

Piano Finanziario e Business Plan per avviare un negozio di pasta fresca (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.

PRODUZIONE E VENDITA PASTA FRESCA						
<i>Piano degli investimenti</i>						
INVESTIMENTI	N.	Importo unitario IVA	Importo totale IVA esclusa	Durata ammort. (in anni)	% di ammort. annuo	Ammort. annuo (euro)
Investimenti immateriali						
Formazione e documentazione			500			100
Piano di fattibilità			1.000			200
Commercialista			700			140
Notaio			1.500			300
Iscrizione albo imprese artigiane			120	5	20	24
Valutazione di impatto acustico			600	5	20	120
Altre spese per adempimenti burocratici			500	5	20	100
Allacciamento/subentro utenze			600	5	20	120
Marchio e immagine coordinata			1.000	5	20	200
Sito Internet			0	5	20	0
Promozione di avvio			2.000	5	20	400
Festa di inaugurazione			250	5	20	50
Altri investimenti immateriali			0	0	0	0
Altri investimenti immateriali			0	0	0	0
Altri investimenti immateriali			0	0	0	0
Altri investimenti immateriali			0	0	0	0

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	10	10	1.500
Insegne/targhe	1	1.200	1.200	8	13	150
Impianto di illuminazione			2.000	8	13	250
Impianto di climatizzazione			0	8	13	0
Impianto antifurto			0	8	13	0
Banco cassa			1.000	6	17	167
Banco espositivo refrigerato			5.000	0	12	225
Retrobanco			1.400	0	17	40
Pedana			500	0	17	50
Arredo laboratorio			2.000	0	17	50
Arredo magazzino			500	0	17	63
Arredo ufficio			300	0	17	50
Mensoloni, sgabelli e altro arredo locali			1.500	8	13	188
Bilance elettroniche	2	1.500	3.000	6	17	500
Gruppi pasta fresca con taglierina	1	12.000	12.000	15	7	800
Impastatrici	0	0	0	15	7	0
Presse per pasta o estrusori	0	0	0	15	7	0
Macchine per ravioli e tortellini	1	16.000	16.000	15	7	1.067
Stampi	4	2.500	10.000	10	10	1.000
Macchine combinate pasta lunga/corta	0	0	0	15	7	0
Macchine per gnocchi	1	4.800	4.800	15	7	320
Macchine per trofie	0	0	0	15	7	0
Armadi frigo	1	3.000	3.000	8	13	375
Abbattitori di temperatura	1	4.000	4.000	8	13	500

Per un retrobanco formato da un mobile di base ad ante e ripiano antigraffio con l'aggiunta di 3 scaffalature superiori si può prevedere un importo indicativo: da 1.200 a 2.000 €.

PRODUZIONE E VENDITA PASTA FRESCA Conto economico 1° anno

Ricavi	Giorni	Kg al giorno	Quantità annua	Importo unitario IVA inclusa	Ricavi giornalieri IVA inclusa	Ricavi annui IVA inclusa	Aliquota IVA	IVA	Ricavi annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Pasta ripiena	295	20	5.900	12,0	240	70.800	4%	2.723	68.077	47,4
Pasta all'uovo	295	8	2.360	5,5	44	12.980	4%	499	12.481	8,7
Gnocchi	295	5	1.475	6,0	30	8.850	4%	340	8.510	5,9
Pasta semplice e aromatizzata	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0
Pasta senza glutine per celiaci	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0
Sughi a base di pomodoro	295	2	590	12,0	24	7.080	4%	271	6.808	4,7
Ragù	295	3	885	18,0	54	15.930	4%	599	15.317	10,7
Pesto	295	2	590	22,0	44	12.980	4%	499	12.481	8,7
Altri sughi e salse	295	1	295	18,0	18	5.310	4%	202	5.106	3,6
Pasta e primi piatti pronti (per asporto ed eventuale consumo sul posto)	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0
Prodotti di gastronomia	295				50	14.750	4%	567	14.183	9,9
Prodotti su ordinazione						800	4%	31	769	0,5
Consegna a domicilio	295				0	0	22%	0	0	0,0
Vendite alla ristorazione					0	0	4%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0	0%	0	0	0,0
Altri ricavi					0	0	0%	0	0	0,0
TOTALE RICAVI						149.480		5.749	143.731	100,0

