



RSI<sup>TM</sup> RICERCA  
SOSTENIBILITÀ INTEGRATA

## Il controllo di gestione e la consulenza strategica



13 febbraio 2024

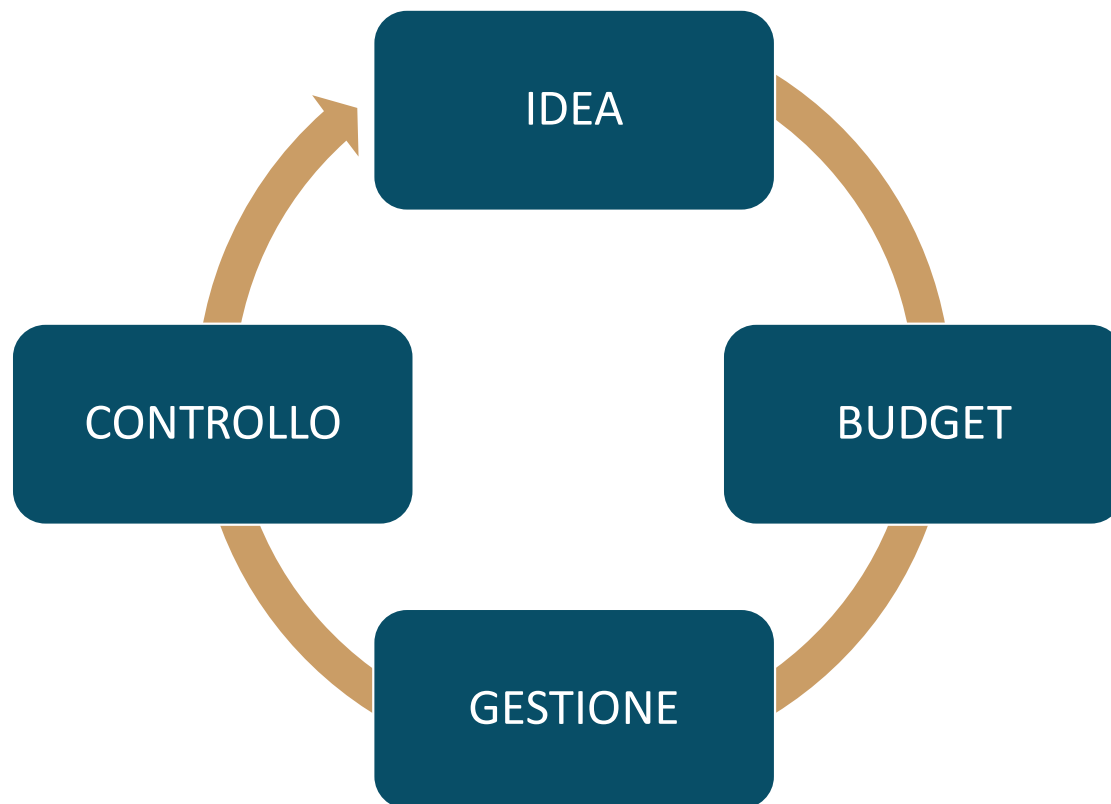
”

