

Laboratorio sul business plan

Caso studio

“investimento in un frantoio aziendale”

Il presente documento è stato redatto dal Gruppo di lavoro BPOL di ISMEA-RRN, nell'ambito della scheda progetto 10.3.

I dati riportati nel documento non fanno riferimento a persone o fatti realmente esistenti.

Settembre 2022

Premessa

L'obiettivo dell'attività didattica è quella di realizzare un BPOL per far conoscere attraverso un'esercitazione pratica lo strumento del BPOL Training e le sue modalità applicative.

Il caso studio andrà compilato utilizzando l'applicativo BPOL-training accessibile al sito web <http://www.reterurale.it/bpol>

Link pratica BPOL

http://bpolrm2020.ismea.it/BPOL340_FREE/Signin.aspx?par1=N/A33913444&par2=339N/A1344420!!

Per informazioni e chiarimenti è possibile scrivere al seguente indirizzo email: bpol.training@isma.it

Il caso studio

Oggetto della presente relazione è una iniziativa imprenditoriale, configurabile ai sensi della Misura 4.1 del PSR . *“Sostegno a investimenti nelle aziende agricole”*.

Soggetto Proponente: **Azienda agricola Feudo d'Avola.**

Trattasi di una ditta individuale condotta da un giovane imprenditore agricolo che opera nel settore della coltivazione e lavorazione di olive da tavola.

L'azienda è ubicata nel comune di Avola (Prov. Siracusa) e si estende su una superficie di 20 ha circa, coltivati in parte ad uliveti e in parte a seminativi.

L'azienda è specializzata nella coltivazione di varietà di olive con elevata attitudine come olive da tavola da cui ottiene olive di alto pregio e, per una parte limitata della produzione, olio extravergine di oliva.

Viene, inoltre, realizzata la coltivazione del grano e di altri cereali su una parte dei terreni aziendali.

La lavorazione delle olive viene effettuata in azienda con l'impiego di macchinari e personale qualificato mentre per la molitura delle olive ci si rivolge ad un frantoio di zona. Tutti i prodotti, compreso l'olio, vengono stoccati nei locali aziendali e successivamente confezionati per la vendita.

Il giovane imprenditore intende valorizzare la parte delle olive di calibro più bassa che residuano dalla selezione delle olive mediante l'impiego di un mini-frantoio aziendale per la produzione di olio extravergine di qualità superiore e una linea di oli aromatizzati.

1. Profilo e Info Progetto

Specifiche per la compilazione della maschera “Profilo”

Profilo	Info progetto
Partita IVA: 00000000000 (11 volte 0)	Ultimo esercizio consuntivo (aaaa): 2018
Numero iscrizione Registro Imprese: 0	Data inizio progetto (gg/mm/aaaa): 01/06/2021
Numero iscrizione INPS: 0	Data fine progetto (gg/mm/aaaa): 30/09/2021

Codice Fiscale: 00000000000	Esercizio previsionale a regime (aaaa): 2023

La realizzazione dell'investimento avrà inizio nel mese di giugno 2021 e si completerà entro il mese di settembre, prima che abbia inizio la nuova campagna olearia.

2. Consistenze aziendali

Immobilizzazioni ex ante

L'azienda si compone di 20 ha di superficie agricola utilizzata e di fabbricati che formano il centro aziendale presso il quale vengono realizzate le lavorazioni e tenuti in giacenza i prodotti.

La superficie agricola è composta nel seguente modo:

- 10 ha di uliveti secolari provenienti dalla dotazione di famiglia
- 5 ha di uliveti giovani, impiantati nel 2011 e serviti da un impianto irriguo
- 5 ha di superficie seminabile.

I fabbricati sono costituiti da due corpi di fabbrica distinti:

- Un capannone in cemento armato prefabbricato con una superficie complessiva di circa 400 mq separato al suo interno dal locale lavorazione e locale magazzino dove sono ospitati i silos in acciaio e i barili in plastica;
- Un fabbricato uso uffici esteso su un unico piano terra con una superficie di 150mq.

