

SINTESI DI PROPOSTA CESSIONE RAMO DI AZIENDA

Base Camp, Bar & Pizza Restaurant

Questo documento ha l'obiettivo, in un'ottica di possibile cessione, di presentare il ramo d'azienda della società CIELOALTO RESIDENCE S.R.L. inerente alla ristorazione e distribuzione di generi alimentari a Cervinia, in località Cielo Alto.

DENOMINAZIONE RAMO D'AZIENDA

Base Camp, Bar & Pizza Restaurant

INDIRIZZO

[Strada del Cielo Alto, 11028 Breuil-Cervinia AO](#)

OGGETTO E PERIMETRO DELLA CESSIONE

- bar/ristorante/pizzeria con annesso mini market
- licenze collegate
- arredo e attrezzatura presenti nella struttura
- Intera proprietà immobiliare su cui insiste la struttura

POSIZIONE DELLA STRUTTURA

Il locale si trova in località Cielo Alto, a pochi minuti da centro di Breuil Cervinia (AO), sul versante orientale della conca del Breuil e con incredibili panorami sul Monte Cervino. E' posizionato al piano terra del condominio Circus e di fronte all'impianto di risalita presente nella frazione.

A Cielo Alto si trovano numerosi condomini formati da appartamenti prevalentemente utilizzati come seconde case oltre a diversi residence destinati all'attività turistica.

E' presente un impianto di risalita (seggiovia Cielo Alto) che collega la frazione a tutto il comprensorio sciistico Cervino Sky Paradise (150 piste ed oltre 350 km sciabili). Nel 2023 sono stati effettuati nuovi interventi che hanno ulteriormente facilitato il collegamento fra l'impianto di risalita di Cielo Alto con il resto del comprensorio rendendo ancora più facili gli spostamenti fra le varie piste e aumentando in modo significativo il valore e la fruibilità della località.

Nella frazione si trovano poi altre attività commerciali fra le quali segnaliamo il noleggio di tutta l'attrezzatura per gli sport invernali ed estivi, una scuola di sci "Giorgio Rocca" e un pub.

Punti di forza della posizione:

- Panorami mozzafiato e vista incredibile del Cervino.
- Altitudine pari a 2.157 metri s.l.m. in grado di garantire in inverno piste ottimamente innevate, in estate ottime escursioni oltre allo sci estivo.
- Il locale si trova direttamente sulla pista accanto all'impianto di risalita. E' dunque raggiungibile sia "sci ai piedi" sia in auto (si può parcheggiare a poche decine di metri dall'ingresso).

Punti di debolezza della posizione:

- Decentrata rispetto al centro di Breuil Cervinia.
- Contesto residenziale (non da centro storico).

