Investimento iniziale				
Voce	**Netto €**	**IVA %**	**Lordo €**	**Categoria**
Cisterna 2000L	€ 1.920,00	22%	€ 2.342,40	Ricettiva/tecnica
Verniciatura cisterna	€ 370,00	22%	€ 451,40	Ricettiva/tecnica
Trasporto	€ 240,00	22%	€ 292,80	Ricettiva/tecnica
Bonifica serbatoi	€ 2.000,00	22%	€ 2.440,00	Ricettiva/tecnica
Elettricista	€ 20.000,00	22%	€ 24.400,00	Ricettiva/tecnica
Idraulico	€ 10.000,00	22%	€ 12.200,00	Ricettiva/tecnica
Consulenti Conf commercio e adava	€ 3.000,00	22%	€ 3.660,00	Consulenza tencina
Manodopera	€ 5.000,00	22%	€ 6.100,00	Ricettiva/tecnica
Porte REI	€ 1.000,00	22%	€ 1.220,00	Ristorante/sicurezza
Manutenzione cucina	€ 15.000,00	22%	€ 18.300,00	Ristorante
Arredamento	€ 15.000,00	22%	€ 18.300,00	Ricettiva/ristorante
Totale opere/forniture	**€ 73.530,00**		**€ 89.706,60**	
Progettista ridotto	€ 14.000,00	22%	€ 17.080,00	Tecnico
Totale investimento avvio	**€ 87.530,00**		**€ 106.786,60**	

Ricavi e costi operativi - ristorante/bar

Mese	Ricavi ristorante/bar compensativi	Costo merci	Personale	Altri costi	Margine ristorante	Note	Apertura
Luglio	€ 20.000,00	€ 7.000,00	€ 5.000,00	€ 3.000,00	€ 5.000,00		7/7 in estate e dicembre; weekend in autunno
Agosto	€ 34.000,00	€ 11.220,00	€ 8.500,00	€ 5.100,00	€ 9.180,00		autunno
Settembre	€ 8.000,00	€ 2.800,00	€ 2.000,00	€ 1.200,00	€ 2.000,00		solo weekend
Ottobre	€ 7.200,00	€ 2.520,00	€ 1.800,00	€ 1.080,00	€ 1.800,00		solo weekend
Novembre	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00		chiuso
Dicembre	€ 20.348,40	€ 7.121,94	€ 4.680,13	€ 3.052,26	€ 5.494,07		7/7 in estate e dicembre; weekend in autunno
Gennaio	€ 20.348,40	€ 7.121,94	€ 4.069,68	€ 3.052,26	€ 6.104,52		7/7 in estate e dicembre; weekend in autunno
Febbraio	€ 20.348,40	€ 7.121,94	€ 4.069,68	€ 3.052,26	€ 6.104,52		7/7 in estate e dicembre; weekend in autunno
Marzo	€ 20.348,40	€ 7.121,94	€ 4.069,68	€ 3.052,26	€ 6.104,52		7/7 in estate e dicembre; weekend in autunno
Aprile	€ 7.200,00	€ 2.520,00	€ 1.440,00	€ 1.080,00	€ 2.160,00		solo weekend
Maggio	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00		chiuso
Giugno	€ 9.600,00	€ 3.360,00	€ 2.400,00	€ 1.440,00	€ 2.400,00		solo weekend
Totale ristorante	**€ 150.593,59**	**€ 52.027,76**	**€ 34.189,17**	**€ 22.589,04**	**€ 41.787,63**		

Camere staff house	Ricavi	Costi gestione	EBITDA	EBIT	UTILE NETTO
Anno tipo	€ 150.593,59	€ 108.805,97	€ 41.787,63	€ 27.858,42	€ 20.893,81