Relativamente alle attrezzature, l'azienda è dotata di attrezzature per la lavorazione dei terreni, di una linea di lavorazione e confezionamento delle olive da tavola e di 6 silos in acciaio per l'olio di oliva.

L'ultimo investimento importante risale al 2013 quanto è stato realizzato un nuovo impianto di uliveto ed è stata realizzata una linea di lavorazione delle olive da tavola, oltre ad un acquisto in nuova attrezzatura agricola.

Nella tabella seguente si riporta il dettaglio delle attrezzature e impianti:

Categoria	Cespite	Anno	Periodo di amm.to (in anni)	Costo storico (euro)
Impianti	Linea ricezione olive, lavaggio e calibratura	2013	12	15.000,00
Impianti	Impianto uliveto	2013	31	65.000,00
Attrezzatura	Trattrice, trincia, atomizzatore	2013	9	35.000,00
Impianti	Silos acciaio	2007	12	6.000,00
Attrezzature	Trattrice	2007	12	20.000,00

Attrezzature	Attrezzatura agricola varia	2007	9	10.000,00
Attrezzatura	Autocarro trasporto	2007	8	8.000,00

3. Progetto previsto

Il giovane imprenditore intende valutare la convenienza ad installare un mini-frantoio aziendale (250 kg/h) che verrà dedicato alla lavorazione sia della parte di raccolto delle olive già trasformate in olio sia di quelle olive di calibro piccolo che attualmente sono trasformate in patè. Tale investimento ha diversi obiettivi:

- Miglioramento della qualità dell'olio;
- Valorizzazione di un sottoprodotto;
- Diversificazione dell'offerta.

La disponibilità di un frantoio in azienda offre diversi vantaggi.

Il più importante è la riduzione dei tempi che intercorrono dalla raccolta delle olive alla molitura con effetti notevoli sulla qualità dell'olio. L'oliva dopo la raccolta va incontro ad un processo di ossidazione che ne riduce progressivamente le qualità chimiche e quelle organolettiche. Oggi l'azienda soffre particolarmente di questo problema a causa della raccolta effettuata completamente a mano (senza l'utilizzo di agevolatori meccanici) che ne limita di molto i quantitativi di olive raccolte giornalmente. Considerato inoltre che le olive destinate alla molitura sono soltanto quelle di calibratura più piccola, comporta che si raggiungono quantitativi importanti solo dopo molti giorni di raccolta, con il risultato che le olive vengono portati al frantoio anche a distanza di 10 giorni dalla raccolta.

Un ulteriore vantaggio offerto da un frantoio aziendale di piccole capacità di lavorazione è data dalla possibilità di molire piccole quantità di olive e quindi di poter realizzare produzioni specifiche (monocultivar, olii aromatizzati).

Attualmente il prodotto viene in parte destinato alla produzione di patè di olive che però non ha avuto un ottimo riscontro da parte del mercato.

3.1 Piano investimenti - Sezione (investimenti ammissibili)

Descrizione	Spesa da realizzare	Agevolazione %	Iva
Frantoio 250 kg/h	90.000,00	50%	22%
2 silos in acciaio (capacità totale 10 q.li)	15.000,00	50%	22%
10 fusti in acciaio (capacità totale 10 q.li)	10.000,00	50%	22%

Totale investimento	115.000,00		
Totale IVA	25.300,00		
Totale spesa	140.300,00		

3.2 Piano di copertura finanziaria

Il piano di investimento sopra riportato genera un fabbisogno finanziario pari a euro 140.300,00 (al lordo dell'Iva) e un contributo in conto capitale pari a euro 57.500,00 euro (50% della spesa ammissibile).

E' necessario quindi individuare delle fonti di copertura per un fabbisogno finanziario netto di euro 83.000,00.

Per soddisfare il fabbisogno finanziario, l'azienda farà ricorso a risorse proprie dell'impresa, accumulate nel corso degli ultimi anni.

