

**DeLucja**  
STRATEGY  
FINANCE CONSULTING

*Paneitaliano.it*



**Costo del pane tradizionale  
in Campania**  
*Luglio 2016*

# Indice dei contenuti

## 1. SCOPO DEL DOCUMENTO

## 2. METODOLOGIA APPLICATA

## 3. CALCOLO SECONDO IL METODO TEORICO-LEGALE

- 3.1 Costo delle materie prima
- 3.2 Costo della manodopera
- 3.3 Costo dell'energia
- 3.4 Costo delle attrezzature per la produzione
- 3.5 Costo delle strutture per la produzione
- 3.6 Costo delle attrezzature per la vendita
- 3.7 Costo delle strutture per la vendita
- 3.8 Spese generali
- 3.9 Riepilogo
- 3.10 Commenti

## 4. CALCOLO SECONDO IL METODO REALE

- 4.1 Costo delle materie prima
- 4.2 Costo della manodopera
- 4.3 Costo dell'energia
- 4.4 Costo delle attrezzature per la produzione
- 4.5 Costo delle strutture per la produzione
- 4.6 Costo delle attrezzature per la vendita
- 4.7 Spese generali
- 4.8 Riepilogo
- 4.9 Analisi finale
- 4.10 Analisi di sensitività

## Scopo del documento

Lo scopo di questo documento è determinare il costo reale di produzione del pane, considerando tutti i fattori della produzione, sia in termini teorici secondo quanto prescritto dalle normative vigenti, sia in termini pratici-reale, secondo quando normalmente accade presso le aziende.

La metodologia utilizzata nella determinazione di tali valori si richiama al **principio della veridicità**, in quanto si fa riferimento a dettati normativi e a prezzi di mercato, e della **prudenza**, stimando sempre per difetto i summenzionati prezzi.

Tale documento si pone altresì il perseguimento di due fondamentali obiettivi, verso i due principali utenti di tali informazioni, i consumatori ed i panificatori:

- **per i consumatori** tale documento ha l'obiettivo di far conoscere quali sono i costi reali dei panificatori e quali sono le condizioni minime alle quale essi possono garantire un prodotto genuino e salubre, prodotto nel rispetto delle norma igienico sanitarie, oltre che tributarie, del lavoro ecc;

- **per i panificatori** tale documento ha l'obiettivo di rendere consapevoli essi stessi dei reali costi della produzione, consapevolezza che spesso non sussiste data la stretta commistione dell'azienda con la famiglia stessa. In tal caso il presente documento ha l'intento di far comprendere quanto del lavoro del panificatore contribuisce a creare ricchezza per se stesso e per la propria azienda, quanto invece contribuisce solo ad un impoverimento ed un deterioramento delle proprie condizioni di vita, delle condizioni del lavoro proprio, della propria famiglia, dei propri dipendenti.

## Metodologia applicata

Le stime effettuate sono state redatte secondo due modelli di analisi:

- **modello teorico-legale:** sono state individuate tutte le voci di costo aziendali, parametrati secondo il modello di azienda tipico e determinando i valori secondo il dettato di tutto l'impianto normativo che insiste sulla gestione del panificio.
- **modello reale:** sono state rilevate le sole voci di costo realmente insistenti sulla gestione, secondo il principio della cassa e non per competenza. Le aliquote di ammortamento sono state pertanto adeguate al reale sfruttamento ed obsolescenza economica dei fattori della produzione impiegati ed altresì sono state stornate le voci di costo che in alcuni o molti casi non vengono sostenute (in difetto nel rispetto delle norme di legge) dai panificatori.

Tali assunzioni non intendono essere assoluta rappresentazione della realtà imprenditoriale, ma mere assunzioni esemplificative.

# Analisi degli sfridi

Le valutazioni realizzate nel presente documento sono correlate alle rilevazioni effettuate presso un campione significativo di panificatori aventi le seguenti caratteristiche:

- localizzazione: Campania
- dimensione: piccola con massimo 2 dipendenti (dimensione media dei panifici in Campania)
- produzione realizzata con vaporeforno su piani di cottura in pietra refrattaria
- lievitazione dei pastoni in tavola e senza utilizzo di cestelli e tovaglioli/stoffe avvolgenti

Tali fattori sono determinanti nella configurazione delle quantità di farina impiegate, soprattutto tenendo conto che gli sfridi, ossia la quantità di farina necessaria per la copertura delle superfici di servizio (pala, tavole, tovaglie ecc) nei processi con maggiore quantità di acqua e tipicamente con crescita in cestelli e avvolgimento dei pani in tovaglie, hanno un ammontare percentuale maggiore rispetto al processo “più asciutto” realizzato dal campione analizzato.