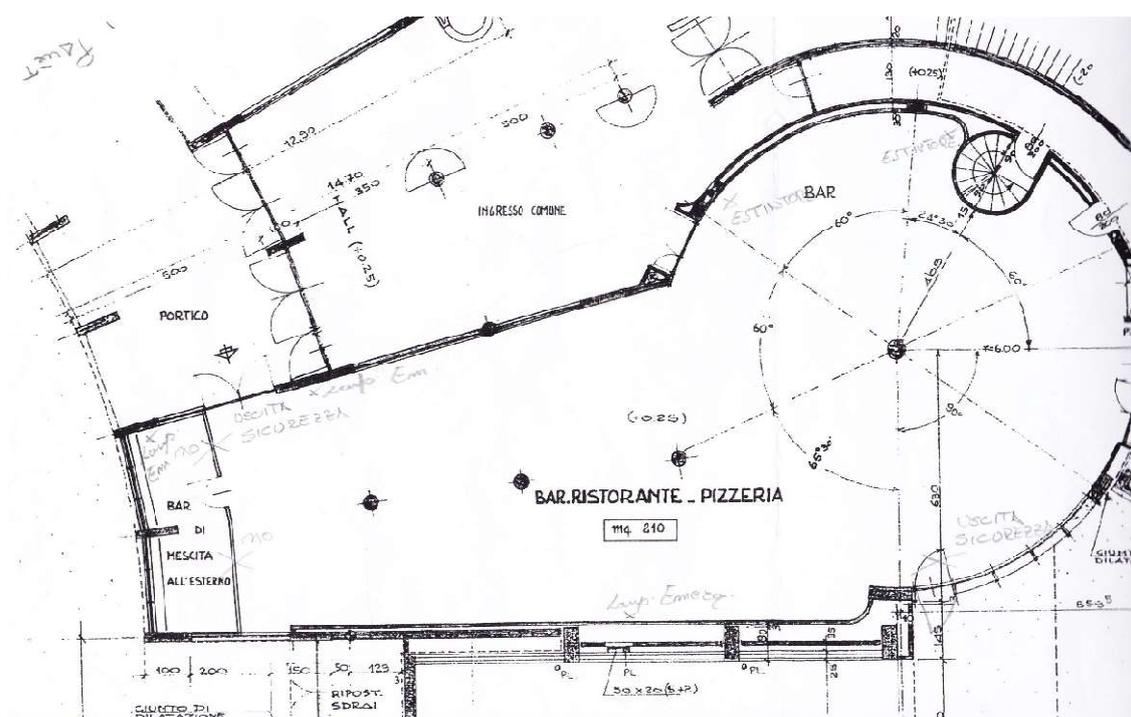
DESCRIZIONE ATTIVITA'

Si tratta di un locale commerciale dove convivono sia l'attività di ristorazione sia l'attività di pizzeria sia l'attività di bar sia quella di mini market. E' inoltre un luogo

di ritrovo e aggregazione per i moltissimi turisti che occupano le seconde case o che soggiornano nei residences.

Visivamente, il locale in entrata presenta l'area market con la sala ristorante posizionata subito dopo mentre il grande bancone bar percorre in lunghezza tutto l'ambiente. Una bella e confortevole area lounge è situata in fondo al locale e viene utilizzata sia come spazio relax sia per la ristorazione. Particolarmente apprezzata dalla clientela la bellissima area dedicata ai più piccoli.

Il locale commerciale ha una superficie complessiva di 210 mq. I locali annessi occupano ulteriori 60 mq e sono destinati alla cucina e al lavaggio delle stoviglie oltre alla presenza di corridoi di servizio e del magazzino al piano interrato.



Il locale poi dispone di un diritto di superficie per la realizzazione di un dehors nella zona antistante, su proprietà condominiale.

L'intera struttura è stata oggetto di una completa e profonda ristrutturazione nel corso del 2015 per essere poi ulteriormente rinnovata negli anni successivi con migliorie e aggiornamenti continui che ne hanno mantenuto la "freschezza" oltre all'indubbia piacevolezza. Le attrezzature presenti in cucina sono quasi tutte non più vecchie del 2015 e in molti casi sono state aggiornate e integrate negli anni successivi. Nel 2022 sono iniziati i rinnovi degli arredi oltre al rifacimento del soffitto nella zona della sala da pranzo. Il risultato nel concreto è quello di un locale costantemente mantenuto che non richiede alcun ulteriore investimento immediato.

PERIODO DI APERTURA

Attualmente è aperto dalla prima settimana di dicembre e sino a metà aprile (4,5 mesi all'anno) dalle ore 07:00 fino alle ore 22:00 con un'interruzione fra le 11:00 e le 16:00.

Ad oggi la logica di utilizzo è orientata a soddisfare in prevalenza le esigenze dei clienti che occupano gli appartamenti in capo agli attuali proprietari del locale. Sono da leggersi in quest'ottica l'ottimo successo del servizio colazioni internazionali con cucina aperta che trova di anno in anno sempre più estimatori, il servizio di bar e market durante il giorno e la cena (a partire dalle 18.00) con la duplice proposta di pizzeria (anche da asporto) e ristorante vero e proprio.

