

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

Relazione di Consulenza Tecnica

Valutazione ramo di azienda

Attività ristorativa

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

STUDIO:
DOTT. GIOVANNI OLIVETO

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®



1 – PREMESSA

1.1 Premessa	3
--------------------	---

2 – IL PERIMETRO DEL CONTRATTO DI AFFITTO O CESSIONE

2.1 I locali dell'impresa	4
---------------------------------	---

2.2 I contratti di locazione, regolarità e status delle autorizzazioni	5
--	---

2.2.1 – Il locale in Trani, via Banchina al Porto nn.16-18	5
--	---

2.2.2 – Il locale in Trani, via Ognissanti nn.44-46.....	7
--	---

2.3 Altri rapporti giuridici in corso	8
---	---

2.3.1 – I contratti di lavoro dipendente	8
--	---

2.3.2 – I contratti di leasing	9
--------------------------------------	---

2.3.3 – I contratti di somministrazione.....	9
--	---

2.4 Le immobilizzazioni immateriali	9
---	---

2.4.1 – L'insegna	9
-------------------------	---

2.4.2 – L'avviamento commerciale	9
--	---

2.5 Le immobilizzazioni materiali	11
---	----

2.6 L'attivo circolante	12
-------------------------------	----

2.6.1. – Le rimanenze di magazzino	12
--	----

2.6.2 - Altro attivo circolante	12
---------------------------------------	----

2.7 Il perimetro del contratto di cessione o affitto di ramo d'azienda	12
--	----

3 – LE POTENZIALITA' REDDITUALI DEL RAMO AZIENDALE

3.1 Premessa	13
--------------------	----

3.2 Elementi per la determinazione della redditività aziendale	13
--	----

3.2.1 – La massima capacità produttiva	13
--	----

3.2.2 – I prezzi di vendita	13
-----------------------------------	----

3.2.3 – L'andamento economico	18
-------------------------------------	----

3.2.4 – La redditività aziendale	21
--	----

3.2.5 – Il Rapporto Annuale 2023 Confcommercio su Ristorazione	21
--	----



ASTE
GIUDIZIARIE®

4 VALUTAZIONE DEL RAMO D'AZIENDA E CANONE DI AFFITTO

4.1 Premessa	23
4.2 Metodo patrimoniale	23
4.3 Metodo reddituale	24
4.4 Metodo misto patrimoniale reddituale con stima del goodwill	24
4.5 Scelta del metodo e determinazione del valore di cessione	25
4.6 La quantificazione dell'equo corrispettivo di affitto	26

ASTE
GIUDIZIARIE®

5 CONCLUSIONI

Conclusioni	28
-------------------	----

ASTE
GIUDIZIARIE®

Elenco degli allegati	29
-----------------------------	----

ASTE
GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®
Giovanni Oliveto

Dottore Commercialista

Revisore legale

Ordine ODCEC Trani n° 309

Via degli Orti, n°47

76121 Barletta BT

C.F. LVTGNN62M13A669H

Partita IVA: 07400140724

ASTE GIUDIZIARIE®

Telefono e fax: 0883.534648

Cellulare: 342.6106209

E.mail: g.oliveto@libero.it

Pec giovannioliveto@odcetrani.it

ASTE GIUDIZIARIE®

Tribunale di Trani

III.mo G.D. Dott.ssa Maria Azzurra Guerra

III.mo curatore Avv. Angelo Ancona

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®
 Barletta, 15/03/2025.

Oggetto: Valutazione fitto e valore di cessione del ramo di azienda Attività ristorativa - Rif. Liquidazione giudiziale OSTERIA LA BANCHINA S.A.S. di [REDACTED] & C., con sede legale in TRANI via Banchina al Porto 16/18, Cod. Fisc. 04763030725; sentenza n° 116/2024 pubblicata il 29/11/2024, rep. 117/2024, RG 137-1/2024.

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

Il sottoscritto Oliveto Giovanni, dottore commercialista, con studio in Barletta (BT) via degli Orti n.47, nominato consulente tecnico della impresa Osteria "La Banchina s.a.s. di [REDACTED] & C. in liquidazione giudiziale", incaricato di esprimere una valutazione sul canone di affitto o cessione del ramo aziendale costituito dall'attività ristorativa, esercitata nella zona prospiciente il porto della città di Trani (BT), espone quanto segue.

1 - Premessa

La "Osteria la Banchina s.a.s. di [REDACTED] & C", esercitava le seguenti due attività: ristorazione e Bed & Breakfast.

La prima veniva esercitata sin dal 1997, mentre la seconda era iniziata solo di recente, sul finire dell'anno 2022.

Oggetto della presente relazione è la (sola) attività di ristorazione, la cui operatività è di fatto sospesa dal mese di novembre dell'anno 2024.

Contenzioso tributario
 Contabilità e Fisco
 Revisione contabile

Valutazione aziende
 Analisi di Bilancio
 Business Plan

Ristrutturazioni aziendali
 Acquisizioni e cessioni
 Risparmio Imprese

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

2.1 - I locali dell'impresa

Alla data di apertura della liquidazione giudiziale, i locali condotti in locazione per lo svolgimento dell'attività di cui al ramo aziendale in esame erano i seguenti n.3:

- il locale principale in Trani alla via Banchina al Porto nn.16-18, adibito alla preparazione dei pasti ed ai servizi ristorativi in saletta interna sino a n.22 "coperti" ed adiacente *dehors* esterno, posto sul suolo pubblico, con ulteriori n.45 posti a sedere (per un totale di n.67 coperti):



- un locale ad uso deposito in Trani alla via Ognissandi, nn.44-46;
- un altro piccolo locale ad uso deposito, in Trani alla via Banchina al Porto n.12, attualmente non più disponibile a seguito del mancato subentro della curatela nel relativo contratto di locazione.



2.2 - I contratti di locazione, regolarità e status delle autorizzazioni**2.2.1 - Il locale in Trani, via Banchina al Porto nn.16-18**

Il locale in Trani alla via Banchina al Porto nn.16-18, piano terra, adibito ad attività di ristorazione, è ubicato sul porto turistico di Trani, ed identificato al Catasto Fabbricati dello stesso Comune al foglio 15 particella 968 sub 10. Esso è stato realizzato antecedente al 1942 e ricade nella zona "Centro Antico", di cui all'art. 6.01 del PUG del Comune di Trani.

Il suddetto locale, di proprietà Ricciardi Francesca, è condotto in locazione giusta il contratto del 10/10/2008, registrato il 04/11/2008 al n.004090-serie 3 con codice identificativo A5108L004090000RI (allegato n.1), della durata di anni 6, con prossima scadenza (rinnovatasi tacitamente) al 31/10/2026, che potrebbe essere risolto dalla locatrice entro il 31/10/2025, ovvero, in mancanza, rinnovato per un ulteriore periodo di anni sei. Detto contratto prevede un corrispettivo mensile di € 2.775.