*Se non sapete dove state andando,  
Probabilmente finirete da un'altra parte*

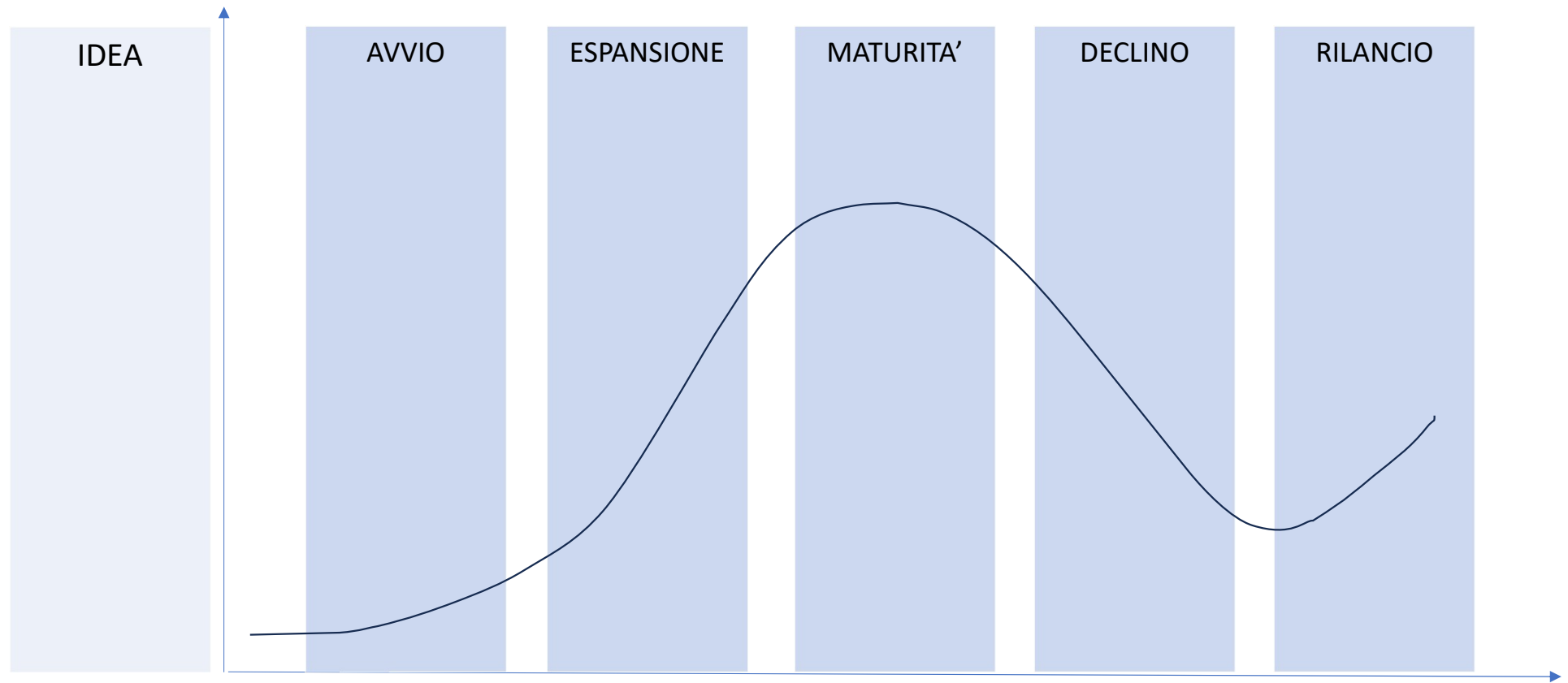
Laurence Johnston Peter



## La vita di un'impresa



# La vita di un'impresa



# Cos'è il Controllo di Gestione (CDG)?



Il controllo di gestione è l'insieme degli strumenti, dei processi e dei ruoli, che mira a stimolare comportamenti individuali e collettivi in linea con gli obiettivi aziendali fissati.

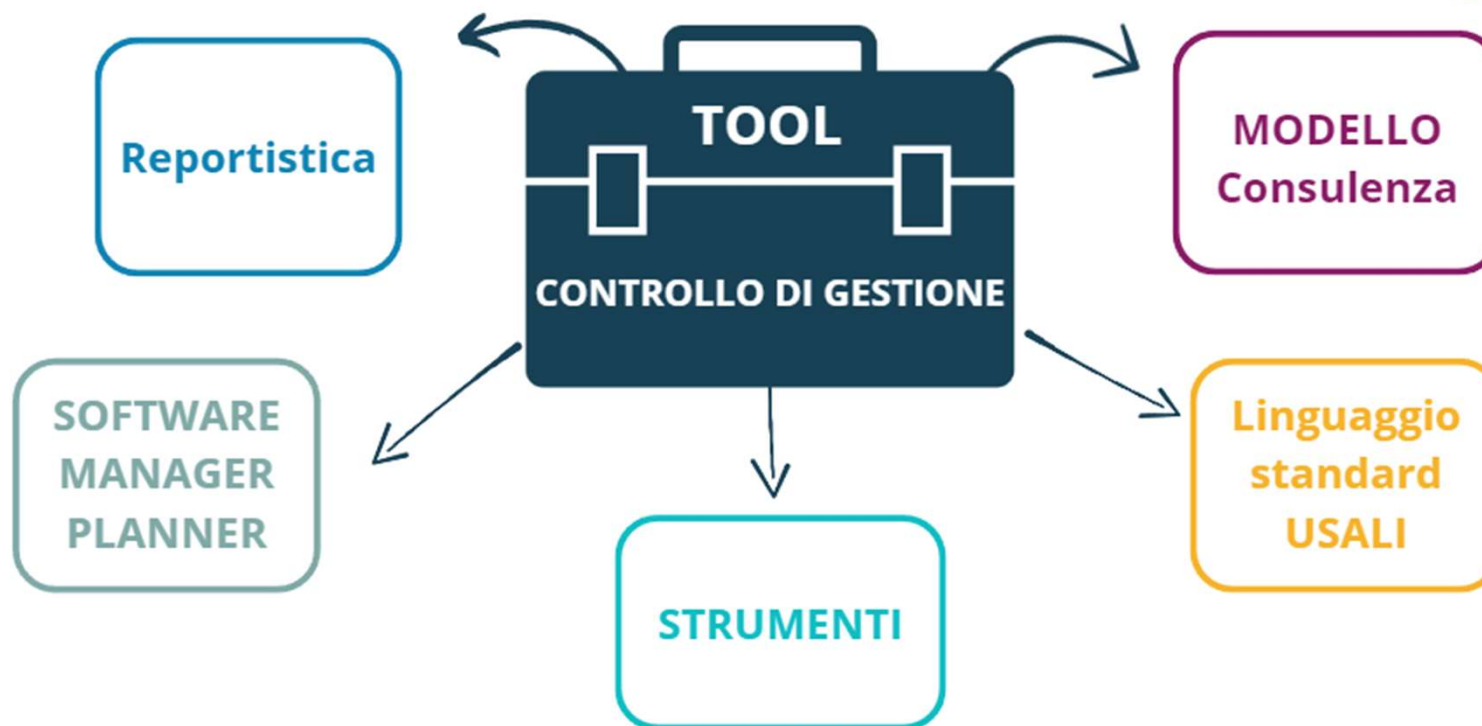
E' importante perché permette di:

- ▶ **Monitorare** e valutare le performance aziendali
- ▶ **Pianificare** una strategia per il raggiungimento degli obiettivi prefissati
- ▶ **Prendere decisioni** "informate" per migliorare l'efficienza e ridurre i costi
- ▶ **Allocare** in modo ottimale risorse e mantenere un equilibrio economico-finanziario sostenibile nel lungo termine



## Cos'è il Controllo di Gestione (CDG)?

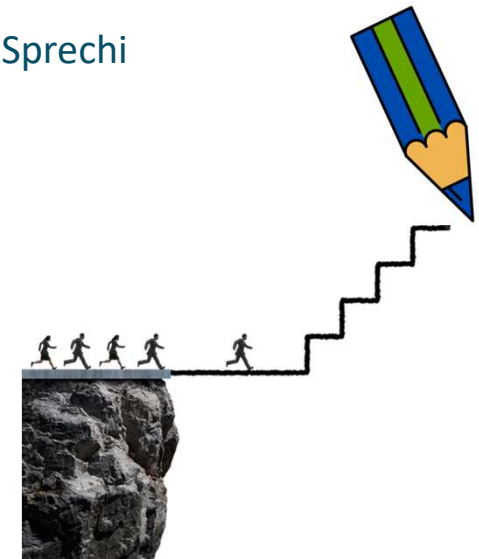
### Il controllo di Gestione Alberghi



# Un Modello efficace di Consulenza in Ambito CDG

Quali sono le principali azioni da intraprendere per un imprenditore?

