Gli strumenti del capitolo 19

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 19.1 · Il piano di produzione dell'evento

Giorno e ora	Attività	Chi	Attrezzature	Note di igiene
Meno 5 giorni	Ordini ai fornitori			
Meno 2 giorni	Preparazioni anticipate e abbattimento			Etichette e registrazioni
Giorno dell'evento, mattina	Preparazioni del giorno			
Giorno dell'evento, pomeriggio	Allestimento dell'area di impiattamento			
Servizio	Impiattamento per portata e per tavolo			Temperature di mantenimento; campioni
Dopo il servizio	Abbattimento delle eccedenze; donazione			

Strumento 19.2 · Il calcolo delle persone di sala

Elemento	Valore
Ospiti seduti	
Stile di servizio	
Portate	
Servizio del vino al tavolo	
Distanza fra office e tavoli	
Persone di sala secondo la regola pratica	
Persone di sala decise	
Capo servizio dell'evento	

Strumento 19.3 · Il rendiconto dell'evento

Voce	Offerta	Effettivo	Differenza	Spiegazione
Ospiti				
Ricavi della ristorazione				
Ricavi delle sale e dei servizi				
Merci				
Lavoro, compreso l'allestimento				
Altri costi diretti				
Margine				
Camere occupate				
Giudizio del cliente				

Strumento 19.4 · La revisione delle pause caffè

Elemento	Prima	Dopo
Prezzo per persona		
Costo delle merci		
Lavoro		
Avanzi		
Numero minimo di persone		
Offerta		

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.