Strumento 11.2 · La scheda della ricetta

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.

Ingrediente	Quantità lorda	Resa	Quantità netta per porzione	Costo unitario	Costo per porzione	Allergeni
Costo totale della porzione						
Prezzo di vendita al netto di IVA						
Costo delle merci in %						

Ingrediente	Quantità lorda	Resa	Quantità netta per porzione	Costo unitario	Costo per porzione	Allergeni

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.