Gli strumenti del capitolo 6

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 6.1 · Il contributo obiettivo per coperto

Voce	Euro l'anno	Euro per coperto
Lavoro di cucina e sala attribuibile al punto vendita		
Altri costi diretti		
Quota dei costi dell'albergo attribuibili, se pertinente		
Margine obiettivo		
Contributo richiesto dopo le merci		
Spesa media per coperto, al netto dell'IVA		
Costo medio delle merci per coperto		
Contributo attuale per coperto		
Differenza da colmare		

Istruzioni: rifare il calcolo per ogni punto vendita e ogni volta che cambiano i costi del lavoro o il numero di coperti previsto.

Strumento 6.2 · La scheda del prezzo di un piatto

Voce	Indicazione	Da compilare
Piatto	Nome e categoria.	
Costo delle merci per porzione	Dalla scheda tecnica del capitolo 5.	
Prezzo con il moltiplicatore obiettivo	Per confronto.	
Prezzo con il contributo obiettivo	Costo delle merci più quota del contributo.	
Prezzo dei piatti paragonabili nella zona	Dalla mappa della concorrenza.	
Prezzo scelto	IVA inclusa, arrotondato secondo la regola della carta.	
Margine di contribuzione	Al netto dell'IVA.	
Posizione nella matrice del menu	Stella, cavallo da tiro, enigma, cane.	
Data della prossima verifica	E motivo.	

Strumento 6.3 · La tabella dei ricarichi del vino

Fascia di costo d'acquisto	Moltiplicatore	Prezzo minimo in carta	Prezzo massimo in carta	Numero di etichette	Vendite dell'ultimo trimestre	Margine medio in euro

Istruzioni: rivedere la tabella ogni anno e i prezzi a ogni cambio di listino del fornitore; confrontare i prezzi dei vini più noti con quelli delle enoteche e dei ristoranti della zona.

Strumento 6.4 · Il prezzo del menu fisso

Voce	Valore
Piatti inclusi e loro costo delle merci	
Prezzo del menu, IVA inclusa	
Prezzo al netto dell'IVA	
Margine per coperto dopo le merci	
Fasce orarie e giorni di validità	
Coperti previsti in più rispetto alla situazione attuale	
Coperti che si stima passino dalla carta al menu fisso	
Effetto netto sul margine della sera	

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.