1. Porsi **Obiettivi** Chiari e soprattutto Misurabili (Es. Incremento Trevpor - Mol – Investimenti, Tasso Occupazione)
2. **Pianificare** il Business (budget eco -fin), Ottimizzare gli Investimenti e Ridurre gli Sprechi
3. Creare un **Organigramma** e Motivare il Personale
4. Innovare definendo un **Target** di Fatturato (10%?) portato da nuovi mercati.

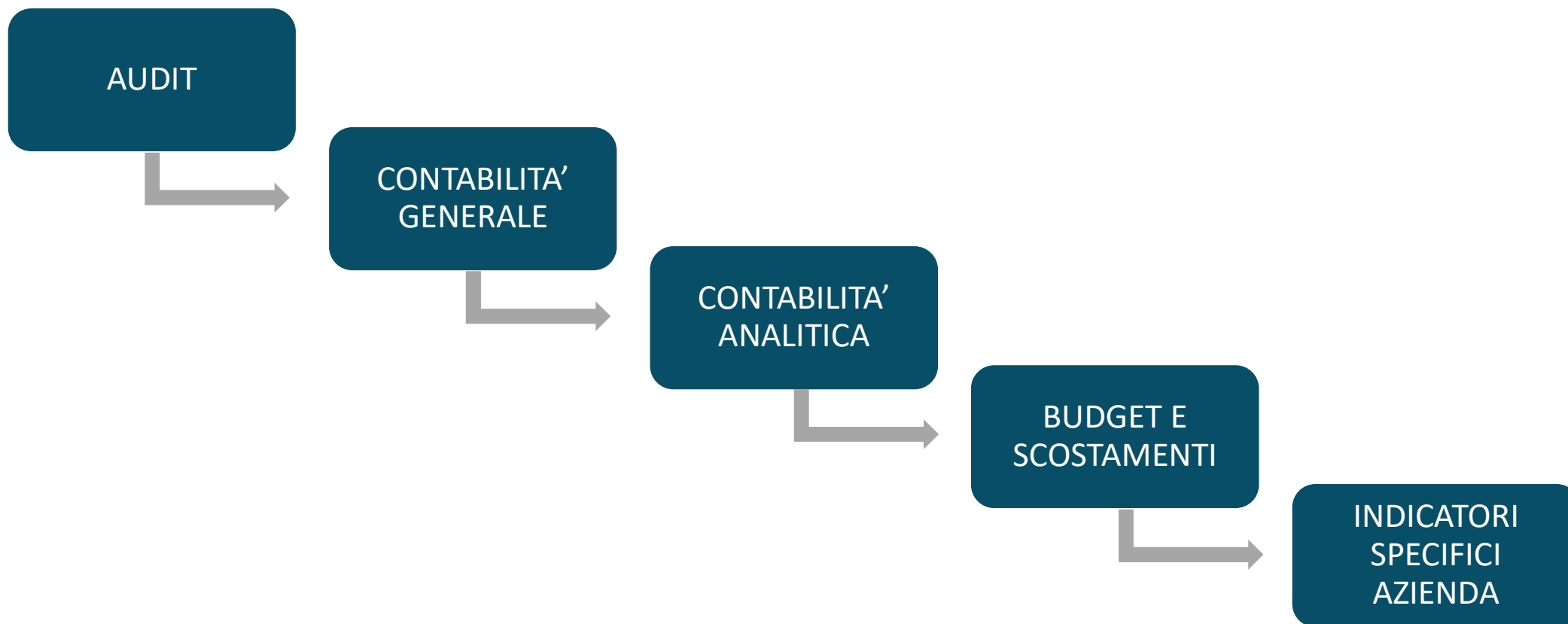


# Gli strumenti





## Gli strumenti



## Gli strumenti



RICAVI



COSTI



# Gli strumenti



**RICAVI**



**COSTI**



**RICAVI**



**COSTI**



**COSTI**



## Gli strumenti

Quale dei seguenti reparti genera costi o ricavi?



## Contabilità Generale VS Contabilità Analitica

	CONTABILITA' GENERALE	CONTABILITA' ANALITICA
Quale è lo scopo?	<i>determinare le situazioni economiche, finanziarie e patrimoniali dell'impresa</i>	<i>determinare l'economicità dei processi produttivi</i>
A chi si rivolge?	<i>azionisti, banche, fisco, fornitori, analisti, clienti, ecc.</i>	<i>management</i>
Quali dati si rilevano?	<i>costi e ricavi per natura</i>	<i>costi e ricavi per destinazione</i>
Quando si rilevano i dati?	<i>al verificarsi di una variazione delle risorse</i>	<i>al momento dell'impiego della risorsa</i>



# Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI)

La Contabilità Analitica è un processo di registrazione, classificazione e analisi di costi e ricavi rivolto a fornire informazioni sull'andamento interno dell'azienda.



# Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI)

	CURRENT PERIOD						YEAR TO DATE						
	ACTUAL		FORECAST		PRIOR YEAR		ACTUAL		FORECAST		PRIOR YEAR		
	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%	
<b>Revenue</b>													
Rooms													
Food & Beverage													
Other Operating Departments													
Other Revenues													
<b>Departmental Expenses</b>													
Rooms													
Food & Beverage													
Other Operating Departments													
Other Revenues													
<b>TOTAL DEPARTMENTAL INCOME</b>													
<b>Undistributed Operating Expenses</b>													
Administrative and General													
Sales & Marketing													
Maintenance													
Utilities													
<b>GROSS OPERATING PROFIT</b>													
Management													
Rent													
Property and Other Taxes													
<b>EBITDA</b>													
Interests													
Depreciation													
Taxes													
<b>NET OPERATING PROFIT</b>													



# Uniform System of Accounts for the Lodging Industry (USALI)

ROOMS—SCHEDULE 1

	CURRENT MONTH			YEAR-TO-DATE		
	ACTUAL	FORECAST	PRIOR YEAR	ACTUAL	FORECAST	PRIOR YEAR
	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %
<b>REVENUE</b>						
Transient Rooms Revenue						
Group Rooms Revenue						
Contract Rooms Revenue						
Other Rooms Revenue						
Less: Allowances						
Total Rooms Revenue						
<b>EXPENSES</b>						
Payroll and Related Expenses						
Salaries, Wages, and Bonuses						
Salaries and Wages						
Bonuses and Incentives						
Total Salaries, Wages, and Bonuses						
Payroll-Related Expenses						
Payroll Taxes						
Supplemental Pay						
Employee Benefits						
Total Payroll-Related Expenses						
Total Payroll and Related Expenses						
Other Expenses						
Cable/Satellite Television						
Cleaning Supplies						
Commissions						
Commissions and Rebates—Group						
Complimentary Services and Gifts						
Contract Services						
Corporate Office Reimbursables						
Decorations						
Dues and Subscriptions						
Equipment Rental						
Guest Relocation						
Guest Supplies						
Guest Transportation						
Laundry and Dry Cleaning						
Licenses and Permits						
Linen						
Miscellaneous						
Operating Supplies						
Printing and Stationery						
Reservations						
Royalty Fees						
Telecommunications						
Training						
Travel—Meals and Entertainment						
Travel—Other						
Uniform Laundry						
Uniforms						
Total Other Expenses						
<b>TOTAL EXPENSES</b>						
<b>DEPARTMENTAL INCOME (LOSS)</b>						

FOOD AND BEVERAGE—SCHEDULE 2

	CURRENT MONTH			YEAR-TO-DATE		
	ACTUAL	FORECAST	PRIOR YEAR	ACTUAL	FORECAST	PRIOR YEAR
	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %	\$ %
<b>REVENUE</b>						
Outlet Food Revenue						
Outlet Beverage Revenue						
In-Room Dining Food Revenue						
In-Room Dining Beverage Revenue						
Banquet/Catering Food Revenue						
Banquet/Catering Beverage Revenue						
Mini Bar Food Revenue						
Mini Bar Beverage Revenue						
Other Food Revenue						
Other Beverage Revenue						
Less: Allowances						
Total Food and Beverage Revenue						
<b>OTHER REVENUE</b>						
Audiovisual						
Public Room Rentals						
Cover Charges						
Service Charges						
Miscellaneous Other Revenue						
Less: Allowances						
Total Other Revenue						
<b>TOTAL REVENUE</b>						
<b>COST OF FOOD AND BEVERAGE SALES</b>						
Cost of Food Sales						
Cost of Beverage Sales						
Total Cost of Food and Beverage Sales						
<b>COST OF OTHER REVENUE</b>						
Audiovisual Cost						
Miscellaneous Cost						
Total Cost of Other Revenue						
<b>TOTAL COST OF SALES AND OTHER REVENUE</b>						
<b>GROSS PROFIT (LOSS)</b>						
<b>EXPENSES</b>						
Payroll and Related Expenses						
Salaries, Wages, and Bonuses						
Salaries and Wages						
Bonuses and Incentives						
Total Salaries, Wages, and Bonuses						
Payroll-Related Expenses						
Payroll Taxes						
Supplemental Pay						
Employee Benefits						
Total Payroll-Related Expenses						
Total Payroll and Related Expenses						

(continued)





## Contabilità analitica



# Manager Planner e RSI



# Dashboard

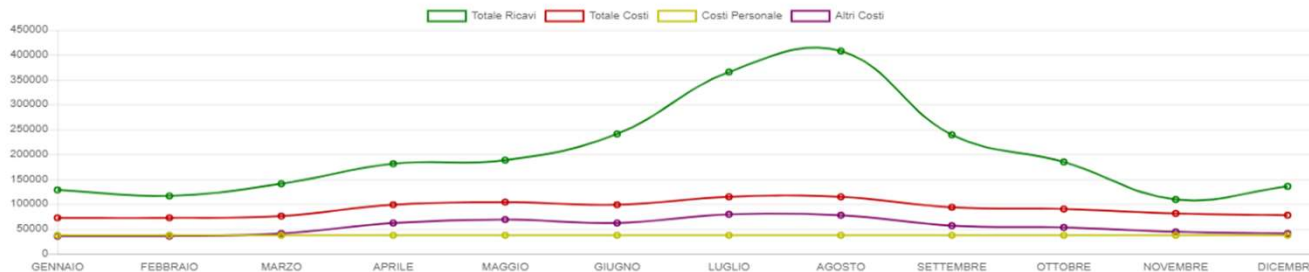
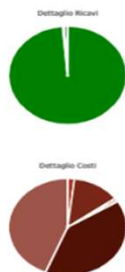


