

LIBRO VERBALI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Consiglio di Amministrazione del 31/05/2023

Presenti per il Consiglio:	Per il Collegio Sindacale
Dott. Luca Ardenghi	Dott. Guglielmo Gebbia
Dott. Mauro Tognoli	Dott. Matteo Tonietti
Dott.ssa Claudia Callegari	Dott.ssa Laura Baroni

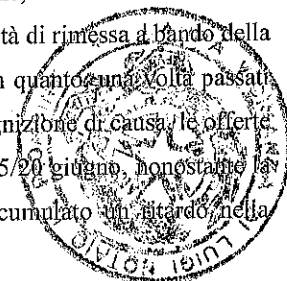
OGGETTO: Punto ristoro in località Il Pino, nel parco della Sterpaia : decisioni in merito alla gestione anno 2023.

Deliberazione n. 15 Consiglio di Amministrazione del 31/05/2023

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Prende la parola il Presidente per dichiarare che, relativamente alla gestione diretta del punto ristoro presso Il Pino, l'Amministratore Delegato ha predisposto un relativo conto economico e pertanto lascia la parola all'Amministratore Delegato per esporre quanto elaborato.

Prende la parola l'Amministratore Delegato per riferire in merito alle analisi e alle decisioni da prendere sulla gestione del punto ristoro in località Il Pino, così come incaricato di fare in base alla deliberazione del precedente Consiglio di Amministrazione del 19 maggio 2023. L'Amministratore Delegato spiega che la Società si assume, con una gestione diretta del punto ristoro, un rischio di impresa ma, allo stesso tempo, tutto questo permette il raggiungimento di nuovi obiettivi e la possibilità di gestire realtà commerciali nuove. L'Amministratore Delegato sottolinea che il nodo cruciale è trovare personale esperto, ma per quanto attiene la direzione tecnica commerciale la figura potrebbe essere già stata individuata, a seguito di colloqui che in tal senso sono stati svolti. L'Amministratore Delegato dichiara che per la gestione del punto ristoro saranno necessarie dai tre ai sette operatori, ricordando che, comunque, il numero del personale assunto potrà essere poi incrementato in fasi successive. L'Amministratore Delegato dichiara che l'orario di apertura potrebbe essere definito nella fascia 09.00 – 21.00, introducendo a partire dalle ore 18.00 anche apertivi e musica. L'Amministratore Delegato porta a conoscenza del fatto che sono stati fatti dei sopralluoghi dai quali emerge che la struttura necessita di pulizie e di attrezzature aggiuntive e che la Società sta procedendo con la sistemazione delle pedane nonché con la manutenzione dell'area esterna. L'Amministratore Delegato dichiara che al momento su quella realtà ruota un'utenza prevalentemente proveniente da Riotorto, Venturina Terme e Campiglia Marittima e che la Società ha intenzione di predisporre una campagna promozionale sui social oltre che ipotizzare un cambiamento della denominazione della struttura. L'Amministratore Delegato dichiara che il fatturato, per questa stagione 2023, potrebbe attestarsi intorno ai 250.000,00 euro, a fronte dell'offerta del secondo classificato al momento del bando che prevedeva circa euro 400.000,00 per l'intero periodo di apertura. L'Amministratore Delegato dichiara che nel previsionale si è volutamente tenuto un valore più basso. L'Amministratore Delegato passa alla lettura delle voci di dettaglio del conto economico, nel rispetto del documento allegato alla presente deliberazione. L'Amministratore Delegato dichiara che questo è un "esperimento", i risultati finali del quale saranno valutati a fine stagione, nel mese di ottobre. L'Amministratore Delegato comunica che dalla valutazione dei risultati dipenderà la possibilità di rimessa al bando della struttura. L'Amministratore Delegato dichiara che questa esperienza sarà comunque utile, in quanto una volta passati dalla gestione diretta di un punto ristoro, la Società sarà in grado di valutare, con maggior cognizione di causa, le offerte che perverranno dai futuri bandi. L'Amministratore Delegato ipotizza l'apertura intorno al 15/20 giugno, nonostante la ditta che si sta occupando della ristrutturazione dei bagni presenti nella struttura abbia cumulato un ritardo nella



LIBRO VERBALI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

consegna dei lavori, cosa che potrà determinare, come previsto dal contratto sottoscritto, l'applicazione di una penale. L'Amministratore Delegato sottolinea che, con questa operazione, la Società garantirà un miglior servizio, vista la presenza di strutture nuove, auspica l'aumento dell'utenza, vista l'attivazione del servizio legato agli aperitivi. Ritiene che questi obiettivi siano raggiungibili, vista anche la posizione ottimale della struttura.