Il market è sempre disponibile in tutte le ore di apertura e comprende anche la panetteria fresca. Inoltre nel market viene proposta una selezione di piatti già pronti prodotti dalla cucina del locale.

LA CAPIENZA

I posti a sedere in totale sono 68 suddivisi fra la sala dove trovano posto 50 persone, il bancone bar che può ospitare 6 persone e l'area lounge dove possono sedersi

ulteriori 12 persone. La realizzazione del dehors potrebbe ampliare la capienza in modo significativo, aumentando il totale dei posti disponibili di altre 32/34 unità.

LA LICENZA

Il locale attualmente dispone delle licenze necessarie per tutte le attività presenti. Si tratta di licenze datate che proprio per la loro vetustà consentono di poter essere valide anche in rapporto alle nuove normative in tema di disabili, sicurezza, incendi. La vendita del ramo d'azienda comprenderà pertanto anche la voltura delle licenze in modo da mantenere lo status quo. In ogni caso dovrà essere premura dei venditori e degli acquirenti verificare presso il comune di Valtournanche l'effettiva regolarità del passaggio in modo da non incorrere in sanzioni o interruzioni dell'attività.

ANALISI DELL'ATTUALE CLIENTELA

Cervinia, e Cielo Alto non fa eccezione, da sempre è caratterizzata da una massiccia presenza di turisti stranieri. Se infatti gli italiani predominano nei classici periodi dei ponti (8 dicembre, Natale e Capodanno, feste di carnevale e Pasqua), nel resto della stagione la quasi totalità della clientela proviene dall'estero con una netta prevalenza di Britannici, Nordici e ultimamente con un'ottima incidenza anche di Israeliani che di fatto hanno sostituito la presenza russa un tempo molto massiccia. Il cliente medio in inverno è un esperto sciatore, a volte con famiglia, che viene a godersi la stazione sciistica e che gradisce di poter mangiare il buon cibo italiano (il bel Paese colpisce anche a 2.000 metri di altitudine). D'estate, periodo attualmente non coperto dall'apertura del locale, la località è contraddistinta dalla presenza di escursionisti in prevalenza stranieri (solitamente esperti o molto esperti), di sciatori amanti dello sci estivo (molti italiani e qualche straniero legato sovente alle attività agonistiche sportive), sporadici turisti incuriositi dalla destinazione e provenienti da ogni parte del mondo.

IL PERSONALE DIPENDENTE

E' di assoluta evidenza che ogni nuova proprietà definisca la propria dinamica rispetto al personale dipendente ed al suo utilizzo. In questo contesto, tuttavia, ci preme evidenziare l'attuale situazione in modo da raccontare l'odierna gestione.

Oggi il locale occupa 5 persone oltre alla saltuaria presenza del titolare.

Uno chef è impiegato in cucina mentre il pizzaiolo presidia l'omonima area. Un aiuto cuoco/tutto fare è in staff in cucina mentre le due persone restanti presidiano la sala e la cassa. Nei momenti di maggior afflusso il titolare va in supporto della sala.

La proposta culinaria attuale prevede la rigenerazione durante il servizio di piatti preparati ed abbattuti ad inizio stagione. Tale pratica consente dunque di limitare molto il personale necessario in cucina garantendo nel contempo la medesima qualità dei piatti nel corso di tutta la stagione.

Il personale è evidentemente stagionale e dunque non fa parte del perimetro di cessione (a meno di interessamenti specifici che potranno essere valutati successivamente).

La sistemazione dei dipendenti avviene in una *staff house* con capienza sino a 7 persone completamente ristrutturata nel 2022. Se ritenuto necessario da parte dell'acquirente, sarà possibile inserire nel contratto di vendita della struttura un contratto collaterale di affitto della *staff house*.

