

I numeri utili per iniziare

Checklist semplice per preparare la tua analisi di fattibilità

Parti da quello che sai oggi. Puoi usare stime prudenti: nel programma troverai spiegazioni e potrai correggere ogni dato.

1. Il progetto

Dato	La tua prima risposta
Nome del progetto o locale	_____
Città	_____
Tipo di attività	☐ Ristorante ☐ Pizzeria ☐ Bar/Bistrot ☐ Altro _____
Posti a sedere disponibili	_____ posti
Apertura prevista	☐ Tutto l'anno ☐ Stagionale: _____ mesi
Giorni di apertura	_____ giorni alla settimana
Periodo considerato	12 mesi, dal ____ / ____ / ____ al ____ / ____ / ____

2. Servizi e spesa media

Indica solo i servizi che pensi di offrire. La percentuale è una stima di quanto ogni servizio contribuirà agli incassi.

Servizio	Attivo	% degli incassi	Spesa media per cliente
Colazione	☐	_____ %	EUR _____
Pranzo	☐	_____ %	EUR _____
Aperitivo	☐	_____ %	EUR _____
Cena	☐	_____ %	EUR _____
Altro: _____	☐	_____ %	EUR _____

Controllo semplice: le percentuali dei servizi attivi devono arrivare insieme al 100%.

3. Spazi o ricavi aggiuntivi - solo se previsti

Voce facoltativa	Dato da raccogliere
Dehors, terrazza o sala eventi	Nome/spazio: _____ Posti: _____ Mesi attivi: _____
Delivery o asporto	Incasso mensile stimato: EUR _____
Catering, eventi o altre entrate	Tipo: _____ Incasso mensile: EUR _____

Puoi fermarti qui per la prima parte. Clienti giornalieri, capacità prudente e ricavi mensili saranno calcolati dal programma.

Costi e investimento: una prima stima

Non servono cifre definitive: raccogli valori realistici e aggiornali in seguito.

4. Personale

Per ogni gruppo indica quante persone servono e una prima stima del costo mensile totale per l'azienda.

Ruolo o gruppo	N. persone	Costo azienda al mese
Cucina: _____	_____	EUR _____
Sala/bar: _____	_____	EUR _____
Altro: _____	_____	EUR _____

Se titolare, soci o familiari lavoreranno nel locale, considera anche il valore del loro lavoro.

5. Costi mensili principali

Scrivi una prima cifra mensile riferita ai 12 mesi considerati. Nel programma potrai poi specificare IVA, periodicità e mesi di attività.

Costo	Stima mensile
Affitto o mutuo del locale	EUR _____
Energia, gas e acqua	EUR _____
Commercialista, software, cassa e POS	EUR _____
Pulizie, lavanderia e manutenzioni	EUR _____
Marketing, assicurazioni e licenze	EUR _____
Altri costi	EUR _____

6. Materie prime

Indica la spesa media mensile prevista nei 12 mesi e, se la conosci, anche la percentuale sugli incassi.

Voce	Spesa media al mese	% sugli incassi
Materie prime cucina	EUR _____	_____ %
Bevande e cantina	EUR _____	_____ %
Altri costi legati alle vendite	EUR _____	_____ %
TOTALE MEDIO MENSILE	EUR _____	_____ %

Totale stimato per i 12 mesi: EUR _____

7. Investimento iniziale

Voce	Prima stima
Lavori e impianti	EUR _____
Attrezzature, stoviglie e arredi	EUR _____
Software, pratiche, cauzioni e avvio	EUR _____
Scorte iniziali	EUR _____
Altro	EUR _____

Aggiungi un margine per gli imprevisti: ☐ 5% ☐ 10% ☐ Da decidere

8. Cosa manca ancora?

Da verificare	Note
☐ Preventivi ☐ Affitto ☐ Licenze ☐ Finanziamento	_____
☐ Impianti ☐ Canna fumaria ☐ Dehors ☐ Altro	_____

Hai già abbastanza per iniziare. I dettagli mancanti potranno essere aggiunti e corretti direttamente in Fattibilità.