La misurazione dello sfrido, relativamente alla produzione del solo pane tradizionale (scanata, pagnotta, palatone e pani affini di pezzatura da 1kg e 2kg) è determinata come di seguito:

- farina necessaria per il processo di taglio: 10,00%
- farina necessaria per il processo di posatura in tavola: 4-5%
- farina necessaria per il processo di infornamento: 1-2%

Tali valori sono stati significativamente rettificati rispetto alle precedenti stime in funzione della rilevazione dati presso panificatori artigianali. Le percentuali di sfrido sopra esposte rappresentano le percentuali medie minime. Nei casi di lavorazione di pezzature di più piccole dimensioni si dovrà considerare un incremento delle percentuali di sfrido.

Il margine di errore di tale misurazione può oscillare nella misura del 5% a seconda dei seguenti fattori:

- tasso di umidità dell’impasto
- periodo dell’anno nel quale si effettua la lavorazione
- pezzatura del prodotto

## Casi particolari

Nel processo di produzione con impiego di forni a legna e posatura del pane in cestelli bisogna invece considerare:

1. la quantità di farina necessaria per il rivestimento dei tovaglioli apposti nei cestini
2. la quantità di farina necessaria per il processo di infornamento

Tale processo lascia ragionevolmente stimare uno sfrido incrementale rispetto al processo di lavorazione con vapore pari a circa il 5%.

## Analisi di Sensitività

È stata inoltre simulata la **variabilità del costo del pane** in funzione della variabilità della produzione, considerando l'intervallo [300-900] kg di pane giornaliero.

L'analisi di variabilità (o di sensitività) è stata condotta assumendo quali variabili dipendenti unicamente i valori relativi alle materie prime.

Sono state pertanto assunti quali costanti i valori relativi a:

- personale
- energia
- attrezzature e macchinari
- spese generali

*NOTA: tutti i valori sono considerati IVA esclusa.*

**Calcolo del costo del pane mediante  
applicazione del metodo  
“teorico-legale”**

## Costo delle materie prime

VOCE			QUANTITA' IMPIEGATA (KG)	COSTO UNITARIO (€/KG)	COSTO TOTALE €
1	Farina tipo "0"		100	€ 0,51	€ 51,00
2	Lievito	2,00%	2	€ 1,85	€ 3,70
3	Sale	2,00%	2	€ 0,10	€ 0,20
4	Acqua, compreso consumo per pulizia	65,00%	65	€ 0,01	€ 0,65
5	Resa della Farina	75,00%			
6	Scarto, si consideri:				
	<i>Peso carta per trasporto farina</i>	1,00%	0,5	€ 0,26	€ 0,13
	<i>calo naturale</i>	1,00%	0,4	€ 0,26	€ 0,10
	<i>Perdita di Lavorazione farina</i>	20,00%	20	€ 0,51	€ 10,20
7	Malto	1,00%	1	€ 1,00	€ 1,00
8	Olio, per lavorazione	1,00%	1	€ 4,50	€ 4,50
<b>TOTALE GENERALE</b>					<b>€ 71,48</b>
<b>RESA PANE IN KG</b>					<b>143,93</b>
<b>TOTALE AL KG</b>					<b>€ 0,50</b>

## Costo della manodopera

CATEGORIA DI LAVORATORE	N°	CATEGORIA CCNL	COSTO UNITARIO TOTALE MESE	COSTO UNITARIO TOTALE MESE
Imprenditore	1	A1	€ 1.411,95	€ 1.411,95
Operaio specializzato	1	A2	€ 1.632,93	€ 1.632,93
Operaio specializzato	1	A2	€ 1.632,93	€ 1.632,93
Commessa	1	B2	€ 1.298,88	€ 1.298,88
<b>Totale mese</b>	<b>4</b>			<b>€ 5.976,68</b>

Descrizione	Costo orario	Costo turno 8 ore di lavoro	Costo giornata 4am-9pm	Costo giornata 24h
N. ore medie mensili di lavorazione	173			
Personale di produzione	€ 27,04	€ 216,31	€ 459,67	€ 648,94
Personale di vendita	€ 7,51	€ 60,06	€ 90,10	€ 90,10
Costo lavoro giorno		€ 276,38	€ 549,76	€ 739,04
Produzione giornaliera in kg		300,00	600,00	900,00
<b>Indicenza costi lavoro/kg</b>		<b>€ 0,92</b>	<b>€ 0,92</b>	<b>€ 0,82</b>