LE OPPORTUNITA' DI SVILUPPO

Se il locale oggi viene vissuto dalla proprietà come appendice necessaria al business degli appartamenti, sono evidenti alcune importanti migliorie che potrebbero certamente aumentare sensibilmente gli incassi.

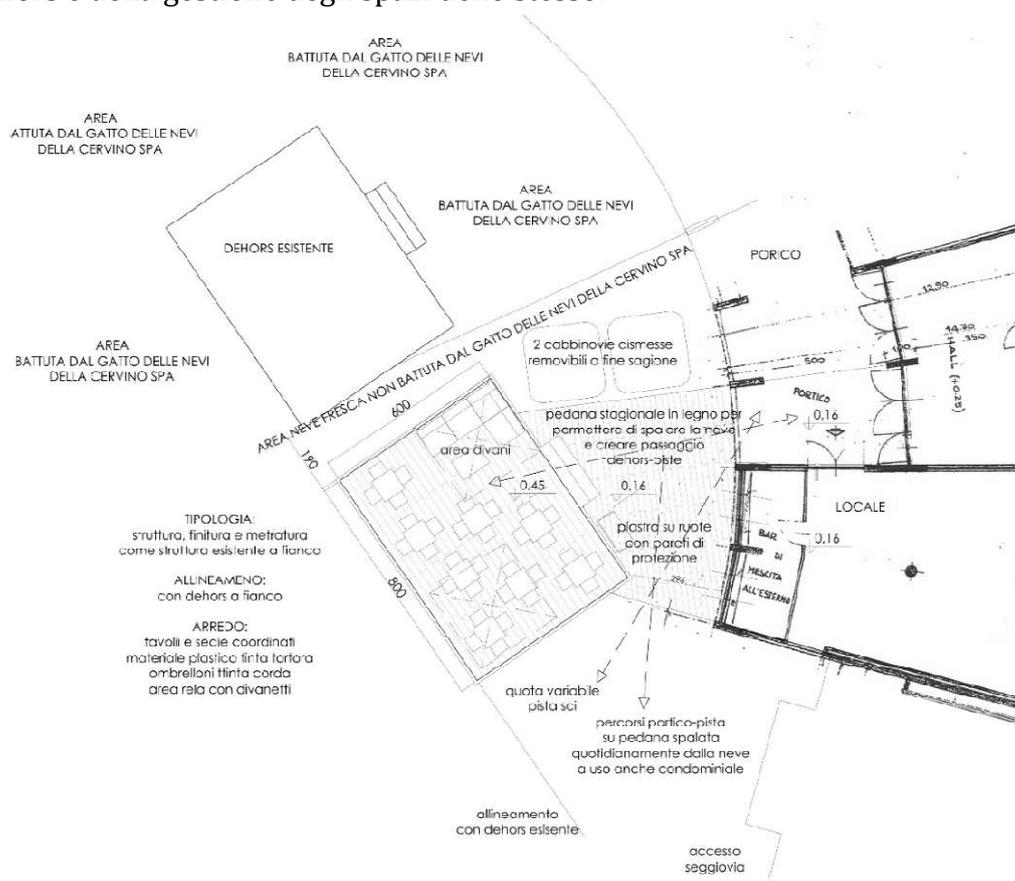
- ❖ La pausa pranzo, oggi completamente *trascurata*, potrebbe rappresentare un ottimo introito soprattutto se consideriamo la posizione rispetto all'impianto di risalita (il locale è di fronte alla seggiovia, si arriva sci ai piedi).

