Strumento 8.4 · Il registro degli sprechi

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 8 «La cucina»

Data	Prodotto	Quantità	Causa: preparazione, guasto, sovrapproduzione, scadenza, avanzo del piatto	Chi	Azione proposta

Data	Prodotto	Quantità	Causa: preparazione, guasto, sovrapproduzione, scadenza, avanzo del piatto	Chi	Azione proposta

Ogni settimana lo chef e il responsabile della ristorazione leggono il registro e decidono al massimo tre azioni.

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.