## Costo dell'energia

Voce		Uso	Tipo	Unità	Q.tà consumata	Costo unitario	Costo totale
1	Combustibili	Riscaldamento forno	Gasolio/gas	lt	11.200	€ 1,50	€ 16.800,00
2	Energia elettrica/elettromotrice	Per macchinari in laboratorio	Energia	kWh	25.000	€ 0,22	€ 5.500,00
3	Combustibile per trazione	Per Consegne a domicilio media LT 8/gg	Gasolio	lt	2.400	€ 1,50	€ 3.600,00
<b>TOTALE</b>							<b>€ 25.900,00</b>

<b>TOTALE CONSUMO ENERGETICO PER GIORNO su media 600kg</b>	<b>€ 95,22</b>
--	----------------

INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /300kg per giorno	€ 0,32
<b>INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /600kg per giorno</b>	<b>€ 0,16</b>
INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /900kg per giorno	€ 0,11

## Attrezzature per la produzione

Descrizione			Incidenza %	Incidenza annuale
1	Interessi su capitale impiegato per acquisto macchinari		5%	€ 799,75
2	mezzi di trasporto	automezzo		€ 4.000,00
		manutenzioni varie		€ 500,00
		costi (bolli, assic. ecc.)		€ 1.500,00
3	manutanzi attrezzature di laboratorio	varie forfettizzato per legge 579/73 max 5%	3%	€ 479,85
<b>TOTALE</b>				<b>€ 7.279,60</b>
<b>TOTALE COSTO ANNUALE DI MACCHINARI E ATTREZZATURE</b>				<b>€ 23.274,60</b>
INCIDENZA GIORNALIERA				€ 85,57
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE				€ 0,29
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>				<b>€ 0,14</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE				€ 0,10

## Strutture per la produzione

Voce	Costo annuo
Locazione area laboratorio per mq 150	€ 15.600,00
Manutenzione ordinaria (imbiancatura – opere murarie, manutenzione impianti, ecc – forfait annuo)	€ 800,00
Assicurazioni laboratorio, e sulla produzione	€ 300,00
Derattizzazione e sanificazione, contratto annuale	€ 150,00
<b>TOTALE COSTI ANNUALI</b>	<b>€ 16.850,00</b>
TOTALE COSTI GIORNALIERI	€ 61,95
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE	€ 0,21
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>	<b>€ 0,10</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE	€ 0,07

# Attrezzature per la vendita

voce	descrizione	q.tà	costo totale	amm.to %	quota annua
Arredi e attrezzature per la vendita	banco, scaffali, vetrine ecc..	1	€ 20.000,00	15%	€ 3.000,00
	bilance	1	€ 1.600,00	15%	€ 240,00
	registratore di cassa	1	€ 800,00	25%	€ 200,00
	minuterie varie per la vendita	1	€ 80,00	25%	€ 20,00
<b>TOTALE ARREDI VENDITA</b>					<b>€ 3.460,00</b>
Interessi in conto capitale (5%)					€ 173,00
Manutenzione					€ 346,00
Locazione: area laboratorio per la superficie globale di 25 mq					€ 6.000,00
Manutenzione ordinaria (imbiancatura, forfait annuo)					€ 250,00
Assicurazioni Negozio					€ 100,00
Derattizzazione sanificazione, contratto annuale					€ 30,00
Totale costi annuali					€ 10.359,00
<b>INCIDENZA SU PRODUZIONE TOT. GIORNALIERA</b>					<b>€ 38,08</b>
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE					€ 0,13
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>					<b>€ 0,06</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE					€ 0,04

## Spese generali

Voce	Costo totale
Materiale uso consumo sacchetti carta per alimenti	€ 7.000,00
Materiale uso consumo Shop plastica per alimenti forfettizzato	€ 200,00
Spese di amministrazione e gestione contabile, elab. buste paga ecc.	€ 3.500,00
Adeguamenti alle nuove norme, spese di consulenza prof.le haccp, 626 ecc	€ 500,00
Spese di gestione varie (telefoniche, postali, ecc.)	€ 1.500,00
Imposte e tasse fisse	
<i>Imposta comunale insegne</i>	€ 100,00
<i>Imposta com. raccolta rifiuti</i>	€ 1.500,00
<i>Tosap</i>	
<i>Diritto fisso CClAA</i>	€ 80,00
Verifiche impianti elettrici D.P.R. 462/01	€ 300,00
<b>TOTALE COSTI GENERALI</b>	<b>€ 14.680,00</b>
<b>INCIDENZA SU PRODUZIONE TOT. GIORNALIERA</b>	<b>€ 53,97</b>
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE	€ 0,18
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>	<b>€ 0,09</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE	€ 0,06