- ❖ Un altro momento ad oggi poco sfruttato è certamente quello dell'*after ski*. Inserire al posto della normale attività di bar una selezione di proposte accattivanti per il fine pomeriggio porterebbe certamente un introito supplementare non indifferente. Sarebbe poi da valorizzare la posizione unica che consentirebbe agli sciatori di fermarsi a fine giornata per poi uscire sci ai piedi e rientrare a Cervinia paese (o tornare nei propri alloggi a Cielo Alto) senza la necessità di dover prendere altri impianti di risalita (che lo ricordiamo chiudono di norma alle 16.30).
- ❖ La fascia oraria dalle 22.00 in poi attualmente non è presidiata ma potrebbe diventare molto interessante sia per chi pernotta a Cielo Alto sia per coloro che da Cervinia potrebbero essere interessati a trascorrere un dopo cena diverso. In ogni caso si tratta di immaginare una proposta compatibile con le esigenze del condominio e delle persone che di notte hanno piacere di riposare.
- ❖ Vi sono ulteriori possibilità inerenti soprattutto ad una forte caratterizzazione del menù della cena (oggi di ispirazione locale e di gusto internazionale senza però ricercare una vera e propria food experience preferendogli la qualità di piatti ineccepibili destinati a tutta la famiglia) che potrebbe attrarre in numero maggiore rispetto ad oggi chi non risiede a Cielo Alto.
- ❖ Da valutare anche in prospettiva e sinergia con le proprietà degli immobili in affitto la fattibilità di un'apertura estiva ristretta (luglio/agosto e settembre) soprattutto in relazione con l'attività degli atleti che in estate vengono ad allenarsi sulle piste di Cervinia e che sono sovente alla ricerca di soluzioni sostenibili sia per il pernottamento sia per la fruizione dei pasti (dalla colazione sino alla cena).
- ❖ La realizzazione di un dehors che, grazie all'aumento di posti a sedere, potrebbe produrre un aumento del fatturato rispetto ai posti a sedere di oltre il 50% (stima a capienza piena).

IL PROGETTO DEL DEHORS

Negli anni passati è stata positivamente verificata con il condominio Circus la possibilità di realizzare sulla proprietà comune dell'edificio uno spazio esterno chiuso grande 6 metri per 8 metri per un totale di 48 mq. La realizzazione di tale spazio aumenterebbe i posti a sedere di 32/34 unità, portando la capienza complessiva del locale a 100/102 unità (il numero totale in questo caso risulterebbe però superiore al limite di 80 che oggi si ha in relazione alla disponibilità dei servizi igienici presenti. E' ovviamente possibile incrementare le toilettes superando quindi il limite indicato).

Sempre nel recente passato un accesso al comune di Valtournanche aveva evidenziato la possibilità di realizzare il dehors seguendo la normale prassi. Di seguito trovate un disegno preliminare con un'ipotesi di possibile realizzazione del dehors e della gestione degli spazi dello stesso.



LE ATTREZZATURE

Di seguito viene proposto l'elenco delle principali attrezzature presenti nel locale e oggetto di cessione.