GOTEC Manager Planner - Dashboard

**OCC** 88.85 %    **ADR** 125,42    **REVPAR** 111,44    **Costo Camera** 56,09

**Anno** 2023    **Reparto** HOTEL

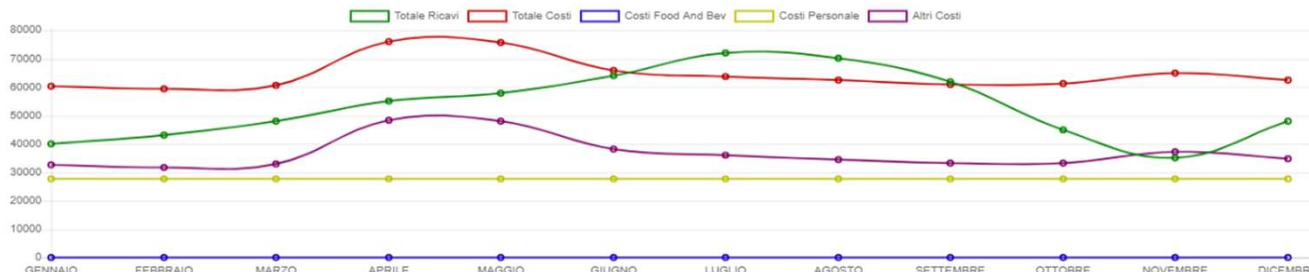
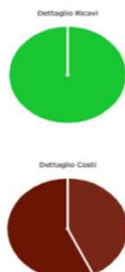
**Ricavi** 2.436.726,61  
**Costi** 1.089.714,66  
**Utile** 1.347.011,95



**Scont. Medio** 39,05    **Marg. su Cop.** -8,14    **Coperti Medi** 44,92    **FB per Coperto** 0,00

**Anno** 2023    **Reparto** RISTORANTE 1

**Ricavi** 640.260,00  
**Costi** 773.697,00  
**Utile** -133.437,00



# Cost Control



**Registrazione Fatture XML**

Verifica Elenco XML nella Directory

Elenco File XML Trovati nella Directory: 4

IT00059380055\_002CS.xml  
IT00077830933\_00HJ9.xml  
IT00078410057\_006YX.xml\_metaDato.xml  
IT00103220091\_OCQOR.xml

Processa XML    Pulisci Lista XML

Fornitore Fattura

Partita IVA

Crea Fornitore

Fornitori Simili

Partita IVA

Aggiorna Fornitore Esistente

Fatture Passive XML da Registrare: Riga 1 di 4

Nome File XML	Descrizione Fornitore	Numero Fattura Fornitore	Data Fattura	Partita IVA Fornitore	Totale Fattura	Note	DB	Elimina XML
IT00059380055_002CS.xml	DISTILLERIA CANELLESE C. BOCCHINO & C. SRL	320/1	05/07/2022	00059380055	491,64			
IT00077830933_00HJ9.xml	PITARS SNC di Paolo Pittaro e F.lli Società Agricola	00659/22/1	18/07/2022	00077830933	193,40			
IT00103220091_OCQOR.xml	COOP LIGURIA S.C.C.	3202006559	28/08/2022	00103220091	74,11			
IT00078410057_006YX.xml_metaDato.xml			25/01/2024		0,00	ERRORE FILE METADATO		

Posizioni Fattura n° 320/1 - DISTILLERIA CANELLESE C. BOCCHINO & C. SRL: Riga 1 di 6

Descrizione Articolo Fattura	Descrizione Articolo DB	Categoria	Creaz. Artic.	Quantità	UM	Costo Per UM	Prezzo Acquisto	Selezione Reparto	Selezione Voce Di Costo	Data Registrazione Costo
GIN MACAJA BIANCO	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	6,00	Bo	30,00	180,00	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022
IMPOSTA FABBRICAZIONE	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	6,00	Nu	2,47	14,82	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022
GIN MACAJA CASK	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	6,00	Bo	33,00	198,00	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022
IMPOSTA FABBRICAZIONE	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	6,00	Nu	2,47	14,82	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022
GIN MACAJA NAVY STRENGTH C	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	2,00	Ca	39,00	78,00	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022
IMPOSTA FABBRICAZIONE	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	+	2,00	Nu	3,00	6,00	DA ATTRIBUIRE	DA ATTRIBUIRE	05/07/2022

**Gestione su Reparto**

Selezione Reparto

Selezione Voce di Costo

Mes  Anni

Split Fattura

Carica Fattura Su Reparto

**Gestione su Posizioni**

Copia Reparto e VdC su Posizioni

Articolo Selezionato

GIN MACAJA BIANCO

Mes  Anni

Split Articolo

Carica Fattura con Posizioni



# Risorse Umane



X Costi Staff

X Staff: Riga 5 di 29

Cognome	Nome	Reparto HR	Descrizione Tipo Contratto	Descrizione Mansione
Antonelli	Mario	AMMINISTRAZIONE	Indeterminato	CONTABILE
Bandelli	Antonio	DIREZIONE	Indeterminato	DIRETTORE GENERALE
Casiraghi	Martina	DIREZIONE	Indeterminato	ASSISTENTE ALLA DIREZIONE
Triviani	Roberta	RICEVIMENTO	Indeterminato	CAPO RICEVIMENTO
Mariotti	Antonio	RICEVIMENTO	Indeterminato	ADDETTO AL RICEVIMENTO
Rovielli	Lucia	RICEVIMENTO	Indeterminato	ADDETTO AL RICEVIMENTO
Martinaghi	Paolo	RICEVIMENTO	Indeterminato	ADDETTO AL RICEVIMENTO
Riovelli	Marco	RICEVIMENTO	Indeterminato	TURNANTE
Martinazzoli	Piero	RICEVIMENTO	Indeterminato	PORTIERE NOTTURNO
Pierelli	Loredana	HOUSEKEEPING	Indeterminato	GOVERNANTE

