Strumento 11.1 · Il calcolo mensile del costo delle merci

I numeri dell'albergo · dal capitolo 11 «Il costo del food & beverage e gli acquisti»

Per i calcoli usa il foglio Excel Architettura_Vol3_Calcolo_07_Merci_ricette_e_menu.xlsx, scaricabile insieme a questo strumento.

Voce	Cibo	Bevande
Scorte all'inizio del mese		
Più acquisti del mese		
Meno scorte alla fine del mese (inventario fisico)		
Meno pasti del personale		
Meno trasferimenti ad altri reparti e omaggi		
Più trasferimenti ricevuti da altri reparti		
Costo delle merci vendute		
Ricavi del mese		
Costo delle merci in %		
Costo teorico dalle schede delle ricette		
Differenza fra effettivo e teorico		

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 3 «I numeri dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e aliquote aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti fiscali, contrattuali o bancari rivolgiti al professionista competente. I calcoli si fanno con i fogli Excel del volume.