



### **COME ORGANIZZARE UN ITINERARIO TURISTICO:**

- 1) DEFINIRE LA TIPOLOGIA DI TURISTA E QUALI FINALITA' PERSEGUITE
- 2) REDIGERE UN ITINERARIO CHE PUO' ESSERE
  - "SINTETICO" SE RIPORTA LE PARTI ESSENZIALI DEL VIAGGIO
  - "ANALITICO" SE VENGONO SPECIFICATI I DETTAGLI (ORA DI PARTENZA, DI ARRIVO ETC)

### **ELEMENTI DA CONSIDERARE:**

- CHI RICHIEDE IL VIAGGIO? (TIPOLOGIA DI TURISTA E MOTIVAZIONI DI VIAGGIO)
- QUALI STRUMENTI CONSIDERARE (SERVIZI DA GARANTIRE E ITINERARIO DA ELABORARE)
- QUALI STRUMENTI UTILIZZARE E COME ORGANIZZARLI
- COSA DEVE CONTENERE UN ITINERARIO: DATA, DURATA, MEZZI DI TRASPORTO, VISITE (LIBERE O GUIDATE), EVENTUALI ALTRI SERVIZI
- INDIVIDUARE LA ZONA, SCEGLIERE I BENI CULTURALI DA SEGNALARE E IL TRAGITTO MIGLIORE DA SEGUIRE

## DETERMINAZIONE DEL COSTO DI PRODUZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO

Per determinare il costo di produzione di un itinerario turistico, si deve fare riferimento alla **contabilità industriale**, quella contabilità che serve a determinare il costo di **produzione** di un bene o servizio.

In tale tipo di contabilità, i costi vengono divisi in **costi fissi** (quei costi che non variano al variare della quantità prodotta) e **costi variabili** (quei costi che variano al variare della quantità prodotta)

Esistono diversi tipi di contabilità, nel settore ristorativo quello più utilizzato è il sistema a **Direct Costing** dove, al prodotto/servizio, vengono imputati solamente i costi variabili, imputando i costi fissi al periodo (anno, mese) o all'azienda.

In tale tipologia di costo assume fondamentale importanza il concetto di **margin di contribuzione**, dato dalla differenza tra Ricavo unitario di vendita e costo variabile unitario.

Tale differenza indica quanto rimane all'azienda prima di coprire i costi fissi.

In un ristorante l'indice di contribuzione non dovrebbe superare il 30%, per permettere un'adeguata copertura dei costi fissi

Utilizzando l'**indice di contribuzione**, (Costo variabile unitario / Ricavo di vendita unitario) e ponendolo pari a 30%, una volta calcolato il costo del piatto (Food Cost) dividendo lo stesso per l'indice di contribuzione, si ottiene il ricavo di vendita al netto dell'IVA

Tale metodologia di calcolo, inoltre, permette all'azienda, conoscendo i costi fissi generali, di determinare il **Break Even Point**  $BEP = CF / \text{Margine di contribuzione}$ , cioè il volume di vendita al di sotto del quale non bisogna andare per non avere un risultato economico negativo

La metodologia usata per il calcolo dei costi, negli itinerari turistici, è il metodo a **Full Costing**, dove al prodotto/servizio, vengono imputati sia i costi variabili che i costi fissi.

Si tratta di una metodologia di determinazione molto soggettiva, in quanto la scelta delle basi di imputazioni dei costi fissi è legata a considerazioni non oggettive.

Applicando tale metodologia, si individuano 4 tipologie di costo:

1. **Costo primo**, dato dalla somma di tutti i costi variabili sostenuti per il prodotto/servizio
2. **Costo industriale**, dato dalla somma del costo primo + i costi di trasformazione del prodotto/servizio
3. **Costo complessivo**, dato dal costo industriale + i costi di amministrazione, commercializzazione, fiscali, finanziari
4. **Costo economico tecnico**, dato dalla somma del costo complessivo + i costi figurativi come gli interessi di computo e lo stipendio direzionale.

Una volta determinato il costo economico tecnico, esso rappresenterà la base sulla quale aggiungere la % di ricarico ritenuta opportuna per determinare il ricavo di vendita (**tecnica del Mark up**)

**Per itinerario turistico è necessario prevedere un pacchetto di almeno 3 servizi;**

di solito i 3 servizi necessari sono:

- Il vitto e alloggio
- Trasporto
- Transfer

Di seguito un esempio di calcolo di un pacchetto di viaggio dal 10/08/2019 al 16/08/2019 prodotto da un Tour Operator.

Il pacchetto prevede:

un soggiorno di 1 settimane in albergo con sistemazione FB per un costo di 60,00 € P/P con prenotazione di 2 camere doppie; i pernottamenti sono 6

Il trasporto è operato con volo charter Alitalia che prevede una tariffa A/R P/P di 80,00€

Il transfer prevede un costo di 10,00€ P/P con servizio Aeroporto albergo e viceversa

#### CALCOLO COSTO PACCHETTO TURISTICO

							In	out	giorni
							10/08/2019	16/08/2019	6
FORNITORE	SERVIZI	TARIFFA P/P	gg	camere	PL	TOTALE			
HOTEL	FB	60,00	6	2	4	€1.440,00			
ALITALIA	CHARTER	80,00			4	€320,00			
RENT CAR	TRANSFER	10,00			4	€40,00	<b>1.800,00 €</b>	<b>COSTO PRIMO</b>	
	SPESE DI PRODUZIONE	15%				€270,00			
							<b>2.070,00 €</b>	<b>COSTO INDUSTRIALE</b>	
	SPESE GENERALI	30%				€621,00	<b>2.691,00 €</b>	<b>COSTO COMPLESSIVO</b>	
	RICARICO	35%					<b>941,85 €</b>	<b>UTILE</b>	
	Ricavo						<b>3.632,85 €</b>	<b>RICAVO DI VENDITA</b>	
			PAX						
	<b>COSTO PER PAX</b>	<b>€ 672,75</b>	1						
	<b>RICAVO PER PAX</b>	<b>€ 908,21</b>	1						