Anno 2023

Costo Medio Mensile 0,00

Inserisci Costo Anno

Elimina Costo Anno

---

X Costi Staff: Riga 1 di 12

Cognome	Nome	Anno	Mese	Costo Mensile	Reparto HR	Reparto	Vdc Usali
Mariotti	Antonio	2023	GENNAIO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	FEBBRAIO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	MARZO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	APRILE	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	MAGGIO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	GIUGNO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	LUGLIO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	AGOSTO	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	SETTEMBRE	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	OTTOBRE	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	NOVEMBRE	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES
Mariotti	Antonio	2023	DICEMBRE	2.600,00	RICEVIMENTO	HOTEL	ROOMS SALARIES AND WAGES

Riovelli Marco RICEVIMENTO TURNANTE 5° Livello Indeterminato 100 12/12/2019 31/12/2021



## REPORT USALI GENERALE

	Anno 2023	
<b>REVENUE</b>	<b>3.175.209,61</b>	
Rooms Revenue	2.404.956,61	75.74 %
Food and beverage Revenue	751.145,00	23.65 %
MOD Revenue		0 %
Other Revenue	19.108,00	0.601 %
<b>EXPENSES</b>	<b>1.228.349,66</b>	<b>38.68 %</b>
<b>Cost of Sales</b>	<b>514.349,66</b>	<b>16.19 %</b>
Room cost of sales	401.562,67	12.64 %
Food and Beverage cost of sales	112.786,99	3.552 %
MOD cost of sales		0 %
Other cost of sales		0 %
<b>Payroll</b>	<b>714.000,00</b>	<b>22.48 %</b>
Rooms salaries and wages	385.200,00	12.13 %
Food and beverage salaries and wages	328.800,00	10.35 %
MOD salaries and wages		0 %
Other salaries and wages		0 %
<b>TOTAL DEPARTMENT PROFIT</b>	<b>1.946.859,95</b>	<b>61.31 %</b>

## Undistributed Expenses

	<b>622.660,00</b>	<b>19.61 %</b>
A&G	275.064,00	8.662 %
M&S	34.123,00	1.074 %
Maintenace	129.169,00	4.068 %
Utilities	184.304,00	5.804 %
<b>GROSS OPERATING PROFIT</b>	<b>1.324.199,95</b>	<b>41.70 %</b>
Management		0 %
Fixed Cost	450.000,00	14.17 %
Locazione	420.000,00	13.22 %
Tasse di proprietà		0 %
Assicurazione	30.000,00	0.944 %
<b>EBITDA</b>	<b>874.199,95</b>	<b>27.53 %</b>
Interessi		0 %
Ammortamenti	108.000,00	3.401 %
<b>NET OPERATING PROFIT BEFORE TAXES</b>	<b>766.199,95</b>	<b>24.13 %</b>
Taxes		0 %
<b>NET OPERATING PROFIT</b>	<b>766.199,95</b>	<b>24.13 %</b>



# KPI



## X Report KPI Hotel

Tp. Estraz.  Generale  Reparto Anno  Rep.

KPI REP. HOTEL	Anno 2023		Gennaio 2023		Febbraio 2023		Marzo 2023		Aprile 2023	
Fatturato Camere	2.404.956,61		126.760,00		113.772,08		139.461,00		177.559,50	
ADR	123,78		88,27		80,06		83,11		104,08	
REVPAR	109,99		68,15		68,45		75,22		98,64	
Camere Disponibili	21.866		1.860		1.662		1.854		1.800	
Camere Occupate	19.429	88,85%	1.436	77,20%	1.421	85,49%	1.678	90,50%	1.706	94,77%
PAX / PAX per Camera	34.066	1,75	2.237	1,56	2.280	1,60	2.507	1,49	3.096	1,81
Durata Soggiorno Media	1,86		1,51		1,46		1,51		1,63	
Costo Colazione a Persona	3,08		2,59		3,07		3,19		2,78	
Costo Lavanderia a Camera	7,29		4,70		4,52		3,67		6,15	
Costo Amenities a Camera	1,05		0,43		0,78		1,53		0,65	



# Food & Beverage Cost



## X Articoli e Ingredienti

Articoli e Servizi: Nuova Riga

Ingredienti/Articolo	UM	Categoria	Costo	Costo Medio	Scarto %	Costo Ricette
Burrata	KG	INGREDIENTI VARI	14,00	N.D	0	14,00
Limoni	KG	FRUTTA	5,00	N.D	25	5,00
Olio di Oliva	LT	CONDIMENTI	6,50	N.D	0	6,50
Olio semi di girasole	LT	CONDIMENTI	2,15	N.D	0	2,15
Olive taggiasche disidratate	KG	FRUTTA	32,00	N.D	0	32,00
Paccheri	KG	PASTA	4,00	N.D	0	4,00
Patate	KG	VERDURA	1,50	N.D	30	1,50
Polpo gelo	KG	PESCE	14,60	N.D	20	14,60
Pomodori ciliegino	KG	VERDURA	3,50	N.D	0	3,50
Pomodori gialli	KG	VERDURA	3,70	N.D	0	3,70
Pomodori secchi	KG	VERDURA	5,75	N.D	0	5,75
Sale fino	KG	CONDIMENTI	0,39	N.D	0	0,39

Ricalcola Prezzi Acquisto

Articolo

Allinea Prezzo

Aggiorna Ricette





# Food & Beverage Cost



✕ Ricette Ingredienti

🔒 Ricette: Riga 1 di 1 ↻

Descr. Ricetta	Pacchero ai 3 pomodori e burrata	PRIMO
Costo Ricetta	48,55	Prezzo Vendita IVA Escl. 10,909
Costo Per Porzione	1,618	Prezzo Vendita IVA Incl. 12,00
Numero Porzioni	30	% Food Cost 14.83%

