Gli strumenti del capitolo 6

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 6.1 · Il diagramma a spaghetti

Su una pianta del reparto, tracciare per un turno intero i percorsi di una persona, con una linea per ogni spostamento. Annotare a margine il motivo di ogni spostamento lungo. Contare gli spostamenti ripetuti e chiedersi, per ciascuno, se il materiale o l'informazione che li provoca potrebbe stare più vicino.

Pianta del reparto e percorsi del turno (una linea per ogni spostamento)

Spostamento ripetuto	Quante volte nel turno	Motivo	Che cosa potrebbe stare più vicino

Spostamento ripetuto	Quante volte nel turno	Motivo	Che cosa potrebbe stare più vicino

Strumento 6.2 · La scheda di dotazione dell'office

Una scheda appesa all'interno della porta di ogni office, con una riga per prodotto.

Prodotto	Consumo di un giorno pieno	Dotazione	Quantità presente	Da rifornire
Lenzuola matrimoniali				
Federe				
Teli bagno				
Asciugamani viso				
Tappetini bagno				
Accessori di cortesia				
Carta igienica				
Sacchi				

Strumento 6.3 · L'analisi ABC in un foglio

Estrarre dagli acquisti dell'anno l'elenco degli articoli con la quantità e il costo; calcolare per ciascuno il valore del consumo; ordinarli dal più grande al più piccolo; calcolare la percentuale cumulata del valore; assegnare la classe A fino a circa il settantacinque per cento, la B fino al novantacinque, la C al resto. Per ogni classe, scrivere la regola di gestione.

Articolo	Quantità annua	Costo unitario	Valore del consumo	Percentuale cumulata	Classe

Classe	Regola di gestione
A, fino al 75% circa del valore	
B, fino al 95%	
C, il resto	

Strumento 6.4 · Il punto di riordino e il lotto

Per ogni articolo di classe B, compilare una riga.

Voce	Da compilare
Consumo medio giornaliero	
Tempo di consegna del fornitore, in giorni	
Scorta di sicurezza, in giorni di consumo	
Punto di riordino: consumo giornaliero per tempo di consegna più scorta di sicurezza	
Lotto: calcolato con la formula del lotto economico, arrotondato alla confezione del fornitore	

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 5 «La macchina dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al tuo consulente o al tecnico abilitato.