

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

FBM
FOOD BOSCOLO MACHINES

SEGUICI NEL FUTURO

NUCLEO
Temperatrice per cioccolato con inclusioni

STING
Pressa da banco per burro di cacao

DECOMATICO
Robot per decorazione di praline e stampi

FBM s.r.l. - Via Machiavelli 15/17 - 20025 Legnano MI - Italy Tel. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886
fbm@boscolo.it - www.boscolo.it - Seguiteci su [myblog.boscolo.it](#) - #chocolateforall

settembre 2019 | n° 312 | Anno 42

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.07/2019 - IP - ISSN 392-4718



CHIRIOTTI  EDITORI

IL CALCOLO DEL FOOD COST PER I LABORATORI

I risultati di un'azienda si basano su una semplice equazione: **RICAVI - COSTI = UTILE**. Tale valore può essere positivo o negativo, nel primo caso se i ricavi sono maggiori dei costi, nel secondo se gli stessi sono inferiori. Se, da un lato, i ricavi dipendono dalle vendite e dal marketing, quindi in un'ottica di relazione dell'azienda con il suo mercato di riferimento, **i costi sono** invece una fotografia dell'**organizzazione** e della **struttura aziendale**.

Valutare e, quindi, **comprendere la struttura dei costi** è un fattore fondamentale e sempre più indispensabile per gestire al meglio il processo decisionale interno. Tali considerazioni possono sembrare adeguate solo per imprese di medie o grandi dimensioni, ma l'evoluzione del mercato, sempre più veloce e instabile, porta tale necessità anche alle micro e piccole aziende. Spesso infatti proprio queste ultime non sono dotate di un sistema di gestione interno, per cui risulta ancora più difficile fare una valutazione e ciò può aggravare situazioni instabili.

La definizione di costo riporta: **"Acquisto dei fattori produttivi; rappresenta il sacrificio, in termini monetari, che l'impresa compie per procurarsi la disponibilità di un dato fattore, misurandola attraverso le spe-**

se sostenute al momento della sua acquisizione (contabilità generale)" (ref. 1).

Ci sono diversi **modi di determinare e classificare i costi**, tra cui possiamo evidenziare (ref.2):

Fattori durevoli: partecipano a più processi produttivi, ovvero durano nel tempo, anche per più periodi amministrativi (anni).

Questi possono essere:

- ▶ materiali (macchinari, attrezzature, fabbricati, impianti)
- ▶ immateriali (avviamento, marchi, licenze)
- ▶ finanziari (crediti, titoli e partecipazioni)

Fattori produttivi quelli che operano in singolo processo produttivo e vengono consuma-

ti, come ad esempio le materie prime o l'energia

Personale si distingue in manodopera diretta: svolge attività produttiva specifica in determinati processi, prodotti, lavorazioni, ad esempio l'operaio di produzione - manodopera indiretta: sono funzioni ausiliarie rispetto alla precedente, non riconducibile direttamente alle varie lavorazioni (esempio magazziniere) personale impiegatizio non produttivo (segretario di back office)

Comprendere la natura dei costi e l'attribuzione ai vari processi permette di effettuare scelte strategiche che possono determinare, in alcuni casi limitati, anche la salvezza dell'azienda stessa.

Un altro tipo di classificazione molto importante è quella dei **costi fissi e variabili (ref. 2)**, ovvero **i primi sono indipendenti dalla quantità prodotta, mentre i secondi sono proporzionali alla stessa**. I costi fissi sono, ad esempio, affitti, spese del personale, ammortamenti di macchinari e impianti, mentre esempi di costi variabili sono le materie prime, l'energia elettrica di produzione, il packaging o, nel caso di costi variabili commerciali, le provvigioni degli agenti per le vendite.

Un'azienda con alti costi fissi è più a rischio rispetto ad una la cui struttura presenta una maggioranza di costi variabili, poiché, nel caso di variazioni del mercato, la seconda potrà rispondere più velocemente alle stesse.



Tale classificazione permette di introdurre uno strumento molto importante, ovvero il **margin di contribuzione unitario**, che porta poi alla **valutazione del punto di pareggio**.

