

ALLEGATO 3

NOTA TECNICA E METODOLOGICA

EVOLUZIONE

STUDIO DI SETTORE TG36U

NOTA TECNICA E METODOLOGICA

CRITERI PER L'EVOLUZIONE DELLO STUDIO DI SETTORE

L'evoluzione dello Studio di Settore ha il fine di cogliere i cambiamenti strutturali, le modifiche dei modelli organizzativi, le variazioni di mercato all'interno del settore economico.

Di seguito vengono esposti i criteri seguiti per l'evoluzione degli studi di settore SG35U, SG36U, SG62U e SG76U (limitatamente all'attività 55.30.B Servizi di ristorazione in self-service).

Oggetto dello studio sono le attività economiche rispondenti ai codici ATECOFIN 2004:

- 55.30.A – Ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina;
- 55.30.B – Servizi di ristorazione in self-service;
- 55.30.C – Ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo;
- 55.30.2 – Ristorazione con preparazione di cibi da asporto.

La finalità perseguita è di determinare un "ricavo potenziale" tenendo conto non solo di variabili contabili, ma anche di variabili strutturali in grado di determinare il risultato di un'impresa.

A tale scopo, nell'ambito dello studio, vanno individuate le relazioni tra le variabili contabili e le variabili strutturali, per analizzare i possibili processi produttivi e i diversi modelli organizzativi impiegati nell'espletamento dell'attività.

L'evoluzione degli studi di settore è stata condotta analizzando i modelli per la comunicazione dei dati rilevanti ai fini dell'applicazione degli Studi di Settore per il periodo d'imposta 2002, completati con ulteriori informazioni contenute nel questionario ESG36 inviato ai contribuenti per l'evoluzione degli studi in oggetto.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 68.722.

Il numero dei soggetti i cui modelli sono stati completati con le informazioni contenute nei relativi questionari è stato pari a 53.891.

Sui modelli sono state condotte analisi statistiche per rilevare la completezza, la correttezza e la coerenza delle informazioni in essi contenute.

Tali analisi hanno comportato, ai fini della definizione dello studio, lo scarto di 4.745 posizioni.

I principali motivi di scarto sono stati:

- ricavi dichiarati maggiori di 5.164.569 euro;
- quadro F del modello (elementi contabili) non compilato;
- quadro B del questionario (unità locale destinata all'esercizio dell'attività) non compilato;
- presenza di attività secondarie con un'incidenza sui ricavi complessivi superiore al 20%¹;
- errata compilazione delle percentuali relative alla tipologia di attività (quadro D del questionario);
- errata compilazione delle percentuali relative agli acquisti di cibi e bevande (quadro D del questionario);
- incongruenze fra i dati strutturali e i dati contabili contenuti nei modelli.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei modelli oggetto delle successive analisi è risultato pari a 49.146.

¹ Ai fini della verifica del limite di esclusione, ai ricavi derivanti dall'esercizio in forma prevalente delle attività oggetto dello studio, devono essere sommati anche quelli derivanti dalle seguenti attività complementari:

- 55.30.4 Gelaterie e pasticcerie con somministrazione;
- 55.40.A Bar e caffè;
- 55.40.B Bottiglierie ed enoteche con somministrazione;
- 55.40.C Bar, caffè con intrattenimento e spettacolo.

IDENTIFICAZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

Per segmentare le imprese oggetto dell'analisi in gruppi omogenei sulla base degli aspetti strutturali, si è ritenuta appropriata una strategia di analisi che combina due tecniche statistiche:

- una tecnica basata su un approccio di tipo multivariato, che si è configurata come un'analisi fattoriale del tipo *Analyse des données* e nella fattispecie come un'*Analisi in Componenti Principali*²;
- un procedimento di *Cluster Analysis*³.

L'utilizzo combinato delle due tecniche è preferibile rispetto a un'applicazione diretta delle tecniche di clustering.

In effetti, tanto maggiore è il numero di variabili su cui effettuare il procedimento di classificazione, tanto più complessa e meno precisa risulta l'operazione di clustering.

Per limitare l'impatto di tale problematica, la classificazione dei contribuenti è stata effettuata a partire dai risultati dell'analisi fattoriale, basandosi quindi su un numero ridotto di variabili (i fattori) che consentono, comunque, di mantenere il massimo delle informazioni originarie.

In un procedimento di clustering di tipo multidimensionale, quale quello adottato, l'omogeneità dei gruppi deve essere interpretata, non tanto in rapporto alle caratteristiche delle singole variabili, quanto in funzione delle principali interrelazioni esistenti tra le variabili esaminate che contraddistinguono il gruppo stesso e che concorrono a definirne il profilo.

Le variabili prese in esame nell'Analisi in Componenti Principali sono quelle presenti in tutti i quadri ad eccezione delle variabili del quadro degli elementi contabili. Tale scelta nasce dall'esigenza di caratterizzare le imprese in base ai possibili modelli organizzativi, alle diverse tipologie di attività, ai diversi servizi offerti, etc.; tale caratterizzazione è possibile solo utilizzando le informazioni relative alle strutture operative, al mercato di riferimento e a tutti quegli elementi specifici che caratterizzano le diverse realtà economiche e produttive di una impresa.

I fattori risultanti dall'Analisi in Componenti Principali vengono analizzati in termini di significatività sia economica sia statistica, al fine di individuare quelli che colgono i diversi aspetti strutturali delle attività oggetto dello studio.

La Cluster Analysis ha consentito di identificare ventisei gruppi omogenei di imprese.

DESCRIZIONE DEI GRUPPI OMOGENEI

Lo studio analizza le attività economiche relative al settore della ristorazione con somministrazione e con preparazione di cibi da asporto.

Gli elementi che hanno maggiormente contribuito a determinare i 26 gruppi omogenei (cluster) sono i seguenti: tipologia di attività, tipo di servizio offerto, specializzazione gastronomica, presenza o meno di posti a sedere, offerta di servizi complementari, stagionalità, dimensione.

La *tipologia di attività e il servizio offerto* hanno permesso di distinguere:

- ristorazione con servizio al tavolo;
- ristorazione self-service;

² L'Analisi in Componenti Principali è una tecnica statistica che permette di ridurre il numero delle variabili originarie di una matrice di dati quantitativi in un numero inferiore di nuove variabili dette componenti principali tra loro ortogonali (indipendenti, incorrelate) che spieghino il massimo possibile della varianza totale delle variabili originarie, per rendere minima la perdita di informazione; le componenti principali (fattori) sono ottenute come combinazione lineare delle variabili originarie.

³ La Cluster Analysis è una tecnica statistica che, in base ai fattori dell'analisi in componenti principali, permette di identificare gruppi omogenei di imprese (cluster); in tal modo le imprese che appartengono allo stesso gruppo omogeneo presentano caratteristiche strutturali simili.

- ristorazione con preparazione di cibo da asporto.

In base alla specializzazione gastronomica gli esercizi che forniscono il servizio al tavolo si suddividono nelle seguenti tipologie:

- ristoranti;
- pizzerie;
- ristoranti/pizzerie;
- enoteche con cucina;
- birrerie con cucina.

Una particolare tipologia di ristoranti è rappresentata dalle imprese specializzate nell'organizzazione di banchetti.

Gli esercizi che preparano cibo da asporto sono suddivisi in base alla *specializzazione gastronomica* e alla *presenza o meno di posti a sedere* per la consumazione dei pasti. Una particolare tipologia di esercizi che preparano cibi da asporto è rappresentata dai soggetti che effettuano la consegna a domicilio delle pizze. Nell'ambito degli esercizi che preparano cibi da asporto, si individuano pertanto:

- pizzerie al taglio;
- pizzerie al taglio dotate di posti a sedere;
- gastronomie/rosticcerie;
- gastronomie/rosticcerie dotate di posti a sedere;
- pizzerie con consegna a domicilio.

