

# Piano Finanziario e Business Plan per avviare un'enoteca – Wine Bar (esempio in Pdf, l'originale è un file Excel disponibile dopo l'acquisto con tutte le funzionalità descritte)

**PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

**ISTRUZIONI** *(clicca qui per visualizzare il prospetto)*

**PIANO DEGLI INVESTIMENTI 1° ANNO** *(clicca qui per visualizzare il prospetto)*

**CONTO ECONOMICO A REGIME** *(clicca qui per visualizzare il prospetto)*

*Nota: per visualizzare i diversi fogli di lavoro è possibile, in alternativa, cliccare sulle etichette riportate a pie' di pagina*

Il software è composto dai diversi fogli di lavoro sopra elencati con dati modificabili per personalizzare il tuo progetto. Puoi visualizzare e modificare i diversi fogli di lavoro utilizzando i seguenti supporti:

- Pc/Mac
- iPad/Tablet
- iPhone/Smartphone

Il piano economico finanziario / Business plan è incredibilmente dettagliato e ti darà la possibilità di gestire ogni singola voce per organizzare la tua attività al meglio.

Passando il mouse sulle celle di colore giallo potrai vedere dei commenti (contrassegnati da un triangolo rosso) che riportano informazioni e *range* di valori indicativi degli investimenti, dei costi fissi, dei costi variabili e dei ricavi dell'attività. Queste linee guida ti aiuteranno nella compilazione dei vari campi. Ogni volta che una voce verrà modificata tutto il piano verrà aggiornato di conseguenza permettendoti di avere sempre un quadro completo.

<b>ENOTECA WINE BAR</b> <i>Piano degli investimenti</i>						
INVESTIMENTI	N.	Importo unitario IVA esclusa	Importo IVA esclusa	Durata ammort. (in anni)	% di ammort. annuo	Ammort. annuo (euro)
<b>Investimenti immateriali</b>						
Formazione e documentazione			250			
Piano di fattibilità			1.000			
Commercialista			700			
Notaio			1.500			
Autorizzazione amministrativa			150	5	20	30
Valutazione impatto acustico			750	5	20	150
Altre spese per adempimenti burocratici			500	5	20	100
Allacciamento/subentro utenze			200	5	20	40
Marchio e immagine coordinata			1.000	5	20	200
Sito Internet			1.500	5	20	300

Per l'acquisto di libri e riviste, la partecipazione a corsi, seminari e a fiere di settore, si può prevedere un importo indicativo: da 200 a 800 €

### Investimenti materiali

Opere murarie e sistemazione locali			15.000	8	13	1.875
Insegne/targhe	1	1.500	1.500	8	13	188
Illuminazione			2.000			
Impianto di climatizzazione			8.000			
Impianto stereo			2.500			
Impianto antifurto			0			
Banco bar			18.000			
Tavoli	6	250	1.500			
Sedie	30	40	1.200			
Tende e tendaggi			1.500			
Mensole e scaffali espositivi			1.500			
Arredo cucina			2.600			
Arredo servizi igienici	1	1.000	1.000			
Arredo cantina			1.000			
Arredo ufficio			400	6	17	67
Altro arredo locali			5.000	6	17	833
Vetrina refrigerata piatti freddi	1	4.500	4.500	6	17	750
Lavastoviglie	1	1.800	1.800	6	17	300

Tra i fattori che influenzano la scelta di un locale, il cliente privilegia ambienti freschi d'estate, ben riscaldati d'inverno e non contaminati da odori di cibo. I costi degli impianti di climatizzazione, studiati per ingombrare il meno possibile e non essere rumorosi, sono piuttosto elevati. Inoltre, essendo vietata dalle normative vigenti l'installazione in cucina di un impianto di aria condizionata, li è necessario installarvi un impianto per il ricambio dell'aria. Il costo varia in base alle dimensioni del locale.  
Si può prevedere un importo indicativo: da **2.000 a 10.000 €**

### ENOTECA WINE BAR Conto economico 1° anno

Ricavi	Giorni	Quantità giornaliera	Quantità annua	Importo unitario IVA inclusa	Ricavi annui IVA inclusa	Aliquota IVA	IVA	Ricavi annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Vino al bicchiere (al tavolo)	295	30			30.975	10%	2.816	28.159	29,0
Alcolici al bicchiere (al tavolo)	295	20			26.550	10%	2.414	24.136	24,8
Bevande non alcoliche (al tavolo)	295	5			3.688	10%	335	3.352	3,4
Tavola fredda	295	10	2.950	7,0	20.650	10%	1.877	18.773	19,3
Vendita vini in bottiglia	295	3	885	13,0	11.505	10%	1.046	10.459	10,8
Vendita alcolici in bottiglia	295	2	590	20,0	11.800	10%	1.073	10.727	11,0
Vendita bevande non alcoliche	295	2	590	3,0	1.770	10%	161	1.609	1,7
Vendita prodotti alimentari e pasticceria	295	0	0	8,0	0	10%	0	0	0,0
Bicchieri da degustazione e accessori vari	295	0	0	10,0	0	22%	0	0	0,0
Corsi di degustazione			0	0	0	22%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
<b>TOTALE RICAVI</b>					<b>106.938</b>		<b>9.722</b>	<b>97.216</b>	<b>100,0</b>

