Gli strumenti del capitolo 14

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 14.1 · Il profilo degli arrivi

Fascia	Feriale, ospiti	Sabato, ospiti	Domenica e festivi, ospiti	Posti necessari	Posti disponibili
7.00-7.30					
7.30-8.00					
8.00-8.30					
8.30-9.00					
9.00-9.30					
9.30-10.00					
10.00-10.30					

Istruzioni: rilevare per due settimane gli arrivi per mezz'ora; stimare i posti necessari con la permanenza media; individuare le fasce in cui i posti necessari superano l'ottanta per cento di quelli disponibili.

Strumento 14.2 · Le postazioni nel picco

Postazione	Richieste nell'ora di punta	Tempo di servizio, minuti	Capacità per ora per addetto	Addetti	Utilizzo
Bevande calde al momento					
Piatti caldi su richiesta					
Spremute					
Accoglienza					

Istruzioni: l'utilizzo è il rapporto fra richieste e capacità complessiva; oltre l'ottantacinque per cento, aspettarsi attese; oltre il cento per cento, la coda cresce senza limite.

Strumento 14.3 · La revisione dell'offerta

Prodotto	Consumo medio	Avanzo medio	Costo per porzione	Importanza per gli ospiti	Decisione

Strumento 14.4 · Il calcolo della quota della colazione inclusa

Elemento	Valore
Prezzo della colazione venduta separatamente	
Differenza fra tariffa con colazione e tariffa senza, per persona	
Costo diretto per colazione	
Quota proposta	
Effetto sui ricavi della colazione e delle camere	
Effetto sul risultato dell'albergo	Nessuno

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.