# Gli strumenti del capitolo 1

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

## Strumento 1.1 · Il conto mensile della ristorazione per punto vendita e il contributo

| Voce | Colazione | Ristorante pranzo | Ristorante cena | Bar | Banchetti | Servizio in camera | Totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Coperti o scontrini | | | | | | | |
| Ricavi netti | | | | | | | |
| Costo delle merci | | | | | | | |
| Lavoro diretto | | | | | | | |
| Altri costi diretti | | | | | | | |
| Margine del punto vendita | | | | | | | |
| Margine percentuale | | | | | | | |
| Ricavo per posto e per ora | | | | | | | |
| Camere vendute con mezza pensione | | | | | | | |
| Notti di gruppi con pasti in sede | | | | | | | |
| Note sul contributo indotto | | | | | | | |

## Strumento 1.2 · La stima del contributo indotto

| Fonte di domanda o di prezzo | Volume dell'anno | Quota persa senza ristorazione, stima | Fondamento della stima | Margine unitario | Contributo | Versione pessimista |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Camere con mezza pensione | | | | | | |
| Gruppi con pasti in sede | | | | | | |
| Congressi e riunioni con ristorazione | | | | | | |
| Matrimoni ed eventi privati | | | | | | |
| Differenza di tariffa attribuibile | | | | | | |
| Totale | | | | | | |

*Istruzioni: per ogni riga scrivere la fonte della stima (richieste di offerta, periodi di chiusura, confronto con l'insieme competitivo, recensioni). Presentare sempre la versione pessimista accanto a quella centrale.*

## Strumento 1.3 · Il ricavo per posto e per ora

| Servizio e giorno | Posti | Ore di apertura | Ore posto | Coperti | Spesa media | Ricavi | Ricavo per posto e ora | Durata media del pasto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

*Istruzioni: calcolare per almeno quattro settimane tipiche, distinguendo i giorni feriali dal fine settimana. Dove il sistema di cassa lo permette, attribuire il conto a tutte le ore in cui il tavolo è occupato.*

# Strumento 1.4 · Le dieci domande del direttore alla ristorazione

| Domanda | Risposta |
|---|---|
| Quanto costa ogni piatto, e chi lo ha calcolato, con quali prezzi d'acquisto? | |
| Quali piatti vendono di più, e quali lasciano il contributo più alto? | |
| Quanti coperti si servono per ora di lavoro, servizio per servizio? | |
| Quanto si butta ogni giorno, in quali punti, e perché? | |
| Quanto vale il magazzino, e da quanti giorni sono fermi i prodotti più cari? | |
| Quanti clienti esterni sono stati serviti questo mese, e quanto hanno speso? | |
| Che cosa dicono le recensioni della colazione e della cena, e come cambiano nel tempo? | |
| Quanti gruppi, congressi o eventi sono stati persi perché la ristorazione non poteva servirli? | |
| Quali ore di apertura costano più di quanto rendono, e quali sono imposte da obblighi verso gli ospiti? | |
| Se si potesse cambiare una sola cosa, quale sarebbe? | |

*Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola 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 alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.*