Gli esercizi sono inoltre distinti in relazione all'offerta dei seguenti *servizi complementari*:

- bar;
- attività ricettiva;
- intrattenimento e spettacolo rappresentato da dancing e musica dal vivo;
- intrattenimento e spettacolo rappresentato da cabaret e altri spettacoli.

Il fattore della *stagionalità* consente di individuare:

- esercizi stagionali con servizio al tavolo;
- esercizi stagionali con preparazione di cibo da asporto;
- self-service stagionali.

Il fattore *dimensionale* in termini di ampiezza dei locali e posti a sedere, numero di addetti e consumi di gas e di energia elettrica consente infine:

- di distinguere i ristoranti in esercizi di piccole, medie e grandi dimensioni;
- di individuare un gruppo formato da ristoranti di dimensioni molto grandi specializzati in banchetti;
- di distinguere i self-service di grandi dimensioni da quelli di medio-piccole dimensioni;
- di individuare ristoranti pizzerie di grandi dimensioni.

Nelle successive descrizioni dei cluster emersi dall'analisi, salvo segnalazione contraria, l'indicazione di valori numerici riguarda valori medi. Le frequenze relative ai dipendenti, anche per il calcolo del totale di addetti, sono state normalizzate all'anno in base al numero delle giornate retribuite.

Di seguito vengono riportate le descrizioni di ciascuno dei gruppi omogenei (cluster).

CLUSTER 1 – PIZZERIE AL TAGLIO DOTATE DI POSTI A SEDERE

NUMEROSITÀ: 1.171

Il cluster raggruppa gli esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (73% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di pizza da asporto (69%); per il 52% dei soggetti il 13% dei ricavi deriva dalla vendita di bevande da asporto.

Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (64% dei casi) e società di persone (33%), si rileva la presenza di 2 addetti.

La caratteristica delle imprese del cluster è la presenza di posti a sedere (26 posti interni) e di spazi relativamente grandi destinati alla vendita o alla somministrazione (50 mq interni) con un bancone gastronomia e/o pizza al taglio di circa 2 metri lineari. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 20 mq ed è attrezzata con 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 forno a legna nel 36% dei casi, 2 fuochi e piastre, 1 friggitrice e 1 impastatrice. Si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per lo svolgimento dell'attività le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (29% sul totale degli acquisti di cibi e bevande) e birra (13%).

CLUSTER 2 – RISTORANTI CON BAR

NUMEROSITÀ: 4.836

Il cluster è formato da esercizi che alla ristorazione con servizio al tavolo (74% dei ricavi) affiancano l'attività di bar (22%). Si tratta di ditte individuali (57% dei casi) e società di persone (39%). Il numero totale di addetti è pari a 3.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (120 mq) con 66 posti a sedere; il 45% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (55 mq con 37 posti a sedere).

Coerentemente con la presenza del servizio bar, le imprese del cluster dispongono di spazi destinati (32 mq) con 16 posti a sedere ad uso esclusivo.

La superficie adibita a cucina misura 27 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (27% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), vino (15%), sfarinati (12%), pesce (9%) e birra (9%).

CLUSTER 3 – GASTRONOMIE/ROSTICCERIE DOTATE DI POSTI A SEDERE

NUMEROSITÀ: 317

Al cluster appartengono gli esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (74% dei ricavi) con un'offerta che comprende pizza da asporto (38%) e altri prodotti di gastronomia/rosticceria; per il 54% dei soggetti il 12% dei ricavi deriva dalla vendita di bevande da asporto.

Si tratta di ditte individuali (59% dei casi) con 2 addetti e di società (nel 34% dei casi di persone e nel 7% di capitali) con 4-5 addetti di cui 2 dipendenti.

La caratteristica delle imprese del cluster è la presenza di posti a sedere (24 posti interni) e di spazi relativamente grandi destinati alla vendita o alla somministrazione (51 mq interni) con un bancone gastronomia e/o pizza al taglio di circa 3 metri lineari. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 26 mq ed è attrezzata con 4 fuochi e piastre, 1-2 forni a gas e/o elettrici con una capacità complessiva di 5 teglie 40 x 60, 1 friggitrice, 1 girarrosto nel 58% dei casi e 1 impastatrice. Si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie e 2 frigoriferi.

Per lo svolgimento dell'attività le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (22% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (17%), birra (11%) e vino (5%).

CLUSTER 4 – BIRRERIE CON CUCINA

NUMEROSITÀ: 831

Il cluster è formato da esercizi che effettuano principalmente ristorazione con servizio al tavolo (91% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di birra. L'incidenza di quest'ultima sul totale degli acquisti di cibi e bevande è pari al 50% e il numero di etichette di birra in lista (11) è superiore alla media del settore.

Nelle imprese del cluster, in prevalenza società (nel 54% dei casi di persone e nel 12% di capitali), si rileva la presenza di 3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (113 mq) con 83 posti a sedere; il 41% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (62 mq con 57 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 20 mq ed è attrezzata con 3-4 fuochi e piastre e 1 forno a gas e/o elettrico. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per lo svolgimento dell'attività, che nell'81% dei casi avviene solo a cena, oltre alla birra le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (8% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (8%) e vino (6%).

CLUSTER 5 – PIZZERIE CON BAR

NUMEROSITÀ: 1.547

Il cluster è formato da ristoranti che effettuano prevalentemente somministrazione di pizza con servizio al tavolo (49% dei ricavi) a cui affiancano l'attività di bar (18%).

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra ditte individuali (50% dei casi) e società di persone (45%), si rileva la presenza di 3-4 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (157 mq) con 93 posti a sedere; il 53% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (72 mq con 51 posti a sedere). Coerentemente con la presenza del bar, le imprese del cluster dispongono inoltre di spazi destinati esclusivamente a tale servizio (35 mq) con 16 posti a sedere ad uso esclusivo.

La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 30 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1 forno a legna, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 impastatrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per lo svolgimento dell'attività le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (19% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (15%), birra (14%) e vino (11%).

CLUSTER 6 – SELF-SERVICE STAGIONALI

NUMEROSITÀ: 89

Il cluster è formato da esercizi caratterizzati dall'apertura stagionale fino a 6 mesi (132 giorni nell'anno) che effettuano ristorazione self-service (66% dei ricavi). Il 62% dei soggetti affianca all'attività di ristorazione il servizio bar, ottenendo il 25% dei ricavi.

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra società (nel 37% dei casi di persone e nel 19% di capitali) e ditte individuali (44%), risultano occupati 4 addetti di cui 2 dipendenti. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 45% degli esercizi retribuisce 483 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 36% retribuisce 124 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (133 mq) con 76 posti a sedere e un bancone per la ristorazione self-service di circa 6 metri lineari; nel 64% dei casi dispongono di spazi esterni destinati alla somministrazione (102 mq con 83 posti a sedere). La superficie adibita a cucina misura 37 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 2 forni a gas e/o elettrici e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti, che nel 47% dei casi vengono serviti solo a pranzo, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (19% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (16%), pesce (12%) e birra (12%).

CLUSTER 7 – SELF-SERVICE

NUMEROSITÀ: 513

Il cluster è formato da esercizi di dimensioni medio-piccole che effettuano ristorazione self-service (83% dei ricavi). Il 6% delle imprese dichiara fornire il servizio di self-service a isole (free flow); nei restanti casi si tratta invece di self-service di tipo tradizionale.

Si tratta di società (nel 38% dei casi di persone e nel 32% di capitali) con 7 addetti di cui 4 dipendenti e ditte individuali (30%) con 3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (154 mq) con 82 posti a sedere e un bancone per la ristorazione self-service di circa 6 metri lineari; raramente sono presenti spazi esterni destinati alla somministrazione. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 40 mq. La dotazione di beni strumentali comprende 5 fuochi e piastre, 2 forni a gas e/o elettrici e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per il 59% dei soggetti il 23% dei ricavi deriva da emissione di fatture verso società che gestiscono buoni pasto. Per la preparazione dei pasti, che nel 53% dei casi vengono serviti solo a pranzo, le imprese del cluster acquistano principalmente carne (27% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (19%) e pesce (9%).

