

# PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

## Inquadramento Generale

Prato Spilla è una stazione turistica e sciistica situata a un'altitudine di 1350 metri al confine tra le province di Parma, Massa Carrara e Reggio Emilia, in un'area ad alto valore ambientale compresa nel Parco Nazionale dei Cento Laghi.

Il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano è stato istituito nel 2001, dall'unione di territori appartenuti in precedenza a Parchi regionali, quello del Gigante e quello dei Cento Laghi: il suo territorio si estende lungo la dorsale appenninica tra l'Emilia-Romagna e la Toscana interessando le province di Massa-Carrara, Lucca, Reggio Emilia e Parma. In particolare, la porzione di territorio del parco adiacente la stazione turistica Prato Spilla è caratterizzata dalle numerose testimonianze delle ultime glaciazioni presenti nel suo interno e presenta diversi specchi d'acqua (tra cui Lago Ballano, Lago Santo, Lago Bicchiera, Lago Scuro, i Lagoni, Lago Martini), torbiere, conche e circhi glaciali.

Il Parco è attraversato dal lungo cammino dell'Alta Via dei Parchi che presenta ambienti composti da habitat naturalistici differenti che, a partire dal fondovalle collinare dei fiumi Parma e Cedra, scandiscono l'ambiente circostante fino a raggiungere le vette più alte come quella del monte Sillara (oltre 1800 m s.l.m.) da cui si possono ammirare il Golfo di La Spezia, l'isola di Palmaria e l'Arco Alpino.

A partire dalla fine degli anni '90 la Provincia di Parma, proprietaria della stazione turistica e sciistica di Prato Spilla, ha provveduto ad assicurare l'accessibilità, attraverso l'adozione di successivi atti di affidamento che hanno consentito il funzionamento delle strutture ricettive (albergo, bar e ristorante) oltre che degli impianti di risalita.



## Descrizione della proprietà

La proprietà oggetto della concessione comprende i seguenti beni di proprietà della Provincia:

- una struttura adibita a bar, ristorante (posti al piano terra) e l'albergo dotato di 21 camere per un totale di 42 posti letti (posto al primo piano). Dal punto di vista impiantistico la stazione comprende:
  - una centrale termica posta al piano terra composta da 2 caldaie alimentate a gasolio, di recente sostituzione, utilizzate per la produzione dell'acqua calda sanitaria e per l'impianto di riscaldamento;
  - un sistema di rilevazione incendi a sensori ottici;
  - un impianto idrico alimentato da una sorgente in loco, previo trattamento con cloratore per garantire la potabilità delle acque;
  - un impianto fognario dedicato composto da degrassatore, fossa Imhoff e filtro anaerobico;



- un "rifugio" che assolve a differenti funzioni per l'esercizio di attività ricettiva e turistica si sviluppa su due livelli, serviti da due scale esterne, con struttura in muratura al piano terra e struttura in legno al piano primo.

Al piano terra si trovano quattro locali destinati ad ufficio con bagno, compresa l'attuale biglietteria mentre al piano primo quattro miniappartamenti bilocali con bagno interno, il cui accesso avviene dalla terrazza esterna.



- l'immobile denominato "stazione di partenza seggiovia" comprende gli impianti, i depositi, la sala di comando della seggiovia, l'officina, l'infermeria, i servizi igienici pubblici, attività commerciali e n. 3 appartamenti, completi di impianti ma privi di arredi, che si articolano lungo un vano scala indipendente.

Al piano terra si trova un locale commerciale, attualmente destinato alla vendita al dettaglio di articoli sportivi mentre al piano primo dalla terrazza si accede ad un secondo locale commerciale dedicato al noleggio di attrezzature invernali ed ai servizi igienici ad uso pubblico.

La struttura è servita da una centrale termica posta in esterno sulla terrazza al piano primo composta da due caldaie alimentate a gpl.



- la stazione turistica di Prato Spilla si compone delle aree esterne destinate allo sci, complete di attrezzature di sicurezza, terreni boschivi e pascolativi, per l'estensione complessiva di Ha 203,47.

Il comprensorio sciistico è servito dai seguenti impianti:

- seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla, comprensivo della stazione di arrivo;
- tapis roulant campo scuola di lunghezza 188 m, comprensivo della stazione di partenza e stazione di arrivo;
- tapis roulant snow park di lunghezza 60 m, completo di stazione di arrivo.

L'impianto a fune seggiovia LM 14 Prato Spilla - Rio Spilla (1.352 e 1.656 m s.l.m.), inaugurato nel 1975, si sviluppa per una lunghezza di circa 1500 metri, con 176 sedie biposto con portata massima di 800 persone/ora. Si segnala che la Provincia di Parma ha provveduto alla revisione generale della seggiovia finalizzata all'esecuzione dei lavori di prolungamento vita tecnica - la prossima revisione dovrà essere effettuata nella primavera 2026.



La stazione di arrivo posta in quota a 1.656 m si sviluppa su due piani, al piano superiore (quota di sbarco seggiovia) si trova la sala di comando relativa alla seggiovia; il piano inferiore seminterrato è composto da due locali ad uso deposito, già utilizzati quali bivacco dal personale di servizio.





- il deposito esterno per mezzi meccanici denominato hangar;



- il complesso della stazione turistica Prato Spilla si compone infine del porticato di accesso adiacente il parcheggio, che di fatto costituisce la porta di accesso al parco;



## Il territorio

### Patrimonio paesaggistico

Dal punto di vista storico e culturale il territorio offre anche la possibilità di apprezzare piccoli insediamenti e borghi arroccati. Oltre al centro principale, Monchio delle Corti, sorto in epoca medievale, nella zona sono presenti altre dodici corti ricche di storia e tradizione (Pianadetto, Valditacca, Trefiumi, Rimagna, Rigoso, Aneta, Ponte di Lugagnano, Lugagnano, Vecciatica, Ceda, Cozzanello, Casarola e Riana).

