Strumento 11.4 · L'analisi del menu

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.

Piatto	Porzioni vendute	Quota sulle vendite della categoria	Prezzo netto	Costo per porzione	Margine per porzione	Popolarità (alta o bassa)	Margine (alto o basso)	Azione

Piatto	Porzioni vendute	Quota sulle vendite della categoria	Prezzo netto	Costo per porzione	Margine per porzione	Popolarità (alta o bassa)	Margine (alto o basso)	Azione

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.