CLUSTER 8 – RISTORANTI DI MEDIE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 7.430

Il cluster è formato da esercizi di medie dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (97% dei ricavi). Si tratta di società (nel 51% dei casi di persone e nel 14% di capitali) e ditte individuali (35%). Il numero totale di addetti è pari a 5 di cui 3 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (124 mq) con 77 posti a sedere; il 45% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (65 mq con 47 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura circa 33 mq ed è attrezzata con 7 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Si riscontra inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (25% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (23%), vino (15%) e sfarinati (9%). Il numero di etichette di vino in lista (37) è superiore alla media del settore.

L'8% degli esercizi propone, anche o esclusivamente, cucina orientale.

CLUSTER 9 – PIZZERIE CON FORNO ELETTRICO

NUMEROSITÀ: 2.297

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (89% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di pizza (66%).

Nelle imprese del cluster, che si suddividono tra ditte individuali (45% dei casi) e società (nel 46% dei casi di persone e nel 9% di capitali), si rileva la presenza di 3-4 addetti con 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (102 mq) con 66 posti a sedere; il 46% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (61 mq con 50 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 26 mq ed è attrezzata con 2 forni a gas e/o elettrici, 1 impastatrice, 4-5 fuochi e piastre e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1 congelatore.

Per lo svolgimento dell'attività, che nel 34% dei casi avviene solo a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (23% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), birra (15%), carne (14%), pesce (11%) e vino (9%).

CLUSTER 10 – RISTORANTI SPECIALIZZATI IN BANCHETTI

NUMEROSITÀ: 1.458

Il cluster è formato da ristoranti che forniscono il servizio al tavolo (92% dei ricavi) e sono specializzati nella organizzazione di banchetti presso il locale (64%). Si tratta in prevalenza di società (nel 44% casi di persone e nel 14% di capitali) e si rileva la presenza di 4 addetti di cui 2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (270 mq) con 176 posti a sedere; il 41% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (130 mq con 77 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 59 mq ed è attrezzata con 8 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi, 1 cella frigorifera e 1 congelatore.

Per lo svolgimento dell'attività, che avviene generalmente sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (29% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (21%), vino (13%) e sfarinati (11%).

Per il 26% degli esercizi si rileva la presenza di attività di intrattenimento e spettacolo rappresentata da musica dal vivo.

CLUSTER 11 – ENOTECHE CON CUCINA

NUMEROSITÀ: 87

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (87% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di vino. L'incidenza di quest'ultimo sul totale degli acquisti di cibi e bevande è pari al 39% e il numero di etichette di vino in lista (72) è di gran lunga superiore alla media del settore.

Nelle imprese del cluster, in prevalenza società (68% dei casi), risultano occupati 3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (82 mq) con 44 posti a sedere; il 40% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (36 mq con 25 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 18 mq ed è attrezzata con 4-5 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che nel 41% dei casi vengono serviti solo a cena, oltre al vino le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (19% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (14% per il 48% delle imprese), sfarinati (9%) e birra (4%).

CLUSTER 12 – PIZZERIE A TAGLIO

NUMEROSITÀ: 4.249

Il cluster raggruppa gli esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (93% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di pizza da asporto (88%).

Si tratta di esercizi, per lo più artigianali, formati in prevalenza da ditte individuali (75% dei casi). La struttura occupazionale vede la presenza complessiva di 2 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita o alla somministrazione (23 mq interni) con un bancone gastronomia e/o pizza al taglio di circa 3 metri lineari. Non sono generalmente presenti posti a sedere; il 37% dei soggetti dispone di piani d'appoggio (mensole) per il consumo dei pasti. La superficie utilizzata per la preparazione (laboratorio/cucina) misura 18 mq ed è attrezzata con 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 impastatrice e 1 frigorifero.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (34% sul totale degli acquisti di cibi e bevande).

CLUSTER 13 – GASTRONOMIE/ROSTICCERIE

NUMEROSITÀ: 1.359

Il cluster raggruppa gli esercizi specializzati nella preparazione di cibi da asporto (92% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di prodotti di gastronomia e rosticceria; per il 34% dei soggetti il 45% dei ricavi deriva dalla vendita di pizza da asporto.

Si tratta di esercizi, per lo più artigianali, formati in prevalenza da ditte individuali (70% dei casi). La struttura occupazionale vede la presenza complessiva di 2-3 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita o alla somministrazione (26 mq interni) con un bancone gastronomia e/o pizza al taglio di circa 3 metri lineari. Non sono generalmente presenti posti a sedere; il 22% dei soggetti dispone di piani d'appoggio (mensole) per il consumo dei pasti. La superficie utilizzata per la preparazione (laboratorio/cucina) misura 23 mq ed è attrezzata con 3-4 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o

elettrico con una capacità complessiva di 3 teglie 40 x 60, 1 friggitrice, 1 girarrosto nel 54% dei casi e 1 frigorifero.

Per lo svolgimento dell'attività, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (35% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (13%) e pesce (13%).

Il 12% degli esercizi propone, anche o esclusivamente, cucina orientale.

CLUSTER 14 – ESERCIZI STAGIONALI CON SERVIZIO AL TAVOLO

NUMEROSITÀ: 1.667

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (82% dei ricavi) e si caratterizzano per una apertura stagionale fino a 6 mesi (134 giorni all'anno). Al cluster appartengono ristoranti e ristoranti/pizzerie (per il 45% dei soggetti il 52% dei ricavi deriva dalla pizzeria).

Si tratta in prevalenza di ditte individuali (59% dei casi) e società di persone (34%). Il numero totale di addetti è pari a 3. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 33% degli esercizi retribuisce 435 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 25% retribuisce 206 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (89 mq) con 50 posti a sedere; il 66% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (94 mq con 63 posti a sedere).

La superficie adibita a cucina misura 28 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1 forno a gas e/o elettrico e 1 forno a legna nel 41% dei casi. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, le imprese del cluster acquistano soprattutto pesce (20% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (16%), sfarinati (13%), birra (11%) e vino (10%).

CLUSTER 15 – RISTORANTI CON ATTIVITÀ RICETTIVA

NUMEROSITÀ: 484

Il cluster è formato da esercizi che alla ristorazione con servizio al tavolo (68% dei ricavi) affiancano l'attività ricettiva e, nel 62% dei casi, il servizio bar. Si tratta in prevalenza di società di persone (47% dei casi) e ditte individuali (44%). Il numero totale di addetti è pari a 4-5 di cui 2-3 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (175 mq) con 103 posti a sedere; il 44% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (77 mq con 48 posti a sedere). Per l'attività di bar le imprese dispongono di spazi dedicati (33 mq) con 18 posti a sedere ad uso esclusivo.

La superficie destinata a cucina misura 40 mq ed è attrezzata con 7 fuochi e piastre e 2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi, 1 cella frigorifera e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente carne (26% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (14%), sfarinati (13%) e vino (13%).

CLUSTER 16 – PIZZERIE CON CONSEGNA A DOMICILIO

NUMEROSITÀ: 213

Al cluster appartengono esercizi, per lo più artigianali, che preparano cibi da asporto (86% dei ricavi) e si caratterizzano per la consegna a domicilio della pizza (60%).

Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (66% dei casi) e società di persone (31%), si rileva la presenza di 2-3 addetti.

Coerentemente con il tipo di servizio offerto, il costo dei contenitori per prodotti da asporto è superiore alla media del settore e le imprese del cluster dispongono generalmente di 1-2 motocicli o ciclomotori.

I locali sono suddivisi tra spazi destinati alla vendita o alla somministrazione (31 mq interni) e spazi utilizzati per la preparazione dei pasti (21 mq). La dotazione di beni strumentali comprende 1 forno a gas e/o elettrico con una capacità complessiva di 5 teglie 40 x 60 o di 1 forno a legna e 1 impastatrice.

