**LA CLASSIFICAZIONE DEI COSTI**

**prof maria piera filippelli**

I **COSTI** RAPPRESENTANO IL VALORE DEI FATTORI PRODUTTIVI ACQUISTATI

PER L'IMPRENDITORE È IMPORTANTE CAPIRE QUANTI COSTI DEVE SOSTENERE PER SVOLGERE LA SUA ATTIVITÀ E REALIZZARE I PRODOTTI.

AD ESEMPIO PER L'IMPRENDITORE - RISTORATORE È IMPORTANTE CAPIRE QUALI E QUANTI COSTI DEVE SOSTENERE PER REALIZZARE OGNI SUO PIATTO.

SOLO SAPENDO QUANTO COSTA UN DETERMINATO PIATTO POTRÀ DECIDERNE IL PREZZO A CUI VENDERLO ALLA CLIENTELA.

**I COSTI POSSONO ESSERE CLASSIFICATI IN VARIO MODO**

**1.** IN BASE ALLA MODALITÀ CON CUI VARIANO AL VARIARE DELLA PRODUZIONE DISTINGUIAMO:

=> **COSTI FISSI** CHE NON VARIANO AL VARIARE DELLA PRODUZIONE

=> **COSTI VARIABILI** CHE VARIANO AL VARIARE DELLA PRODUZIONE

I COSTI FISSI SONO COSTITUITI AD ESEMPIO

DAL COSTO DEL PERSONALE

O DALL'AFFITO DEL LOCALE-RISTORANTE

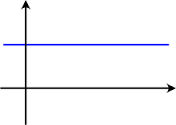
SIA CHE IL RISTORATORE VENDA 1 OPPURE 10 OPPURE 1000 PIATTI PAGA SEMPRE LO STESSO IMPORTO DI AFFITTO

GRAFICAMENTE I COSTI FISSI SI RAPPRESENTANO CON UNA LINEA PARALLELA ALL'ASSE DELLE X;

OVVIAMENTE PIÙ PIATTI RIESCE A VENDERE PIÙ RIUSCIRÀ A RIPARTIRE IL COSTO DELL'AFFITTO SU OGNI PIATTO E COSI', SU OGNI PIATTO, SI RIDURRÀ LA QUOTA DEL COSTO FISSO.

=> CON L'ASSE DELLE **X** CHE RAPPRESENTA IL VOLUME DELLA PRODUZIONE E

=> L'ASSE DELLE **Y** CHE RAPPRESENTA GLI IMPORTI POSSIBILI DE COSTI



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I COSTI VARIABILI CHE VARIANO IN FUNZIONE DELLA QUANTITÀ PRODOTTA SONO COSTITUITI AD ESEMPIO

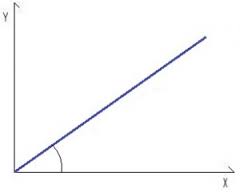
=> DAL COSTO DELLE MATERIE PRIME

=> DAL COSTO DI GAS ACQUA E LUCE

PIÙ PIATTI PREPARO E PIÙ MATERIE PRIME UTILIZZO E PIÙ GAS LUCE ED ACQUA CONSUMO.

GRAFICAMENTE I COSTI VARIABILI SI RAPPRESENTANO COME UNA RETTA

CHE PARTE DA ZERO E RISULTA DIRETTAMENTE PROPORZIONALE AL VOLUME DELLA PRODUZIONE.



LA RETTA PARTE DA ZERO PERCHE' SE NON PRODUCO NULLA NON HO NESSUN COSTO.

ESEMPIO SE NON PRODUCO ALCUN PIATTO NON HO ALCUN COSTO DI MATERIE PRIME UTILI PER FARE QUEL PIATTO.

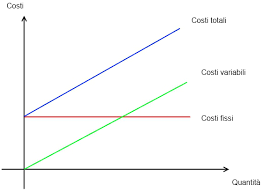
I **COSTI TOTALI** SONO DATI DA:

**CT = CF + CV**

DOVE CF = COSTI FISSI TOTALI

CV = COSTI VARIABILI TOTALI

I COSTI TOTALI SI POSSONO RAPPRESENTARE GRAFICAMENTE COME UNA RETTA CON ANDAMENTO DIRETTAMENTE PROPORZIONALE CHE ANZICHÈ PARTIRE DA ZERO, PARTE DAL VALORE, SULL'ASSE DELLE Y, DEI COSTI FISSI.



INFATTI I COSTI TOTALI PARTONO DA UN DETERMINATO VALORE SULL' ASSE DELLE **Y** CORRISPONDENTE AL VALORE DEI COSTI FISSI CHE ANCHE SE PRODUCO ZERO DEVO COMUNQUE SOSTENERE.

si definisce costo medio unitario il rapporto fra costi totali e la quantità prodotta x

cmu = CT\_\_

X

UN'ALTRA CLASSIFICAZIONE DEI COSTI RIGUARDA

**2**. IL **CENTRO DI COSTO** (PRODOTTO, SERVIZIO O REPARTO) AL QUALE I COSTI SONO RIFERITI E DISTINGUIAMO:

=> **COSTI DIRETTI** (O SPECIALI)

=> **COSTI INDIRETTI** (O COMUNI O GENERALI)

ANZITUTTO SI DEFINISCE

**CENTRO DI COSTO** UN PARTICOLARE PRODOTTO, O UN SERVIZIO O UN SETTORE DEL QUALE SI VUOL ANALIZZARE LA FORMAZIONE DEI COSTI