Al riguardo è doveroso richiamare di seguito quanto testualmente riportato nella perizia del 05/03/2025 del coadiutore Ing. Giuseppe Pistillo:

- *Lo stato attuale dell'immobile è conforme alla planimetria catastale in atti, depositata presso l'Agenzia delle Entrate in data 08/07/2013 con prot. BA0225535, mentre non è ad oggi possibile esprimersi in alcun modo dal punto di vista urbanistico a causa della indisponibilità dei documenti richiesti con l'accesso agli atti.*

- *Per quanto concerne l'area esterna, in data 03/12/2019 con Atto Autorizzatorio n.53/2019, veniva rilasciata l'autorizzazione all'occupazione in forma continuativa per una superficie non superiore a 55 mq di spazi ed area pubblica e demaniale marittima a mezzo di "dehors". Tale autorizzazione prevedeva la durata di un anno, rinnovabile per ulteriori 4 anni previo pagamento, del quale però non risultano evidenze. Pertanto allo stato attuale tale autorizzazione dovrebbe ritenersi cautelativamente scaduta. In particolare, alla luce del vigente panorama normativo, sarebbe da presentare nuova istanza presso il SUAP, con relative pratiche al Demanio e dalla Sovrintendenza, senza poter a priori escludere il rischio della demolizione di quanto ad oggi installato.*

- *Per quanto invece concerne i locali interni costituenti l'immobile, questi presentano una superficie interna di circa 75 mq (catastali), e sono strutturalmente riconducibili, in quanto ne costituiscono il piano terra, allo stesso fabbricato in muratura afferente al B&B "La Banchina Luxury Suites". Gli stessi locali si presentano in uno stato di conservazione buono e*



presentano un layout suddivisibile quasi a metà, dove all'interno del lato sinistro della planimetria si rintracciano una zona reception/cassa/bar con retrostante laboratorio (cucina), mentre il lato destro è adibito a saletta del ristorante. In entrambe le metà, in fondo, sono presenti i servizi. Ne consegue come la parte di maggior prestigio per attività come quella in esame sia quella data dagli spazi esterni, i quali oltre ad offrire un ampliamento degli spazi da adibire alla ristorazione, permettono ai clienti di consumare i propri pasti direttamente sul porto turistico. Dirimente a questo punto la disponibilità della anzidetta zona esterna (dehors) ove sono collocati i tavoli e per la quale risulta necessario chiedere nuovamente l'autorizzazione all'occupazione continuativa del suolo pubblico.

L'unità immobiliare presenta discrete, ma datate finiture.

Dallo studio dell'incartamento messo a disposizione, inoltre, non è stato possibile rintracciare le dichiarazioni di conformità impiantistiche. Tale criticità può essere risolta mediante la realizzazione, da parte di Ditta specializzata, di opportuna verifica di sicurezza dell'impianto elettrico, oltre a verifica di efficienza di quello idrico-sanitario e prova di tenuta di quello gas, con la successiva redazione delle relative dichiarazioni di rispondenza. In particolare si osserva che la presenza dell'allaccio gas, alla luce delle procedure richieste per lo stesso, testimonia che al tempo furono fornite tutte le certificazioni del caso all'Ente erogatore. Tuttavia una prova di tenuta appare quanto mai necessaria a definire l'integrità dell'impianto. Inoltre si rappresenta che, in caso di modifica dell'impianto, è necessario tenere in conto due limiti con conseguenti necessità di intervento:

- il superamento dei 35 kW come potenza installata impone la redazione di un progetto dell'impianto di distribuzione gas con eventuale adeguamento di quanto presente;

- il superamento dei 14 kW, oltre a quanto anzi detto, impone la redazione di SCIA Antincendio presso il locale Comando dei Vigili del Fuoco.

- A conclusione del presente paragrafo si rappresenta come dalla documentazione esaminata, seppur l'unità immobiliare risulti conforme alla planimetria catastale in atti, senza la disponibilità della documentazione urbanistica (ad oggi non pervenuta) non è possibile accertare la relativa conformità. Tuttavia l'attuale layout dell'attività è riportato fedelmente nelle varie DIA sanitarie (di variazioni e/o aggiornamento) rintracciate nell'incartamento e costituenti l'Allegato 16 della presente relazione.

- Per quanto concerne la DIA sanitaria, la prima fu presentata in data 04/07/1997 con protocollo n.2572, e ad oggi l'ultima presentata è quella

datata 10/10/2013 avente per oggetto la variante della somministrazione di prodotti senza glutine. Tutti i titoli intermedi risultano racchiusi nel suddetto allegato 16.

- *Infine, da un punto di vista autorizzativo, oltre alla necessità di richiedere nuovamente l'autorizzazione per poter usufruire degli spazi esterni attualmente presenti presso l'attività già rappresentata nel paragrafo precedente, si evidenzia che non si sono rintracciate evidenze dei seguenti documenti propedeutici alla esecuzione dell'attività:*

- a) la misurazione del gas RADON negli ambienti chiusi al piano terra;*
- b) la comunicazione delle emissioni in atmosfera dei prodotti della combustione per i sistemi di aspirazione presenti in cucina.*

Relativamente al p.to b) si rappresenta che la mancanza di tale comunicazione non è così rara per attività (intese come locali fisici) così datate, del pari come gli impianti di espulsione dei fumi appaiono convogliati in una canna fumaria esistente.

Pertanto è doveroso segnalare come il subentrante dovrà occuparsi di procedere alla sistemazione delle criticità sopra esposte attivando un monitoraggio del gas RADON negli ambienti e verificando la necessità di realizzare le emissioni in atmosfera per la cucina secondo legge provvedendo infine ad una apposita comunicazione al Comune competente per segnalare la presenza di attività ad inquinamento scarsamente rilevante.

2.2.2 – Il locale deposito, in Trani via Ognissanti nn.44-46

Il locale ad uso deposito in Trani alla via Ognissanti nn.44-46, piano terra, identificato al Catasto Fabbricati dello stesso Comune al foglio 15 particella 1022 sub 11, presenta una superficie di 94 mq. Esso è stato realizzato antecedente al 1942 e ricade nella zona "Centro Antico", di cui all'art. 6.01 del PUG del Comune di Trani.

Il suddetto locale, di proprietà Bove Rosa, è condotto in locazione giusta il contratto del 21/09/2015, registrato il 22/09/2015 al n.3083 serie 3T (allegato n.2), della durata di anni 4, con prossima scadenza (rinnovatasi tacitamente) al 21/09/2027.

In merito al locale in esame, il coadiutore Ing. Giuseppe Pistillo, nella sua perizia del 05/03/2025, riporta quanto segue:

- *Lo stato attuale dell'immobile risulta essere conforme alla planimetria catastale in atti, depositata presso l'Agenzia delle Entrate in data 05/11/2015 con prot. BA0317170, così come alla DAI sanitaria prot. n.8788 del 10/02/2016 di cui all'Allegato 15 (a differenza della quale si rintracciano però*

ASTE GIUDIZIARIE all'interno delle celle non presenti nel layout depositato). Non è invece possibile esprimersi dal punto di vista urbanistico per assenza di riscontro da parte dell'Ufficio Tecnico.

- L'unità immobiliare presenta n.2 accessi sulla pubblica via Ognissanti, rispettivamente contrassegnati dai civici nn.44 e46, ed è composto da n.4 vani comunicanti tra loro, destinati a deposito, e da 2 servizi igienici con relativi anti bagno.
- L'unità immobiliare è realizzata in muratura portante in pietra e chiusure orizzontali voltate, e si presenta in discrete condizioni: le pareti e le volte sono a faccia vista, la pavimentazione è costituita da piastrelle in gres porcellanato, mentre i bagni e gli anti bagni sono rivestiti in piastrelle di ceramica, completi di apparecchiature sanitarie in ceramica smaltata.
- Dallo studio dell'incartamento messo a disposizione, inoltre, non è stato possibile rintracciare le dichiarazioni di conformità impiantistiche. Tale criticità può essere risolta mediante la realizzazione, da parte di ditta specializzata, di opportuna verifica di sicurezza dell'impianto elettrico, oltre a verifica di efficienza di quello idrico-sanitario, con la successiva redazione delle relative dichiarazioni di rispondenza (...).
- A conclusione del presente paragrafo si rappresenta come dalla documentazione esaminata, seppur l'unità immobiliare risulti conforme alla planimetria catastale in atti, senza la disponibilità della documentazione urbanistica (ad oggi non pervenuta) non è possibile accertarne la relativa conformità. Tuttavia si rappresenta come la DIA Sanitaria dovrebbe essere aggiornata per l'effettivo layout delle attrezzature nei locali. Infine si evidenzia che l'unità immobiliare, al momento della stipula del contratto di locazione, presentava destinazione d'uso commerciale (categoria catastale C1), mentre ad oggi è un deposito: ne deriva la necessità di presentare idoneo titolo edilizio per procedere al cambio d'uso dell'unità immobiliare.