# Riepilogo Costo Metodo Teorico-Legale

Descrizione	costo/kg per 300kg	costo/kg per 600kg	costo/kg per 900kg
Materie Prime	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50
Costo del lavoro	€ 0,92	€ 0,92	€ 0,82
Energia	€ 0,32	€ 0,16	€ 0,11
Attrezzature d'impresa per la produzione Macchinari per la produzione	€ 0,29	€ 0,14	€ 0,10
Strutture d'impresa per la produzione locazione e manutenzione del laboratorio	€ 0,21	€ 0,10	€ 0,07
Attrezzatura d'impresa per la vendita negozio	€ 0,13	€ 0,06	€ 0,04
Spese Generali	€ 0,18	€ 0,09	€ 0,06
<b>Totale IVA esclusa kg 1</b>	<b>€ 2,53</b>	<b>€ 1,97</b>	<b>€ 1,69</b>

# Commenti

L'analisi riportata conduce ad un costo del prodotto venduto per chilogrammo pari a **1,97 euro** per una produzione di 600 kg giornalieri, dato sicuramente veritiero se consideriamo la specificità delle variabili prese in esame.

Se tale è il costo reale di produzione del pane, sono d'obbligo domande quali:

1. dove è il guadagno dell'imprenditore?
2. i panificatori stanno vendendo il pane sottocosto?
3. qual è il giusto prezzo?

A tali domande naturalmente l'Associazione di categoria risponde mediante un approfondimento dell'analisi, spostando la medesima dal piano teorico-legale a quello reale.

Nella gestione normale di un panificio accadono i seguenti **fatti rilevanti** ai fini della determinazione del costo del pane:

1. l'imprenditore non remunera adeguatamente il proprio lavoro né quello dei propri collaboratori familiari. Nella pratica l'imprenditore non distribuisce alcun compenso a se stesso e ai familiari, ma si attinge alla cassa quotidianamente per far fronte alle esigenze basilari.
2. i dipendenti spesso vengono sotto-remunerati;
3. i giorni di lavoro sono almeno 300 e non 272;
4. nel corso di un turno di lavoro si possono produrre fino a 900 kg di pane (secondo metodologie tradizionali, ma con attrezzature innovative);
5. non vengono adempiute tutte le normative sanitarie;
6. macchine, attrezzature, impianti e immobilizzazioni in generale non hanno una vita aziendale-operativa pari agli anni di ammortamento, ma generalmente più che doppia, con la conseguenza che la quota reale annua di ammortamento dei beni si riduce.

Ciò detto si rileva che spesso la famiglia del panificatore non conduce una vita agiata, né confortevole e solo l'esser riusciti a comperare la casa e le mura della propria attività commerciale nel corso degli anni, consente di riuscire a superare i momenti più difficili.

Il rischio imprenditoriale e la quantità e qualità di lavoro che un panificatore effettua nel corso della settimana dovrebbero prevedere:

1. una remunerazione minima per ogni membro della famiglia impegnato nell'azienda pari ad almeno € 2.500 lordi al mese (significa 1.800 netti). Ciò significa per un panificio nel quale lavorano moglie, marito e un figlio, portare a casa almeno 100.000 euro lordi all'anno (circa 60.000 euro netti).
2. il raddoppio del valore dell'azienda, e pertanto del fatturato, ogni 5-7 anni.

**Al di fuori di tali parametri svolgere il mestiere del panificatore non coincide più con l'essere un sano imprenditore, in quanto si sovverte la normale relazione tra rischio d'impresa e rendimento atteso e diventa ragionevole ed economicamente più conveniente ed efficiente investire le proprie risorse in attività alternative.**