Prende la parola la Vice Presidente Callegari per chiedere se il punto ristoro provvederà anche a fare servizio colazioni.

Prende la parola l'Amministratore Delegato per chiarire che il servizio colazioni sarà garantito, così come il pranzo, anche se non c'è intenzione di dotare la struttura di una vera e propria cucina.

Prende la parola il Presidente per sottolineare che questa operazione è nata sull'onda dell'urgenza, condizione nella quale la Società ha dimostrato di saper reagire da un punto di vista gestionale, cosa della quale i Comuni Soci devono dare atto. Il Presidente sostiene inoltre che questa è una prova importante per permettere alla Società di trovare risorse aggiuntive, oltre che offrire lavoro sul territorio. Il Presidente prevede una buona affluenza anche da parte di turisti, motivo in più per sfruttare il punto ristoro anche come punto promozionale per il sistema Parchi Val di Cornia. Il Presidente afferma che dato che il budget è stato redatto in un'ottica prudenziale, da parte sua viene dato parere positivo, attendendosi dei ricavi maggiori di quelli stimati, che saranno comunque quantificati a fine stagione.

Prende la parola la Vice Presidente per affermare che il modello promozionale previsto per il punto ristoro potrà poi essere applicato ad altre strutture e per dichiararsi anch'essa favorevole all'approvazione di un budget redatto secondo termini prudenziali.

Prende la parola il Dott. Gebbia per porre alcune domande tecniche. Il Dott. Gebbia chiede se la Società ha rispettato tutti gli adempimenti amministrativi, come l'attivazione di un nuovo codice ATECO, la presentazione della SCIA e come sta gestendo la selezione del personale. Il Dott. Gebbia sottolinea infatti che questo ambito è diverso rispetto a quello che viene normalmente gestito dalla Società. Il Dott. Gebbia afferma che il budget potrebbe essere migliorato, in quanto un risultato positivo netto di 35.000,00 euro è una motivazione debole per optare ad una gestione diretta, soprattutto alla luce dei 60.000,00 euro di corrispettivo richiesti con il contratto di concessione.

Prende la parola l'Amministratore Delegato per dichiarare che c'è stata una riflessione a monte e che l'utile stimato è prudenziale, ma che in realtà non si pensa che il punto ristoro possa incassare meno di quanto indicato. L'Amministratore Delegato ricorda che nelle offerte precedenti erano stati individuati fatturati fra i 200.000,00 ed i 400.000,00 euro. L'Amministratore Delegato dichiara che è possibile intervenire preventivando un fatturato più alto, ma una stima prudenziale tutela da eventuali perdite.

Prende la parola il Dott. Gasperini per spiegare che la gara relativa al punto ristoro in questione fu bandita prevedendo, nel 2021, un corrispettivo annuo per la gestione pari a 35.000,00 euro e che pertanto nella compilazione del budget previsionale allegato non c'è stato discostamento rispetto alle analisi precedenti. Il Dott. Gasperini ricorda che i primi due classificati avevano stimato l'offerta in 60.000,00 euro, partendo però da loro valutazioni economiche. Il Dott. Gasperini risponde poi alle altre domande del Dott. Gebbia, dichiarando che la SCIA è in fase di presentazione, che la Sig.ra Carla Casalini, dipendente a tempo indeterminato con qualifica di Responsabile Area Marketing e in possesso di REC, ha prestato il requisito per consentire la gestione del punto ristoro e che è stato richiesto al commercialista l'apertura delle pratiche per l'attivazione di un nuovo codice ATECO.

Prende la parola il Dott. Tonietti per dichiarare di essere d'accordo con il Dott. Gebbia.

Prende la parola la Dott.ssa Baroni per sottolineare che, dai colloqui intercorsi con i secondi classificati, questi avrebbero accettato a 60.000,00 euro.

Prende la parola il Dott. Tonietti per richiedere che vengano meglio dettagliate le motivazioni, anche se prudenziali, che hanno determinato la scelta, del Consiglio di Amministrazione, di gestire direttamente il punto ristoro in oggetto.



LIBRO VERBALI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

L'Amministratore Delegato concorda, ricordando però che, con la gestione diretta, possono essere ottenuti dei risultati migliori. L'elaborazione del budget è stato un lavoro complesso e che comunque l'aspettativa è per un risultato migliore, ma che è stata deliberatamente scelta la via della prudenza.