Numero medio di bicchieri di vino serviti al tavolo al giorno

Costi variabili						Ricavi annui IVA esclusa	Costi variabili annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Vino al bicchiere (al tavolo)					25%	28.159	7.040	7,2
Alcolici al bicchiere (al tavolo)					20%	24.136	4.827	5,0
Bevande non alcoliche (al tavolo)					30%	3.352	1.006	1,0
Tavola fredda					35%	18.773	6.570	6,7
Vendita vini in bottiglia					60%	10.459	6.275	6,4
Vendita alcolici in bottiglia					55%	10.727	5.899	6,0
Vendita bevande non alcoliche					40%	1.609	644	0,7
Vendita prodotti alimentari e pasticceria					60%	0	0	0,0
Bicchieri da degustazione e accessori vari					55%	0	0	0,0
Corsi di degustazione					15%	0	0	0,0
Sottobicchieri, tovagliette e tovaglioli monouso					2%	74.420	1.488	1,5
Commissioni Bancomat/Carta di Credito				30%	2%	97.216	583	0,6
Royalties (franchising)					0%	97.216	0	0,0
Altri costi variabili							0	0,0
Altri costi variabili							0	0,0
Altri costi variabili							0	0,0
Altri costi variabili							0	0,0
<b>TOTALE COSTI VARIABILI</b>							<b>34.334</b>	<b>35,3</b>

Si può prevedere che il costo di acquisto delle bottiglie di vino in vendita in enoteca incide sul relativo fatturato nella misura indicativa del: **50/70%**

Costi fissi	N.	Importo IVA esclusa	Costi fissi annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Ammortamenti			5.081	15,5
Affitto	12	Numero canoni mensili	2.000	12,3
Riscaldamento e amministrazione			2.200	2,3
Dipendenti tempo pieno	0	0	0	0,0
Dipendenti part time	0	0	0	0,0
Dipendenti apprendisti	0	0	0	0,0
Collaboratori occasionali/stagionali			4.000	4,1
Commercialista, consulente del lavoro, legale			1.800	1,9
Promozione			1.500	1,5
Dominio, hosting e manutenzione sito internet			150	0,2
Noleggio POS			0	0,0
Manutenzioni e riparazioni			750	0,8
Energia elettrica	12	150	1.800	1,9
Spese telefoniche/Internet	12	50	600	0,6
Acqua			500	0,5
Metano/gas			0	0,0
Spese postali			200	0,2
Assicurazioni			650	0,7
Prodotti pulizia locali			150	0,2
Pulizia	12	0	0	0,0
Guardianaggio	12	0	0	0,0
Tariffa igiene ambientale	90	15	1.350	1,4
Diritto Registro Imprese			200	0,2

ENOTECA WINE BAR Piano di cassa															
USCITE INVESTIMENTI	Uscite previste	1° Mese	2° Mese	3° Mese	4° Mese	5° Mese	6° Mese	7° Mese	8° Mese	9° Mese	10° Mese	11° Mese	12° Mese	Uscite sostenute	Uscite rinviate ai mesi successivi
<b>Investimenti immateriali</b>															
Formazione e documentazione	250	250												250	0
Piano di fattibilità	1.000	1.000												1.000	0
Commercialista	700	700												700	0
Notaio	1.500	1.500												1.500	0
Autorizzazione amministrativa	150	150												150	0
Valutazione impatto acustico	750	750												750	0
Altre spese per adempimenti burocratici	500	500												500	0
Allacciamento/subentro utenze	200	200												200	0
Marchio e immagine coordinata	1.000	1.000												1.000	0
Sito Internet	1.500	1.500												1.500	0
Promozione di avvio	1.000	1.000												1.000	0
Festa di inaugurazione	500	500												500	0
Fee d'ingresso (franchising)	0	0												0	0
Altri investimenti immateriali	0													0	0
Altri investimenti immateriali	0													0	0
Altri investimenti immateriali	0													0	0
Altri investimenti immateriali	0													0	0
<b>Investimenti materiali</b>															
Opere murarie e sistemazione locali	15.000	5.000	5.000	5.000										15.000	0
Insegne/farghe	1.500	1.500												1.500	0
Illuminazione	2.000	2.000												2.000	0
Impianto di climatizzazione	8.000	4.000	4.000											8.000	0
Impianto stereo	2.500	2.500												2.500	0
Impianto antifurto	0	0												0	0
Banco bar	18.000	6.000	6.000	6.000										18.000	0
Tavoli	1.500	1.500												1.500	0

ENOTECA WINE BAR Conto economico a regime									
Ricavi	Giorni	Quantità giornaliera	Quantità annua	Importo unitario IVA inclusa	Ricavi annui IVA inclusa	Aliquota IVA	IVA	Ricavi annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Vino al bicchiere (al tavolo)	295	55	Numero medio di bicchieri di vino serviti al tavolo al giorno	7,0	56.788	10%	5.163	51.625	28,3
Alcolici al bicchiere (al tavolo)	295	35		7,0	46.463	10%	4.224	42.239	23,2
Bevande non alcoliche (al tavolo)	295	9		7,0	6.638	10%	603	6.034	3,3
Tavola fredda	295	20	5.900	7,0	41.300	10%	3.755	37.545	20,6
Vendita vini in bottiglia	295	6	1.770	13,0	23.010	10%	2.092	20.918	11,5
Vendita alcolici in bottiglia	295	4	1.180	20,0	23.600	10%	2.145	21.455	11,8
Vendita bevande non alcoliche	295	3	885	3,0	2.655	10%	241	2.414	1,3
Vendita prodotti alimentari e pasticceria	295	0	0	8,0	0	10%	0	0	0,0
Bicchieri da degustazione e accessori vari	295	0	0	10,0	0	22%	0	0	0,0
Corsi di degustazione			0	0	0	22%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0%	0	0	0,0
<b>TOTALE RICAVI</b>					<b>200.453</b>		<b>18.223</b>	<b>182.230</b>	<b>100,0</b>