CLUSTER 17 – ESERCIZI CON DANCING

NUMEROSITÀ: 66

I soggetti appartenenti al cluster si contraddistinguono per l'offerta al pubblico dell'attività di intrattenimento e spettacolo (18% dei ricavi) che si affianca alla ristorazione con servizio al tavolo (70%). Al cluster appartengono ristoranti e ristoranti/pizzerie (per il 65% dei soggetti il 51% dei ricavi deriva dalla pizzeria).

L'attività di intrattenimento è rappresentata da dancing e, per il 71% dei soggetti, da musica dal vivo. Coerentemente con i servizi offerti, i costi per prestazioni di artisti e intrattenitori, promoter, P.R. così come i diritti versati alla SIAE sono superiori alla media del settore.

Si tratta soprattutto di società (nel 35% dei casi di persone e nel 29% di capitali) e il numero di addetti è pari a 4 di cui 1-2 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (252 mq) con 155 posti a sedere e spazi destinati alla preparazione dei pasti (54 mq); il 59% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (140 mq con 99 posti a sedere).

Per quanto riguarda l'attività di intrattenimento, si rileva la presenza di spazi dedicati (168 mq). Gli esercizi sono, infatti, dotati di pista da ballo e, nel 47% dei casi, anche di un palco. Il 65% delle imprese dispone inoltre di spazi destinati esclusivamente a bar (28 mq) con un bancone di circa 5 metri lineari.

La dotazione di beni strumentali relativa all'attività di ristorazione comprende 6 fuochi e piastre, 1 friggitrice, 1 forno a legna nel 55% dei casi, 2 forni a gas e/o elettrici e 1 impastatrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per lo svolgimento dell'attività, che nel 47% dei casi avviene solo a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (21% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (17%), pesce (13%), birra (13%) e vino (12%).

CLUSTER 18 – RISTORANTI/PIZZERIE

NUMEROSITÀ: 3.562

Il cluster è formato da esercizi di medio-piccole dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (92% dei ricavi). Una parte consistente dei ricavi deriva dalla somministrazione di pizza (49%).

Nelle imprese del cluster, prevalentemente società (nel 55% dei casi di persone e nel 13% di capitali), sono occupati 5 addetti di cui 3 dipendenti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (148 mq) con 100 posti a sedere; il 54% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (82 mq con 63 posti a sedere). La superficie adibita a cucina misura 33 mq ed è attrezzata con 6 fuochi e piastre, 1 forno a legna, 1-2 forni a gas e/o elettrici, 1 impastatrice e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3-4 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano maggiormente sfarinati (18% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (18%), carne (17%), birra (11%) e vino (9%).

CLUSTER 19 – RISTORANTI/PIZZERIE DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 902

Il cluster è formato da esercizi di grandi dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (92% dei ricavi). Una parte consistente dei ricavi deriva dalla somministrazione di pizza (56%).

Nelle imprese del cluster, prevalentemente società (nel 58% dei casi di persone e nel 24% di capitali), sono occupati 9 addetti di cui 6 dipendenti. Tra i dipendenti si rileva principalmente la presenza di cuochi, pizzaioli e camerieri.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (219 mq) con 143 posti a sedere; il 63% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (117 mq con 91 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 45 mq ed è attrezzata con 7 fuochi e piastre, 1 forno a legna, 2 forni a gas e/o elettrici, 1 impastatrice e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali inoltre si rileva la presenza di 2 lavastoviglie, 5 frigoriferi, 1-2 celle frigorifere e 2 congelatori.

Il 16% degli esercizi che formano il cluster effettua la gestione informatizzata delle comande e dispone di 3 palmari.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto sfarinati (18% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (16%), carne (15%), birra (11%) e vino (9%).

CLUSTER 20 – RISTORANTI DI GRANDI DIMENSIONI SPECIALIZZATI IN BANCHETTI

NUMEROSITÀ: 233

Il cluster è formato da esercizi di grandi dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (90% dei ricavi) e sono specializzati nell'organizzazione di banchetti presso il locale (64%). Per il 9% dei soggetti una parte dei ricavi deriva dall'attività di banqueting.

Si tratta in prevalenza di società (nel 50% dei casi di persone e nel 30% di capitali) e si rileva la presenza di 9 addetti di cui 6 dipendenti. Tra i dipendenti si rilevano principalmente cuochi, aiuto cuochi, altro personale di cucina e camerieri. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 35% degli esercizi retribuisce 678 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 27% retribuisce 332 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (577 mq) con 378 posti a sedere; il 47% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (260 mq con 139 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 118 mq ed è attrezzata con 12 fuochi e piastre, 3-4 forni a gas e/o elettrici e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 2 lavastoviglie, 4 frigoriferi, 3 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per lo svolgimento dell'attività, che avviene generalmente sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano pesce (27% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (25%), vino (13%) e sfarinati (10%).

Per il 41% degli esercizi si rileva la presenza di attività di intrattenimento e spettacolo rappresentata da musica dal vivo.

CLUSTER 21 – ESERCIZI CON CABARET E ALTRI SPETTACOLI

NUMEROSITÀ: 143

I soggetti appartenenti al cluster si contraddistinguono per l'offerta al pubblico di attività di intrattenimento e spettacolo che si affianca alla ristorazione con servizio al tavolo (85% dei ricavi). Al cluster appartengono ristoranti e ristoranti/pizzerie (per il 49% dei soggetti il 49% dei ricavi deriva dalla pizzeria).

L'attività di intrattenimento è rappresentata da cabaret e altri spettacoli e, per il 64% dei soggetti, da musica dal vivo. Coerentemente con i servizi offerti, i costi per prestazioni di artisti e intrattenitori, promoter, P.R. così come i diritti versati alla SIAE sono superiori alla media del settore.

Si tratta di società (nel 50% dei casi di persone e nel 26% di capitali) con 6 addetti di cui 3 dipendenti e ditte individuali (24% dei casi) con 2 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (183 mq) con 122 posti a sedere e locali per la preparazione dei pasti (38 mq); il 45% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (92 mq con 76 posti a sedere).

Il tipo di intrattenimento offerto non richiede necessariamente la presenza di spazi dedicati che infatti sono presenti solo nel 32% dei casi.

La dotazione di beni strumentali relativa all'attività di ristorazione comprende 6 fuochi e piastre, 1 friggitrice, 1-2 forni a legna nel 37% dei casi, 2 forni a gas e/o elettrici. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 3 frigoriferi e 1-2 congelatori.

Per lo svolgimento dell'attività, che nel 42% dei casi avviene solo a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (22% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), birra (16%), sfarinati (12%), pesce (11%) e vino (11%).

Il 12% degli esercizi che formano il cluster effettua la gestione informatizzata delle comande e dispone di 3 palmari.

CLUSTER 22 – PIZZERIE CON FORNO A LEGNA

NUMEROSITÀ: 4.177

Il cluster è formato da esercizi che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (92% dei ricavi) e sono specializzati nella somministrazione di pizza (74%).

Nelle imprese del cluster, ditte individuali (57% dei casi) e società di persone (39%), si rileva la presenza di 2-3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (100 mq) con 67 posti a sedere; il 42% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (62 mq) con 49 posti a sedere. La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 23 mq ed è attrezzata con 1 forno a legna, 1 forno a gas e/o elettrico, 1 impastatrice, 4 fuochi e piastre e 1 friggitrice. Tra i beni strumentali si rileva inoltre la presenza di 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per lo svolgimento dell'attività, che nel 47% dei casi avviene solo a cena, le imprese del cluster acquistano prevalentemente sfarinati (23% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), birra (16%), carne (12%), pesce (9%) e vino (8%).

CLUSTER 23 – SELF-SERVICE DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 49

Il cluster è formato da esercizi di grandi dimensioni che effettuano ristorazione self-service (74% dei ricavi). Il 10% delle imprese dichiara di fornire il servizio di self-service a isole (free flow); nei restanti casi si tratta invece di self-service di tipo tradizionale.