2.3. - Altri rapporti giuridici in corso

2.3.1 – I contratti di lavoro dipendente

L'attività di ristorazione, esercitata sino alla metà del mese di novembre dell'anno 2024, veniva condotta con l'ausilio di lavoratori dipendenti. I relativi rapporti sono attualmente tutti risolti, per cui non vi sono contratti nei quali l'affittuario o cessionario dovrà o potrà subentrare.

ASTE
GIUDIZIARIE®

2.3.2 – I contratti di leasing

Alla data di apertura della liquidazione giudiziale erano in corso contratti di *leasing* relativi ad automezzi. La curatela non è subentrata nei contratti in questione, per cui gli stessi non saranno oggetto di trasferimento a terzi affittuari o cessionari.

ASTE
GIUDIZIARIE®

2.3.3 – I contratti di somministrazione

Con riguardo ai contratti di somministrazione per acqua, gas, energia elettrica, linea telefonica ed internet, l'affittuario a propria cura e spese potrà subentrare in tutti quelli eventualmente ancora in corso. Nel caso i fornitori abbiano nelle more esercitato il diritto al recesso la stipula di un nuovo contratto e le relative spese resteranno sempre a carico dell'aggiudicatario.

ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®

2.4 - Le immobilizzazioni immateriali

Le immobilizzazioni immateriali sono essenzialmente costituite dall'insegna e dall'avviamento.

ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®

2.4.1 – L'insegna

L'insegna è la seguente:

ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®

2.4.2 – L'avviamento commerciale

L'avviamento commerciale, attesa la sostanziale sospensione dell'attività ristorativa dal mese di novembre dell'anno 2024, nonché le dimissioni presentate da tutti i lavoratori dipendenti dopo l'apertura della liquidazione giudiziale, ha indubbiamente subito una svalutazione rispetto al suo valore teorico iniziale, determinabile secondo le varie teorie elaborate dalla scienza aziendalistica.

ASTE
GIUDIZIARIE®ASTE
GIUDIZIARIE®

Ciò nonostante esso conserva tuttora un apprezzabile valore, che sarà in seguito quantificato, se non altro in ragione del fatto che l'affittuario o cessionario verrebbe sicuramente ad avvantaggiarsi quanto meno dei seguenti aspetti:

- subentro nei diritti relativi alle autorizzazioni amministrative in essere, con facoltà di rinnovarle o modificarle;
- acquisizione di locali già allestiti e attrezzati per l'esercizio dell'attività, salvo i necessari interventi di verifica e manutenzione preventiva;
- subentro nei contratti di locazione, tra cui in particolare quello del locale in via Banchina al Porto nn.16-18, ubicato in zona strategica, ad altissima densità turistica, ed in prossimità di una ampia area di parcheggio pubblico;
- notorietà dell'insegna, difatti conosciuta sul mercato sin dal 1997, associata anche ad ottime referenze e recensioni della clientela sui siti internet. Al riguardo si osservi, infatti, a titolo di esempio:

a) il report del sito "tripadvisor.it" ¹



b) la *home page* di facebook ², che conta n.4.783 "followers" e n.4.641 "mi piace", con valutazioni positive pari all'86% delle numerose recensioni:



¹ https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g608901-d1788651-Reviews-Osteria_La_Banchina-Trani_Province_of_Bari-Andria_Trani_Puglia.html#/media/1788651/?albumid=101&type=ALL_INCLUDING_RESTRICTED&category=101

² https://www.facebook.com/labanchina.osteria/reviews?locale=it_IT

2.5. - Le immobilizzazioni materiali

I beni esistenti, come descritti nel libro dei beni ammortizzabili, del valore storico di € 81.072,96, ammortizzati a fine anno 2024 quanto ad € -62.652,57, quindi del residuo valore contabile di € 18.420,39:

Cod.	Categoria	Sottospecie	Anno	Costo (a)	%	Ammort.ti (b)	Valore residuo (a-b)
3	Mobili e arredamento	Cassettiera	2008	666,67	10%	666,67	0,00
3	Mobili e arredamento	Fioriere mod. ciclamino	2008	1.170,00	10%	1.170,00	0,00
3	Mobili e arredamento	n.56 sedie in ferro	2008	2.408,00	10%	2.408,00	0,00
3	Mobili e arredamento	Mensole + porta a 2 ante	2009	1.500,00	10%	1.500,00	0,00
3	Mobili e arredamento	n.1 ombrellone a pacchetto	2012	8.600,00	10%	8.600,00	0,00
3	Mobili e arredamento	Pannelli in Plex cm.200x100 trasparenti	2012	1.650,00	10%	1.650,00	0,00
3	Mobili e arredamento	n.4 porta-fioriere	2013	3.500,00	10%	3.500,00	0,00
3	Mobili e arredamento	vetrinetta espositiva pesce	2013	620,00	10%	620,00	0,00
3	Mobili e arredamento	n.1 zanzariera laterale con telaio acciaio	2013	200,00	10%	200,00	0,00
3	Mobili e arredamento	pannello sagomato	2013	202,50	10%	202,50	0,00
3	Mobili e arredamento	n.2 chaise bistrot + lampada	2014	141,97	10%	141,97	0,00
3	Mobili e arredamento	tv samsung T2 2c300 + staffa	2014	163,93	5%	163,93	0,00
3	Mobili e arredamento	n.10 teli mt. 5x1 PVC	2015	1.000,00	10%	950,00	50,00
3	Mobili e arredamento	mobile espositore frassino laccato bianco	2017	2.460,00	10%	1.845,00	615,00
3	Mobili e arredamento	n.6 tavoli color noce cm 160x80	2023	1.280,00	10%	192,00	1.088,00
5	Attrezzatura	Posate e affettatrice	1998	615,44	25%	615,44	0,00
5	Attrezzatura	Fry Top Marca Lotus	2005	1.050,00	25%	1.050,00	0,00
5	Attrezzatura	Friggitrice con mobile	2014	2.150,00	25%	2.150,00	0,00
5	Attrezzatura	Lavastoviglie Cesto 500x500	2016	1.639,34	25%	1.639,34	0,00
5	Attrezzatura	Cella prec.ta KL 163x203x243 con freeblok Fb	2018	2.000,00	25%	2.000,00	0,00
5	Attrezzatura	Cella perc.ta KL 163x203x243 con freeblok FB	2018	600,00	25%	600,00	0,00
5	Attrezzatura	Forno combinato matr.2019A0004.900 kit Smoker filtraggi acqua, teglia griglia patatine frit	2019	5.425,01	25%	5.425,01	0,00
5	Attrezzatura	Tavolo refrigerato Gn1/1 -2+8 C R290	2019	1.575,00	25%	1.575,00	0,00
5	Attrezzatura	Griglia gas pietralavica mod. Cw74g	2021	1.425,00	25%	1.246,88	178,12
5	Attrezzatura	Piano cottura gas mod. PC94G	2021	1.034,02	25%	904,78	129,24
5	Attrezzatura	Armadio frigo 700LT Gas, matr. 8102628546; matr. 8102627918	2022	2.800,00	25%	1.750,00	1.050,00
5	Attrezzatura	Distributore granita Quark 1230V	2022	950,00	25%	693,75	356,25
5	Attrezzatura	Abbattitore BCB/05R - 799040000 matr. 20240222048 52x85x88	2024	3.600,00	25%	450,00	3.150,00
6	Impianti generici	Impianto elettrico	2000	2.582,28	8%	2.582,28	0,00
6	Impianti generici	Impianto elettrico zona cucina	2002	2.324,05	8%	2.324,05	0,00
6	Impianti generici	Impianto elettrico	2010	3.400,00	8%	3.400,00	0,00