RISTORANTE				
Tipologia	Modello	Marca	Anno Acquisto	Note
Forno Trivalente	Mini Easy Touch 6.10	Convotherm	2018	elettrico - con serbatoi lavaggio
Forno Trivalente	Hans Dampf	MKN	2002	elettrico
Forno Statico Bar		Zanussi	2018	nuova mai usato
Cuoci Pasta a 2 vasche		Zanussi	2002	A gas
Friggitrice a 2 vasche	GDF3024 inox	Metro	2019	elettrico
Stufa a 6 fuochi		Zanussi	2002	A gas
Piastra a induzione	GIC3135 3500W	Metro	2016	
Frigorifero a 2 ante			2016	
Cella Frigorifera			2016	
Freezer a 2 ante			2016	
Freezer a 1 anta vetrata			2016	
Freezer a 1 anta vetrata			2016	
Freezer a 1 anta vetrata			2016	
Abbatitore	Easy Fresh M	Irinox	2016	
Lavabicchieri	Fast 40	Elettrobar	2016	
Lavateglie/Lavastoviglie			2016	
Sottovuoto	Cuisson 31n	Orved	2016	
Girarrosti			2017	elettrico da esterni
Micronde	NE-1037	Panasonic	2016	
Salamandra	Basic	Sirman	2016	
Grattugia	GRP-8	RGV	2019	
Banco da lavoro	200x90	in acciaio con ripiano	2002	4
Banco da lavoro	180x90	in acciaio con ripiano	2002	1
Banco da lavoro	160x90	in acciaio con ripiano	2002	
Scaffalature metalliche	varie dimensioni	in acciaio	2018	varie
PIZZERIA				
Tipologia	Modello	Marca	Anno Acquisto	Note
Forno a 2 camere		Fornitalia	2002	elettrico - ricondizionato 2016
Banco da lavoro pizzeria			2016	
Impastatrice			2002	
Banco pass Pizzeria	180x90		2002	
Frigorifero a 1 anta			2016	
SALA				
Tipologia	Modello	Marca	Anno Acquisto	Note
Frigorifero da esposizione			2016	aperto
Piastra refrigerata per pasticceria			2016	con copertura in vetro
Piastra riscaldata per self service			2016	
Scaffalature in legno laccato nero			2016	varie dimensioni e numero
Pallet per esposizione laccato grigio		Seletti	2016	2
Ceste e contenitori per esposizione			2016	varie dimensioni e numero
Freezer vetrato per esposizione 1 anta			2016	1
Bancone Bar in legno e acciaio	5 metri circa		2016	
Tavolini da 2	base ferro piano legno		2016	7
Tavoli da 4 estendibili a 6	legno		2023	6
Divani in stoffa e pouff			2016	6 varie dimensioni
Tavolini in plastica o metallo per zona divani			2016	8 varie dimensioni
Sedie			2016	26
Sgabelli bancone			2016	3
Sedili semovibili su rotaia			2016	8
Dispenser vino atmosf. Controll.	8 bottiglie per rossi	Enomatic	2014	
Stufa a legna	Lounge	AustroFlamm	2016	
Parete a Led personalizzabile			2016	
Televisore sala		Sony	2016	
Televisore area bambini		LG	2016	
Scaffalature in metallo area stoccaggio			2016	varie dimensioni e numero

L'AVVIAMENTO

La particolarità della vendita proposta, che abbina sia la parte immobiliare sia la parte commerciale, porta con se anche il buon avviamento che dal 2016 ad oggi (anno dal quale la proprietà stessa ha iniziato a gestire direttamente la struttura) ha visto un costante incremento interrotto solamente durante il biennio del Covid. La valorizzazione dello stesso è parte integrante della richiesta economica.

LA PARTE IMMOBILIARE

Come si è già fatto cenno, la proposta di vendita include anche l'immobile su cui insiste il locale con tutte le sue pertinenze (cucina, magazzini, servizi igienici).

Da segnalare la presenza di un'ipoteca che al momento della cessione verrà tolta.

I DATI ECONOMICI

L'attività in analisi ha sviluppato negli anni la propria autonomia economica, diventando fonte di ricavo malgrado la sua natura originaria di "service" a favore degli ospiti degli appartamenti di proprietà del medesimo gruppo.

Viene riportata di seguito la tabella relativa all'attività consolidata nel 2023. Da segnalare come per scelta dell'attuale proprietà il locale non fosse aperto durante le ore centrali della giornata (scelta non solo organizzativa dovendo seguire anche gli alloggi di proprietà ma anche di buon vicinato avendo accanto una struttura di bar e ristorazione storica sulla destinazione e di proprietà di un conoscente. Tale situazione è venuta completamente a mancare dopo che lo storico proprietario ha deciso a partire da inizio 2024 di darla in gestione a terzi e modificando in modo marcato il posizionamento e il target trasformandola in un pub dal gusto sudamericano).

Il conto economico è riferito all'attuale periodo di apertura della struttura basato su 4,5 mesi all'anno (da dicembre a metà aprile). I ricavi, lo ricordiamo, sommano le

varie attività svolte mentre nel costo della materia prima trovano posto sia gli acquisti inerenti al market (marginalità inferiore) sia quelli riferiti alla parte di mescita e ristorazione.

