Gli strumenti del capitolo 22

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 22.1 · L'indice del piano annuale

Sezione	Contenuto	Pagine
La frase	Che cosa la ristorazione deve essere fra un anno	1
Diagnosi	Indicatori a criterio costante; che cosa ha funzionato e che cosa no	2
Obiettivi	Cinque obiettivi con indicatore e valore di arrivo	1
Budget	Per punto vendita, a criterio costante e nuovo; scenario sfavorevole	2
Leve e azioni	Azioni principali con responsabile, scadenza, effetto	2
Investimenti	Elenco, costi, ragioni	1
Persone	Assunzioni, contratti, formazione	1
Calendario	Mese per mese, comprese le scadenze di legge	1
Governo	Riunioni, cruscotto, revisioni, decisioni già fissate	1

Strumento 22.2 · La diagnosi a criterio costante

Indicatore	Anno precedente	Anno che si chiude	Obiettivo dell'anno che si chiude	Spiegazione

Strumento 22.3 · Il registro delle azioni del piano

Azione	Obiettivo collegato	Responsabile	Scadenza	Stato	Effetto misurato

Strumento 22.4 · Il calendario delle scadenze esterne

Scadenza	Norma o evento	Che cosa comporta	Responsabile	Data di avvio delle azioni
Revisione del piano di autocontrollo	Regolamento (CE) n. 852/2004			
Aggiornamento della formazione	Norme regionali e decreto legislativo n. 81/2008			
Rinnovo del contratto collettivo	Vigenza fino al 31 dicembre 2027			
Divieto di alcune monoporzioni in plastica	Regolamento (UE) 2025/40, dal 1° gennaio 2030			
Valutazione dei rischi dopo i lavori	Decreto legislativo n. 81/2008			

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.