5. Gestione caratteristica

Nella gestione caratteristica vanno valorizzati i ricavi e costi della gestione dell'attività agricola e delle attività connesse.

5.1 Determinazione dei risultati ante

Nella situazione attuale la superficie agricola è coltivata a grano duro e a olive da cui si ottengono mediamente i quantitativi e il fatturato riportato di seguito:

Prodotto	Quantità raccolta	Ricavo della vendita
Olive	400 q.li	Non venduto
Grano duro	132 q.li	3.300,00 €
Totale fatturato		3.300,00 €

Il grano viene venduto direttamente sul campo attraverso accordi con grossisti locali che lo ritirano direttamente al momento della raccolta.

Le olive sono tutte destinate alla trasformazione in olio, olive da tavola e altri prodotti:

Prodotto	Olive lavorate	Quantità prodotta	Ricavo della vendita
Olio extra vergine	100 q.li	1.500 litri	12.000,00 €
Olive nere da tavola	120 q.li	120 q.li	120.000,00 €
Olive verdi da tavola	120 q.li	120 q.li	108.000,00 €
Patè di olive	60 q.li	30 q.li	24.000,00 €
Totale fatturato			264.000,00 €

Le tipologie di clienti sono:

Client target	Peso sul fatturato %
Negozi	30%
Ristoranti	70%
Totale	100

I prezzi medi di vendita praticati nei due target di clienti sono:

Prodotto	Negozi	Ristoranti
Olio extra vergine	8,00 €	8,00 €
Olive nere da tavola	6,00 €	14,00 €
Olive verdi da tavola	5,40 €	12,60 €
Patè di olive	8,00 €	

Per quanto riguarda i costi di produzione, si è proceduti a stimare i costi unitari delle principali voci di costo distintamente per i singoli prodotti.

TIPOLOGIA DI COSTO		Costo unitario	Costo totale	
Costi delle coltivazioni	<i>Uliveto</i>	concime	500 €/ettaro	7.500 €
		Antiparassitari	240 €/ ettaro	3.600 €
	<i>Frumento duro</i>	Sementi	80 € / ettaro	400 €
		Concime	200 € / ettaro	1.000 €
		Antiparassitari	0	
	Raccolta	150 € / ettaro	750 €	
Costi delle trasformazioni	<i>Olio di oliva</i>	Molitura	10 € / q.le olive	1.000 €
		Bottiglie	0,60 € cadauno	900 €
	<i>Olive da tavola</i>	Confezioni (secchiello)	0,50 € cadauno	2.400 €
		Confezioni (bustine)	0,10 € cadauno	2.400 €
		Condimento	20 € / q.le olive	4.800 €
	<i>Patè</i>	Barattolo	0,20 € cadauno	9.231 €
				33.981 €

Le spese generali incidono per un importo complessivo di 21 mila euro così ripartito:

Voce di costo	2025
Carburanti	€ 10.000,00
Energia elettrica	€ 6.000,00
Assicurazioni	€ 2.000,00
Manutenzione	€ 3.000,00
TOTALE	€ 21.000,00

Sul piano dell'organizzazione, l'attività assorbe complessivamente 1565 giornate uomo (6,2 unità lavorative a tempo pieno) di cui una parte assorbito da personale impiegato stabilmente tutto l'anno e una parte impiegato stagionalmente nei periodi di maggior lavoro che coincidono la raccolta e la potatura.

Di seguito l'organigramma aziendale.



5.1 Quantificazione dei cambiamenti a seguito dell'investimento

Su piano produttivo i cambiamenti interesseranno esclusivamente la fase di trasformazione dei nuovi prodotti e di vendita degli stessi. Pertanto, per la parte strettamente agricola di gestione delle colture non si avranno cambiamenti rispetto allo storico.

L'utilizzo del nuovo frantoio consentirà all'imprenditore di migliorare la qualità dell'olio extravergine di oliva convenzionale già presente a catalogo con delle aspettative di migliore posizionamento sugli scaffali e di incremento del prezzo.