6	Impianti generici	Impianto di videosorveglianza	2014	2.500,00	8%	2.100,00	400,00
6	Impianti generici	Produttore di ghiaccio	2015	3.000,00	8%	2.280,00	720,00
7	Impianti specifici	Frigorifero vetro Sommelier	2008	2.200,00	12%	2.200,00	0,00
7	Impianti specifici	Cella frigorifero TN LP/60; scaffalatura alluminio 4 ripiani cella BT Misa pannelli; set scaffalatura	2023	11.065,58	12%	1.991,80	9.073,78
8	Macchine ufficio e elettr.	Calcolatrice Olivetti	2004	100,00	20%	100,00	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	Brother multifunzione	2015	180,00	20%	180,00	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	Stampante comande	2019	150,00	10%	150,00	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	Stampante comande	2019	45,00	10%	45,00	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	PC MSI 20" completo di staffa	2019	614,75	10%	614,75	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	PC MSI 20" completo di staffa	2019	184,42	10%	184,42	0,00
8	Macchine ufficio e elettr.	PC POS cashwork 6000XV3 think smart menu standard alone	2023	2.300,00	20%	690,00	1.610,00
		Totali		81.072,96		62.652,57	18.420,39

2.6 - L'attivo circolante

2.6.1 - Le rimanenze di magazzino

Lo stipulando contratto di affitto o cessione, secondo quanto riferito dal curatore, non contempla il trasferimento di attività costituenti le rimanenze di magazzino comprese nell'inventario della procedura.

2.6.2 - Altro attivo circolante

Non è parimenti previsto il trasferimento di ogni altra attività costituente l'attivo circolante, quali i crediti ed altre disponibilità liquide o prontamente liquidabili.

2.7 - Il perimetro del contratto di cessione o affitto di ramo d'azienda

Premesso quanto innanzi, lo stipulando contratto di affitto o di cessione attiene ai seguenti beni e diritti, escluso quant'altro non espressamente indicato:

- 1) subentro nel contratto di locazione del locale in Trani alla via Banchina al Porto nn.16-18, di proprietà Ricciardi Francesca;
- 2) subentro nel contratto di locazione del locale ad uso deposito in Trani alla via Ognissanti nn.44-46, di proprietà Bove Rosa;
- 3) subentro nei contratti di somministrazione di utenze varie;
- 4) uso dell'insegna;
- 5) uso o cessione delle immobilizzazioni materiali sopra indicate, meglio descritte nell'inventario della procedura (allegato n.4).

3.1. - Premessa

Il valore di mercato di un'azienda o ramo di essa non può essere disgiunto da una valutazione sulla redditività reale o potenziale della stessa, in quanto costituisce l'elemento prioritario che agisce sulla propensione all'investimento.

3.2 - Elementi per la determinazione della redditività aziendale**3.2.1 – La massima capacità produttiva**

Il primo elemento da considerare è il limite dimensionale del ramo di impresa in esame, dato dalla massima capacità produttiva (teorica).

In termini molto pragmatici, tale limite viene determinato in n.34.800 coperti per anno, quale risultato delle seguenti operazioni: n.67 coperti giornalieri x n.2 turni (pranzo / cena) x n.260 giorni effettivi di lavoro -esclusi i turni di chiusura per riposo settimanale e ferie-, ANZA rotazione nell'ambito di un medesimo turno.

3.2.2 – I prezzi di vendita

I prezzi effettivamente praticati dalla struttura ristorativa in esame sono desumibili dal menù esposto al pubblico e pubblicato su internet (<https://www.thinksmartmenu.it/menu/3UREZ1EG5B>) alla data di apertura della procedura di liquidazione giudiziale:

ANTIPASTI COTTI

Acciughe Del Cantabrico Servite Con Crostini € 15.00
acciughe del cantabrico servite con crostini caldi e burro francese

Prosciutto Crudo Dok Dall'ava E Mozzarella € 12.00

Fritto Della Banchina € 12.00
calamari, trigliette, mazzancolle in pasta kataifi, crocchette di baccalà

Scampi Al Ghiaccio € 110.00 /kg

Insalata Di Mare € 13.00
seppie, calamari, polpo e gamberi

Soute' Di Cozze E Vongole € 14.00

Mazzancolle Con Pomodori Confit E Capperi € 80.00 /kg

Tortino Di Baccalà E Patate € 10.00
tortino di baccalà e patate su pesto al prezzemolo e acciughe

Polipetti Di Scoglio Alla Griglia € 60.00 /kg
secondo le disponibilità di mercato

Tris Di Antipasti € 18.00
insalata di mare, 2 mazzancolle in pasta kataifi, 2 crocchette di baccalà, tortino di baccalà e patate su pesto al prezzemolo

Polpo Alla Griglia Su Pure' Di Patate € 14.00
polpo alla griglia su pure di patate e cipolla di tropea caramellata



ASTE GIUDIZIARIE® ANTIPASTI CRUDI

Carpaccio Di Ricciola € 15.00

Carpaccio Di Tonno Rosso € 15.00
marinated paper-thin slices

Crostacei Crudi € 110.00 /kg
dipende dalla disponibilità del mercato

Frutti Di Mare Misti € 25.00
2 ostriche, 3 noci, 5 cozze pelose, 1 gambero, tagliatelle, cozze nere marinate

Ostriche Daniel Sorlut € 4.00
al pezzo

ASTE GIUDIZIARIE®

Pesce Sfilettato Al Carrello € 60.00 /kg

Salmone Affumicato (3 Tranci) € 15.00

Tartare Di Salmone € 15.00

Tartare Di Tonno Rosso € 15.00

ASTE GIUDIZIARIE®

PRIMI PIATTI

 Linguine Di Kamut Con Calamaretti € 20.00
linguine di kamut con calamaretti, triglie e bottarga

 Linguine Di Kamut Con Polpa Di Riccio € 22.00
linguine di kamut con polpa di riccio e gamberi rossi (minimo per due persone) secondo.

 Orecchiette Alla Crudaiola € 12.00
pomodorini crudi, rucola, ricotta marzotica

 Paccheri Rigati Con Pesce E Vongole € 19.00
paccheri rigati con pesce e vongole su passato di cime di rape (minimo per due persone)

 Pappardelle Con Gamberi E Carciofi € 18.00
secondo disponibilità

ASTE GIUDIZIARIE®

 Riso Patate E Cozze € 15.00
piatto tipico locale (disponibile solo il lunedì)

 Spaghetti Alle Vongole € 16.00

 Spaghettoni Dello Chef € 18.00
minimo per 2 persone

 Tagliolini All'aragosta/Cicala Greca € 140.00 /kg
minimo per due persone

ASTE GIUDIZIARIE®

CONTORNI

Crudite' € 6.00
sedano, cetrioli, carote e finocchi

Insalata Mista € 5.00

Patate Fritte € 4.00

Verdure Grigliate € 6.00

SECONDI PIATTI

ASTE GIUDIZIARIE®

Crostacei Misti Alla Catalana € 110.00 /kg

Entrecote Con Contorno Di Patate Fritte € 60.00 /kg

Frittura Di Calamari E Gamberi € 15.00

ASTE GIUDIZIARIE®

Frittura Di Paranza € 15.00

Pesce Dell'adriatico Al Carrello € 65.00 /kg

Scampi/ Mazzancolle Dell'adriatico € 110.00 /kg

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®



Alma Gran Cuvee Brut € 60.00
80% chardonnay, 19% pinot nero, 1% pinot bianco bellavista lombardia (franciacorta)