# Calcolo del costo del pane mediante applicazione del metodo “reale”

# Costo delle materie prime

VOCE		QUANTITA' IMPIEGATA (KG)	COSTO UNITARIO (€/KG)	COSTO TOTALE €
1	Farina tipo "0"	100	€ 0,51	€ 51,00
2	Lievito	2,00%	€ 1,85	€ 3,70
3	Sale	2,00%	€ 0,10	€ 0,20
4	Acqua, compreso consumo per pulizia	65,00%	€ 0,01	€ 0,65
5	Resa della Farina	75,00%		
6	Scarto, si consideri:			
	<i>Peso carta per trasporto farina</i>	1,00%	€ 0,26	€ 0,13
	<i>calo naturale</i>	1,00%	€ 0,26	€ 0,10
	<i>Perdita di Lavorazione farina</i>	20,00%	€ 0,51	€ 10,20
7	Malto	1,00%	€ 1,00	€ 1,00
8	Olio, per lavorazione	1,00%	€ 4,50	€ 4,50
<b>TOTALE GENERALE</b>				<b>€ 71,48</b>
<b>RESA PANE IN KG</b>				<b>143,93</b>
<b>TOTALE AL KG</b>				<b>€ 0,50</b>

## Costo della manodopera

CATEGORIA DI LAVORATORE	N°	CATEGORIA CCNL	COSTO UNITARIO TOTALE MESE	COSTO UNITARIO TOTALE MESE
Imprenditore	2	A1	€ -	€ -
Operaio specializzato	0	A2	€ 1.632,93	€ -
Operaio specializzato	0	A2	€ 1.632,93	€ -
Commessa	2	B2	€ 1.298,88	€ 2.597,75
<b>Totale mese</b>	<b>4</b>			<b>€ 2.597,75</b>

Descrizione	Costo orario	Costo turno 8 ore di lavoro	Costo giornata 4am-9pm	Costo giornata 24h
N. ore medie mensili di lavorazione	173			
Personale di produzione	€ -	€ -	€ -	€ -
Personale di vendita	€ 15,02	€ 120,13	€ 180,19	€ 180,19
Costo lavoro giorno		€ 120,13	€ 180,19	€ 180,19
Produzione giornaliera in kg		300,00	600,00	900,00
<b>Indicenza costi lavoro/kg</b>		<b>€ 0,40</b>	<b>€ 0,30</b>	<b>€ 0,20</b>

# Costo dell'energia

Voce		Uso	Tipo	Unità	Q.tà consumata	Costo unitario	Costo totale
1	Combustibili	Riscaldamento forno	Gasolio/gas	lt	11.200	€ 1,50	€ 16.800,00
2	Energia elettrica/elettromotrice	Per macchinari in laboratorio	Energia	kWh	25.000	€ 0,22	€ 5.500,00
3	Combustibile per trazione	Per Consegne a domicilio media LT 8/gg	Gasolio	lt	2.400	€ 1,50	€ 3.600,00
<b>TOTALE</b>							<b>€ 25.900,00</b>

<b>TOTALE CONSUMO ENERGETICO PER GIORNO su media 600kg</b>	<b>€ 95,22</b>
--	----------------

INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /300kg per giorno	€ 0,32
<b>INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /600kg per giorno</b>	<b>€ 0,16</b>
INCIDENZA SU KG DI PRODUZIONE /900kg per giorno	€ 0,11

## Attrezzature per la produzione

Descrizione		Incidenza %	Incidenza annuale
1	Interessi su capitale impiegato per acquisto macchinari	5%	€ 799,75
2	mezzi di trasporto	automezzo	€ 4.000,00
		manutenzioni varie	€ 500,00
		costi (bolli, assic. ecc.)	€ 1.500,00
3	manutanzioni attrezzature di laboratorio	varie forfettizzato per legge 579/73 max 5%	0% € -
<b>TOTALE</b>			<b>€ 6.799,75</b>
<b>TOTALE COSTO ANNUALE DI MACCHINARI E ATTREZZATURE</b>			<b>€ 22.794,75</b>
INCIDENZA GIORNALIERA			€ 83,80
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE			€ 0,28
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>			<b>€ 0,14</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE			€ 0,09

## Strutture per la produzione

Voce	Costo annuo
Locazione area laboratorio per mq 150	€ 15.600,00
Manutenzione ordinaria (imbiancatura – opere murarie, manutenzione impianti, ecc – forfait annuo)	
Assicurazioni laboratorio, e sulla produzione	
Derattizzazione e sanificazione, contratto annuale	
<b>TOTALE COSTI ANNUALI</b>	<b>€ 15.600,00</b>
TOTALE COSTI GIORNALIERI	€ 57,35
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE	€ 0,19
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>	<b>€ 0,10</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE	€ 0,06

