STUDIO DI SETTORE WG76U

ATTIVITÀ 56.21.00 CATERING PER EVENTI, BANQUETING

ATTIVITÀ 56.29.10 MENSE

ATTIVITÀ 56.29.20 CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE

Maggio 2015

Documento non definitivo

PREMESSA

L'evoluzione dello Studio di Settore VG76U – Servizi di ristorazione collettiva, 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 2013.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 2.747.

Nella prima fase di analisi 512 contribuenti sono stati scartati in quanto, pur tenuti alla compilazione dei modelli, non risultano utilizzabili nelle successive fasi dell'elaborazione dello studio di settore (cessazione di attività, situazioni di non normale svolgimento dell'attività, contribuenti forfettari, ecc.).

Sui modelli studi di settore della restante platea 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 del campione dello studio, lo scarto di ulteriori 218 posizioni.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei contribuenti oggetto delle successive analisi è stato pari a 2.017.

DISTRIBUZIONE DEI CONTRIBUENTI PER FORMA GIURIDICA		
	Numero	% sugli elaborati
Persone fisiche	623	30,9
Società di persone	460	22,8
Società di capitali, enti commerciali e non	934	46,3

INQUADRAMENTO GENERALE

I gruppi omogenei sono stati individuati sulla base dei seguenti fattori:

- tipologia di attività;
- tipologia di servizio;
- dimensione.

La **tipologia di attività** ha permesso di distinguere le imprese che si occupano prevalentemente di:

- gestione di mense (cluster 2 e 6);
- catering continuativo (cluster 5);
- banqueting/catering non continuativo (cluster 1 e 3).

L'analisi ha altresì permesso di individuare il cluster 4 composto da imprese che dichiarano di effettuare prevalentemente altri servizi.

Nell'ambito delle imprese che svolgono attività di banqueting/catering non continuativo, la **tipologia di servizio** ha permesso di distinguere i soggetti che effettuano il servizio al tavolo (cluster 1).

Il fattore **dimensionale**, infine, ha consentito di individuare le imprese di più grandi dimensioni che si occupano della gestione di mense (cluster 6).

Nelle successive descrizioni dei cluster emersi dall'analisi, salvo segnalazione contraria, l'indicazione di valori numerici riguarda valori medi.

DESCRIZIONE ECONOMICA DEI CLUSTER

CLUSTER 1 - IMPRESE DI BANQUETING/CATERING NON CONTINUATIVO CON SERVIZIO AL TAVOLO

NUMEROSITÀ: 179

L'attività delle imprese del cluster consiste quasi esclusivamente nel servizio di banqueting/ catering non continuativo ovvero nella preparazione di pasti per eventi quali banchetti, rinfreschi, ecc. (91% dei ricavi). I servizi di banqueting effettuati sono pari a 175, di questi 163 con il servizio al tavolo.

Le imprese del cluster, prevalentemente società (49% di capitali e 21% di persone), occupano 5 addetti di cui 4 dipendenti.

I servizi vengono offerti prevalentemente in occasione di cerimonie, feste private, ecc. (57% dei ricavi da banqueting) e in occasione di colazioni di lavoro, meeting, coffee break, convegni, cene di gala aziendali, ecc. (32%).

La superficie utilizzata per la preparazione (cucina/laboratorio) misura 67 mq ed è normalmente attrezzata con forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 5 teglie, 6 fuochi/piastre e 1 abbattitore termico. Inoltre, le imprese del cluster dispongono di 3 cucine mobili installate su autoveicoli/container (23% dei casi) e di 2 automezzi con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 tonnellate (escluse le autovetture e le cucine mobili).

CLUSTER 2 - IMPRESE CHE SI OCCUPANO DELLA GESTIONE DI MENSE

NUMEROSITÀ: 706

L'attività delle imprese del cluster consiste prevalentemente nella gestione di mense ovvero nella preparazione di pasti nel luogo in cui vengono consumati (82% dei ricavi). Le mense gestite sono pari a 2.

Le imprese del cluster, prevalentemente società (38% capitali e 25% di persone), occupano 3 addetti di cui 2 dipendenti.

I servizi sono rivolti prevalentemente a una clientela aziendale (88% dei ricavi da attività di mensa/catering nel 47% dei casi) e scolastica (81% nel 34%).

