Gli strumenti del capitolo 7

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 7.1 · Il costo delle merci effettivo e teorico

Voce	Cibo	Bevande
Rimanenze iniziali		
Acquisti del periodo		
Rimanenze finali		
Consumo		
Meno pasti del personale		
Meno trasferimenti ad altri punti vendita		
Meno omaggi e prove registrati		
Costo effettivo delle merci vendute		
Costo teorico: somma dei piatti venduti per il costo della scheda		
Differenza in euro e in punti percentuali		

Strumento 7.2 · La ricerca delle cause della differenza

Causa	Metodo di stima	Stima in euro	Azione correttiva	Responsabile	Verifica
Sprechi in preparazione e conservazione	Registro degli sprechi pesati				
Porzioni diverse dalla scheda	Pesatura a campione				
Prodotti preparati e non venduti, buffet	Pesatura degli avanzi				
Consumi non registrati	Confronto con presenze e registrazioni				
Errori di prezzo nel carico	Confronto fatture e gestionale				
Errori di inventario	Ripetizione a campione				
Aumenti non riportati nelle schede	Confronto prezzi				
Differenza non spiegata	Residuo				

Strumento 7.3 · Il rapporto giornaliero della ristorazione

Punto vendita	Coperti ieri	Spesa media ieri	Ricavi ieri	Ricavi del mese	Budget del mese a oggi	Anno precedente a oggi	Ore lavorate ieri	Coperti per ora	Sprechi registrati
Colazione									
Ristorante pranzo									
Ristorante cena									
Bar									
Banchetti									

Strumento 7.4 · L'analisi degli scostamenti dei ricavi

Punto vendita	Coperti a budget	Coperti effettivi	Spesa media a budget	Spesa media effettiva	Effetto volume	Effetto prezzo	Scostamento totale	Spiegazione

Istruzioni: effetto volume uguale alla differenza dei coperti per la spesa media a budget; effetto prezzo uguale alla differenza della spesa media per i coperti effettivi.

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.