## Attrezzature per la vendita

voce	descrizione	q.tà	costo totale	amm.to %	quota annua
Arredi e attrezzature per la vendita	banco, scaffali, vetrine ecc..	1	€ 20.000,00	15%	€ 3.000,00
	balance	1	€ 1.600,00	15%	€ 240,00
	registratore di cassa	1	€ 800,00	25%	€ 200,00
	minuterie varie per la vendita	1	€ 80,00	25%	€ 20,00
<b>TOTALE ARREDI VENDITA</b>					<b>€ 3.460,00</b>
Interessi in conto capitale (5%)					
Manutenzione					
Locazione: area laboratorio per la superficie globale di 25 mq					€ 6.000,00
Manutenzione ordinaria (imbiancatura, forfait annuo)					€ 250,00
Assicurazioni Negozio					
Derattizzazione sanificazione, contratto annuale					
Totale costi annuali					€ 9.710,00
<b>INCIDENZA SU PRODUZIONE TOT. GIORNALIERA</b>					<b>€ 35,70</b>
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE					€ 0,12
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>					<b>€ 0,06</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE					€ 0,04

## Spese generali

Voce	Costo totale
Materiale uso consumo sacchetti carta per alimenti	€ 7.000,00
Materiale uso consumo Shop plastica per alimenti forfettizzato	€ 200,00
Spese di amministrazione e gestione contabile, elab. buste paga ecc.	€ 3.500,00
Adeguamenti alle nuove norme, spese di consulenza prof.le haccp, 626 ecc	€ -
Spese di gestione varie (telefoniche, postali, ecc.)	€ 1.500,00
Imposte e tasse fisse	
<i>Imposta comunale insegne</i>	€ 100,00
<i>Imposta com. raccolta rifiuti</i>	€ 1.500,00
<i>Tosap</i>	
<i>Diritto fisso CCIAA</i>	€ 80,00
Verifiche impianti elettrici D.P.R. 462/01	€ 300,00
<b>TOTALE COSTI GENERALI</b>	<b>€ 14.180,00</b>
<b>INCIDENZA SU PRODUZIONE TOT. GIORNALIERA</b>	<b>€ 52,13</b>
INCIDENZA PER KG SU 300 KG DI PRODUZIONE	€ 0,17
<b>INCIDENZA PER KG SU 600 KG DI PRODUZIONE</b>	<b>€ 0,09</b>
INCIDENZA PER KG SU 900 KG DI PRODUZIONE	€ 0,06

## Riepilogo Costo Metodo Reale

Descrizione	costo/kg per 300kg	costo/kg per 600kg	costo/kg per 900kg
Materie Prime	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50
Costo del lavoro	€ 0,40	€ 0,30	€ 0,20
Energia	€ 0,32	€ 0,16	€ 0,11
Attrezzature d'impresa per la produzione Macchinari per la produzione	€ 0,28	€ 0,14	€ 0,09
Strutture d'impresa per la produzione locazione e manutenzione del laboratorio	€ 0,19	€ 0,10	€ 0,06
Attrezzatura d'impresa per la vendita negozio	€ 0,12	€ 0,06	€ 0,04
Spese Generali	€ 0,17	€ 0,09	€ 0,06
<b>Totale IVA esclusa kg 1</b>	<b>€ 1,98</b>	<b>€ 1,34</b>	<b>€ 1,06</b>

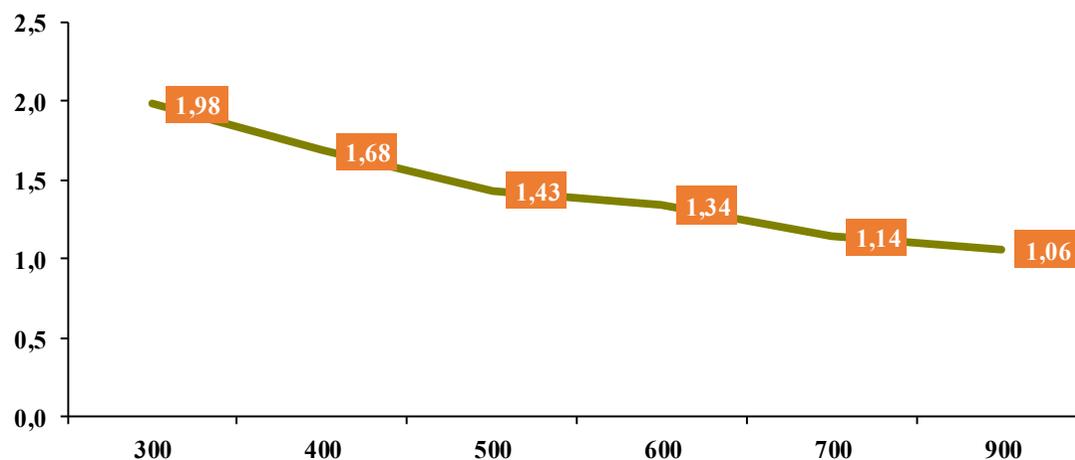
## **Analisi finale**

Dallo schema riportato si evince una differenza sostanziale di valore tra il calcolo totale finale rapportato alla produzione dei 600 kg di pane ed il calcolo reale per kg.

