produzione</i>			
Materie prime	5.136	5.992	7.704
Spese generali (elettricità, acqua, gas)	5.500	6.050	6.655
Pubblicità	800	-----	-----
Telefono, fax, internet	2.000	2.200	2.420
Lavanderia, manutenzione e pulizie	6.420	7.062	7.768
Ammortamenti	11.572	11.572	11.572
<i>Differenza tra valori e costi della produzione</i>	45.612	57.004	79.441
C) <i>Proventi e oneri finanziari</i>	-3.600	-3.240	-2.880
Risultato prima delle imposte	42.012	53.764	76.561
Imposte dell'esercizio	-12.603	-16.129	-22.968
Utile d'esercizio	29.409	37.635	53.473

STATO PATRIMONIALE DI PREVISIONE

	ATTIVITÀ			PASSIVITÀ			
	n1	n2	n3		n1	n2	n3
Attivo corrente	57.621	69.919	90.029	Passività correnti	8.500	9.000	9.700
Attivo immobilizzato	75.288	63.716	52.144	Passività consolidate	80.000	72.000	64.000
				Patrimonio netto	15.000	15.000	15.000
				Utile d'esercizio	29.409	37.635	53.473
TOTALE ATTIVO (impieghi)	132.909	133.635	142.173	TOTALE PASSIVO (fonti)	132.909	133.635	142.173

3. Piano Investimenti di ristorante
13 punti ◀

Il Business Plan del ristorante “La Forchetta D’oro” s.r.l di Carla Ferri e Anna Dodo di Ostuni prevede per l’esercizio n1 i seguenti investimenti:

Piano Investimenti

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO	COEFFICIENTI AMMORTAMENTO
Costi di start up	9.000	20%
Impianti specifici	8.000	12%
Impianti generici	18.000	8%
Arredamento	15.000	10%
Attrezzature per cucina	9.000	25%
Automezzo	7.500	20%
Biancheria	1.100	40%
Computer	2.000	20%

Il fabbisogno iniziale di attivo corrente è di 10.000 € per materie prime e 2.400 € di liquidità in cassa. I soci apportano ciascuna 30.000 €. Il restante fabbisogno viene colmato con la stipulazione di un mutuo decennale con la Banca di Credito Operativo.

Presenta il piano degli investimenti e il piano dei finanziamenti.

PIANO DEGLI INVESTIMENTI

IMMOBILIZZAZIONI	COSTO STORICO			COEFFICIENTE DI AMM.TO	QUOTE ANNUE AMM.TO		
	n1	n2	n3		n1	n2	n3
Costi di start up	9.000	–	–	20%	1.800	1.800	1.800
Impianti specifici	8.000	–	–	12%	960	960	960
Impianti generici	18.000	–	–	8%	1.440	1.440	1.440
Arredamento	15.000	–	–	10%	1.500	1.500	1.500
Attrezzatura per cucina	9.000	–	–	25%	2.250	2.250	2.250
Automezzo	7.500	–	–	20%	1.500	1.500	1.500
Biancheria	1.100	–	–	40%	440	440	440
Computer	2.000	–	–	20%	400	400	400
TOTALE	69.600				10.290	10.290	10.290

PIANO FINANZIARIO

Fabbisogno per attivo immobilizzato	69.600	Capitale sociale	
Fabbisogno per attivo corrente	12.400	– quota Ferri	30.000
		– quota Dodo	30.000
		Debiti a medio/lungo termine	
		– mutuo ipotecario	22.000
TOTALE fabbisogno finanziario	82.000	TOTALE fonti di finanziamento	82.000

max 33 punti ◀

Totale 50 punti
Griglia di valutazione
max 50 punti

p. 50	Ottimo
p. 45-49	Distinto
p. 40-44	Buono
p. 35-39	Più che sufficiente
p. 30-34	Sufficiente
p. 25-29	Scarso
< p. 25	Gravemente insufficiente