Alma Gran Cuvee Non Dosato € 50.00
90% chardonnay, 10% pinot nero bellavista lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Cuvee Prestige € 60.00
75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco ca' del bosco lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Cuvee Prestige 0.375l € 32.00
75% chardonnay, 15% pinot nero, 10% pinot bianco ca' del bosco lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Cuvee Prestige Rose' € 65.00
pinot nero 80%, chardonnay 20% / ca del bosco / lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Vintage Collection Dosage Zero € 80.00
65% chardonnay, 22% pinot nero, 13% pinot bianco ca' del bosco lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Vintage Collection Dosage Zero Noir € 140.00
100% pinot nero ca' del bosco lombardia (franciacorta)

Ca Del Bosco Vintage Collection Saten € 80.00
85% chardonnay, 15% pinot bianco ca' del bosco lombardia (franciacorta)

Contadi Castaldi Brut 0.375l € 18.00
80% chardonnay, 10% pinot bianco, 10% pinot nero contadi castaldi lombardia (franciacorta)

D'arapri' Brut Rose' € 38.00
montepulciano, pinot nero d'arapri' puglia

ASTE GIUDIZIARIE®



D'arapri' Pas Dose' € 34.00
bombino bianco, pinot nero d'arapri' puglia



Gran Cuvee Brut Rose' Bellavista € 65.00
65% chardonnay, 35% pinot nero bellavista lombardia (franciacorta)



Gran Cuvee Saten Bellavista € 60.00
100% chardonnay bellavista lombardia (franciacorta)



Monterossa Flamingo Rose Brut € 48.00
chardonnay e pinot nero / monterossa / lombardia (franciacorta)



Prosecco Brut 0.375 € 12.00
100% glera foss marai veneto (valdobbiadene)



Prosecco Brut Fossmarej € 22.00
100% glera foss marai veneto (valdobbiadene)



Prosecco Rosè Brut € 22.00



Prosecco Rose' Brut 0.375l € 12.00
pinot nero, merlot foss marai veneto (valdobbiadene)



Quadra Brut Saten € 45.00
chardonnay 70%, pinot bianco 27%, pinot nero 3% quadra lombardia (franciacorta)

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

CHAMPAGNE

Belle Époque € 380.00
50% chardonnay, 45% pinot noir, 5% pinot meunier perrier-jouet francia

Bruno Paillard Premiere Cuvee (Extra Brut) € 405.00
45% pinot nero, 33% chardonnay, 22% pinot meunier bruno paillard francia

Bruno Paillard Premiere Cuvee Rose (Extra Brut) € 135.00
pinot nero, chardonnay bruno paillard francia

Cristal Rose' € 850.00
55% pinot nero, 45% chardonnay louis roederer francia

Laurent Perrier La Cuvee (Brut) € 140.00
50% chardonnay, 35% pinot noi, 15% pinot meunier laurent perrier francia

Louis Roederer Collection € 140.00
40% pinot noir, 40% chardonnay, 20% pinot meunier louis roederer francia

Perrier Jouet Grand Brut € 140.00
40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay perrier jouet francia



Perrier Jouet Grand Brut 0,375 L € 55.00
40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay perrier jouet francia



Pol Roger Brut € 90.00
chardonnay 33%, pinot meunier 33%, pinot noir 33% pol roger francia



Pol Roger Rose' € 150.00
pinot noir 60%, chardonnay 40% pol roger francia



Rose' Brut Roederer € 180.00
65% pinot noir, 35% chardonnay louis roederer francia



Rose' Brut Roederer 0.375l € 90.00
65% pinot noir, 35% chardonnay louis roederer francia



Shaman Rose' € 130.00
67% pinot noir, 33% chardonnay marguet pere et fils francia

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®



VINI BIANCHI

 **Cervaro Della Sala** € 85.00
chardonnay 85%, grechetto 15% / antinori / umbria

 **Cervaro Della Sala 0.375l** € 45.00
chardonnay 85%, grechetto 15% / antinori / umbria

 **Chardonnay 0.375l Jermann** € 48.00
friuli venezia giulia

 **Chardonnay Jermann** € 35.00
friuli venezia giulia

 **Chardonnay Tormaresca** € 20.00
puglia

 **Chiusolillo** € 20.00

 **Falanghina Schinosa** € 20.00
100% falanghina / villa schinosa / puglia

 **Fiano Schinosa** € 20.00
100% fiano / villa schinosa / puglia

 **Gewurztraminer Mont Mes** € 28.00
100% gewurztraminer / castelfeder / trentino alto adige

 **Giallo D'artes Greco Di Tufo** € 55.00
quintodecimo / campania

 **Joseph Gewurztraminer 0.375l** € 45.00
hofstatter / trentino alto adige

 **Kreuth** € 35.00
100% chardonnay / cantine tertan / trentino alto adige

 **Mare Mosso Bianco (Frizzante)** € 48.00
100% bombino bianco / torrevento / puglia

 **Muller Thurgau Praepositus 2018** € 35.00
100% muller thurgau / cantine dell'abbazia di novacella / trentino alto adige

 **Panascio** € 20.00
100% bombino bianco / giancarlo ceci / puglia

 **Panascio 0, 375 L** € 40.00
100% bombino bianco / giancarlo ceci / puglia

 **Pezza Del Vado** € 48.00
60 % chardonnay, 40 % bombino bianco / villa schinosa / puglia

 **Pietrbianca** € 30.00
90% chardonnay, 10% fiano / tormaresca / puglia

ASTE GIUDIZIARIE®



 **Pinot Grigio 0,375l Jermann** € 46.00
friuli venezia giulia

 **Pinot Grigio Hofstatter** € 28.00
100% pinot grigio / hofstatter / trentino alto adige

 **Pinot Grigio Jermann** € 30.00
friuli venezia giulia

 **Riesling Tenuta San Leonardo** € 45.00
100% riesling renano / tenuta san leonardo / trentino alto adige

 **Ronco Del Cero'** € 30.00
100 % sauvignon / venica / friuli venezia giulia

 **Ronco Delle Cime** € 44.00
100 % friulano / venica / friuli venezia giulia

 **Ronco Delle Mele** € 60.00
100% sauvignon / venica / friuli venezia giulia

 **Sauvignon "Fallwind"** € 28.00
st. michael eppan / trentino alto adige

 **Sauvignon Hofstatter** € 28.00
100% sauvignon / hofsatter / trentino alto adige

 **Sauvignon Jermann** € 35.00
friuli venezia giulia

 **Vette** € 30.00
100% sauvignon / tenuta san leonardo / trentino alto adige

 **Via Del Campo** € 55.00
100% falanghina / quintodecimo / campania

 **Vinnae** € 35.00
100 % ribolla gialla / jermann / friuli venezia giulia

 **Vinnae 0.375 L** € 48.00

 **Vintage Tunina** € 80.00
savignon blanc, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana e picolit / jermann / friuli venezia giulia

 **Vistamare Ca' Marcanda** € 60.00
60% vermentino, 40% viognier / gaja / toscana

 **Vulcaia Fumè Inama** € 65.00

ASTE GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®



ASTE GIUDIZIARIE®

VINI ROSATI

 Calafuria € 22,00
100% negramaro / tomaresca / puglia

 Calafuria 0.375l € 12,00
100% negramaro / tomaresca / puglia

 Furia Di Calafuria € 35,00
negramaro, syrah, cabernet franc / tomaresca / puglia

 Mare Mosso Rose' (Frizzante) € 18,00
100% bombino nero / torreveno / puglia

ASTE GIUDIZIARIE®

 Parchitello € 20,00
100% bombino nero / giancarlo ceci / puglia

 Pezza Galitta € 18,00
70% bombino nero, 30% agianico / villa schinosa / puglia

 Tramari € 22,00
100% primitivo / san marzano / puglia

 Veritas € 20,00
bombino nero / torreveno / puglia

ASTE GIUDIZIARIE®

VINI ROSSI

 F € 40,00
100% negramaro san marzano puglia

 Il Falcone € 38,00
70% nero di troia, 30% altri vitigni autoctoni riviera puglia

 Lagrein St.michael Eppan € 22,00
100% lagrein / st. michael-eppan / trentino alto adige

