L’espresso costa troppo poco. Davide Cobelli lo dimostra utilizzando ChatGPT 4

20240523143205dianafoto2-a585979f

Volete sapere quanto dovrebbe costare un espresso in un bar italiano secondo l'Intelligenza Artificiale? 3,45€ a tazzina, utilizzando un caffè di bassa qualità, e 3,70€ se si usa una materia prima di qualità e con un ricarico del 100%.

Ad averlo scoperto è stato **Davide Cobelli**, ceo della torrefazione veronese Garage Coffee Bros e coordinatore nazionale di SCA Specialty Coffee Association - Italy, che racconta la sua dettagliata esperienza con ChatGPT 4 in un articolo su *Comunicaffè*. Risultato: anche secondo l'AI **il caffè non può costare così poco come avviene nella realtà**. «*A voi le conclusioni* - sottolinea Cobolli al termine delle sue ricerche - *visto che il caffè "è caro", dovremmo cominciare a chiederci se stiamo generando debiti o utili, vendendo il caffè a meno di 1,50€ a tazzina*».

Ma vediamo quali sono le casistiche che il roaster ha utilizzato per interrogare il tool, con alcune avvertenze di fondo. «*Innanzitutto* - scrive Cobelli - *gli ho dovuto dare una serie molto accurata di parametri per definire il costo a tazzina di caffè, tra cui: affitti di 1200€/mese, utenze 500€/mese, tasse locali 500€/anno, commercialista700o€/anno, costi della materia prima, attrezzature 7000€/5anni, formazione (minima) e costo del personale (naturalmente in regola)*».

Per semplificare le cose, tra le informazioni fornite a ChatGPT 4 **sono state tralasciate voci come le spese in marketing, il sito web, i social media**, il tutto simulando 1kg di caffè al giorno, apertura per 330 giorni anno, con una miscela medio alta da 25€/kg.

IL COSTO CON UNA MATERIA PRIMA DI BUONA QUALITA'

A quanto ammonta, secondo l'AI, il prezzo di vendita per una tazzina di caffè espresso utilizzando un blend di qualità superiore che costa 25 euro al chilo e utilizzando 8 grammi per tazzina? Ecco quanto scoperto da Cobelli interrogando ChatGPT 4:

- Costo della materia prima per tazzina: 0.200 euro

- Altri costi per tazzina (personale, energia, attrezzature, formazione, affitto, tasse): 1.440 euro

- Costo totale per tazzina: 1.640 euro

Con un ricarico del 100%:

- Prodotto per tazzina: 1.640 euro

- Prezzo di vendita base senza IVA: 3.280 euro

- Prezzo finale ivato (con IVA del 10%): 3.60 euro

Il prezzo di vendita consigliato per una tazzina di caffè espresso, considerando un blend di qualità superiore e un margine profitto del 100%, è quindi di **circa 3.60 euro, IVA inclusa**. Questo prezzo permette di coprire tutti i costi e di generare un profitto equivalente ai costi di produzione.

IL COSTO CON UNA MISCELA MEDIO ALTA DA 25€/KG

IL COSTO CON UNA MATERIA PRIMA DI QUALITA' SCADENTE

Cosa succede invece al prezzo di vendita per la tazzina di caffè espresso se viene utilizzata una materia prima di scarsa qualità e viene applicato solo un ricarico del 100% sui costi totali per tazzina (l'ipotesi è di utilizzare 8 grammi di caffè per tazzina).

Ricordando che il costo totale per tazzina era 1.560 euro, **il prezzo di vendita è**:

- Costo totale per tazzina: 1.560 euro

- Profitto (100% del costo): 1.560 euro

Calcolo del prezzo di vendita senza IVA:

- prezzo di vendita senza IVA: 1.560 + 1.560 - 3.120 euro

Calcolo del prezzo finale ivato (con IVA al 10%):

- prezzo finale ivato: 3.120 x 1.10 – 3.432 euro, che arrotondiamo a 3.45 euro per facilitare le transazioni.

«*Il prezzo consigliato per una tazzina di caffè espresso, considerando un rincaro del 100% e includendo l'IVA, sarebbe quindi di* ***circa 3,45 euro****. Questo prezzo permette di coprire tutti i costi e di generare un margine di profitto uguale al costo di produzione, rendendo un'opzione equilibrata per gestire la sostenibilità del business mantenendo un prezzo competitivo*», assicura Cobelli.