I **costi totali** vengono definiti come **somma dei costi fissi totali e i costi variabili unitari per la quantità prodotta**. Que-

sto si riassume in: $CT = CFT + CVU \cdot Q$

Legenda

CT	=	Costo Totale
CFT	=	Costo Fisso Totale
CVU	=	Costo Variabile Unitario
Q	=	Quantità (Volume)

Il **Margine di Contribuzione Unitario (MdCU)** è una grandezza fondamentale per gestire l'azienda. Indica **quanto ogni singolo pezzo prodotto contribuisca alla copertura dei costi fissi**. Viene calcolato come la differenza tra il prezzo di vendita unitario del prodotto (P) e il costo variabile unitario (CVU) dello stesso: $MdCU = P - CVU$.

Il margine di contribuzione unitario permette, inoltre, di effettuare un'ulteriore valutazione, ovvero **valutare la quantità da produrre per coprire i costi fissi**, ovvero raggiungere il **punto di pareggio o breakeven point**.

Tale valore viene definito come: il **rapporto tra i costi fissi (CF) e il margine di contribuzione unitario (MdCU)**, valutato come la differenza tra il prezzo di vendita e i costi variabili del singolo prodotto:



L'informazione fondamentale che fornisce il breakeven è quella di capire quanto è necessario produrre affinché ci sia un guadagno e quindi fare analisi strategiche a riguardo.

Nei laboratori nei quali spesso non esiste, oppure è poco implementato un sistema di gestione e controllo dei costi, uno strumento di semplice ed efficace che permette di calcolare il costo di produzione dei prodotti è la **"Scheda Costo"**.

Nella sua semplicità la scheda costo è composta da cinque campi fondamentali:

- ▶ **Materie Prime Alimentari** - ricetta
- ▶ **Materiale di Confezionamento**
- ▶ **Energia Diretta di Produzione**: energia utilizzata dai macchinari di produzione impiegati nel processo di produzione del prodotto
- ▶ **Manodopera Diretta di Produzione**: operatori di laboratorio coinvolti nel processo
- ▶ **Scarti di Produzione**: derivanti dall'impiego delle materie prime alimentari e dei materiali di confezionamento.

La somma delle singole voci di costo dei cinque campi, tutte associabili ai **costi variabili di produzione**, porta ad un dato fondamentale del prodotto oggetto di analisi: il suo **Costo Primo Industriale**.

Fondamentale è tenere ben presente che **questo dato è sempre relativo ad una unità di prodotto** (es. singolo bigné) e può anche essere espresso in costo al chilo di prodotto.

Nella sua semplicità ed immediatezza, la scheda costo visualizza e rende oggettivo un altro importante dato, il **margin di contribuzione unitario (MdCU)**, ottenibile **imputando nella stessa il prezzo di vendita del prodotto**.

Se da un lato la scheda costo ha nella sua funzione principale quello di rendere noto il costo del singolo prodotto, dall'altro lato può essere utilizzata per svolgere due tipi di analisi necessarie per la corretta gestione del laboratorio:

- ▶ Analisi Preventiva
- ▶ Analisi Consuntiva

ANALISI PREVENTIVA

Utilizzata in Ricerca e Sviluppo, permette di definire, “a tavolino”, l’effettiva convenienza economica del nuovo prodotto che vogliamo introdurre, permettendoci anche di definire quante ore lavoro abbiamo bisogno per produrne la **quantità di pareggio** (Q_{BEP}) e se abbiamo gli spazi produttivi necessari per produrlo.

L’analisi viene condotta ricavando la quantità di pareggio (Q_{BEP}) associando tra loro i seguenti dati:

- ▶ Prezzo di vendita del nuovo prodotto;
- ▶ Margine di Contribuzione unitario (MdcU);
- ▶ Costi Fissi.