ASTE GIUDIZIARIE®

 Matervitae Negramaro € 18,00
100% negramaro torreveno puglia

 Matervitae Primitivo € 18,00
100% primitivo torreveno puglia

 Vigna Pedale € 22,00
100% nero di troia torreveno puglia

ASTE GIUDIZIARIE®

VINI ESTERI

 Baron De L € 460,00
100% sauvignon baron de ladoucette (francia)

 Chablis Grand Regnard 0.375l € 42,00
100% chardonnay grand regnard francia

 Chablis Saint Pierre € 52,00

 Chablis Saint Pierre 0.375l € 38,00
100% chardonnay albert pic francia

ASTE GIUDIZIARIE®

 Estate Hugel € 50,00
100% riesling / famille hugel / francia

 Pic 1er (Chablis 1er Cru) € 460,00
100% chardonnay albert pic francia

 Riesling Julius Treis € 35,00
100% riesling (trocken) / julius treis / germania

ASTE GIUDIZIARIE®

VINI NATURALI

 Belle Vignole Fiano € 30,00
fiano / tenuta macchiarola / puglia

 Verdeca (Tenuta Macchiarola) € 28,00
verdeca / tenuta macchiarola / puglia

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

ASTE GIUDIZIARIE®

SORBETTO,FRUTTA,DESSERT

Dessert Della Casa € 5.00
rivolgersi al personale

Frutta Di Stagione € 5.00

ASTE GIUDIZIARIE®

Gelato € 5.00

Sorbetto Al Limone € 4.00

ACQUA

Acqua Frizzante € 3.00
san pellegrino

Acqua Leggermente Frizzante € 2.50
ferrarelle

Coca-Cola/Coca-Cola Zero € 3.00

Fanta € 3.00

BIRRA

Raffo (33 Cl) € 3.00
lager peroni italia

Viola (75 Cl) € 15.00
bionda lager viola italia

Viola (33 Cl) € 8.00
bionda lager viola italia

Viola Anniversary (75 Cl) € 18.00
bionda pale ale non filtrata viola italia

Calice € 5.00

3.2.3 – L'andamento economico

Per verificare la redditività della gestione del ramo aziendale in esame occorre prendere a riferimento i dati degli esercizi 2021, 2022, 2023. La scelta del suddetto periodo risiede nelle seguenti ragioni: gli anni immediatamente precedenti al triennio sopra indicato risentono degli effetti negativi del periodo Covid-19, per cui non sono significativi ai fini della proiezione futura, anzi possono essere fuorvianti e vanno pertanto esclusi; l'esercizio 2024 è quello di apertura della procedura, non è completo ed infine presenta dati statisticamente incoerenti con il recente passato, quindi va escluso ai fini che ci occupano.

Il punto di partenza è costituito dall'andamento economico dell'impresa, rappresentato dai dati contenuti nel conto economico del periodo considerato:

CONTO ECONOMICO

RICAVI	31/12/21	31/12/22	31/12/23
Ricavi per somministrazione	147.472	248.092	262.332
Corrispettivi Ristorante	587.697	943.506	815.482
Totale ricavi ristorazione (a)	735.169	1.191.598	1.067.814
Merci c/ vendite		-164	
Totale ricavi merci (b)		-164	
Ricavi prestazione servizi	14.671	29.946	90.367
Totale ricavi per servizi (c)	14.671	29.946	90.367
Totale ricavi gestione caratteristica (a+b+c)	749.840	1.221.380	1.158.181
Sopravvenienze attive e altri ricavi	38.510	6.876	6.463
Totale ricavi straordinari (d)	38.510	6.876	6.463
Totale ricavi di esercizio (a+b+c+d)	788.349	1.228.255	1.164.644
COSTI	31/12/21	31/12/22	31/12/23
Acquisti materie	298.678	402.064	427.937
Rimanenze iniziali materie	18.600	17.000	12.600
Rimanenze finali materie	-17.000	-12.600	-15.100
Scorti / abbuoni / premi / resi		-1.883	-2.701
Totale costi materie (a)	300.078	404.671	422.636
Costi per servizi	44.168	85.108	99.257
Costi per godimento beni di terzi	67.199	104.174	118.288
Totale costi servizi e god. beni terzi (b)	111.367	189.282	217.545
Costi del personale	238.222	349.453	363.473
Arrotondamenti attivi su retribuzioni	-122		
Totale costi del personale (c)	238.100	349.453	363.473
Oneri diversi di gestione	2.015	2.195	12.437
Acquisti beni < 516,46	2.477	22.189	5.030
Cancelleria			307
Totale oneri diversi di gestione (d)	4.492	24.384	17.774
Ammortamenti imm. Immateriali	1.013	13.861	17.401
Ammortamenti imm. Materiali	9.772	15.774	16.651
Svalutazioni	5	5	3
Totale ammortamenti e svalutazioni (e)	10.790	29.640	34.055
Totale costi gestione caratteristica (a+b+c+d+e)	664.827	997.430	1.055.483
Interessi passivi e oneri finanziari	8.556	15.759	15.603
Totale oneri gestione finanziaria (f)	8.556	15.759	15.603
Totale costi di esercizio (a+b+c+d+e+f)	673.383	1.013.189	1.071.086
Utile esercizio	114.966	215.066	98.895
Totale a pareggio	788.349	1.228.255	1.169.981



Tanto premesso, a mente del fatto che l'impresa svolgeva la duplice attività di ristorazione e Bed & Breakfast, occorre prendere in considerazione le sole voci di costi e di ricavi direttamente e sicuramente riferibili alla prima delle due (cioè a quella della ristorazione), con esclusione delle altre.

Tale operazione è alquanto agevole con riguardo ai ricavi, potendosi assumere solo quelli riportati nelle voci "Ricavi per somministrazione" e "Corrispettivi Ristorante", tralasciando le altre (ricavi per servizi, che dal 2022 sono "inquinati" dai corrispettivi provenienti dall'attività di B&B; ricavi straordinari, siccome estranei all'area della gestione caratteristica).

Meno agevole invece è la suddetta operazione con riguardo ai costi, poiché a partire dall'anno 2022 talune voci comprendono anche quelli relativi all'attività di B&B, che talora è possibile distinguere, come nel caso dei fitti passivi, talora al contrario ciò non è possibile (sulla base degli elementi a disposizione), come nel caso emblematico dei costi per servizi e generali.

Ad ogni buon conto appare utile ed esplicativo porre a confronto nella tabella che segue i ricavi ed i costi diretti riferibili alla sola attività operativa della ristorazione, che tralascia di considerare solo i costi (comuni) per servizi e generali e gli ammortamenti, che (come si osserva dai dati di bilancio sopra riportati) peraltro presentano un'incidenza percentuale non particolarmente significativa e, dal 2022 in poi, attengono prevalentemente all'attività del B&B.

RICAVI DELLA RISTORAZIONE	31/12/21	31/12/22	31/12/23
Ricavi per somministrazione	147.472	248.092	262.332
Corrispettivi Ristorante	587.697	943.606	816.482
Totale ricavi ristorazione	735.169	1.191.598	1.067.814
COSTI DIRETTI DELLA RISTORAZIONE	31/12/21	31/12/22	31/12/23
Acquisti materie	298.578	402.054	427.937
Rimanenze iniziali materie	18.500	17.000	12.500
Rimanenze finali materie	-17.000	-12.500	-16.100
Sconti / abbuoni / premi / resi		-1.883	-2.701
Totale costi materie (a)	300.078	404.671	422.636
Fitti passivi locale v. Banchina al Porto, 16-18	33.300	33.300	33.300
Fitti passivi deposito v. Ognissanti, 44-46	6.000	6.000	6.000
Fitti passivi piccolo deposito v. Banchina al Porto		3.600	4.800
Totale costi fitti passivi (b)	39.300	42.900	44.100
Costi del personale	238.222	349.453	363.473
Arrotondamenti attivi su retribuzioni	-122		
Totale costi del personale (c)	238.100	349.453	363.473
Totale costo primo (costi diretti: a+b+c)	577.478	797.024	830.209
MARGINE LORDO			
MARGINE LORDO (Ricavi diretti – Costi diretti)	157.691	394.574	237.605

Come rilevasi dalla tabella che precede, in ogni anno considerato l'attività ristorativa produceva un margine lordo positivo, da destinarsi in parte, come detto, alla copertura dei costi per servizi, generali ed ammortamenti.