L'elenco completo dei principali monumenti di interesse storico oltre alle relative descrizioni è presente sul sito del comune di Monchio [www.comune.monchio-delle-corti.pr.it/viaggio-nelle-corti-di-monchio/](http://www.comune.monchio-delle-corti.pr.it/viaggio-nelle-corti-di-monchio/).

### Patrimonio floro-faunistico

L'area che si estende attorno a Prato Spilla rappresenta un connubio straordinario di natura, turismo, cultura e storia.

Il territorio, che si contraddistingue per le sue ricchezze floristiche, alterna faggete e castagneti a boschi di esemplari di abete bianco, abete rosso e tasso.

Oltre al ricco patrimonio di biodiversità floreale tali luoghi offrono anche la possibilità di ammirare diversi esemplari tipici della fauna selvatica appenninica tra cui il capriolo, il cinghiale, il lupo, la martora, l'aquila e il gufo reale.

### Sport

Prato Spilla e le valli circostanti rappresentano inoltre un centro di attrazione per le attività sportive all'aria aperta quali trekking, mountain bike, arrampicata, gite a cavallo o semplici escursioni.

Nel periodo invernale la stazione sciistica di Prato Spilla con i suoi impianti a fune e i suoi 5 km di piste consente di praticare lo sci alpino nonostante le giornate di apertura degli impianti si siano ridotte negli ultimi anni a causa delle alte temperature e della scarsità di neve.

### **Cambiamento climatico e riconversione degli impianti di risalita**

Le indagini di vari istituti internazionali di ricerca (dall'Eurac Research di Bolzano all'Intergovernmental Panel on Climate Change dell'Onu, fino al dossier Nevediversa di Legambiente) sono concordi nel sostenere che a causa del cambiamento climatico, nei prossimi anni sarà sempre più difficile sciare sotto i 1.500 metri di altitudine.

Gli inverni sempre più miti e la scarsità di precipitazioni rendono possibile l'apertura delle piste da sci solo grazie ai cannoni sparaneve. Tuttavia, la produzione di neve artificiale comporta il ricorso a grandi quantità di acqua e può avvenire solo a determinate condizioni meteorologiche o, nel caso di macchinari più innovativi, con un maggiore dispendio di energia.

**Tale scenario rende sempre più anacronistica la monocultura dello sci alpino, specie a basse quote, e impone la necessità di ampliare l'offerta turistica, differenziare le attività sportive e creare incentivi per i giovani e le famiglie.**

**In altre parole, risultano opportune iniziative coordinate per la destagionalizzazione e volte all'abbandono della vocazione esclusivamente sciistica degli impianti di risalita.**

Per tali ragioni la stazione di Prato Spilla, a partire dal 2023, abbandonerà la vocazione prettamente sciistica che da sempre l'ha contraddistinta a favore di una transizione verso forme nuove e sostenibili di turismo montano che ne prevede un utilizzo esteso a tutto l'anno.

La seggiovia, già dotata di ganci per il trasporto di biciclette, verrà pertanto utilizzata anche nei mesi più caldi per permettere di praticare sport quali la mountain bike, il trekking, l'escursionismo, la corsa in altura oppure per semplici passeggiate.

## **Il Piano Economico e Finanziario**

Il presente Piano, che si sviluppa su un arco temporale di 4 anni (2023-2026)<sup>1</sup>, si prefigge l'obiettivo di fornire gli elementi per una stima dei risultati economici e finanziari derivanti dalla gestione dell'intera struttura.

I ricavi del gestore derivano principalmente dalla somministrazione di alimenti e bevande del bar/ristorante, dalla gestione dell'albergo oltre che dalla vendita dei biglietti per l'utilizzo degli impianti di risalita.

La gestione delle strutture ricettive (bar, ristorante e albergo) richiede la presenza di camerieri, un cuoco e addetti alle pulizie mentre per il funzionamento degli impianti di risalita è necessaria la presenza di personale specializzato tra cui:

- un Direttore d'esercizio: si tratta di una figura qualificata, in particolare un ingegnere, che si occupa della funzionalità dell'impianto;
- un capo servizio: si tratta del soggetto con il compito di eseguire e far eseguire tutte le disposizioni contenute nel Regolamento d'esercizio e quelle impartite dal Direttore dell'esercizio per la sicurezza e la regolarità dell'esercizio;
- un macchinista con il compito di:
  - manovrare l'impianto e, su indicazione del capo servizio, di sorvegliare e mantenere l'intero macchinario, le apparecchiature di sicurezza e tutte le altre parti dell'impianto e delle funi;
  - verificare il corretto funzionamento e l'efficienza delle varie parti del macchinario;
  - fermare l'impianto e avvisare immediatamente il capo servizio in caso di guasti o di anomalie importanti nel funzionamento del macchinario, degli apparecchi di sicurezza o di qualsiasi altra parte dell'impianto;
- 2 agenti di stazione/pedana con il compito di:
  - facilitare la salita o la discesa dei viaggiatori;
  - controllare il corretto funzionamento dei dispositivi di arresto;

---

<sup>1</sup> Per quanto riguarda l'anno 2023 si assume che il gestore inizi l'attività presso la stazione di Prato Spilla a partire dal 15 maggio.