AD ESEMPIO:

IN UN RISTORANTE CHE FA ANCHE PIZZERIA VOGLIO INDIVIDUARE I COSTI SPECIFICI DEL SETTORE PIZZERIA OPPURE

DELLA SALA O

DELLA CUCINA O

DEL REPARTO DEL BAR

DOPO AVER COSÌ INDIVIDUATO **IL CENTRO DI COSTO** DA ANALIZZARE

POSSO DISTINGUERE

I **COSTI DIRETTI** CIOÈ QUELLI CHE DIRETTAMENTE SONO IMPUTABILI (ATTRIBUIBILI) AL QUEL PRODOTTO O SERVIZIO O SETTORE

E I **COSTI INDIRETTI** CHE SONO SOSTENUTI PER TUTTA L'ATTIVITÀ DELL'IMPRESA

NELL' ESEMPIO DEL RISTORANTE - PIZZERIA

AVREMO **COSTI DIRETTI** CIOE' CHE RIGUARDANO ESCLUSIVAMENTE IL SETTORE PIZZERIA COME AD ESEMPIO:

=> IL COSTO DATO DALLO STIPENDIO DEL PIZZAIOLIO,

=> IL COSTO DELLA LEGNA PER IL FORNO,

=> IL COSTO DEGLI INGREDIENTI TIPICI DELLA PIZZA (LIEVITO POMODORO MOZZARELLA ECC.)

E **COSTI INDIRETTI** CHE RIGUARDANO TUTTA L'ATTIVITÀ COME AD ESEMPIO:

=> L'AFFITTO DEL LOCALE IN CUI SI SVOLGE ANCHE IL RISTORANTE

=> L'ASSICURAZIONE PER L'IMMOBILE, PER L'ATTIVITÀ

=> LE SPESE DI AMMINISTRAZIONE

=> LE IMPOSTE CHE GRAVANO SU TUTTO IL REDDITO REALIZZATO

ESERCIZIO:

ELENCA I POSSIBILI COSTI DIRETTI DEL **SETTORE BAR** DI UN RISTORANTE

ELENCA I POSSIBILI COSTI DIRETTI **DEL SETTORE SALA** DI UN RISTORANTE

UN'ALTRA CLASSIFICAZIONE È QUELLA RELATIVA AI

**3.** **COSTI FIGURATIVI**  CHE SONO DATI DA:

=> LO STIPENDIO DIREZIONALE

=> L'AFFITTO FIGURATIVO

=> GLI INTERESSI SUL CAPITALE INVESTITO

I COSTI FIGURATIVI

=> **NON** HANNO RILEVANZA DAL PUNTO DI VISTA CONTABILE MA => SONO IMPORTANTI **AL FINE DI VALUTARE**

**SE L'IMPRESA È PER L'IMPRENDITORE EFFETTIVAMENTE REDDITIZIA**

QUESTO ACCADE SE

L'UTILE DI ESERCIZIO REALIZZATO **RISULTA MAGGIORE** DEI COSTI FIGURATIVI CHE POTREBBERO RIGUARDARE L'IMPREDITORE

CIOÈ:

**UTILE D'ESERCIZIO > COSTI FIGURATIVI**

IN MODO TALE L'IMPRENDITORE REALIZZA UN EXTRAPROFITTO

**UTILE D'ESERCIZIO - COSTI FIGURATIVI = EXTRAPROFITTO**

**ESEMPIO:**

SAPPIAMO CHE IL FINE DELL'ATTIVITÀ ECONOMICA DELL'IMPRESA È PRODURRE PER REALIZZARE UN **UTILE.**

* SE L'IMPRENDITORE INDIVIDUALE POTESSE PRESTARE LA SUA **OPERA** IN UN ALTRA AZIENDA PERCEPENDO NELL'ANNO UNO STIPENDIO PIÙ ELEVATO DEL PROFITTO CHE REALIZZA CON LA SUA IMPRESA,

=>SAREBBE PER LUI **ECONOMICAMENTE** PIÙ CONVENIENTE LAVORARE COME DIPENDENTE NELL'ALTRA IMPRESA ANZICHÈ MANDARE AVANTI LA SUA .

* SE L'IMPRENDITORE È PROPRIETARIO DEL **LOCALE** DOVE SVOLGE LA SUA ATTIVITÀ CHE POTREBBE AFFITTARE REALIZZANDO NELL'ANNO UN REDDITO PIÙ ELEVATO DI QUELLO CHE REALIZZA CON LA SUA ATTIVITÀ DI IMPRESA,

=>SAREBBE PER LUI **ECONOMICAMENTE** PIÙ CONVENIENTE AFFITTARE IL LOCALE ANZICHÈ SVOLGERCI LA SUA ATTIVITÀ.

* SE L'IMPRENDITORE SI RENDE CONTO CHE, SE AVESSE UTILIZZATO I SOLDI (CAPITALE) CHE SONO STATI NECESSARI PER ATTIVARE LA SUA IMPRESA, ACQUISTANDO TITOLI DI STATO, AVREBBE OTTENUTO UN RENDIMENTO PIÙ ELEVATO DELL'UTILE REALIZZATO CON LA SUA IMPRESA,

=>SAREBBE **ECONOMICAMENTE** PIÙ CONVENIENTE PER LUI INVESTIRE IN TITOLI DI STATO ANZICHÈ NELLA SUA AZIENDA.