Da una lettura più attenta si osserva, inoltre, che negli anni in esame non v'è proporzionalità tra i ricavi di vendita ed i costi delle materie utilizzate per la preparazione di pasti. Si osservi al riguardo la seguente tabella:

RAPPORTO RICAVI / COSTI MATERIE	31/12/21	31/12/22	31/12/23
Totale ricavi ristorazione	735.169	1.191.598	1.067.814
Totale costi materie	300.078	404.671	422.636
Rapporto	2,45	2,94	2,53

Ciò sta ad indicare che le potenzialità dell'impresa in termini di profitti sono superiori a quelle espresse nel recente passato secondo le risultanze contabili, potendosi evidentemente ottenere risultati ancora più apprezzabili semplicemente mantenendo il rapporto di efficienza di "2,94:1" tra ricavi e costi delle materie utilizzate già registrato nell'anno 2022, ovvero migliorarlo facendolo tendere alla media di settore (secondo esperienza empirica da 3:1 a 4:1 circa).

3.2.4 – La redditività aziendale

La redditività media aziendale, espressa dal rapporto percentuale tra il reddito conseguito ed i ricavi di vendita, può essere nel caso di specie determinata escludendo dal computo l'esercizio 2023, il cui utile è "inquinato" dalla gestione del Bed & Breakfast.

Prendendo perciò in considerazione solo gli esercizi 2021 e 2022, si osserva che essi presentano, su base contabile, una redditività rispettivamente del 15,64% e 18,05%:

Calcolo della redditività aziendale	2021	2022
	€	€
Ricavi di vendita della ristorazione	735.169	1.191.598
Reddito d'impresa	114.966	215.066
percentuale redditività	15,64%	18,05%

A questo punto è prudente assumere in prosieguo la redditività dell'anno 2021, in quanto inferiore tra le due e perché quella del 2022 è calcolata su un reddito "inquinato", seppure in minima parte, dalla gestione del Bed & Breakfast.



3.2.5 – Il Rapporto Annuale 2023 Confcommercio sulla Ristorazione



A conclusione sul punto si produce in allegato il Rapporto Annuale 2023 sulla Ristorazione, elaborato dal Centro Studi della Confcommercio, che costituisce un faro per gli operatori del settore (allegato n.5).



4.1 – Premessa

Occorre precisare che la valutazione di un congruo canone di affitto richiede imprescindibilmente la preliminare valutazione del ramo di azienda, non potendosi ovviamente determinare un prezzo per l'affitto se non si conosce il valore del bene offerto.

4.2 – Note metodologiche

Al fine di giungere ad una stima indicativa del valore del capitale economico (W) dell'azienda in esame occorre considerare i seguenti metodi valutativi di generale accettazione, principalmente applicati nella pratica.

4.2.1 – Metodo patrimoniale

Il metodo patrimoniale consente di giungere alla valutazione del capitale economico della società tramite la valutazione analitica dei singoli elementi dell'attivo e del passivo del patrimonio aziendale. Il valore dell'azienda (W) corrisponde, pertanto, al valore del patrimonio netto rettificato (K) a valori correnti. Tale metodo, che ha il pregio di consentire una stima del patrimonio aziendale oggettiva e riscontrabile, si caratterizza per la stima analitica a valori correnti di sostituzione: *analitica*, perché effettuata distintamente per ciascun elemento del patrimonio; *a valori correnti*, perché basata sui prezzi di mercato del momento; *di sostituzione*, perché l'ipotesi di base è quella del riacquisto (o della riproduzione) per gli elementi attivi e della rinegoziazione per quelli passivi.

Nell'ambito dei metodi di valutazione patrimoniali, si distingue tra metodi patrimoniali *semplici* e *complessi*; nei primi, sono considerati ai fini della valutazione, oltre i beni materiali – compresi i crediti e la liquidità – i soli elementi immateriali *suscettibili di trasferimento autonomo* (brevetti industriali, marchi, ecc.); nei secondi, vengono inclusi nella valutazione anche altri elementi immateriali, compresi quelli per i quali non è consentita l'iscrizione in bilancio (ad es. "portafoglio clienti")³.

³ In relazione ai metodi patrimoniali complessi, la maggiore difficoltà risiede, ovviamente, nella stima degli asset intangibili, ossia dei valori patrimoniali inespressi, costituiti da entità immateriali. Come rilevato dalla dottrina dominante, nella pratica è possibile individuare fondamentalmente tre tipologie di approccio alla stima dei beni immateriali:



Il metodo "reddituale" determina il valore dell'azienda (W) sulla base della capacità della stessa di generare reddito (R), quindi mediante l'attualizzazione dei risultati economici attesi.

La dottrina ha elaborato al riguardo diverse scuole di pensiero, tra cui:

a) una prima, secondo la quale l'impresa ha durata illimitata nel tempo, per cui la formula da applicare è la seguente:

$$W = R/i$$

dove "R" rappresenta il reddito atteso ed "i" il tasso di attualizzazione.

b) una seconda, che contiene l'orizzonte temporale a un numero limitato di anni (a), da calcolarsi come segue:

$$W = R * a / n - i$$

4.2.3 – Metodo misto patrimoniale-reddituale con stima del goodwill

La prassi professionale normalmente si affida a criteri di valutazione che, mediando tra i metodi patrimoniali e reddituali, vengono definiti "misti". Il più comune tra questi giunge alla determinazione del valore di cessione (W) attraverso la somma dei seguenti addendi:

a) il valore del patrimonio netto rettificato a valori correnti;

b) la stima dell'avviamento ("goodwill").

– l'approccio del costo: fonda la valutazione del bene immateriale, alternativamente, sulle seguenti configurazioni di costo: costo storico (il bene immateriale è valutato in base ai costi che storicamente necessari alla formazione dei beni immateriali, procedendo, se necessario al loro allineamento monetario, tramite la riespressione a valori correnti); costo di riproduzione (il bene immateriale è valutato ai costi ragionevoli di riproduzione).

– l'approccio economico: può essere ricondotto alle seguenti metodologie: metodo di attualizzazione dei risultati differenziali (muove dal presupposto concettuale che gli Intangibles siano causa di specifici e misurabili vantaggi in termini economici: la loro valutazione risulta così ancorata ai vantaggi differenziali che sono in grado di produrre rispetto a situazioni ordinarie, accertabili mediamente nel caso della loro assenza. I vantaggi differenziali sono misurati dai maggiori ricavi al netto dei maggiori costi connessi all'esistenza e al mantenimento dei beni immateriali medesimi; tali vantaggi netti devono poi essere assunti in termini attualizzati in relazione alla prevedibile durata del loro positivo "effetto" e con riferimento a un idoneo tasso di attualizzazione); metodo del costo della perdita (consiste nella stima del danno derivante dall'eventuale venir meno della disponibilità dei beni immateriali; il danno è quantificato in termini di caduta del margine di contribuzione e di comparsa di un eccesso di costi di struttura; deve essere stimato per tutto il periodo ritenuto necessario al ripristino della situazione di equilibrio; deve essere assunto nel suo valore attualizzato).