Determinata la quantità di pareggio (Q_{BEP}) ed utilizzando il dato di produttività oraria stimata (pezzi/h) che in fase di sviluppo ho legato al nuovo prodotto, ricaverò le ore necessarie, quindi i giorni che mi servono in un anno per produrne la quantità minima per arrivare a pareggio. Serviranno ben più di questi giorni per avere un reale guadagno dalla vendita del prodotto, ma se già in questa fase ci rendiamo conto che non abbiamo gli spazi produttivi necessari (dato

ricavabile dal grado di saturazione degli impianti e del personale), è doveroso riconsiderare la progettazione del nuovo prodotto, oppure avviare una delle fasi di analisi consuntiva per ricavare eventuali spazi produttivi, eliminando prodotti a bassa marginalità e/o bassa rotazione.

ANALISI CONSUNTIVA

È fondamentale per:

- ▶ un’efficiente organizzazione del laboratorio di produzione
- ▶ l’analisi del pacchetto prodotti e sua rivisitazione
- ▶ l’analisi delle aree di miglioramento e di intervento.

Con riferimento al primo punto sopra, associando ad ogni prodotto la propria scheda costo e mantenendole aggiornate (es. revisione semestrale) è possibile, in funzione degli ordinativi, pianificare le giornate produttive mirando ad ottenere un corretto mix di programma di produzione, basato sul minimo valore di margine di contribuzione che vogliamo ottenere dalla giornata di produzione, e consuntivandolo al termine della giornata stessa al netto degli scarti.

In merito al secondo punto sopra si possono eseguire analisi relative al pacchetto prodotti. In funzione della loro marginalità (valore legato al margine di contribuzione proprio di ogni prodotto) e/o dei volumi di vendita anno, è possibile prendere decisioni oggettive in merito ad una eventuale eliminazione dell’articolo dal proprio assortimento, oppure ad una sua rivisitazione sia in termini di ricetta che di fasi operative di produzione.

Infine, nel terzo caso, andando ad analizzare l’incidenza delle singole voci di costo sul costo primo industriale, è possibile individuare aree di miglioramento e di intervento sulle quali agire per migliorare il margine di contribuzione del prodotto. Questa analisi è fondamentale per riversare su altre aree aziendali (es. acquisti, *operations...*) azioni costanti che devono essere sempre presenti in azienda, nell’ottica di un continuo miglioramento della propria organizzazione.

SCHEMA COSTO		DATA
		CLIENTE
		PESO NETTO DICHIARATO (g)
		NOME PRODOTTO
		CODICE PRODOTTO
Materie Prime (%)		
Confezionamento (%)		
Energetici di produzione (%)		
Manodopera (%)		
Sfidi / Scarti (%)		
TOTALE - Incidenza Voci di Costo (%)		
MATERIE PRIME (Ricetta)	QUANTITA' (g)	Costo (€/Kg) Costo Materie Prime €/pezzo
TOTALE - Materie prime		
CONFEZIONAMENTO	QUANTITA'	Costo Costo Packaging
TOTALE - Confezionamento		
ENERGIA		Costo €/pezzo
TOTALE - Energia		
MANODOPERA		Costo €/pezzo
TOTALE - Manodopera		
VALORE degli SCARTI delle MATERIE PRIME e di CONFEZIONAMENTO		
COSTO PRIMO INDUSTRIALE PRODOTTO (€/pezzo)		
COSTO PRIMO INDUSTRIALE PRODOTTO al Kg		
PREZZO di VENDITA al PEZZO		
PREZZO di VENDITA al Kg		
MdcU PRODOTTO		
MdcU orario		
MdcU giornata		
Ore effettive di produzione per turno (ore/die)		
Giorni di produzione alla settimana		
Giorni di produzione all'anno per prodotto		
Giorni di produzione totali all'anno		
Produzione oraria (pezzi/ora)		
Pezzi anno prodotti		
COSTI FISSI (Annuali)		
TOTALE COSTI FISSI		
TOTALE COSTI FISSI PRODUZIONE		
COSTO FISSI PEZZO		
MARGINE NETTO su PREZZO di VENDITA al PEZZO		

Bibliografia

- 1) Dizionario di Economia e Finanza – Giovanna Michelon, Treccani (2012)
- 2) Cost Management – Lino Cinquini, Giappichelli (2017)



Articolo a cura di
Paolo Mombelloni
(4food & PARTNERS) e
Barbara Codan (Geniuschoice)
consulenti e docenti in
CAST Alimenti