

La Gustosa SPA

La Gustosa S.p.A., multinazionale operante nel settore alimentare, produce tre diverse tipologie di surgelati ed utilizza un sistema di attribuzione dei costi del tipo *Activity Based Costing*.

Per ognuna delle tre tipologie di prodotti (Tagliatelle, Gnocchi e Rigatoni), il ciclo di produzione è articolato nelle seguenti fasi:

- mescolatura degli ingredienti (unità operativa 1);
- surgelazione (unità operativa 2);
- confezionamento (unità operativa 3).

Nella prima fase vengono mescolati i diversi ingredienti necessari per la realizzazione dei surgelati. Il tempo impiegato dalla miscelatura è proporzionale alla quantità di materie prime da mescolare. Nell'unità operativa 1 sono impiegati 10 operai generici che si occupano totalmente della mescolatura degli ingredienti.

La quantità di materie prime consumate è riportata nella seguente tabella.

<i>Prodotto</i>	<i>Materie Prime</i>
Tagliatelle	115.000 Kg
Gnocchi	71.000 Kg
Rigatoni	63.000 Kg

Nella seconda fase vengono prima preparati i lotti dei prodotti «Tagliatelle», «Gnocchi» e «Rigatoni», poi, un lotto per volta, tali prodotti vengono sottoposti al trattamento di surgelazione ed infine viene eseguito il controllo della qualità.

Questa fase è composta da tre attività: i 12 operai generici che lavorano nell'unità operativa 2 si occupano sia della gestione dei lotti (per il 20% del loro tempo) che della supervisione della surgelazione (per il rimanente 80%). Sempre in questa unità, al termine della surgelazione, 5 operai specializzati si occupano del controllo di qualità analizzando il 10% di prodotto per ogni lotto.

La seguente tabella riporta i dati dei lotti dei tre prodotti:

<i>Prodotto</i>	<i>Dimensione lotto (per Kg di materia prima)</i>	<i>Tempo di surgelazione</i>
Tagliatelle	5.000 Kg	25 h/lotto
Gnocchi	1.000 Kg	20 h/lotto
Rigatoni	1.000 Kg	16 h/lotto

Infine, nell'unità operativa 3, operano 25 operai generici che provvedono al confezionamento dei prodotti; la tabella seguente riporta i dati relativi a quest'ultima fase:

<i>Prodotto</i>	<i>Confezioni</i>
Tagliatelle	1 Kg/scatola
Gnocchi	0,7 Kg/scatola
Rigatoni	0,4 Kg/scatola

Sapendo che:

- gli ammortamenti attribuibili alle tre unità operative sono rispettivamente di 100, 275 e 110 migliaia di €;
- il costo annuo di un operaio generico è di 15.000,00 €, mentre quello di un operaio specializzato è di 32.000,00 €;
- il costo di acquisto delle materie prime è rispettivamente di 30.000, 35.000 e 20.000 € per i prodotti «Tagliatelle», «Gnocchi» e «Rigatoni»;
- gli ammortamenti dell'unità operativa 2 sono dedicati soprattutto ai macchinari che permettono la realizzazione (e supervisione) della surgelazione, ad eccezione di 77.000,00 € che riguardano le apparecchiature utilizzate per il controllo qualità.

Si richiede di:

- Calcolare il costo di ciascun Kg di prodotto e di ogni singola confezione.