



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

Bologna Lì 29 Aprile 2014

Cari Soci e Colleghi dell'Accademia,

Anche quest'anno la conclusione della gestione amministrativa e legale del 2013 è giunta in dirittura finale. Sostanzialmente come tutti saprete, la novità attuale è rappresentata dal fatto che sarà la mia ultima relazione di bilancio, in qualità di rappresentante legale dell'Accademia. Desidero pertanto non soffermarmi su questo argomento ma relazionare strettamente su ciò che è ancora di mia competenza cercando di dare tutte le informazioni possibili all'Assemblea.

AIES anche per l'anno trascorso, ha mantenuto una certa linea costante data da più fattori che hanno contribuito a mantenere un utile operativo, cioè una rimanenza data dagli incassi meno le spese di 2112 Euro nettamente in calo rispetto agli anni precedenti ma con una tenuta visti gli andamenti generali dell'economia.

A livello di entrate sono diminuiti gli Associati pari a 139 unità contro i 170/190 che si registravano negli anni precedenti. La voce Associati dipende principalmente dai frequentatori dei corsi visto che gli esterni o affezionati sono una minima parte altalenante e come più volte riferito, le defezioni sono state sempre fisiologiche. Di conseguenza sono diminuiti anche i frequentatori dei corsi nonostante siano partiti due sedi diverse, in quel di Modena e un corso a Imola.

La diminuzione registrata, era ampiamente prevedibile e le insistenze fatte durante le riunioni per aprire nuovi corsi in sedi diverse, erano volte a sopperire le diminuzioni generalizzate.

Hanno tenuto abbastanza le entrate dei servizi e degli eventi anche se i livelli raggiunti negli anni precedenti hanno generalizzato un calo imputabile di più agli eventi organizzati che ai ricavi per i servizi. Mi permetto di aggiungere che Enoteca Regionale essendo praticamente l'unico richiedente dei servizi gioca un ruolo molto importante.

L'aspetto che ha preoccupato maggiormente in questo bilancio sono state purtroppo le uscite che sono aumentate rispetto all'anno precedente mettendo in evidenza un trend che deve essere tenuto in massima considerazione in futuro.

Negli anni precedenti erano stati effettuati dei risparmi tesi alla migliore gestione economica e giudicati sopperibili in funzione di inutilità oggettive e irreali.

Mi riferisco alla sede operativa, alla rinuncia delle toppe nei corsi, al mettere sempre di fronte due fornitori per un acquisto, regole generali di mercato.

Sede legale: c/o Studio Commercialistico Rag. Alberto Nassetti

Via Lazio 7 40139 Bologna – P.I. 02215651205

Tel. 349 6062642 - email: info@accademiasommeliers.it – www.accademiasommeliers.it



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

Abbiamo cercato di ottimizzare le sedi dei corsi dando una dignità alla frequentazione senza dimenticare l'aspetto economico, vedi rinuncia a Villa Rechi o Una Hotel a Modena, Hotel "Il Maglio" a Imola e la contrattazione nelle organizzazioni di serate a tema o degustazioni.

Attualmente vorrei mettere in evidenza, che, da una parte esiste una difficoltà sempre maggiore a determinare minori spese visti i tagli operati e dall'altra la necessità di effettuare acquisti, che porteranno maggiori costi di gestione nell'esercizio in corso.

Mi riferisco nello specifico all'acquisto dei materiali per i corsi:

- Valigette blu e bianche
- Bicchieri da Degustazione
- Materiale Didattico

A mio avviso la possibilità di aumentare i ricavi rientra come sempre succede, in una maggiore capacità di promozione delle attività, che consentiranno un numero maggiore di Soci e l'aumento di interesse derivante, porterà quei benefici economici e di risorse umane dovuti alla continua espansione.

Il ragionamento fatto è dato dalla comprensione dei valori posti nelle percentuali del rendiconto economico allegato dove le voci riferite alla gestione dei corsi è pari al 54% del totale, aggiungendo un altro 10/12% dovuto alle spese di pubblicità e per finire ad un 6% per le spese di alberghi e quant'altro. Da questo si evince che quando in una gestione economica la voce che copre il 70% delle spese circa è una sola, bisogna prestare la massima attenzione e gestirla nei migliori dei modi, senza che l'utente finale percepisca un livellamento verso il basso di tutto questo.

La vera sfida anche per il 2013 è stata quella di offrire location al di sopra dei diretti concorrenti dove svolgere i corsi, offrire loro vini in degustazione di qualità medio-superiore, ed infine avere sempre una persona di riferimento per qualsiasi necessità in grado di dar loro risposte.

Proprio per questo in data 14 Maggio 2013 fu redatta dal Consiglio Direttivo su mia proposta la definizione degli incarichi attuativi dati ai Maestri Sommeliers che più presenziavano le varie manifestazioni. Da verbale allegato al registro gli incarichi erano così suddivisi:

- Tesoreria Renzo Santi
- Corsi Alessandro Nalbone
- Didattica Duccio Armenio
- Gestione Vini Achille Villani
- Eventi Patrizia Poli
- Servizi Paride Cocchi



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

Altro passo importante ma con mio grande rammarico non utilizzato, è stata la richiesta avanzata e accettata nei confronti della Camera di Commercio e della Provincia di Bologna in data 7 Febbraio 2013, per avere il patrocinio chiaramente non contributivo, alle varie manifestazioni che AIES proponeva durante l'anno in corso.

Era stato fatto solo ed esclusivamente come mossa pubblicitaria per dare maggior peso qualora esistessero le necessità, alle nostre manifestazioni e porci come un gruppo di spicco nel mondo enogastronomico.

A livello di rendicontazione è terminata la redistribuzione delle spese fatte, in accordo con lo studio commercialistico, secondo una logica di appartenenza e di facile intuizione che servirà alla prossima gestione, una miglior interpretazione e intervento di carattere economico.

Giunti a questo punto desidero espletare le ultime formalità con la lettura dei Soci Effettivi con diritto di voto data dalle defezioni e ultimi ingressi trascritti nel Bilancio 2012 chiedendo loro l'accoglimento delle rendicontazioni presentate sugli andamenti dell'Accademia e l'approvazione del Bilancio 2013 di AIES Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers.

Un particolare ringraziamento a tutti coloro che hanno creduto in questa gestione alla quale ho dedicato tutte le risorse che ero in grado di dare e che per contro mi ha dato tante soddisfazioni.

Cordiali Saluti.

Marco Gilli
Aies