Rispetto agli altri cluster, nel gruppo in esame è più frequente la presenza di imprese con più unità locali destinate allo svolgimento dell'attività (multipunto).

Nelle imprese del cluster, esclusivamente società (nell'80% dei casi di capitali e nel 20% di persone), sono occupati 24 addetti di cui 21 dipendenti. Tra i dipendenti si rileva principalmente la presenza di banconisti, camerieri e altro personale di sala. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 39% degli esercizi retribuisce 2.767 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale e il 20% retribuisce 1.004 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno).

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (316 mq) con 188 posti a sedere e un bancone per il self-service di circa 8 metri lineari; il 51% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (103 mq con 77 posti a sedere). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 86 mq, gli spazi destinati a deposito alimenti sono di 71 mq e quelli destinati ad ufficio di 11 mq. La dotazione di beni strumentali comprende 7 fuochi e piastre, 2 forni a gas e/o elettrici, 3 friggitrici, 1-2 lavastoviglie, 5 frigoriferi, 2 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per il 69% dei soggetti il 14% dei ricavi deriva da emissione di fatture verso società che gestiscono buoni pasto. Il 41% degli esercizi dichiara di appartenere ad una catena di franchising e il 22% è localizzato all'interno di un centro commerciale al dettaglio.

Per la preparazione dei pasti le imprese del cluster acquistano soprattutto carne (23% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), sfarinati (15%) e pesce (8%).

CLUSTER 24 – RISTORANTI DI GRANDI DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 807

Il cluster è formato da esercizi di grandi dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (93% dei ricavi). Si tratta di società (nel 43% dei casi di persone e nel 41% di capitali) e ditte individuali (16%). Il numero totale di addetti è pari a 13-14 di cui 10 dipendenti. Tra i dipendenti si rileva la presenza di cuochi, aiuto cuochi, altro personale di cucina e camerieri. Le imprese del cluster ricorrono frequentemente ai contratti a termine (il 40% degli esercizi retribuisce 826 giornate ai dipendenti a termine a tempo pieno e il 26% retribuisce 423 giornate ai dipendenti a termine a tempo parziale).

Rispetto agli altri cluster, nel gruppo in esame è più frequente la presenza di imprese con più unità locali destinate allo svolgimento dell'attività (multipunto).

Gli esercizi sono dotati di spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (228 mq) con 142 posti a sedere; il 58% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (115 mq con 81 posti a sedere). La

superficie destinata a cucina misura 58 mq ed è attrezzata con 9 fuochi e piastre e 3 forni a gas e/o elettrici. Si rileva inoltre la presenza di 2 lavastoviglie, 5 frigoriferi, 2 celle frigorifere e 2 congelatori.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese del cluster acquistano soprattutto pesce (24% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), carne (22%), vino (14%) e sfarinati (9%). Il numero di etichette di vino in lista (52) è superiore alla media del settore.

CLUSTER 25 – ESERCIZI STAGIONALI CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

NUMEROSITÀ: 102

Al cluster appartengono esercizi stagionali specializzati nella preparazione di cibi da asporto (86% dei ricavi) e, in particolare, nella vendita di prodotti di gastronomia e rosticceria; per il 48% dei soggetti il 46% dei ricavi deriva dalla vendita di pizza da asporto.

I soggetti appartenenti a questo cluster sono caratterizzati dall'apertura stagionale fino a 6 mesi (125 giorni nell'anno). Si tratta quasi esclusivamente di ditte individuali (73% dei casi) o di società di persone (24%) in cui risultano occupati 2-3 addetti.

Le imprese del cluster dispongono di piccoli spazi destinati alla vendita o somministrazione (31 mq interni) con una bancone gastronomia e/o pizza al taglio di circa 3 metri lineari e non sono generalmente presenti posti a sedere (il 20% dei soggetti ha 22 posti a sedere interni). La superficie utilizzata per la preparazione dei pasti misura 22 mq ed è attrezzata con 4 fuochi e piastre, 1-2 forni a gas e/o elettrici con una capacità complessiva di 4 teglie 40 x 60, 1 girarrosto, 1 friggitrice e 1 frigorifero.

CLUSTER 26 – RISTORANTI DI PICCOLE DIMENSIONI

NUMEROSITÀ: 9.232

Il cluster è formato da esercizi di piccole dimensioni che effettuano ristorazione con servizio al tavolo (94% dei ricavi). Nelle imprese del cluster, in prevalenza ditte individuali (59% dei casi) e società di persone (36%), si rileva la presenza di 2-3 addetti.

La struttura comprende spazi interni destinati alla vendita o somministrazione (83 mq) con 51 posti a sedere; il 33% dei soggetti dispone di spazi esterni destinati alla somministrazione (47 mq con 34 posti a sedere). La superficie destinata a cucina misura 23 mq ed è attrezzata con 5 fuochi e piastre, 1-2 forni a gas e/o elettrici, 1 lavastoviglie, 2 frigoriferi e 1 congelatore.

Per la preparazione dei pasti, che generalmente vengono serviti sia a pranzo che a cena, le imprese acquistano principalmente carne (27% sul totale degli acquisti di cibi e bevande), pesce (16%), vino (14%) e sfarinati (12%).

Il 5% degli esercizi propone, anche o esclusivamente, cucina orientale.

DEFINIZIONE DELLA FUNZIONE DI RICAVO

Una volta suddivise le imprese in gruppi omogenei è necessario determinare, per ciascun gruppo omogeneo, la funzione matematica che meglio si adatta all'andamento dei ricavi delle imprese appartenenti al gruppo in esame. Per determinare tale funzione si è ricorso alla Regressione Multipla⁴.

La stima della "funzione di ricavo" è stata effettuata individuando la relazione tra il ricavo (variabile dipendente) e alcuni dati contabili e strutturali delle imprese (variabili indipendenti).

E' opportuno rilevare che prima di definire il modello di regressione si è proceduto ad effettuare un'analisi sui dati delle imprese per verificare le condizioni di "normalità economica" nell'esercizio dell'attività e per scartare le imprese anomale; ciò si è reso necessario al fine di evitare possibili distorsioni nella determinazione della "funzione di ricavo".

In particolare sono state escluse le imprese che presentano:

- (costo del venduto⁵ + costo per la produzione di servizi) dichiarato negativo;

⁴ La Regressione Multipla è una tecnica statistica che permette di interpolare i dati con un modello statistico-matematico che descrive l'andamento della variabile dipendente in funzione di una serie di variabili indipendenti relativamente alla loro significatività statistica.

⁵ Costo del venduto = Esistenze iniziali + acquisti di merci e materie prime – rimanenze finali.

- costi e spese dichiarati nel quadro F del modello superiori ai ricavi dichiarati.

Successivamente sono stati utilizzati degli indicatori economico-contabili specifici delle attività in esame:

- **ricarico** = ricavi / (costo del venduto + costo per la produzione di servizi);
- **numero posti per addetto** = numero posti a sedere⁶ / numero addetti⁷;
- **rotazione giornaliera dei posti** = numero pasti nell'anno⁸ / numero posti a sedere nell'anno⁹;
- **rotazione del magazzino** = (costo del venduto + costo per la produzione di servizi) / giacenza media del magazzino¹⁰;
- **valore aggiunto per addetto** = (ricavi + aggi e proventi derivanti dalla vendita di generi soggetti a ricavo fisso – costo del venduto – costo per la produzione di servizi – spese per acquisti di servizi) / (numero addetti * 1.000).

Per ogni gruppo omogeneo, distintamente per imprese con e senza dipendenti e sulla base della localizzazione territoriale, è stata calcolata la distribuzione ventile di ciascuno degli indicatori precedentemente definiti e poi sono state selezionate le imprese che presentavano valori degli indicatori contemporaneamente all'interno di un determinato intervallo, per costituire il campione di riferimento.

