

ESERCITAZIONE SU CD – ABC 4.6

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.

Prodotto	Materie Prime
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:

Prodotto	Dimensione lotto (per Kg di materia prima)	Tempo di surgelazione
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:

Prodotto	Confezioni
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.