- impedire l'accesso ai macchinari ai soggetti non autorizzati.

Il personale di servizio rappresenta la principale voce di costo della gestione, alla quale si aggiungono le spese per l'acquisto di alimenti e bevande, le spese per utenze (principalmente gasolio e GPL per il funzionamento della centrale termica ed energia elettrica per il funzionamento della seggiovia) e spese generali (TARI, assicurazioni, manutenzione impianto antincendio, SIAE, altre spese varie).

Si precisa fin da ora che i dati previsionali, essendo basati su ipotesi di eventi futuri, sono caratterizzati da connaturati elementi di soggettività ed incertezza e, in particolare, dal rischio che eventi preventivati ed azioni dai quali essi traggono origine possano non verificarsi ovvero possano verificarsi in misura e tempi diversi da quelli prospettati. L'andamento climatico e delle precipitazioni invernali rappresenta il principale elemento di incertezza del piano.

### **Piano di investimenti della Provincia di Parma**

Ai fini della predisposizione del presente piano assume particolare rilievo il "Piano di sviluppo strategico Alte Valli" che prevede la possibilità per la Provincia, di ottenere contributi utili alla realizzazione di infrastrutture che permettano di incrementare la diversificazione dell'offerta, il livello di attrattività della stazione mediante interventi finalizzati alla destagionalizzazione e il potenziamento della ricettività.

Il piano di investimenti, seppur non ancora approvato, prevede quanto segue:

- la realizzazione di percorsi escursionistici come il percorso cicloescursionistico "100 Laghi Bike" di raccordo Val Parma – Val Cedra;
- la realizzazione di impianti sportivi quali un campo polivalente, un campo scuola mtb e un pump track per mountain-bike;
- la riqualificazione delle stazioni a valle e a monte della seggiovia LM14 Prato Spilla – Rio Spilla;
- la realizzazione di un'area camper finalizzata al potenziamento della ricettività;
- interventi di manutenzione straordinaria ed adeguamento delle strutture ricettive esistenti.

Ai fini della predisposizione del presente piano si assume che la Provincia possa completare la realizzazione dei menzionati interventi a partire dall'anno 2025.

### **Investimenti pubblicitari e organizzazione di eventi**

Al fine di ottenere un ritorno più immediato in termini di incremento dei risultati economici e finanziari è opportuno che il gestore di Prato Spilla effettui da subito investimenti pubblicitari, da veicolare



principalmente attraverso canali digitali, capaci di attrarre turisti e sportivi presso le strutture ricettive della stazione.

Risultano pertanto necessari, fin dall'anno 2023, interventi volti all'incremento della visibilità e dell'attrattività della stazione come ad esempio:

- il rinnovo del sito internet;
- la presenza su tutti i principali social network;
- l'organizzazione di eventi come sagre e cene all'aperto con la finalità di far conoscere le eccellenze culinarie legate al territorio.

Al riguardo si segnala che la Provincia di Parma si è resa disponibile ad erogare un contributo di un importo attorno ai 10.000 Euro da utilizzare nel corso del primo anno di gestione esclusivamente per promuovere la Stazione turistica di Prato Spilla attraverso i canali digitali.

### **Attività alberghiera**

Il corpo principale edificato agli inizi degli anni '80 presenta una struttura mista in muratura e cemento armato, con solai e copertura in legno lamellare, manto di copertura in lamiera preverniciata di recente realizzazione; si sviluppa su due livelli, serviti da un vano scale centrale e dall'ascensore, oltre alle due scale di emergenza esterne.

Al primo piano si trovano 21 camere da letto con capacità ricettiva complessiva pari a 42 posti; il locale sottotetto non è utilizzabile ai fini ricettivi, neppure come deposito.



Completano l'offerta ricettiva 7 appartamenti di cui 3 nella stazione e 4 nella baita a fianco.

Gli appartamenti risultano tuttavia spesso utilizzati dal personale dipendente che presta servizio presso la stazione, pertanto, ai fini del presente piano verranno considerate esclusivamente le camere presenti nella stazione.

Le tariffe per persona applicate sino al 2022 sono quelle indicate nella tabella seguente:

	Bed and breakfast	Mezza pensione	Pensione completa
Dal lunedì al giovedì	€ 40	€ 60	€ 80
Dal venerdì alla domenica	€ 55	€ 75	€ 95

#### Ricavi dell'attività alberghiera anno 2023

I ricavi dell'attività alberghiera, pari ad Euro 57.450 per l'anno 2023, sono stati stimati partendo dalle seguenti assunzioni:

Giorni di apertura annui	190
Numero camere	21
<b>Numero camere disponibili</b>	<b>3.990</b>
Tasso di occupazione	18%
<b>Numero camere vendute</b>	<b>718</b>
Numero medio di ospiti per camera	1,6
<b>Numero ospiti totali</b>	<b>1.149</b>
<b>Incasso medio giornaliero per ospite</b>	<b>50</b>

#### Spese connesse all'attività alberghiera anno 2023

Di seguito si riportano le voci di spesa connessa all'attività alberghiera per l'anno 2023:

##### *Costo del personale*

La voce stimata in complessivi 31.000 euro si riferisce al personale dipendente necessario per la gestione della reception e per le pulizie.

Sono stati previsti 2,5 FTE (full time equivalent), con un costo stimato di Euro 8.000 annui, per gli addetti alle pulizie ed Euro 11.000 per l'unico dipendente impiegato alla reception.

##### *Utenze*

La voce, stimata in Euro 9.480, si riferisce all'acquisto di gasolio destinato al funzionamento della centrale termica posta al piano terra e all'energia elettrica.