Per il **ricarico** sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 6° al 19° ventile, per i cluster 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 26;
- dal 6° ventile, per i cluster 11, 16, 20, 25.

Per il **numero posti per addetto** sono stati scelti i seguenti intervalli:

- non sono stati effettuati tagli per i cluster 1, 3, 12, 13, 16, 23, 25;
- fino al 18° ventile, per i cluster 2, 5, 9, 15, 18, 19, 21, 22;
- fino al 19° ventile, per i cluster 4, 8, 11, 17;
- dal 1° al 19° ventile, per i cluster 6, 7, 24, 26;
- fino al 17° ventile per i cluster 10, 20;

⁶ Il numero posti a sedere è pari al valore massimo tra il (numero posti a sedere interni + il 25% del numero posti a sedere esterni) e il numero posti a sedere esterni.

⁷ Le frequenze relative ai dipendenti sono state normalizzate all'anno in base alle giornate retribuite.

Le frequenze relative ai non dipendenti (ad eccezione dei collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa e degli amministratori non soci) sono state normalizzate all'anno in base alle percentuali di lavoro prestato.

Numero addetti = 1 + numero dipendenti a tempo pieno + numero dipendenti a tempo parziale + numero apprendisti + numero (ditte individuali) assunti con contratto di formazione e lavoro o a termine e lavoranti a domicilio + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale + numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi;

numero addetti = Numero dipendenti a tempo pieno + numero dipendenti a tempo parziale + numero apprendisti + numero (società) assunti con contratto di formazione e lavoro o a termine e lavoranti a domicilio + numero collaboratori coordinati e continuativi che prestano attività prevalentemente nell'impresa + numero familiari diversi che prestano attività nell'impresa + numero associati in partecipazione che apportano lavoro prevalentemente nell'impresa + numero associati in partecipazione diversi + numero soci con occupazione prevalente nell'impresa + numero soci diversi + numero amministratori non soci.

⁸ Numero pasti nell'anno = Ricavi / prezzo medio di un pasto.

Il prezzo medio di un pasto è stato calcolato utilizzando i prezzi minimi e massimi delle portate principali, tenendo conto anche delle percentuali sui ricavi relative sia alla pizzeria con servizio al tavolo sia al menù a prezzo fisso.

⁹ Numero posti a sedere nell'anno = Numero posti a sedere * giorni di apertura dell'esercizio nell'anno.

¹⁰ Giacenza media del magazzino = (Esistenze iniziali + Rimanenze finali) / 2.

- dal 1° al 18° ventile, per il cluster 14.

Per la **rotazione giornaliera dei posti** sono stati scelti i seguenti intervalli:

- non sono stati effettuati tagli per i cluster 1, 3, 6, 7, 11, 12, 13, 16, 23, 25;
- dal 2° al 19° ventile, per i cluster 2, 4, 5, 8, 10, 14, 15, 21;
- dal 1° al 19° ventile, per i cluster 9, 18, 19, 22, 26;
- dal 2° ventile, per i cluster 17, 20;
- fino al 19° ventile, per il cluster 24.

Per la **rotazione del magazzino** sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 3° ventile, per i cluster 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24, 25, 26;
- dal 2° ventile, per i cluster 17, 19;
- dal 1° ventile, per il cluster 23.

Per il **valore aggiunto per addetto** sono stati scelti i seguenti intervalli:

- dal 6° ventile, per i cluster 1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 12, 13, 18, 22;
- dal 4° ventile, per i cluster 3, 15, 24;
- dal 2° ventile, per i cluster 6, 16, 17;
- dal 5° ventile, per i cluster 7, 19;
- dal 1° ventile, per i cluster 11, 21;
- dal 6° ventile al 19° ventile, per il cluster 14;
- dal 7° ventile, per il cluster 26;
- dal 1° ventile al 19° ventile, per i cluster 20, 23;
- dal 2° ventile al 19° ventile, per il cluster 25.

Così definito il campione di imprese di riferimento, si è proceduto alla definizione della “funzione di ricavo” per ciascun gruppo omogeneo.

Per la determinazione della “funzione di ricavo” sono state utilizzate sia variabili contabili (quadro F del modello) sia variabili strutturali. La scelta delle variabili significative è stata effettuata con il metodo stepwise. Una volta selezionate le variabili, la determinazione della “funzione di ricavo” si è ottenuta applicando il metodo dei minimi quadrati generalizzati, che consente di controllare l’eventuale presenza di variabilità legata a fattori dimensionali (eteroschedasticità).

Affinché il modello di regressione non risentisse degli effetti derivanti da soggetti anomali (outliers), sono stati esclusi tutti coloro che presentavano un valore dei residui (R di Student) al di fuori dell’intervallo compreso tra i valori -2,5 e + 2,5.

Nella definizione della “funzione di ricavo” si è tenuto conto anche delle possibili differenze di risultati economici legate al luogo di svolgimento dell’attività.

A tale scopo si sono utilizzati i risultati di uno studio relativo alla “territorialità del commercio a livello comunale¹¹” che ha avuto come obiettivo la suddivisione del territorio nazionale in aree omogenee in rapporto al:

- grado di modernizzazione;
- grado di copertura dei servizi di prossimità;
- grado di sviluppo socio-economico.

Nella definizione della funzione di ricavo, le aree territoriali sono state rappresentate con un insieme di variabili dummy ed è stata analizzata la loro interazione con la variabile “Costo del venduto + costo per la produzione di

¹¹ I criteri e le conclusioni dello studio sono riportati nell’apposito Decreto Ministeriale.

servizi”. Tali variabili hanno prodotto, ove le differenze territoriali non fossero state colte completamente nella Cluster Analysis, valori correttivi da applicare, nella stima del ricavo di riferimento, al coefficiente della variabile “Costo del venduto + costo per la produzione di servizi”.

Inoltre, al fine di cogliere le differenze legate alla fascia qualitativa del servizio offerto e le differenze connesse all’ubicazione dell’esercizio, nella definizione della “funzione di ricavo”, si è tenuto conto dei prezzi delle portate principali indicati dai contribuenti. Il livello dei prezzi della singola impresa, raffrontato con i valori di riferimento individuati per il settore, ha permesso di identificare correttivi da applicare al coefficiente della variabile “Costo del venduto + costo per la produzione di servizi”.

Nell’allegato 3.A vengono riportate le variabili ed i rispettivi coefficienti della “funzione di ricavo”.

APPLICAZIONE DEGLI STUDI DI SETTORE ALL’UNIVERSO DEI CONTRIBUENTI

Per la determinazione del ricavo della singola impresa sono previste due fasi:

- l’Analisi Discriminante¹²;
- la stima del ricavo di riferimento.

Nell’allegato 3.B vengono riportate le variabili strutturali risultate significative nell’Analisi Discriminante.

Non si è proceduto nel modo standard di operare dell’Analisi Discriminante in cui si attribuisce univocamente un contribuente al gruppo di massima probabilità; infatti, a parte il caso in cui la distribuzione di probabilità si concentri totalmente su di un unico gruppo omogeneo, sono considerate sempre le probabilità di appartenenza a ciascuno dei gruppi omogenei.

Per ogni impresa viene determinato il ricavo di riferimento puntuale ed il relativo intervallo di confidenza.

Tale ricavo è dato dalla media dei ricavi di riferimento di ogni gruppo omogeneo, calcolati come somma dei prodotti fra i coefficienti del gruppo stesso e le variabili dell’impresa, ponderata con le relative probabilità di appartenenza.

Anche l’intervallo di confidenza è ottenuto come media degli intervalli di confidenza, al livello del 99,99%, per ogni gruppo omogeneo ponderata con le relative probabilità di appartenenza.

¹² L’Analisi Discriminante è una tecnica che consente di associare ogni impresa ad uno dei gruppi omogenei individuati per la sua attività, attraverso la definizione di una probabilità di appartenenza a ciascuno dei gruppi stessi.