Ricavi e costi operativi - camere

Mese	Ricavi camere	Pulizie 15%	Lavanderia 5%	OTA 10%	Utenze 10% ESTATE 35% INVERNO	Altri costi 5%	Margine camere	Apertura
Luglio	€ 9.765,00	€ 1.464,75	€ 488,25	€ 976,50	€ 976,50	€ 488,25	€ 5.370,75	APERTO
Agosto	€ 13.392,00	€ 2.008,80	€ 669,60	€ 1.339,20	€ 1.339,20	€ 669,60	€ 7.365,60	APERTO
Settembre	€ 2.016,00	€ 302,40	€ 100,80	€ 201,60	€ 201,60	€ 100,80	€ 1.108,80	SOLO WEEKEND
Ottobre	€ 1.728,00	€ 259,20	€ 86,40	€ 172,80	€ 172,80	€ 86,40	€ 950,40	SOLO WEEKEND
Novembre		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	CHIUSO
Dicembre	€ 11.718,00	€ 1.757,70	€ 585,90	€ 1.171,80	€ 4.101,30	€ 585,90	€ 3.515,40	APERTO
Gennaio	€ 11.718,00	€ 1.757,70	€ 585,90	€ 1.171,80	€ 4.101,30	€ 585,90	€ 3.515,40	APERTO
Febbraio	€ 11.718,00	€ 1.757,70	€ 585,90	€ 1.171,80	€ 4.101,30	€ 585,90	€ 3.515,40	APERTO
Marzo	€ 11.718,00	€ 1.757,70	€ 585,90	€ 1.171,80	€ 4.101,30	€ 585,90	€ 3.515,40	APERTO
Aprile	€ 1.728,00	€ 259,20	€ 86,40	€ 172,80	€ 172,80	€ 86,40	€ 950,40	SOLO WEEKEND
Maggio	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00	CHIUSO

Giugno	€ 1.728,00	€ 259,20	€ 86,40	€ 172,80	€ 172,80	€ 86,40	€ 950,40	SOLO WEEKEND
Totale camere	**€ 73.773,00**	**€ 11.065,95**	**€ 3.688,65**	**€ 7.377,30**	**€ 19.095,30**	**€ 3.688,65**	**€ 28.857,15**	

Camere	Ricavi	Costi gestione	EBITDA	EBIT	UTILE NETTO
Anno tipo	€ 73.773,00	€ 44.915,85	€ 28.857,15	€ 20.987,02	€ 14.690,91

TOTALE	Ricavi	Costi gestione	EBITDA	EBIT	UTILE NETTO
Anno tipo	€ 224.366,59	€ 153.721,82	€ 70.644,78	€ 48.845,44	€ 35.584,73

Dashboard finale - Business Plan Foyer per Comune

KPI	Valore		Piano 3 anni	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Totale
Capex iniziale lordo	**€ 106.786,60**		**Ricavi camere**	**€ 73.773,00**	**€ 73.773,00**	**€ 73.773,00**	**€ 221.319,00**
Ricavi annui			**Ricavi ristorante**	**€ 150.593,59**	**€ 150.593,59**	**€ 150.593,59**	**€ 451.780,77**
EBITDA Annuo			**Margine operativo**	**€ 70.644,78**	**€ 70.644,78**	**€ 70.644,78**	**€ 211.934,33**
EBIT Annuo			**Capex**	**€ 106.786,60**	**€ 0,00**	**€ 0,00**	**€ 106.786,60**
			Utile netto	**€ 35.584,73**	**€ 35.584,73**	**€ 35.584,73**	**€ 106.754,18**
			Flusso netto	**-€ 71.201,87**	**-€ 35.617,15**	**-€ 32,42**	**-€ 32,42**
Flusso cumulato dopo capex a fine Anno 3							

ROI semplice 3 anni 99,97%

Conclusione	Il modello dimostra sostenibilità a 3 anni: le camere restano calmierate e il ristorante/bar viene dimensionato per coprire il gap residuo del Capex. In tre anni, nellos cenario prudente si recupera il 99,97% del capex iniziale