IL PREZZO DEVE ESSERE PIU' ALTO

«*Quello che davvero in pochi riescono a vedere* - prosegue il roaster - *è il costo di preparazione di una tazzina di caffè espresso che al bar da solo è di 1,66€+IVA nel caso di caffè di buona qualità e 1,56€+IVA nel caso di caffè scadente, che da solo dimostra chiaramente che qualunque prezzo al di sotto di quelle cifre, mette il barista in perdita*».

Calcolando, dunque, i costi per tazzina con questi dati:

- Costo annuo del personale (il barista) per tazzina (ip: costo annuo del personale: 30.000 euro):

30.000/41.600 ? 0.720 euro

- Costo energetico per tazzina (ip: costi energetici annuali: 6,000 euro)

6.000/41.600 ? 0.144 euro

- Ammortamento delle attrezzature per tazzina (ip: costo annuo di ammortamento: 1,600 euro)

1,600/41.600 ? 0.038 euro

- Costo della formazione del personale per tazzina (ip: costo annuo della formazione: 500 euro)

500/41.600 ? 0.012 euro

- Costo affitto Locali per tazzina (ip: costo annuo dell'affitto: 14,400 euro)

14.400/41.600 ? 0.346 euro

- Costo aggiuntivo per tasse e servizi (TARI, SIAE, commercialista) per tazzina (ip: costo annuo totale: 7,500 euro)

7.500/41.600 ? 0.180 euro

Sommando questi costi:

- Costo totale per tazzina:

0.225 (costo materia prima per tazzina) + 0.720 + 0.144 + 0.038 + 0.012 + 0.346 + 0.180 = 1.665 euro

- Con Ricarico del 100%:

Profitto (100%): 1.665×1 = 1.665 euro

Prezzo di vendita senza IVA: 1.665+1.665 = 3.330 euro

Prezzo finale ivato (IVA 10%): 3.330×1.10 = 3.663 euro, che arrotondiamo a 3.70 euro

I prezzi di vendita suggeriti sono ora di circa 3.70 euro con un ricarico del 100%, con un consumo di 1kg di caffè al giorno.

IL PREZZO A TAZZINA CON UNA MISCELA SCADENTE

«*Ma non è finita* - continua Cobelli - *ho chiesto poi di fare lo stesso calcolo con una miscela più scadente, quelle da 15€/kg. Certo, aggiorniamo il calcolo usando 8 grammi di caffè (del resto con una qualità bassa cosa importa il quantitativo di caffè…) per tazzina anziché 9, mantenendo il costo del caffè a 15 euro al chilo*».

Rifacendo i conti con il nuovo peso del caffè:

- Costo della materia prima per tazzina (8 grammi di caffè per tazzina da un chilo che costa 15 euro): 81.000×15 = 0.120 euro

- Costo materia prima (aggiornato con 8 grammi): 0.120 euro

- Costo del personale per tazzina: 0.720 euro

- Costo energetico per tazzina: 0.144 euro

- Ammortamento attrezzature per tazzina: 0.038 euro

- Costo formazione personale per tazzina: 0.012 euro

- Costo affitto per tazzina: 0.346 euro

- Costo tasse e servizi per tazzina: 0.180 euro

Sommando questi costi:

- Nuovo costo totale per tazzina: 0.120 + 0.720 + 0.144 + 0.038 + 0.012 + 0.346 + 0.180 =1.560 euro

Con Ricarico del 100%:

- Profitto (100%): 1.560×1 = 1.560 euro

- Prezzo di vendita senza IVA: 1.560+1.560 = 3.120 euro

- Prezzo finale ivato (IVA 10%): 3.120×1.10 = 3.43 euro (arrotondato a 3.45 euro).

«*Questi aggiustamenti nel peso del caffè usato per ogni tazzina permettono di ridurre ulteriormente il costo per tazzina, influenzando positivamente il prezzo finale al consumatore, mantenendo gli stessi margini di profitto*», conclude il coordinatore nazionale di SCA Specialty Coffee Association - Italy. «*A voi le conclusioni, visto che il caffè "è caro", dovremmo cominciare a chiederci se stiamo generando debiti o utili, vendendo il caffè a meno di 1,50€ a tazzina*».

Insomma - è la sentenza definitiva - **anche il caffè di bassa qualità non può più essere venduto ad un euro**.

Courtesy of Comunicaffè