Aliquota IVA in percentuale prevista per la categoria merceologica

Costi variabili	%	%	Ricavi annui IVA esclusa	Costi variabili annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Materie prime pasta fresca		25%	89.067	22.267	15,5
Materie prime sughi e salse		35%	39.712	13.899	9,7
Materie prime piatti pronti e gastronomia		30%	14.183	4.255	3,0
Materie prime prodotti su ordinazione			769	192	0,1
Consegna a domicilio	10%		0	431	0,3
Materie prime prodotti venduti alla ristorazione			0	0	0,0
Spese di trasporto consegne ristorazione			0	0	0,0
Materiali per confezionamento		2%	143.731	2.875	2,0
Commissioni Bancomat/Carta di Credito	10%	2%	143.731	287	0,2
Altri costi variabili				0	0,0
Altri costi variabili				0	0,0
Altri costi variabili				0	0,0
Altri costi variabili				0	0,0
TOTALE COSTI VARIABILI				44.206	30,8

Percentuale del fatturato derivante dalla vendita di prodotti consegnati a domicilio.

PRODUZIONE E VENDITA PASTA FRESCA																
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	
Investimenti immateriali																
Formazione e documentazione	500	500												500	0	
Piano di fattibilità	1.000	1.000												1.000	0	
Commercialista	700	700												700	0	
Notaio	1.500	1.500												1.500	0	
Iscrizione albo imprese artigiane	120	120												120	0	
Valutazione di impatto acustico	600	600												600	0	
Altre spese per adempimenti burocratici	500	500												500	0	
Allacciamento/subentro utenze	600	600												600	0	
Marchio e immagine coordinata	1.000	1.000												1.000	0	
Sito Internet	0	0												0	0	
Promozione di avvio	2.000	2.000												2.000	0	
Festa di inaugurazione	250	250												250	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	
Investimenti materiali																
Opere murarie e sistemazione locali	15.000	5.000	5.000	5.000										15.000	0	
Insegne/faraghe	1.200	1.200												1.200	0	
Impianto di illuminazione	2.000	2.000												2.000	0	
Impianto di climatizzazione	0	0												0	0	
Impianto antifurto	0	0												0	0	
Banco cassa	1.000	1.000												1.000	0	
Banco espositivo refrigerato	5.000	5.000												5.000	0	
Retobanco	1.400	1.400												1.400	0	
Pedana	500	500												500	0	

PRODUZIONE E VENDITA PASTA FRESCA											
Conto economico a regime											
Ricavi	Giorni	Kg al giorno	Quantità annua	Importo unitario IVA inclusa	Ricavi giornalieri IVA inclusa	Ricavi annui IVA inclusa	Aliquota IVA	IVA	Ricavi annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.	
Pasta ripiena	295	30	8.850	12,0	360	106.200	4%	4.085	102.115	45,2	
Pasta all'uovo	295	15	4.425	5,5	83	24.338	4%	936	23.401	10,4	
Gnocchi	295	10	2.950	6,0	60	17.700	4%	681	17.019	7,5	
Pasta semplice e aromatizzata	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0	
Pasta senza glutine per celiaci	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0	
Sughi a base di pomodoro	295	3	885	12,0	36	10.620	4%	408	10.212	4,5	
Ragù	295	3	885	18,0	72	21.240	4%	817	20.423	9,0	
Pesto	295	2	590	22,0	66	19.470	4%	749	18.721	8,3	
Altri sughi e salse	295	2	590	18,0	36	10.620	4%	408	10.212	4,5	
Pasta e primi piatti pronti (per asporto ed eventuale consumo sul posto)	295	0	0	0,0	0	0	4%	0	0	0,0	
Prodotti di gastronomia	295				80	23.600	4%	908	22.692	10,0	
Prodotti su ordinazione						1200	4%	46	1.154	0,5	
Consegna a domicilio	295				0	0	22%	0	0	0,0	
Vendite alla ristorazione						0	4%	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	
TOTALE RICAVI						234.988		9.038	225.950	100,0	

Costi variabili						%	%	Ricavi annui IVA esclusa	Costi variabili annui IVA esclusa	% sui ricavi tot.
Materie prime pasta fresca							25%	142.536	35.634	15,8
Materie prime sughi e salse							35%	59.567	20.849	9,2
Materie prime piatti pronti e gastronomia							30%	22.692	6.808	3,0
Materie prime prodotti su ordinazione							25%	1.154	288	0,1
Consegna a domicilio							10%		678	0,3
Materie prime prodotti venduti alla ristorazione									0	0,0
Spese di trasporto consegne ristorazione									0	0,0
Materiali per confezionamento								2%	4.519	2,0
Commissioni Bancomat/Carta di Credito							10%	225.950	452	0,2
Altri costi variabili									0	0,0
Altri costi variabili									0	0,0
Altri costi variabili									0	0,0
Altri costi variabili									0	0,0
TOTALE COSTI VARIABILI									69.227	30,6