CONTO ECONOMICO 2023 - Market/bar/ristorante-pizzeria <i>4,5 mesi di apertura all'anno</i>		
DESCRIZIONE	RICAVI	Note
scontrini e fatture	196.324 €	Ricavi da libro corrispettivi
Altri corrispettivi	4.900 €	
TOTALE RICAVI NETTO IVA	201.224 €	
DESCRIZIONE	COSTI	Note
Personale Ristorante	38.700 €	1 pizzaiolo+1 cuoco+1 aiuto+1 resp. sala+2 persone sala
Costo del lavoro	23.220 €	
Materie prime	90.146 €	Market e ristorante
Piccole spese e imprevisti	2.000 €	
Assicurazioni	696 €	RC
Spese condominiali	10.988 €	Includono il riscaldamento
energia elettrica	3.515 €	
Tassa Rifiuti	1.263 €	
Tassa Insegne	115 €	
Utenze	503 €	programmi cassa, comande, HACCP, telefoni e internet
TOTALE COSTI NETTO IVA	171.146 €	
Utile/Perdita	30.078 €	

LE OPPORTUNITA' DEL BUSINESS CONTINGENTE

Pur non facendo parte del perimetro di cessione, l'attuale proprietà, se richiesto, è disponibile a valutare l'affitto in blocco dei 6 appartamenti situati nel medesimo condominio dove si trova il locale. Si tratta di immobili che vengono a tutt'oggi utilizzati come residences e che producono un'interessante revenue economica.

L'abbinamento fra le due attività potrebbe avere senso nell'ottica dell'ottimizzazione delle risorse che troverebbero in questo modo un ottimo compendio. Basti pensare, ad esempio, all'utilizzo del locale anche come reception per gli arrivi degli

appartamenti, situazione comoda, che garantirebbe l'apertura con il medesimo personale almeno del bar durante tutta la giornata. Inoltre i clienti in arrivo prenderebbero subito confidenza con la parte ristorativa e di mescita presente.

Di seguito i razionali:

- Numero appartamenti: 6
- Descrizione: vedi sito [APPARTAMENTI - Base Camp \(basecampcervinia.it\)](http://basecampcervinia.it) appartamenti snowy
- Richiesta affitto annuo in blocco per i 6 appartamenti: 35.000 euro + iva

CONTO ECONOMICO 2023 - APPARTAMENTI		
DESCRIZIONE	RICAVI	Note
Alloggio 1	20.039 €	
Alloggio 2	22.343 €	
Alloggio 3	20.676 €	
Alloggio 4	21.677 €	
Alloggio 5	13.006 €	
Alloggio 6	33.158 €	
TOTALE RICAVI NETTO IVA	130.899 €	
DESCRIZIONE	COSTI	Note
Provvigioni su internet	19.635 €	
Personale Appartamenti	12.150 €	1 responsabile/1 cameriera ai piani
Costo del lavoro	7.290 €	
Costi alberghieri	3.592 €	lenzuola, consumabili per pulizie, ...
Piccole spese e imprevisti	2.000 €	
Assicurazioni	997 €	RC
Spese condominiali Stanze	16.128 €	Incluso riscaldamento
Energia elettrica appartamenti	3.015 €	
Tassa rifiuti	700 €	
TOTALE COSTI NETTO IVA	65.507 €	
Utile/Perdita	65.392 €	
Richiesta affitto annuale	35.000 €	
Margine finale	30.392 €	

LA RICHIESTA ECONOMICA

La richiesta per la cessione del ramo d'azienda che include il locale commerciale, l'avviamento, le licenze, le attrezzature e gli arredamenti, gli allacciamenti, le servitù e i diritti derivanti, la proprietà immobiliare è di 595.000 euro + IVA. Da valutare insieme ai Consulenti Fiscali la possibilità di applicare il *reverse charge*.

CONTATTI

Paolo Scoffone

Paolo.scoffone@gmail.com

Cell. 0039 348 8268850