Aggiorna Dati

🔒 Ricette Ingredienti: Riga 1 di 5 ↻ + 📄

☑	Descrizione Ingrediente	Quantità	UM	Costo Per UM	Costo per Ricetta
▶	Paccheri	4,00	KG	4,00	16,00
▶	Pomodori gialli	1,00	KG	3,70	3,70
▶	Pomodori ciliegino	1,00	KG	3,50	3,50
▶	Pomodori secchi	1,00	KG	5,75	5,75
▶	Burrata	1,40	KG	14,00	19,60
▶					
▶					
▶					

Crea/Cerca Ingrediente



# La consulenza strategica



# Il Controllo di Gestione (CDG) Alberghi

PIANO DI CONTI STANDARDIZZATO

PERSONA AL CENTRO

**PERFEZIONAMENTO** della strategia aziendale, attraverso il **METODO USALI** per il **controllo di gestione** delle strutture alberghiere.

**Che cosa?**



**Perché?**



**COSTRUZIONE** di un **percorso personalizzato e sostenibile** a lungo termine, progettato **INSIEME** all'azienda.

SOSTENIBILITÀ E RAGGIUNGIMENTO RISULTATI

VALORIZZAZIONE RISORSE

**RIDUZIONE COSTI** e **AUMENTO EFFICIENZA** dell'organizzazione aziendale, attraverso la definizione di **obiettivi e azioni** per migliorare i **RICAVI** e **MARGINI di profitto**.

**Obiettivi?**



**Vantaggi?**



**ASCOLTO** e soddisfazione dei **bisogni** aziendali, selezione degli **strumenti** adatti grazie ad **esperienza** nel settore e **MONITORAGGIO** costante.

STRATEGIA E MONITORAGGIO

ORIENTARE LE SCELTE IN BASE AI DATI

**ANALISI** storica e **MISURAZIONE** dei margini per centro di profitto. Definizione e monitoraggio di **INDICATORI** specifici ed **analisi mensile** degli **scostamenti** rispetto agli obiettivi prefissati.

**Come farlo?**



**Scopo?**



**OSSERVARE** l'andamento delle **prestazioni** e prendere **decisioni** su dati oggettivi, svincolando la **PIANIFICAZIONE** da dati obsoleti (Bilancio).

## Da dove partiamo per affrontare un percorso consulenziale?



Analisi di bilancio preliminare



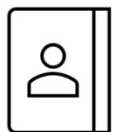
Audit specifico all'azienda



Inizia il percorso operativo in collaborazione con Proprietà e Direzione



Evidenze emerse



Conclusioni



## Analisi di bilancio preliminare

Effettuare l'analisi di bilancio in via preliminare risulta essere utile per determinare una serie di indicatori necessari ad una maggior comprensione dell'azienda e del suo «stato di salute».

INCIDENZA COSTO MATERIE PRIME

**37%**

INCIDENZA COSTO DEL LAVORO

**27%**

INDICATORE LIQUIDITA'

**2,70**

QUOTE AMMORTAMENTI

**10%**

GROSS OPERATION PROFIT

**26%**

GODIMENTO BENI TERZI

**NO**





## Audit specifico all'azienda

Questionario compilato con l'azienda, che, rispondendo a domande a carattere quantitativo e qualitativo, sarà in grado di fornirci indicazioni fondamentali nel processo di consulenza, effettuata con la collaborazione di Proprietà, Direzione e Risorse Umane presenti nella struttura.

### IDEA DI OSPITALITA'

ELEMENTI CHE IDENTIFICANO LA STRUTTURA SUL  
MERCATO

GRADO DI DIGITALIZZAZIONE  
INVESTIMENTI – SOSTENIBILITA'

### KPI (INDICATORI)

CARATTERISTICI DELL'AZIENDA DA  
MONITORARE

TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO  
APPLICATE E CENTRI DI RICAVO

EVENTUALI PUNTI DI CRITICITA' SUI  
QUALI CONCENTRARSI



## Focus sul risultato dell'audit

- Non riesco a capire come performano le mie linee BB e HB? Quale porta maggior valore aggiunto all'azienda?
- Mi sono sempre chiesto quale risultato potrei ottenere chiudendo il ristorante. Ho alcune idee, ma non so come confermarle attraverso i numeri della mia azienda.



## STRATEGIA E MONITORAGGIO

**ANALISI** storica e **MISURAZIONE** dei margini per centro di profitto. Definizione e monitoraggio di **INDICATORI** specifici ed **analisi mensile** degli **scostamenti** rispetto agli obiettivi prefissati.

**Come farlo?**





## IL REPORT

Indici generali azienda

**150.844**

Ricavi

(+12 % rispetto allo stesso mese  
anno scorso)

**74.122€**

Costi

(+12% rispetto allo stesso mese  
anno scorso)

**51%**

MOL generale azienda

vs. 48% stesso mese anno  
scorso

**73%**

Tasso di occupazione

vs. 72% dell'anno precedente

# 103 €

ADR

(+ 12 € rispetto all'anno precedente)

FATTURATO PER CAMERA DISPONIBILE

Misura la capacità della struttura di occupare le camere in riferimento alla tariffa giornaliera.

# 85 %

Margine di contribuzione  
Rooms

(+12% rispetto all'anno precedente)

DIFF. TRA FATTURATO E COSTI VARIABILI

Necessario per valutare la capacità di un servizio nel creare valore per l'azienda.