Tale differenziale è dovuto principalmente alla differente metodologia di calcolo in merito al fattore lavoro, che viene valutato in funzione della partecipazione al processo produttivo di membri della famiglia o di dipendenti.

# Analisi di Sensività

## Analisi di Sensività



**Legenda:**

**Ascisse:** quantità prodotta

**Ordinata:** costo di produzione

— Costo Pane per kg

**Costo medio:** il grafico riportato evidenzia un costo del pane pari a circa 1,34 euro per una produzione media giornaliera di circa 600kg che può qualificarsi come la produzione media di panifici tradizionali artigianali ben avviati. Ciò pertanto lascia ragionevolmente stimare che il costo per panifici di minore dimensione è più elevato di tale dimensione.

# **Cosa accade in un panificio reale al Sud Italia vs Panificio Centro-Nord Italia...**

## Analisi preliminare

In un panificio ordinario l'azienda oltre a produrre pane, produce anche altri prodotti quali panini, taralli, pizza ed altri prodotti di panificazione.

La struttura dei costi tra Sud e Centro-Nord, assumiamo si modifichi principalmente per i seguenti fattori:

maggiore incidenza del costo della manodopera (+50%);

maggiore incidenza dei costi per affitti (+100%)

maggiore incidenza dei costi generali (+100%)

Le stime che riportiamo tengono conto di tali considerazioni. A ciò si aggiunge che i prezzi medi di un panificio del centro-nord siano circa il doppio per il pane e il 50-60% più elevati per gli altri prodotti presi in esamina nel modello di calcolo.

## Costo della manodopera

CATEGORIA DI LAVORATORE	N°	CATEGORIA CCNL	COSTO UNITARIO TOTALE MESE	COSTO UNITARIO TOTALE MESE
Imprenditore	1	A1	€ 1.411,95	€ 1.411,95
Operaio specializzato	1	A2	€ 1.632,93	€ 1.632,93
Operaio specializzato	3	A2	€ 1.632,93	€ 4.898,78
Commessa	2	B2	€ 1.298,88	€ 2.597,75
<b>Totale mese</b>	<b>7</b>			<b>€ 10.541,40</b>

## Costo della manodopera - Sud Italia

Descrizione	Costo orario	Costo turno 8 ore di lavoro	Costo giornata 4am-9pm	Costo giornata 24h
N. ore medie mensili di lavorazione	173			
Personale di produzione	€ 45,92	€ 367,34	€ 780,59	€ 1.322,41
Personale di vendita	€ 15,02	€ 150,16	€ 150,16	€ 150,16
Costo lavoro giorno		€ 517,50	€ 930,75	€ 1.472,57
Produzione giornaliera in kg		300,00	600,00	900,00
<b>Indicenza costi lavoro/kg</b>		<b>€ 1,72</b>	<b>€ 1,55</b>	<b>€ 1,64</b>

# Riepilogo Costo Metodo Normale

Descrizione	Sud Italia			Centro-Nord Italia		
	costo/kg per 300kg	costo/kg per 600kg	costo/kg per 900kg	costo/kg per 300kg	costo/kg per 600kg	costo/kg per 900kg
Materie Prime	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50	€ 0,50
Costo del lavoro	€ 1,72	€ 1,55	€ 1,64	€ 2,59	€ 2,33	€ 2,45
Energia	€ 0,32	€ 0,16	€ 0,11	€ 0,32	€ 0,16	€ 0,11
Attrezzature d'impresa per la produzione Macchinari per la produzione	€ 0,29	€ 0,14	€ 0,10	€ 0,29	€ 0,14	€ 0,10
Strutture d'impresa per la produzione locazione e manutenzione del laboratorio	€ 0,21	€ 0,10	€ 0,07	€ 0,41	€ 0,21	€ 0,14
Attrezzatura d'impresa per la vendita negozio	€ 0,19	€ 0,10	€ 0,06	€ 0,19	€ 0,10	€ 0,06
Spese Generali	€ 0,24	€ 0,12	€ 0,08	€ 0,48	€ 0,24	€ 0,16
<b>Totale IVA esclusa kg 1</b>	<b>€ 3,46</b>	<b>€ 2,67</b>	<b>€ 2,55</b>	<b>€ 4,77</b>	<b>€ 3,67</b>	<b>€ 3,51</b>