### *Lavanderia*

La voce è stata stimata in complessivi Euro 2.870, pari a circa il 5% del totale dei ricavi stimati e corrisponde ad una spesa media di 4 Euro per ogni camera venduta.

### *Materiale di consumo*

La voce, stimata in Euro 2.060, si riferisce all'acquisto di prodotti per la pulizia delle camere e degli spazi comuni e all'acquisto degli accessori da bagno.

Il costo per gli accessori da bagno è stato stimato in circa 1,10 Euro per ospite.

### *Costi fissi*

I costi fissi, stimati in Euro 9.900, comprendono la manutenzione delle caldaie, la manutenzione dell'ascensore, la manutenzione della fossa Imhoff, l'assicurazione, la TARI, la SIAE, la derattizzazione e la manutenzione dell'impianto antincendio.

### *Spese di inizio gestione*

Al fine di avviare l'attività alberghiera è necessario che il gestore provveda all'acquisto di attrezzatura, biancheria, coperte per un importo stimato attorno ai 2.000 Euro.

Partendo dalle assunzioni sopra esposte il piano economico finanziario mostra, per l'anno 2023, un risultato sostanzialmente di pareggio tra i ricavi e i costi della gestione.

Il 2024, anno in cui presumibilmente non saranno ancora conclusi gli investimenti pianificati dalla Provincia di Parma volti al miglioramento delle strutture ricettive, è contraddistinto da un sensibile miglioramento dei risultati economico-finanziari dovuto principalmente all'incremento dei giorni di apertura della stazione (240 per ciascuna annualità nel triennio 2024-2026).

L'ultimazione dei lavori per la realizzazione degli interventi compresi nel "Piano di investimenti della Provincia di Parma" è prevista a partire dal 2025, anno dal quale si stima un incremento tangibile delle presenze dovuto principalmente alla rinnovata attrattività della stazione. Da tale anno è possibile ipotizzare un incremento sensibile sia dei ricavi che del risultato economico della gestione.

Nello specifico si è ipotizzato un incremento del tasso di occupazione delle camere che passa dal 18% del 2023, al 19% nel 2024, al 21% nel 2025 e al 25% nel 2026 e un leggero incremento dell'incasso medio per ospite che passa dai 50 Euro del biennio 2023-2024 ai 51 Euro del biennio 2025-2026.

Sulla base delle informazioni sopra esposte si fornisce di seguito il piano economico finanziario relativo all'attività alberghiera per il quadriennio 2023-2026.

<b>CONTO ECONOMICO ALBERGO</b>	<b>Anno 2023</b>		<b>Anno 2024</b>		<b>Anno 2025</b>		<b>Anno 2026</b>	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI</b>								
Vendita Camere	57,45	100,0%	76,60	100,0%	86,34	100,0%	102,82	100,0%
<b>Totale Ricavi</b>	<b>57,45</b>	<b>100,0%</b>	<b>76,60</b>	<b>100,0%</b>	<b>86,34</b>	<b>100,0%</b>	<b>102,82</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>								
<b>CAMERE</b>	<b>24,14</b>	<b>42,0%</b>	<b>31,76</b>	<b>41,5%</b>	<b>36,35</b>	<b>42,1%</b>	<b>41,84</b>	<b>40,7%</b>
Personale pulizie	20,00	34,8%	26,00	33,9%	29,70	34,4%	33,60	32,7%
Lavaggio biancheria	2,87	5,0%	3,93	5,1%	4,45	5,1%	5,42	5,3%
Accessori bagno	1,26	2,2%	1,84	2,4%	2,20	2,5%	2,82	2,7%
<b>RECEPTION</b>	<b>11,00</b>	<b>19,1%</b>	<b>13,20</b>	<b>17,2%</b>	<b>15,60</b>	<b>18,1%</b>	<b>18,20</b>	<b>17,7%</b>
Personale reception	11,00	19,1%	13,20	17,2%	15,60	18,1%	18,20	17,7%
<b>ALTRI COSTI ALBERGO</b>	<b>22,18</b>	<b>38,6%</b>	<b>23,39</b>	<b>30,5%</b>	<b>24,78</b>	<b>28,7%</b>	<b>26,31</b>	<b>25,6%</b>
Assicurazione	4,00	7,0%	4,00	5,2%	4,00	4,6%	4,00	3,9%
Utenze	9,48	16,5%	12,49	16,3%	13,38	15,5%	14,91	14,5%
Fossa biologica	1,50	2,6%	1,50	2,0%	1,50	1,7%	1,50	1,5%
Manutenzione ascensore	1,00	1,7%	1,00	1,3%	1,00	1,2%	1,00	1,0%
Manutenzione caldaie	0,70	1,2%	0,70	0,9%	0,70	0,8%	0,70	0,7%
TARI	0,90	1,6%	0,90	1,2%	0,90	1,0%	0,90	0,9%
Derattizzazione	0,50	0,9%	0,50	0,7%	0,50	0,6%	0,50	0,5%
Siae	0,50	0,9%	0,50	0,7%	0,50	0,6%	0,50	0,5%
Antincendio	0,80	1,4%	0,80	1,0%	0,80	0,9%	0,80	0,8%
Prodotti Pulizia	0,80	1,4%	1,00	1,3%	1,50	1,7%	1,50	1,5%
Spese inizio gestione	2,00	3,5%						
<b>TOT. COSTI ALBERGO</b>	<b>57,32</b>	<b>99,8%</b>	<b>68,35</b>	<b>89,2%</b>	<b>76,73</b>	<b>88,9%</b>	<b>86,35</b>	<b>84,0%</b>
<b>UTILE</b>	<b>0,13</b>	<b>0,2%</b>	<b>8,25</b>	<b>10,8%</b>	<b>9,61</b>	<b>11,1%</b>	<b>16,47</b>	<b>16,0%</b>

### Attività di ristorazione

Al piano terra della stazione si trova il bar dotato di 50 posti a sedere che rappresenta un punto di ristoro per tutti i visitatori e gli escursionisti di passaggio a Prato Spilla.