Inoltre, la disponibilità di un frantoio di piccole dimensioni consentirà la lavorazione di quantitativi minori di olive e quindi di realizzare dei condimenti a base di olio e di aromi. il progetto imprenditoriale prevede di affiancare l'attuale bottiglia di olio extravergine con nuove referenze di condimenti a base di olio di oliva.

La nuova offerta di oli extravergine risulta composta nel seguente modo:

Prodotto	Olive lavorate	Quantità prodotta	Ricavo vendita anno a regime
<i>Olive verdi</i>	300 q.li	12.000 kg	108.000 €
<i>Olive nere</i>	300 q.li	12.000 kg	120.000 €
<i>Olio extra vergine</i>	100 q.li	1.500 litri	15.000 €
<i>Condimento a base di olio EVO e essenza di limone</i>	40 q.li	800 litri	12.000 €
<i>Patè di olive</i>	30 q.li	15 q.li	12.000 €
Totale fatturato da vendita prodotti trasformati			271.000 €
Incremento			+ 7.000 €

La materia prima impiegata sarà costituita dalle 100 q.li di olive che attualmente vengono già trasformati in olio e da una parte delle olive di piccolo calibro che vengono trasformate in patè.

I clienti target per i nuovi prodotti restano confermati ma con una prevalenza dei negozi:

Client target	Peso sul fatturato %
Negozi	70%
Ristoranti	30%
Totale	100

I prezzi medi di vendita praticati nei due target di clienti sono:

Prodotto	Negozi (prezzo/litro)	Ristoranti (prezzo/litro)
<i>Olio extra vergine</i>	10,00 €	10,00 €
<i>Condimento a base di olio EVO</i>	20,00 €	20,00 €

Dal lato dei costi, il nuovo investimento porterà a maggiori costi di produzione collegati all'acquisto del materiale di confezionamento e al consumo di energia. Ci sarà tuttavia un risparmio nel servizio di molitura conto terzi.

TIPOLOGIA DI COSTO			Costo unitario	Costo totale anno a regime
Costi delle coltivazioni	<i>Uliveto</i>	concime	500 €/ettaro	7.500 €
		Antiparassitari	240 €/ ettaro	3.600 €
	<i>Frumento duro</i>	Sementi	80 € / ettaro	400 €
		Concime	200 € ettaro	1.000 €
		Antiparassitari	0	
		Raccolta	150 € / ettaro	750 €
Costi delle trasformazioni	<i>Olio di oliva</i>	Molitura	0	0 €
		Bottiglie	0,60 € cadauna	900 €
		Bottiglie per nuovo prodotto	0,5 € cadauna	1280 €

		(25 cl)		
	<i>Olive da tavola</i>	Confezioni (secchiello)	0,50 € cadauna	2.400 €
		Confezioni (bustine)	0,10 € cadauna	2.400 €
		Condimento	20 € / q.le olive	4.800 €
	<i>Patè</i>	Barattolo (riduzione num. bottiglie)	0,20 € cadauna	4.615 €
				29.645 €

Sul fronte dei costi generali è sicuramente stimabile un incremento dei consumi di energia. Sulla base dei quantitativi di olive da lavorare (circa 140 q.li) e delle capacità produttive dell'impianto (2,5 q.li/ora), si quantifica un ore lavoro di 56 ore che con un consumo di 10 kw/h generano un maggiore consumo di energia pari a 1.000 euro annui.

Voce di costo	Costo totale a regime
Carburanti	€ 10.000,00
Energia elettrica	€ 7.000,00
Assicurazioni	€ 2.000,00
Manutenzione	€ 3.000,00
TOTALE	€ 21.000,00

Sul piano organizzativo non si prevedono modifiche di rilievo. Tutte le operazioni di gestione del nuovo frantoio verranno eseguite dal giovane imprenditore e non comporteranno un aggravio in termini di maggiore costo della manodopera.

Si avrà, invece, un riduzione nell'impiego di ore da dedicare alla preparazione del patè e dell'invasettamento.

6. Risultati attesi