ALLEGATO 3.A
COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO

TG36U

VARIABILI	CLUSTER 1	CLUSTER 2	CLUSTER 3	CLUSTER 4	CLUSTER 5
Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi	1,7061	1,6295	1,6049	1,8462	1,5961
Spese per acquisti di servizi	0,9320	0,8897	0,5555	0,8920	0,7719
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,7814	0,6723	0,5733	0,5805	0,7139
Valore dei beni strumentali	-	-	-	-	-
Radice quadrata del Valore dei beni strumentali	-	-	20,8605	39,5830	-
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali	2.374,3537	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali elevato a 0.4	-	163,7583	-	-	182,9480
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	6.297,5585	5.815,8624	6.300,7263	3.816,9441	7.197,8247
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato)	7.921,0115	5.815,8624	11.817,9298	3.816,9441	7.197,8247
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	0,1725	-	-	0,2154
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-	-	-
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Birra"	-	-	-	-0,2304	-
Totale mq degli Spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)	-	-	98,0290	-	-
Totale mq della Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco)	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)	-	-	230,0448	-	-
Numero totale di Posti a sedere interni	50,8131	35,2955	-	73,5534	-
Numero totale di Posti a sedere esterni	50,8131	-	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 1	CLUSTER 2	CLUSTER 3	CLUSTER 4	CLUSTER 5
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con livelli di benessere e scolarizzazione molto bassi ed attività economiche legate prevalentemente al commercio di tipo tradizionale</i>	-0,2463	-0,1410	-0,1613	-0,1517	-0,2044
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 3 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree ad alto livello di benessere, con un tessuto produttivo industriale e una rete commerciale prevalentemente tradizionale</i>	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 4 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree a basso livello di benessere, minor scolarizzazione e rete distributiva tradizionale</i>	-0,2463	-0,1410	-0,1613	-0,1517	-0,2044
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 5 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con benessere molto elevato, in aree urbane e metropolitane fortemente terziarizzate e sviluppate, con una rete distributiva molto evoluta</i>	0,0617	-	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO

TG36U

VARIABILI	CLUSTER 6	CLUSTER 7	CLUSTER 8	CLUSTER 9	CLUSTER 10
Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi	1,8189	1,7894	1,4718	1,6655	1,5366
Spese per acquisti di servizi	0,8497	0,8981	0,6620	0,8670	0,4316
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,8497	0,8634	0,7776	0,7069	0,7984
Valore dei beni strumentali	0,1503	-	-	-	-
Radice quadrata del Valore dei beni strumentali	-	44,4165	-	51,9552	-
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali	-	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali elevato a 0.4	-	-	213,7922	-	217,3398
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	-	10.219,9092	8.283,0804	7.228,8846	5.908,3060
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato)	-	10.219,9092	11.391,2586	7.228,8846	8.706,1264
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	-	0,2259	-	0,2012
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-0,1272	-	-
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Birra"	-	-	-	-	-
Totale mq degli Spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco)	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)	-	-	-	-	-
Numero totale di Posti a sedere interni	-	-	108,2919	74,7840	-
Numero totale di Posti a sedere esterni	-	-	52,6717	56,9692	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 6	CLUSTER 7	CLUSTER 8	CLUSTER 9	CLUSTER 10
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con livelli di benessere e scolarizzazione molto bassi ed attività economiche legate prevalentemente al commercio di tipo tradizionale</i>	-	-	-0,1527	-0,1965	-0,0703
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 3 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree ad alto livello di benessere, con un tessuto produttivo industriale e una rete commerciale prevalentemente tradizionale</i>	-	-	-	-	0,0596
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 4 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree a basso livello di benessere, minor scolarizzazione e rete distributiva tradizionale</i>	-	-	-0,1527	-0,1965	-0,0703
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 5 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con benessere molto elevato, in aree urbane e metropolitane fortemente terziarizzate e sviluppate, con una rete distributiva molto evoluta</i>	-	-	0,0525	-	0,0596

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

VARIABILI	CLUSTER 11	CLUSTER 12	CLUSTER 13	CLUSTER 14	CLUSTER 15
Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi	1,6110	1,7775	1,5777	1,7154	1,9827
Spese per acquisti di servizi	1,1589	0,9395	0,9402	0,5749	0,9772
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,4943	0,6404	0,6248	0,7983	0,6631
Valore dei beni strumentali	-	-	-	-	-
Radice quadrata del Valore dei beni strumentali	90,8589	-	-	-	37,4812
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali	-	-	2.083,9417	-	-
Valore dei beni strumentali elevato a 0.4	-	119,4343	-	134,4534	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	-	7.274,2455	4.947,7138	3.798,9598	8.071,0299
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato)	-	7.274,2455	4.947,7138	10.562,0481	8.071,0299
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	-	-	-	-
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-	-	-
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Birra"	-	-	-	-	-
Totale mq degli Spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)	-	34,0697	-	-	-
Totale mq della Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco)	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)	-	76,4211	111,7131	-	-
Numero totale di Posti a sedere interni	-	-	-	36,6497	-
Numero totale di Posti a sedere esterni	-	-	-	34,9714	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 11	CLUSTER 12	CLUSTER 13	CLUSTER 14	CLUSTER 15
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con livelli di benessere e scolarizzazione molto bassi ed attività economiche legate prevalentemente al commercio di tipo tradizionale</i>	-	-0,2283	-0,2061	-0,2606	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 3 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree ad alto livello di benessere, con un tessuto produttivo industriale e una rete commerciale prevalentemente tradizionale</i>	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 4 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree a basso livello di benessere, minor scolarizzazione e rete distributiva tradizionale</i>	-	-0,2283	-0,2061	-0,2606	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 5 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con benessere molto elevato, in aree urbane e metropolitane fortemente terziarizzate e sviluppate, con una rete distributiva molto evoluta</i>	-	-	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

VARIABILI	CLUSTER 16	CLUSTER 17	CLUSTER 18	CLUSTER 19	CLUSTER 20
Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi	1,5720	1,7491	1,6258	1,6063	1,4384
Spese per acquisti di servizi	1,3045	0,6954	0,7419	0,7561	0,8416
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,6874	0,6954	0,6818	0,8028	0,8870
Valore dei beni strumentali	-	-	-	0,1006	0,0838
Radice quadrata del Valore dei beni strumentali	40,8896	-	52,5269	-	-
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali	-	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali elevato a 0.4	-	-	-	-	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	7.664,0817	12.848,3818	7.207,6972	8.783,9211	17.540,7072
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato)	8.644,8123	12.848,3818	8.125,8975	8.783,9211	17.540,7072
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	-	0,1231	-	0,1792
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-0,1552	-	-
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Birra"	-	-	-	-	-
Totale mq degli Spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco)	-	54,5273	-	-	-
Totale mq della Superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)	-	-	-	-	-
Numero totale di Posti a sedere interni	-	-	71,1566	130,5453	-
Numero totale di Posti a sedere esterni	-	-	27,6140	70,4030	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 16	CLUSTER 17	CLUSTER 18	CLUSTER 19	CLUSTER 20
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con livelli di benessere e scolarizzazione molto bassi ed attività economiche legate prevalentemente al commercio di tipo tradizionale</i>	-0,2964	-	-0,1871	-0,2195	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 3 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree ad alto livello di benessere, con un tessuto produttivo industriale e una rete commerciale prevalentemente tradizionale</i>	-	-	-	-	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 4 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree a basso livello di benessere, minor scolarizzazione e rete distributiva tradizionale</i>	-0,2964	-	-0,1871	-0,2195	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 5 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con benessere molto elevato, in aree urbane e metropolitane fortemente terziarizzate e sviluppate, con una rete distributiva molto evoluta</i>	0,1789	-	-	-	-