Oltre al bar è disponibile un ristorante con 200 coperti disponibili.



I risultati del bar e del ristorante previsti per l'anno 2023 sono stati considerati in linea con i dati storici riferiti al 2022.

Per il triennio 2024-2026, così come per l'attività alberghiera, è stato considerato un progressivo incremento dei volumi e dei margini dovuto principalmente all'incremento dell'attrattività e all'aumento delle presenze presso la stazione.

Di seguito si riporta il calcolo del margine operativo lordo suddiviso per l'attività di bar e ristorante.

#### Margine operativo lordo bar

I ricavi relativi all'attività di bar, come indicato nella tabella seguente, sono stati determinati stimando, per ciascuna delle quattro annualità, le giornate di apertura della struttura, il numero giornaliero medio di scontrini emessi e l'incasso medio per ciascuno scontrino.

BAR	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	180	300	300	300
N.ro medio scontrini/giorno	17	17,5	18	20
Incasso medio per scontrino (€)	13	13	14	15
<b>Ricavo annuo €/000</b>	<b>39,78</b>	<b>68,25</b>	<b>75,60</b>	<b>90,00</b>

I costi del personale sono stati stimati considerando, per il biennio 2023-2024, l'impiego di 2 FTE al costo unitario di 6.500 Euro per il 2023<sup>2</sup> e di 12.000 Euro per il 2024 mentre per le annualità 2025 e 2026 è stato previsto l'impiego di 2,2 e 2,4 FTE al costo unitario rispettivamente di 12.300 e 12.500 Euro.

L'incidenza sui ricavi della spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari da bar è stimata pari al 30%.

<sup>2</sup> Considerando solo 180 giorni di apertura.



Nella tabella seguente si riporta il calcolo del margine operativo del bar per il quadriennio 2023-2026:

BAR	2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI BAR</b>	<b>39,78</b>	<b>100,0%</b>	<b>68,25</b>	<b>100,0%</b>	<b>75,60</b>	<b>100,0%</b>	<b>90,00</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>	<b>24,93</b>	<b>62,7%</b>	<b>44,48</b>	<b>65,2%</b>	<b>49,74</b>	<b>65,8%</b>	<b>57,00</b>	<b>63,3%</b>
Personale	13,00	32,7%	24,00	35,2%	27,06	35,8%	30,00	33,3%
Acq. prodotti bar	11,93	30,0%	20,48	30,0%	22,68	30,0%	27,00	30,0%
<b>MARGINE OPERATIVO BAR</b>	<b>14,85</b>	<b>37,3%</b>	<b>23,78</b>	<b>34,8%</b>	<b>25,86</b>	<b>34,2%</b>	<b>33,00</b>	<b>36,7%</b>

#### Margine operativo lordo ristorante

Così come per il bar, anche i ricavi relativi all'attività di ristorante sono stati determinati stimando, per ciascuna delle quattro annualità, le giornate di apertura della struttura, il numero giornaliero medio di scontrini emessi e l'incasso medio per ciascuno scontrino. Nella tabella seguente si riportano le assunzioni adottate.

RISTORANTE	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	180	300	300	300
N.ro medio scontrini/giorno	7,86	8,30	9,17	10,92
Incasso medio per scontrino (€)	28	30	33	35
<b>Ricavo annuo €/000</b>	<b>39,62</b>	<b>74,69</b>	<b>90,79</b>	<b>114,66</b>

I costi del personale sono stati stimati considerando, per il biennio 2023-2024, l'impiego di 2 FTE al costo unitario di 6.500 Euro per il 2023<sup>3</sup> e di 13.400 Euro per il 2024 mentre per le annualità 2025 e 2026 è stato previsto l'impiego di 2,2 e 2,4 FTE al costo unitario rispettivamente di 14.000 e 14.500 Euro.

L'incidenza sui ricavi della spesa per l'acquisto dei prodotti alimentari per il ristorante passa dal 35% del 2023 al 40% del 2026.

Nella tabella seguente si riporta il calcolo del margine operativo del ristorante per il quadriennio 2023-2026:

RISTORANTE	2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI RISTORANTE</b>	<b>39,62</b>	<b>100,0%</b>	<b>74,69</b>	<b>100,0%</b>	<b>90,79</b>	<b>100,0%</b>	<b>114,66</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>	<b>26,87</b>	<b>67,8%</b>	<b>55,18</b>	<b>73,9%</b>	<b>66,21</b>	<b>72,9%</b>	<b>80,66</b>	<b>70,4%</b>
Personale	13,00	32,8%	26,80	35,9%	30,80	33,9%	34,80	30,4%
Acq. prodotti ristorante	13,87	35,0%	28,38	38,0%	35,41	39,0%	45,86	40,0%
<b>MARGINE OPERATIVO RISTORANTE</b>	<b>12,75</b>	<b>32,2%</b>	<b>19,50</b>	<b>26,1%</b>	<b>24,58</b>	<b>27,1%</b>	<b>34,00</b>	<b>29,6%</b>

<sup>3</sup> Considerando solo 180 giorni di apertura.