## Struttura Economica Panificio del Sud Italia

Struttura dei ricavi ipotetica panificio Sud Italia	Kg	Kg	Kg	Prezzo di vendita medio Sud Italia
Vendita pane in kg	300,00	600,00	900,00	€ 1,70
Vendita altri prodotti (panini)	20,00	50,00	100,00	€ 5,00
Vendita pizza e prodotti conditi	20,00	40,00	60,00	€ 9,00

Ricavi pane	€ 510,00	€ 1.020,00	€ 1.530,00
Ricavi altri prodotti	€ 100,00	€ 250,00	€ 500,00
Ricavi pizza e prodotti conditi	€ 180,00	€ 360,00	€ 540,00
Totale ricavi giornalieri	€ 790,00	€ 1.630,00	€ 2.570,00
Totale ricavi per kg	€ 2,63	€ 2,72	€ 2,86
<b>Margine/Differenziale per kg</b>	<b>-€ 0,83</b>	<b>€ 0,05</b>	<b>€ 0,31</b>
Giorni lavoro annui	300,00	300,00	300,00
Kg produzione prodotta annua	90.000,00	180.000,00	270.000,00
<b>Ricavi totali annui</b>	<b>237.000,00</b>	<b>489.000,00</b>	<b>771.000,00</b>
<b>Margine/Differenziale per anno</b>	<b>-€ 74.697,85</b>	<b>€ 8.625,33</b>	<b>€ 83.378,18</b>
<b>Margine/Differenziale % per annuo</b>	<b>-31,52%</b>	<b>1,76%</b>	<b>10,81%</b>

## Struttura Economica Panificio del Centro-Nord Italia

Struttura dei ricavi ipotetica panificio Centro-Nord Italia	Kg	Kg	Kg	Prezzo di vendita medio Sud Italia
Vendita pane in kg	300,00	600,00	900,00	€ 3,50
Vendita altri prodotti (panini)	20,00	50,00	100,00	€ 8,00
Vendita pizza e prodotti conditi	20,00	40,00	60,00	€ 15,00

Ricavi pane	€ 1.050,00	€ 2.100,00	€ 3.150,00
Ricavi altri prodotti	€ 160,00	€ 400,00	€ 800,00
Ricavi pizza e prodotti conditi	€ 300,00	€ 600,00	€ 900,00
<b>Totale ricavi giornalieri</b>	<b>€ 1.510,00</b>	<b>€ 3.100,00</b>	<b>€ 4.850,00</b>
Totale ricavi per kg	€ 5,03	€ 5,17	€ 5,39
<b>Margine/Differenziale per kg</b>	<b>€ 0,26</b>	<b>€ 1,50</b>	<b>€ 1,87</b>
Giorni lavoro annui	300,00	300,00	300,00
Kg produzione prodotta annua	90.000,00	180.000,00	270.000,00
<b>Ricavi totali annui</b>	<b>453.000,00</b>	<b>930.000,00</b>	<b>1.455.000,00</b>
<b>Margine/Differenziale per anno</b>	<b>€ 23.299,17</b>	<b>€ 269.634,32</b>	<b>€ 506.114,00</b>
<b>Margine/Differenziale % per annuo</b>	<b>5,14%</b>	<b>28,99%</b>	<b>34,78%</b>

## Considerazioni finali

Si rammenta che il presente studio assolve alla funzione di supporto agli strumenti di analisi gestionali per la categoria dei panificatori. Le assunzioni di calcolo sono da considerarsi a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo della reale gestione del panificio artigianale.

Voglia il lettore pertanto considerare le specificità della propria azienda o del proprio riferimento di analisi, senza assumere quali concettualmente vincolanti le assunzioni qui rappresentate.



## Contatti

### Ufficio Studi Paneitaliano.it

*Direttore*

**Luigi De Lucia**

Mob: +39 (392) 9110975

Email: [luigi.delucia@deluciaconsulting.com](mailto:luigi.delucia@deluciaconsulting.com)



**DeLucia**  
STRATEGY  
FINANCE CONSULTING

[www.paneitaliano.it](http://www.paneitaliano.it)