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

VARIABILI	CLUSTER 21	CLUSTER 22	CLUSTER 23	CLUSTER 24	CLUSTER 25	CLUSTER 26
Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi	1,6759	1,6584	1,7892	1,5881	1,7231	1,6026
Spese per acquisti di servizi	0,8054	0,8590	0,7730	0,7163	1,0010	0,8835
Spese per lavoro dipendente e per altre prestazioni diverse da lavoro dipendente afferenti l'attività dell'impresa	0,8036	0,5618	0,7730	0,9718	0,3801	0,6699
Valore dei beni strumentali	-	-	0,2482	0,0552	-	-
Radice quadrata del Valore dei beni strumentali	-	38,8721	-	-	30,7282	42,6869
Logaritmo in base 10 del Valore dei beni strumentali	-	-	-	-	-	-
Valore dei beni strumentali elevato a 0.4	-	-	-	-	-	-
Collaboratori dell'impresa familiare e coniuge dell'azienda coniugale e familiari diversi (numero normalizzato)	9.199,5025	5.151,4025	-	14.382,2366	-	6.096,2343
Soci e associati in partecipazione (numero normalizzato)	9.199,5025	5.151,4025	-	14.382,2366	-	7.034,7915
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) ponderato per il fattore correttivo ⁽¹⁾ relativo ai prezzi delle portate principali	-	0,1644	-	-	-	0,2010
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Pesce, crostacei e molluschi"	-	-	-	-0,1838	-	-0,0988
(Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) relativo agli acquisti di "Birra"	-	-	-	-	-	-
Totale mq degli Spazi interni destinati alla vendita o alla somministrazione (a disposizione del pubblico)	-	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco)	-	-	-	-	-	-
Totale mq della Superficie utilizzata per preparazione (laboratorio, cucina)	-	-	-	-	-	-
Numero totale di Posti a sedere interni	125,0540	51,6275	-	-	-	85,3087
Numero totale di Posti a sedere esterni	-	21,6771	-	-	-	41,6851

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

- Il logaritmo in base 10 è calcolato per i soli valori maggiori di zero della variabile cui si riferisce.

⁽¹⁾ Il fattore correttivo relativo ai prezzi delle portate principali è individuato per ogni impresa dal raffronto dei prezzi indicati dall'impresa stessa con i valori di riferimento calcolati per il settore. Tale fattore correttivo non è superiore ad 1.

COEFFICIENTI DELLE FUNZIONI DI RICAVO
TG36U

CORRETTIVI TERRITORIALI	CLUSTER 21	CLUSTER 22	CLUSTER 23	CLUSTER 24	CLUSTER 25	CLUSTER 26
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 1 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con livelli di benessere e scolarizzazione molto bassi ed attività economiche legate prevalentemente al commercio di tipo tradizionale</i>	-	-0,1439	-	-0,0968	-	-0,1779
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 3 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree ad alto livello di benessere, con un tessuto produttivo industriale e una rete commerciale prevalentemente tradizionale</i>	-	0,0448	-	0,1097	-	-
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 4 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree a basso livello di benessere, minor scolarizzazione e rete distributiva tradizionale</i>	-	-0,1439	-	-0,0968	-	-0,1779
Correttivo da applicare al coefficiente del (Costo del venduto + Costo per la produzione di servizi) <i>Gruppo 5 della territorialità del commercio a livello comunale – Aree con benessere molto elevato, in aree urbane e metropolitane fortemente terziarizzate e sviluppate, con una rete distributiva molto evoluta</i>	-	0,0448	-	0,1097	0,2311	0,0630

- Le variabili contabili vanno espresse in euro.

ALLEGATO 3.B

VARIABILI DELL'ANALISI DISCRIMINANTE

QUADRO A DEI MODELLI ALLEGATI ALLA DICHIARAZIONE:

- Numero delle giornate retribuite per i dipendenti a tempo pieno
- Numero delle giornate retribuite per i dipendenti a tempo parziale
- Numero delle giornate retribuite per gli apprendisti
- Numero delle giornate retribuite per gli assunti con contratto di formazione e lavoro o a termine e lavoratori a domicilio

QUADRO B DEL QUESTIONARIO:

- Consumo di energia elettrica (Kwh)
- Spazi interni destinati esclusivamente alla somministrazione (Mq)
- Spazi esterni destinati alla somministrazione (Mq)
- Superficie destinata esclusivamente ad intrattenimento e spettacolo (es. pista da ballo, palco) (Mq)
- Posti a sedere interni – Numero
- Posti a sedere esterni – Numero
- Giorni di apertura dell'esercizio nell'anno – Numero
- Apertura stagionale (1 = fino a 3 mesi; 2 = fino a 6 mesi; 3 = fino a 9 mesi)
- Localizzazione (1 = in alberghi e altre strutture ricettive; 2 = in centri comm. al dettaglio; 3 = in staz. tranviarie, metropolitane, ferroviarie, portuali ed aeroportuali; 4 = in cinema, teatri e discoteche; 5 = in staz. di servizio; 6 = in circoli, palestre e impianti sportivi; 7 = in stabilimenti balneari; 8 = scuole/università; 9 = ospedali/strutture sanitarie)
- Bar: Superficie destinata esclusivamente a bar (Mq)
- Bar: Posti a sedere (interni ed esterni) ad uso esclusivo del bar – Numero
- Tipologia di attività: Ristorazione con servizio al tavolo (1 = ristorante; 2 = pizzeria; 3 = ristorante/pizzeria; 4 = enoteca con cucina; 5 = pub/birreria con cucina)
- Tipologia di attività: Preparazione di cibi da asporto (1 = pizzeria al taglio; 2 = gastronomia/rosticceria; 3 = friggitoria)
- Percentuale dei ricavi derivanti dall'unità locale

QUADRO D DEL QUESTIONARIO:

- Tipologia di attività: Ristorazione con servizio al tavolo (es. ristorante, pizzeria, trattoria, osteria, birreria con cucina)
- Tipologia di attività: Ristorazione self-service
- Tipologia di attività: Preparazione di cibi da asporto (es. pizzeria al taglio, rosticceria, gastronomia)
- Tipologia di attività: Bar
- Tipologia di attività: Attività ricettive (alberghi, motel, locande, ecc.)
- Elementi specifici: Banchetti presso il locale (cerimonie, feste private, ecc)
- Elementi specifici: Pizzeria con servizio al tavolo
- Elementi specifici: Vendita di pizze da asporto (inclusa pizzeria al taglio)
- Elementi specifici: Pizzeria con consegna a domicilio
- Elementi specifici: Etichette di vino in lista – Numero
- Elementi specifici: Etichette di birra in lista – Numero
- Tipologia di intrattenimento: Musica dal vivo
- Tipologia di intrattenimento: Dancing

- Tipologia di intrattenimento: Cabaret e altri spettacoli
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cuoco – Non dipendenti – Numero
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cuoco – Dipendenti – Numero
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Pizzaiolo – Non dipendenti – Numero
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Pizzaiolo – Dipendenti – Numero
- Addetti all'attività di impresa per mansioni e/o profili professionali: Cameriere e altro personale di sala – Non dipendenti – Numero
- Addetti all'attività di impresa: per mansioni e/o profili professionali: Cameriere e altro personale di sala – Dipendenti – Numero
- Acquisti di cibi e bevande: Sfarinati
- Acquisti di cibi e bevande: Vino
- Acquisti di cibi e bevande: Birra
- Elementi contabili specifici: Costo sostenuto per prestazioni di artisti e intrattenitori, promoter, P.R.

QUADRO D DEI MODELLI ALLEGATI ALLA DICHIARAZIONE:

- Consumi: Gas (Metri cubi)

QUADRO E DEL QUESTIONARIO:

- Beni strumentali: Bancone ristorazione self-service (Metri lineari)
- Beni strumentali: Girarrosti – Numero
- Beni strumentali: Forni a legna – Numero
- Beni strumentali: Ciclomotori e/o Motocicli – Numero