### *Utenze*

Le utenze costituiscono una voce di spesa rilevante e si riferiscono all'energia elettrica utilizzata per il funzionamento delle attrezzature della cucina e del bar e al gasolio destinato al funzionamento della centrale termica posta al piano terra. L'incidenza sui ricavi di tali spese è stimata tra il 15 e il 16%.

### *Costi fissi*

I costi fissi, stimati in Euro 5.900, comprendono la manutenzione delle caldaie, la manutenzione dell'ascensore, la manutenzione della fossa Imhoff, la TARI, la SIAE, la derattizzazione e la manutenzione dell'impianto antincendio.

### *Materiali di consumo*

L'incidenza sui ricavi della spesa per materiali di consumo è stimata pari all'1,5% ed è in linea con i valori medi registrati negli anni precedenti.

### *Spese di inizio gestione*

Al fine di avviare l'attività di bar e ristorante è necessario che il gestore provveda all'acquisto di attrezzature da cucina e stoviglie per un importo stimato attorno ai 7.200 Euro.

L'andamento dei risultati economico finanziari dell'attività di bar e ristorante ricalca in buona sostanza quello dell'attività alberghiera, pertanto, l'anno 2023 mostra sostanzialmente un risultato di pareggio tra i ricavi e i costi della gestione mentre il 2024 risulta contraddistinto da un sensibile miglioramento dei risultati economico-finanziari dovuti all'incremento dei giorni di apertura della stazione (300 per ciascuna annualità nel triennio 2024-2026) e agli investimenti in comunicazione digitale effettuati dal gestore.

L'ultimazione dei lavori per la realizzazione degli interventi compresi nel "Piano di investimenti della Provincia di Parma" è prevista a partire dal 2025, anno dal quale si stima un incremento tangibile delle presenze dovuto alla rinnovata attrattività della stazione.

Nella tabella seguente sono riportati i risultati economici complessivi di bar e ristorante nel quadriennio 2023-2026 considerando altresì i costi fissi comuni alle due attività:

CONTO ECONOMICO FOOD & BEVERAGE	2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI</b>	<b>79,40</b>	<b>100,0%</b>	<b>142,94</b>	<b>100,0%</b>	<b>166,39</b>	<b>100,0%</b>	<b>204,66</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI</b>	<b>51,80</b>	<b>65,2%</b>	<b>99,66</b>	<b>69,7%</b>	<b>115,95</b>	<b>69,7%</b>	<b>137,66</b>	<b>67,3%</b>
Personale	26,00	32,7%	50,80	35,5%	57,86	34,8%	64,80	31,7%
Acquisto prodotti bar e ristorante	25,80	32,5%	48,86	34,2%	58,09	34,9%	72,86	35,6%
<b>MARGINE OPERATIVO FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>27,60</b>	<b>34,8%</b>	<b>43,28</b>	<b>30,3%</b>	<b>50,44</b>	<b>30,3%</b>	<b>67,00</b>	<b>32,7%</b>
<b>Altri costi food &amp; beverage</b>	<b>27,00</b>	<b>34,0%</b>	<b>30,91</b>	<b>21,6%</b>	<b>35,02</b>	<b>21,0%</b>	<b>39,67</b>	<b>19,4%</b>
Utenze	12,70	16,0%	22,87	16,0%	26,62	16,0%	30,70	15,0%
Fossa biologica	1,50	1,9%	1,50	1,0%	1,50	0,9%	1,50	0,7%
Manutenzione ascensore	1,00	1,3%	1,00	0,7%	1,00	0,6%	1,00	0,5%
Manutenzione caldaie	0,70	0,9%	0,70	0,5%	0,70	0,4%	0,70	0,3%
TARI	0,90	1,1%	0,90	0,6%	0,90	0,5%	0,90	0,4%
Derattizzazione	0,50	0,6%	0,50	0,3%	0,50	0,3%	0,50	0,2%
Siae	0,50	0,6%	0,50	0,3%	0,50	0,3%	0,50	0,2%
Antincendio	0,80	1,0%	0,80	0,6%	0,80	0,5%	0,80	0,4%
Materiale di consumo	1,19	1,5%	2,14	1,5%	2,50	1,5%	3,07	1,5%
Spese inizio gestione	7,20	9,1%						
<b>UTILE</b>	<b>0,61</b>	<b>0,8%</b>	<b>12,37</b>	<b>8,7%</b>	<b>15,42</b>	<b>9,3%</b>	<b>27,33</b>	<b>13,4%</b>

### Gestione degli impianti di risalita

La stazione turistica di Prato Spilla comprende 5 km di piste servite da una seggiovia e due tapis roulant nel campo baby e nel campo scuola.

Nel periodo invernale la stazione sciistica del comprensorio con i suoi impianti a fune consente di praticare sci alpino mentre nel periodo estivo facilita il raggiungimento del crinale per passeggiate, escursioni e trekking.

Come ampiamente anticipato il presente piano economico finanziario si basa sul presupposto che il funzionamento dell'intera stazione turistica (e di conseguenza anche degli impianti di risalita) non sia circoscritto esclusivamente ai mesi invernali ma che venga esteso a tutto l'arco dell'anno.

I ricavi connessi alla gestione della seggiovia per il quadriennio 2023-2026 sono stati determinati partendo dalle assunzioni esposte nella tabella successiva che riguardano il prezzo medio per biglietto, le giornate di apertura dell'impianto e il numero medio di biglietti venduti. Gli incrementi previsti per le annualità 2025 e 2026 sono dovuti alla realizzazione di una pista per praticare mountain bike e all'ultimazione degli interventi strutturali già descritti.

