Strumento 7.3 · La matrice della carta

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 7 «Sala e bar»

Popolarità rispetto alla media	Margine rispetto alla media	Categoria	Che cosa fare
Alta	Alto	Piatti forti	Mantenere, valorizzare nella carta, curare la costanza
Alta	Basso	Piatti di cavallo	Rivedere il costo, la porzione o il prezzo
Bassa	Alto	Piatti da scoprire	Descrivere meglio, spostare, proporre a voce
Bassa	Basso	Piatti da togliere	Eliminare o sostituire

I dati servono per ogni piatto: numero di porzioni vendute in un periodo, prezzo di vendita al netto dell’IVA, costo degli ingredienti dalla scheda tecnica.

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Fonte: L’Architettura dell’Ospitalità, seconda edizione, Volume 2 «Le fondamenta del servizio». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti giuridici, di sicurezza o sanitari rivolgiti al professionista competente.