– l'approccio del mercato: prevede le seguenti metodologie: metodo dei tassi di royalty comparabili (muove dal presupposto concettuale che sia rappresentativo del valore di tali beni l'ammontare delle royalties derivanti dalla concessione in uso a terzi dei beni medesimi); metodo dei moltiplicatori (metodo, di tipo empirico, basato sull'applicazione di moltiplicatori a specifiche grandezze contabili, variabili in funzione della categoria di attività in cui opera l'impresa).



4.3 – Scelta del metodo e determinazione del valore di cessione

A parere dello scrivente il metodo più consono nel caso di specie è certamente quello di cui al punto precedente, denominato "misto patrimoniale reddituale, con stima dell'avviamento (goodwill)", perché consente di tenere conto delle prospettive reddituali della società, che verrebbero invece trascurate nel caso di applicazione di metodi patrimoniali semplici, senza comportare le incertezze connesse all'applicazione dei metodi reddituali puri.

La soggettività del metodo di valutazione in questione orbita tuttavia intorno alle modalità di calcolo dell'avviamento. A tale riguardo la letteratura economica può definirsi enciclopedica. Per tale ragione il sottoscritto ritiene di doversi ancorare alle modalità utilizzate dall'Amministrazione finanziaria dello Stato in materia di accertamento della congruità dei valori degli atti di cessione d'azienda.

La metodologia utilizzata dall'Agenzia delle Entrate è in sintesi la seguente: si calcola prima la percentuale di redditività dell'anno del trasferimento di azienda rapportando i ricavi al reddito, poi si applica la percentuale così ottenuta alla media dei ricavi dei tre anni precedenti e si moltiplica infine il risultato conseguito per tre.

Nel caso di specie la percentuale di redditività non può essere calcolata con riferimento all'anno della cessione, per cui il procedimento suddetto va adattato alle contingenti necessità, dovendosi prudentemente assumere, per le ragioni già esposte (a pag.21), la percentuale registrata nell'anno 2021 del 15,64% (in luogo di quella maggiore del 18,05% dell'anno successivo o della media delle due).

Applicando ora la suddetta percentuale (del 15,64%) alla media dei ricavi per ristorazione del triennio in esame, pari ad € 998.194⁴, si ottiene il valore di € 156.098⁵.

Moltiplicando infine quest'ultimo valore (156.098) per tre, si ricava la stima dell'avviamento commerciale (goodwill), che pertanto ammonta, arrotondando, ad € 468.294.

A questo punto corre l'obbligo di considerare che il ramo di azienda in questione non è funzionante sin dal mese di novembre dell'anno 2024, che la intera "brigata" della cucina ha presentato le proprie dimissioni in seguito all'apertura della liquidazione giudiziale, sicché il suddetto valore teorico di avviamento allo stato è per buona parte disperso, permanendo quanto alle apprezzabili utilità di cui l'affittuario o cessionario potrà comunque avvantaggiarsi (cfr. pag. 9 e 10 della presente relazione).

⁴ = $[(€ 735.169 + 1.191.598 + 1.067.814) / 3]$

⁵ = $(€ 998.194 * 15,64) / 100 = 156.098.$



Ne discende che il suddetto valore teorico di avviamento, determinato in € 468.294, sulla base dell'esperienza empirica, tenuto conto anche delle problematiche e spese da affrontare per la messa a norma dei locali, impianti, attrezzature e rinnovo delle autorizzazioni amministrative varie, nonché delle scadenze dei contratti di locazione in corso, va ragionevolmente deprezzato del suo 50% circa, quindi contenuto nella misura di € 230.000.

Alla determinazione dell'ipotetico valore di cessione (W) concorrono, come detto, due addendi:

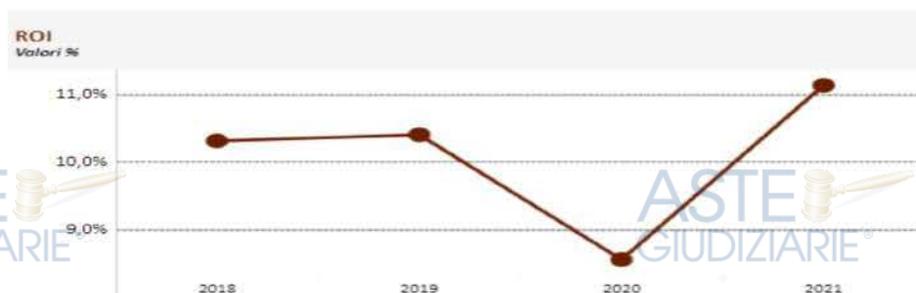
a) il valore del patrimonio netto rettificato a valori correnti (K'), che nel caso di specie prudenzialmente corrisponde a quello contabile, attesa la vetustà degli arredi, impianti e attrezzatura e che i residui beni da ammortizzare sono solo quelli relativi agli acquisti più recenti. Esso, sulla base dei dati in precedenza rappresentati, ammonta ad € +18.420.

b) il valore teorico dell'avviamento (*goodwill*), che, come detto sopra, è pari a circa € 230.000.

c) ne discende, in definitiva, che il valore di cessione del ramo aziendale in esame, può essere al momento stimato, arrotondando, in circa € **248.000,00**.

4.4 - La quantificazione dell'equo corrispettivo per l'affitto

Una volta fissato come innanzi in € 248.000,00 il valore di cessione del ramo aziendale in esame, occorre stabilire il prezzo congruo di affitto. A tal fine un importante parametro di riferimento è dato dal rendimento medio del capitale investito, espresso dall'indice ROI (*Return on Investment*) medio di settore, che per l'anno 2021, dopo la ripresa dal periodo Covid-19, si è attestato intorno all'11% (si osservi il grafico che segue, tratto dall'allegato Rapporto della Confcommercio), restando stabile anche negli anni successivi, anzi con trend in crescita.



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

Tale indice è particolarmente significativo per la Curatela, perché esprime il punto di indifferenza, nelle more della vendita, tra la gestione diretta e la concessione a terzi dei diritti sull'attività aziendale.

Applicando la suddetta percentuale dell'11% sul valore del capitale aziendale, determinato (come sopra) in € 248.000,00, si ha che il rendimento - *rectius* il prezzo congruo - annuo di affitto ammonta (arrotondando) ad € 26.400,00, pari ad € 2.200,00 al mese, oltre Iva.

Non è superfluo precisare che tale prezzo già tiene conto di tutte le svalutazioni legate allo *status* dei contratti, dei locali, degli impianti e attrezzature, delle autorizzazioni amministrative varie.



ASTE
GIUDIZIARIE®

5- CONCLUSIONI

Il sottoscritto, nel riportarsi a tutto quanto innanzi esposto e ai documenti allegati, rassegna le seguenti conclusioni:

- 1) Il "congruo" canone annuo di affitto del ramo di azienda della "Osteria la Banchina s.a.s. di ██████████ & C", esercente l'attività di ristorazione, in Trani alla via Banchina al Porto n.16-18, ammonta ad € 26.400,00 + iva (corrispondente ad € 2.200 / mese), da assumersi come offerta minima, quindi con base d'asta di € 35.200,00 + iva.
- 2) Il "congruo" prezzo di cessione del ramo aziendale medesimo ammonta ad € 248.000,00 + iva.

Ringrazia per la fiducia prestata e ossequiosamente saluta.

Barletta, data del deposito.

Dott. Giovanni Oliveto
(firmato digitalmente)





ELENCO DEGLI ALLEGATI



- 1) *Contratto di locazione locale in Trani, via Banchina al Porto n.16-18*
- 2) *Contratto di locazione locale in Trani, via Ognissanti, n.44-46*
- 3) *Elaborato peritale ing. Giuseppe Pistillo, del 05/03/2025;*
- 4) *Inventario redatto dal Curatore;*
- 5) *Rapporto Annuale 2023 Confcommercio, Ristorazione*

