

		<b>Anno 1</b>
<b>A) VALORE DELLA PRODUZIONE [ricavi delle vendite e delle prestazioni (IVA esclusa)]</b>		<b>183.597,60 €</b>
1. Stima del consumo annuo da parte del personale e dei visitatori		153.497,60 €
2. Stima del consumo da parte del pubblico (di utenze) esterno		18.100,00 €
3. Catering per eventi		12.000,00 €
<b>B) COSTO DELLA PRODUZIONE</b>		<b>160.714,06 €</b>
1. Materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci		56.915,26 €
2. Personale		71.603,06 €
3. Godimento di beni e servizi:		
<i>a) Canone fisso annuo</i>	12.000,00 €	12.000,00 €
<i>b) Royalty</i>	4%	7.343,90 €
4. Spese generali (manutenzioni, assicurazione, formazione, sicurezza)	7%	12.851,83 €
<b>C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI</b>		
Interessi e altri oneri finanziari		<b>4.982,14 €</b>
<b>RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE</b>		<b>17.901,41 €</b>
<b>Imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate</b>		<b>5.212,89 €</b>
<i>IRES</i>	24%	4.296,34 €
<i>IRAP</i>	5,12%	916,55 €
<b>UTILE (PERDITE) DELL'ESERCIZIO</b>		<b>12.688,52 €</b>
	% utile annuo	6,91%