# 65%

% ospiti che utilizzano  
ristorante dell'hotel

(vs. 72% dell'anno precedente)

UTILIZZO RISTORANTE

Importante kpi per tracciare gli ospiti che si servono del ristorante dell'hotel.

# 65%

Margine di contribuzione  
Food and Beverage

(vs. 69% dell'anno precedente)

DIFF. TRA FATTURATO E COSTI VARIABILI

Necessario per valutare la capacità di un servizio nel creare valore per l'azienda.

Indici specifici azienda



## Analisi Marginalità BB - HB

GIUGNO 2022			
	BB	HB	Tot
<b>Ricavi</b>	<b>44.778 €</b>	<b>91.538 €</b>	<b>136.316 €</b>
Presenze	658	1133	1791
<i>Presenze % tot</i>	<i>36,7%</i>	<i>63,3%</i>	<i>100,0%</i>
<i>Ricavi/presenze</i>	<i>68 €</i>	<i>81 €</i>	<i>76 €</i>
<b>Costi</b>	<b>24.790 €</b>	<b>51.008 €</b>	<b>75.798 €</b>
<i>Costi/pres</i>	<i>38 €</i>	<i>45 €</i>	<i>42 €</i>
<i>Peso costi</i>	<i>55%</i>	<i>56%</i>	<i>56%</i>
<b>Margine%</b>	<b>45%</b>	<b>44%</b>	<b>44%</b>
<b>Margine€</b>	<b>19.988 €</b>	<b>40.530 €</b>	<b>60.518 €</b>

Tot costi F&B	37.573 €
Costo colazione	6 €
Presenze tot	1.791
<b>Costi BB</b>	<b>10.746 €</b>
<b>Costi HB</b>	<b>26.827 €</b>
Tot altri costi	38.225 €
<b>Costi BB</b>	<b>14.044 €</b>
<b>Costi HB</b>	<b>24.181 €</b>

GIUGNO 2023			
	BB	HB	Tot
<b>Ricavi</b>	<b>36.203 €</b>	<b>114.641 €</b>	<b>150.844 €</b>
Presenze	573	1315	1888
<i>Presenze % tot</i>	<i>30,3%</i>	<i>69,7%</i>	<i>100,0%</i>
<i>Ricavi/presenze</i>	<i>63 €</i>	<i>87 €</i>	<i>80 €</i>
<b>Costi</b>	<b>19.272 €</b>	<b>54.850 €</b>	<b>74.122 €</b>
<i>Costi/pres</i>	<i>34 €</i>	<i>42 €</i>	<i>39 €</i>
<i>Peso costi</i>	<i>53%</i>	<i>48%</i>	<i>49%</i>
<b>Margine%</b>	<b>46%</b>	<b>52%</b>	<b>51%</b>
<b>Margine€</b>	<b>16.472 €</b>	<b>56.861 €</b>	<b>73.334 €</b>

Tot costi F&B	46.363 €
Costo colazione	6 €
Presenze tot	1.888
<b>Costi BB</b>	<b>11.328 €</b>
<b>Costi HB</b>	<b>35.035 €</b>
Tot altri costi	27.759 €
<b>Costi BB</b>	<b>8.425 €</b>
<b>Costi HB</b>	<b>19.334 €</b>



## DUE DIFFERENTI SCENARI A CONFRONTO DI SERVIZIO RISTORAZIONE DELL'HB

Primo scenario								
	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	TOTALE	INCIDENZA %
<i>N° coperti</i>	450	370	1050	1500	1600	750	5720	
<b>RICAVI</b>	€ 12.420	€ 10.212	€ 28.980	€ 41.400	€ 44.160	€ 20.700	€ 157.872	
<b>COSTO PERSONALE</b>	€ 10.400	€ 10.400	€ 13.200	€ 15.600	€ 15.600	€ 13.200	€ 78.400	50%
<b>COSTO MATERIE PRIME</b>	€ 2.793	€ 2.296	€ 6.518	€ 9.312	€ 9.932	€ 4.656	€ 35.507	22%
<b>UTENZE</b>	€ 1.250	€ 1.140	€ 1.440	€ 1.610	€ 1.750	€ 1.340	€ 8.530	5%
<b>MARGINE</b>	-€ 2.023,00	-€ 3.624,00	€ 7.822,00	€ 14.878,00	€ 16.878,00	€ 1.504,00	€ 35.435,00	22%

Secondo scenario								
	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	TOTALE	INCIDENZA %
<i>N° coperti</i>	250	180	800	900	1200	450	3780	
<b>RICAVI</b>	€ 6.900	€ 4.968	€ 22.080	€ 24.840	€ 33.120	€ 12.420	€ 104.328	
<b>COSTO PERSONALE</b>	€ 10.400	€ 10.400	€ 13.200	€ 15.600	€ 15.600	€ 13.200	€ 78.400	75%
<b>COSTO MATERIE PRIME</b>	€ 1.886	€ 1.315	€ 5.006	€ 5.653	€ 7.875	€ 2.633	€ 24.368	23%
<b>UTENZE</b>	€ 1.250	€ 1.140	€ 1.440	€ 1.610	€ 1.750	€ 1.340	€ 8.530	8%
<b>MARGINE</b>	-€ 6.636,00	-€ 7.887,00	€ 2.434,00	€ 1.977,00	€ 7.895,00	-€ 4.753,00	-€ 6.970,00	-7%



## Parole che contano

GOVERNANCE

SARTORIALITA'

DECISIONI  
INFORMATE

DIPENDE

USALI

ESG

OBIETTIVI

DATI



”

*Il rischio nasce dal non sapere  
cosa stai facendo*

Warren Buffett







Francesco Polzoni



377 2746482



info@managerplanner.it



Morris Busi



328 7242538



m.busi@rsi-solutions.it