SEGGIOVIA	2023	2024	2025	2026
Giorni di apertura	90	180	180	180
N.ro medio biglietti/giorno	25	30	35	45
Prezzo medio biglietto	10	10	10	10
<b>Ricavo annuo €/’000</b>	<b>22,50</b>	<b>54,00</b>	<b>63,00</b>	<b>81,00</b>

Si segnala che negli scorsi anni, oltre ai ricavi per la vendita dei biglietti, il gestore dell’impianto di risalita ha percepito un contributo erogato dalla Regione Emilia-Romagna finalizzato al sostegno di interventi per la qualificazione delle stazioni invernali e del sistema sciistico (Legge Regionale 1 agosto 2002, n. 17).

Tale contributo, viene calcolato annualmente dalla Regione sulla base della rendicontazione delle spese annuali legate alla gestione della seggiovia. Ai fini del presente piano si è ritenuto opportuno indicare, per ciascuna delle quattro annualità, il valore medio erogato che ammonta a 45.000 Euro.

#### *Manutenzione ordinaria e materiali di consumo*

La spesa per la manutenzione ordinaria e i materiali di consumo rappresenta un costo contraddistinto da una variabilità contenuta e passa dai 17.000 Euro del 2023 ai 20.000 Euro del 2026. I lavori di manutenzione in carico alla Provincia di Parma relativi alla seggiovia avranno le seguenti scadenze:

- revisione speciale entro il 29/04/2025;
- revisione generale entro il 29/04/2026.

#### *Spese per l’acquisto di carburanti*

Le spese per l’acquisto di gasolio passano dai 15.000 Euro del 2023 ai 28.000 Euro del 2026 e riguardano l’utilizzo dell’escavatore impiegato per la sistemazione delle stazioni di partenza e arrivo della seggiovia, l’utilizzo dei gatti delle nevi e il riscaldamento della stazione di partenza della seggiovia.

#### *Spese per l’acquisto di energia elettrica*

I costi per l’acquisto di energia passano dai 30.000 Euro del 2023 ai 50.000 Euro del 2026 e si riferiscono principalmente alle spese per il funzionamento degli impianti di risalita.

#### *Spese per il personale*

Le spese per il personale riguardano gli addetti alla sicurezza (Direttore d’esercizio e Capo servizio) le cui funzioni sono già state ampiamente descritte e gli agenti di stazione/pedana. La spesa passa dai 31.000 Euro del 2023 ai 35.500 Euro del 2026.

*Sgombro neve*

La spesa per lo sgombro neve è stata considerata fissa pari a 2.000 Euro annui. Per completezza si segnala che tale voce può subire consistenti variazioni per effetto della presenza o meno di precipitazioni invernali.

Nella tabella seguente si riporta la stima dei risultati economico finanziari legati all'attività di gestione degli impianti di risalita.

IMPIANTO DI RISALITA	2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000	€/000	%	€/000	%	€/000	%	€/000	%
<b>RICAVI SEGGIOVIA</b>	<b>22,50</b>		<b>54,00</b>		<b>63,00</b>		<b>81,00</b>	
<b>COSTI</b>	<b>95,00</b>	<b>100,0%</b>	<b>112,50</b>	<b>100,0%</b>	<b>125,00</b>	<b>100,0%</b>	<b>135,50</b>	<b>100,0%</b>
Manutenzione ordinaria	12,00	12,6%	13,00	11,6%	14,00	11,2%	15,00	11,1%
Materiali di consumo	5,00	5,3%	5,00	4,4%	5,00	4,0%	5,00	3,7%
Spese carburanti	15,00	15,8%	20,00	17,8%	25,00	20,0%	28,00	20,7%
Spese elettricità	30,00	31,6%	40,00	35,6%	45,00	36,0%	50,00	36,9%
Spese personale sicurezza	18,00	18,9%	18,50	16,4%	19,00	15,2%	19,50	14,4%
Addetto all'impianto	13,00	13,7%	14,00	12,4%	15,00	12,0%	16,00	11,8%
Sgombro neve	2,00	2,1%	2,00	1,8%	2,00	1,6%	2,00	1,5%
<b>UTILE GESTIONE OPERATIVA</b>	<b>-72,50</b>	<b>-322,2%</b>	<b>-58,50</b>	<b>-108,3%</b>	<b>-62,00</b>	<b>-98,4%</b>	<b>-54,50</b>	<b>-67,3%</b>
Contributo Regionale	45,00		45,00		45,00		45,00	
<b>PERDITA</b>	<b>-27,50</b>		<b>-13,50</b>		<b>-17,00</b>		<b>-9,50</b>	

Appare evidente che la gestione degli impianti di risalita è caratterizzata da risultati della gestione operativa ampiamente negativi dovuti essenzialmente ad una struttura dei costi molto pesante. Tali risultati negativi vengono attenuati solo parzialmente per effetto del Contributo Regionale.

