Gli strumenti del capitolo 17

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 17.1 · Il conto del servizio in camera

Voce	Euro	Note
Ricavi dei piatti e delle bevande		
Supplementi di consegna		
Costo delle merci		
Lavoro di ordine, preparazione, consegna e ritiro		Minuti per ordine per costo orario
Stoviglie rotte e perse		
Contestazioni stornate		
Margine diretto		

Strumento 17.2 · La distribuzione degli ordini

Fascia oraria	Ordini medi al giorno	Tempo medio di consegna	Chi consegna	Decisione
6.30-10.30				
12.00-15.00				
19.00-22.00				
22.00-24.00				
0.00-6.30				

Strumento 17.3 · La scelta per il minibar

Criterio	Minibar tradizionale	Minibar automatico	Frigorifero con prodotti inclusi e market	Frigorifero vuoto e market
Ricavi				
Lavoro dei piani				
Perdite e contestazioni				
Investimento				
Gradimento degli ospiti				
Requisiti della classificazione				
Rischio alcolici e minori				

Strumento 17.4 · Le regole della consegna in camera

- Bussare, annunciarsi con il nome e il servizio, attendere che l'ospite apra.
- Lasciare la porta aperta durante la consegna quando possibile.
- Non entrare se la situazione appare inopportuna; consegnare sulla soglia.
- Ripetere l'ordine e gli allergeni segnalati.
- Indicare come chiamare per il ritiro del vassoio.
- In caso di difficoltà, allontanarsi e informare il responsabile del turno.
- Le consegne dall'esterno si ritirano al ricevimento; i fattorini non salgono ai piani.

Letto e sottoscritto. Nome, ruolo, firma, data:

_____

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.