Prende la parola il Dott. Gebbia per sottolineare che chi partecipa ad un bando garantendo un corrispettivo annuo di 64.000,00 mila euro preventiva anche un margine di guadagno ulteriore. Il Dott. Gebbia ipotizza che la gestione interna potrebbe non essere altrettanto redditizia, ma preventivare comunque un fatturato maggiore di 250.000,00 mila euro potrebbe essere preso in considerazione.

Prende la parola l'Amministratore Delegato per chiedere al Dott. Gasperini approfondimenti in merito al lavoro di analisi svolto.

Prende la parola il Dott. Gasperini per rispondere che in azienda non si è mai proceduto alla redazione di un budget relativo alla gestione commerciale di un punto ristoro e che pertanto è stato preso come base il lavoro svolto nel 2021. Il Dott. Gasperini ricorda che, per la gara svoltasi nell'anno 2021, il terzo classificato, avendo anche un'esperienza di gestione in quella struttura di oltre 18 anni, ha offerto un corrispettivo di euro 37.000,00 annui.

Prende la parola la Dott.ssa Baroni per proporre un riproporzionamento della cifra, in quanto ormai si tratta di una stagione avviata paragonata ad una stagione piena.

Prende la parola il Dott. Gasperini per far presente che la gestione, infatti, presenta un ritardo di 60 giorni.

Prende la parola il Dott. Gebbia accettando la giustificazione di un fatturato così basso, motivandolo con una gestione ridotta della stagione, a seguito di un'apertura presunta per il 15 giugno, con conclusione al 30 settembre.

Prende la parola il Dott. Tonietti per richiedere che la motivazione venga messa a verbale.

Prende la parola l'Amministratore Delegato per dichiarare che è lecito pensare ad un fatturato 2023 più basso dato che il periodo di apertura è ridotto rispetto a quello individuato nei bandi di gara precedentemente pubblicati, ma dichiara anche che sicuramente la gestione si attesterà al di sopra dei 250.000,00 euro. Ribadisce, inoltre, che se la Società avesse indetto un altro bando o una manifestazione d'interesse, l'affidamento sarebbe avvenuto in maggior tempo con il rischio di una perdita maggiore.

Prende la parola il Dott. Gebbia per chiedere informazioni circa la selezione del personale.

Prende la parola il Dott. Gasperini per dichiarare che non sono stati indetti bandi di selezione del personale, per problemi di tempistiche. Il Dott. Gasperini dichiara che la Società ha chiesto l'erogazione del servizio a due agenzie interinali, le quali procederanno con la ricerca del personale che verrà poi valutato dalla Società, ma con una procedura che garantisca i tempi per procedere con l'apertura alle date indicate. Il Dott. Gasperini chiarisce che la Società passerà poi alla valutazione diretta dei candidati, valutandone prevalentemente l'esperienza e il possesso dell'attestato di HACCP.

Prende la parola il Dott. Gebbia per chiedere se il personale sarà composto interamente da lavoratori stagionali.

Prende la parola il Dott. Gasperini per rispondere che i contratti avranno tutti carattere stagionale e sono previsti in scadenza, al massimo, al 01 ottobre 2023.

L'Amministratore Delegato dichiara che lo scopo è quello di incrementare il bacino di utenza, cercando di ampliare rispetto ai fruitori che vengono prevalentemente dal comprensorio. L'Amministratore Delegato auspica che il punto ristoro diventi anche un volano per la promozione e la vendita di prodotti tipici.

Prende la parola il Dott. Tonietti per confermare che questa impostazione è quella corretta e sottolinea come gli interventi del Collegio siano finalizzati a dare un'ottica costruttiva alle operazioni della Società.

Visto quanto sopra, all'unanimità



LIBRO VERBALI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

DELIBERA

1. **Di approvare** la gestione diretta, da parte della Parchi Val di Cornia S.p.A., per la stagione 2023, del punto ristoro in località Il Pino, nel Parco della Sterpaia;
2. **Di approvare** il conto economico previsionale, allegato alla presente deliberazione, per il periodo dal 15 giugno al 30 settembre 2023, del punto ristoro in oggetto;
3. **Di dare mandato** all'Amministratore Delegato di dare attuazione a tutte le pratiche e spese, nel rispetto del suddetto conto economico previsionale, necessarie all'apertura e gestione del punto ristoro in località Il Pino, nel parco della Sterpaia.

Il Presidente
Dott. Luca Ardenghi

Il Segretario
Dott.ssa Francesca Billeri