Al fine di una migliore comprensione dell'intera attività oggetto della gara si riporta di seguito una tabella riepilogativa che evidenzia il risultato aggregato delle tre attività (alberghiera, food&beverage, e impianti di risalita):



CONTO ECONOMICO	2023		2024		2025		2026	
Valuta: € '000	€/ '000	%	€/ '000	%	€/ '000	%	€/ '000	%
RICAVI ALBERGO	57,45	36,1%	76,60	28,0%	86,34	27,3%	102,82	26,5%
RICAVI BAR	39,78	25,0%	68,25	25,0%	75,60	23,9%	90,00	23,2%
RICAVI RISTORANTE	39,62	24,9%	74,69	27,3%	90,79	28,8%	114,66	29,5%
RICAVI SEGGIOVIA	22,50	14,1%	54,00	19,7%	63,00	20,0%	81,00	20,9%
<b>RICAVI TOTALI</b>	<b>159,35</b>	<b>100,0%</b>	<b>273,54</b>	<b>100,0%</b>	<b>315,73</b>	<b>100,0%</b>	<b>388,48</b>	<b>100,0%</b>
<b>COSTI ALBERGO</b>								
Camere	24,14	42,0%	31,76	41,5%	36,35	42,1%	41,84	40,7%
Personale pulizie	20,00		26,00		29,70		33,60	
Lavaggio biancheria	2,87		3,93		4,45		5,42	
Accessori bagno	1,26		1,84		2,20		2,82	
Reception	11,00	19,1%	13,20	17,2%	15,60	18,1%	18,20	17,7%
Personale reception	11,00		13,20		15,60		18,20	
Altri costi albergo	22,18	38,6%	23,39	30,5%	24,78	28,7%	26,31	25,6%
<b>TOTALE COSTI ALBERGO</b>	<b>57,32</b>	<b>99,8%</b>	<b>68,35</b>	<b>89,2%</b>	<b>76,73</b>	<b>88,9%</b>	<b>86,35</b>	<b>84,0%</b>
<b>RISULTATO ALBERGO</b>	<b>0,13</b>		<b>8,25</b>		<b>9,61</b>		<b>16,47</b>	
<b>COSTI FOOD &amp; BEVERAGE</b>								
Costi operativi bar	24,93	31,4%	44,48	31,1%	49,74	29,9%	57,00	27,9%
Personale	13,00		24,00		27,06		30,00	
Acquisto prodotti bar	11,93		20,48		22,68		27,00	
Costi operativi ristorante	26,87	33,8%	55,18	38,6%	66,21	39,8%	80,66	39,4%
Personale	13,00		26,80		30,80		34,80	
Acquisto prodotti ristorante	13,87		28,38		35,41		45,86	
Altri costi food & beverage	27,00	34,0%	30,91	21,6%	35,02	21,0%	39,67	19,4%
<b>TOTALE COSTI FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>78,80</b>	<b>99,2%</b>	<b>130,57</b>	<b>91,3%</b>	<b>150,96</b>	<b>90,7%</b>	<b>177,33</b>	<b>86,6%</b>
<b>RISULTATO FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>0,61</b>		<b>12,37</b>		<b>15,42</b>		<b>27,33</b>	
<b>COSTI SEGGIOVIA</b>								
Costi operativi seggiovia	31,00	137,8%	32,50	60,2%	34,00	54,0%	35,50	43,8%
Personale sicurezza	18,00		18,50		19,00		19,50	
Personale di pedana	13,00		14,00		15,00		16,00	
Altri costi seggiovia	64,00	284,4%	80,00	148,1%	91,00	144,4%	100,00	123,5%
<b>TOTALE SEGGIOVIA</b>	<b>95,00</b>	<b>422,2%</b>	<b>112,50</b>	<b>208,3%</b>	<b>125,00</b>	<b>198,4%</b>	<b>135,50</b>	<b>167,3%</b>
<b>RISULTATO SEGGIOVIA</b>	<b>-72,50</b>		<b>-58,50</b>		<b>-62,00</b>		<b>-54,50</b>	
<b>TOTALE COSTI STAZIONE</b>	<b>231,11</b>		<b>311,42</b>		<b>352,69</b>		<b>399,18</b>	
CONTRIBUTO REGIONALE SEGGIOVIA	45,00		45,00		45,00		45,00	
<b>UTILE</b>	<b>-26,76</b>		<b>7,12</b>		<b>8,04</b>		<b>34,29</b>	

I risultati positivi che il piano mette in evidenza a partire dall'anno 2024 sono il frutto dell'integrazione delle tre attività (alberghiera, food&beverage, e impianti di risalita).

**In altre parole, la capacità di sviluppare risultati economico-finanziari positivi e in crescita, come previsto dal presente piano, si basa sul valore sinergico e sull'integrazione delle tre aree.**

**La situazione di perdita economico-finanziaria legata alla gestione della seggiovia si protrae lungo tutto il periodo oggetto del presente Piano e la sua evoluzione è fortemente condizionata dall'andamento climatico, sia in senso negativo che, soprattutto per la stagione invernale, anche in senso potenzialmente positivo (inverni con innevamento naturale "normale"). Tuttavia, il mantenimento in esercizio per la maggior parte del periodo dell'anno è fattore di richiamo fondamentale per attrarre sportivi e turisti verso le strutture ricettive della stazione (albergo, bar e ristorante). Va peraltro sottolineato che il peso degli oneri cd "energetici" potrebbe essere ridotto sia per effetto di una auspicata normalizzazione del costo dei Carburanti e dell'Energia Elettrica rispetto all'attuale contesto, sia per eventuali interventi di cogenerazione sul territorio di cui l'attività si potrebbe avvantaggiare.**

**Al netto di quanto sopra, si può affermare che nell'attuale situazione climatica e per le tendenze sempre più marcate verso le attività all'aria aperta, una buona gestione del servizio e l'utilizzo di prodotti di qualità offerti dal Bar e dal Ristorante sarebbero senz'altro capaci di generare un Avviamento commerciale idoneo ad ottenere ben altri positivi risultati rispetto a quanto esposto nel presente lavoro.**

Parma, 26 aprile 2023

Federico Bottrighi

Studio Associato Furlotti – Parma

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