La superficie utilizzata per la preparazione (cucina/laboratorio) misura 41 mq ed è normalmente attrezzata con 3-4 fuochi/piastre; nel 47% dei casi sono presenti forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 4 teglie.

CLUSTER 3 - IMPRESE DI BANQUETING/CATERING NON CONTINUATIVO

NUMEROSITÀ: 484

L'attività delle imprese del cluster consiste quasi esclusivamente nel servizio di banqueting/ catering non continuativo ovvero nella preparazione di pasti per eventi quali banchetti, rinfreschi, ecc. (90% dei ricavi). I servizi di banqueting effettuati sono pari a 111.

Le imprese del cluster, prevalentemente società (42% di capitali e 27% di persone), occupano 4 addetti di cui 2-3 dipendenti.

I servizi vengono offerti prevalentemente in occasione di cerimonie, feste private, ecc. (42% dei ricavi da banqueting) e in occasione di colazioni di lavoro, meeting, coffee break, convegni, cene di gala aziendali, ecc. (39%).

La superficie utilizzata per la preparazione (cucina/laboratorio) misura 52 mq ed è attrezzata normalmente con 4 fuochi/piastre e forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 5 teglie; nel 33% dei casi è presente 1 abbattitore termico. Inoltre, le imprese del cluster dispongono di 1 automezzo con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 tonnellate (escluse le autovetture e le cucine mobili).

CLUSTER 4 - IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI ALTRI SERVIZI

NUMEROSITÀ: 234

Il cluster raggruppa le imprese che erogano quasi esclusivamente altri servizi (94% dei ricavi).

Le imprese del cluster, prevalentemente società (47% di capitali e 18% di persone), occupano 5 addetti di cui 3-4 dipendenti.

Nel 47% dei casi, le imprese del cluster dispongono di 68 mq di spazi destinati alla preparazione (cucina/laboratorio).

Tra i beni strumentali si rileva la presenza di 6 fuochi/piastre (42% dei casi) e di forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 7 teglie (35%).

CLUSTER 5 - IMPRESE DI CATERING CONTINUATIVO

NUMEROSITÀ: 265

L'attività delle imprese del cluster consiste prevalentemente nel servizio di catering continuativo ovvero nella preparazione di pasti veicolati verso mense scolastiche, ospedali, imprese di trasporto, ecc. (88% dei ricavi). Le mense gestite sono pari a 10.

Le imprese del cluster, prevalentemente società (49% di capitali e 25% di persone), occupano 9 addetti di cui 7-8 dipendenti.

I servizi sono rivolti prevalentemente a una clientela scolastica (40% dei ricavi da attività di mensa/catering) e, in misura minore, aziendale (51% dei ricavi da attività di mensa/catering nel 43% dei casi).

La superficie utilizzata per la preparazione (cucina/laboratorio) misura 113 mq ed è attrezzata normalmente con 6 fuochi/piastre e forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 7 teglie; nel 44% dei casi sono presenti 2 abbattitori termici. Inoltre, le imprese del cluster dispongono di 2-3 automezzi con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 tonnellate (escluse le autovetture e le cucine mobili).

CLUSTER 6 - IMPRESE DI PIÙ GRANDI DIMENSIONI CHE SI OCCUPANO DELLA GESTIONE DI MENSE

NUMEROSITÀ: 132

L'attività delle imprese del cluster consiste prevalentemente nella gestione di mense ovvero nella preparazione di pasti nel luogo in cui vengono consumati (87% dei ricavi). Le mense gestite sono pari a 11.

Le imprese del cluster, prevalentemente società (87% di capitali e 8% di persone), occupano 25 addetti di cui 23 dipendenti.

I servizi sono rivolti prevalentemente a una clientela aziendale (45% dei ricavi da attività di mensa/catering) e scolastica (30%).

La superficie utilizzata per la preparazione (cucina/laboratorio) misura 166 mq ed è attrezzata normalmente con 18 fuochi/piastre, forni (esclusi quelli a convezione, vapore e microonde) con una capacità complessiva di 14 teglie e 1 abbattitore termico. Inoltre, le imprese del cluster dispongono di 3-4 automezzi con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 tonnellate (escluse le autovetture e le cucine mobili).