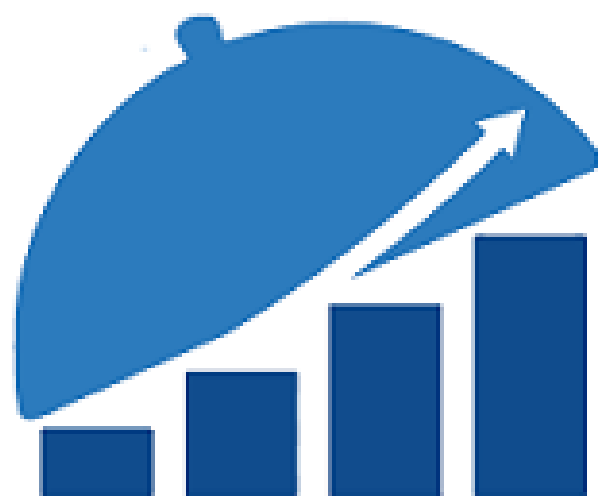




GESTIONE RISTORANTE

STRATEGIE E SOLUZIONI DI **CRESCITA**

Corso di management e marketing per la ristorazione

Food cost, questo sconosciuto!

“Senza dati sei solo un'altra persona con un'opinione.”

W. E. Deming

DEFINIZIONE DEL FOOD COST

Il food cost è uno dei più importanti indici utilizzati nella gestione delle attività ristorative in quanto rappresenta il costo delle materie prime.

Può essere espresso in valore assoluto (€) o in termini percentuali (%), ovvero rapporto tra il costo delle materie prime e il prezzo di vendita/ricavi del piatto).

CALCOLO DEL FOOD COST

Un esempio:

Il piatto finito ha un prezzo di vendita di € 8,00

Il costo delle materie prime necessarie per prepararlo è di € 0,80

Il food cost espresso in valore assoluto è € 0,80

Il food cost espresso in termini percentuali è $(0,80/8)*100 = 10\%$

Tra le variabili esistono pertanto le seguenti relazioni:

$$\text{Food cost (FC \%)} = \frac{\text{FC €}}{\text{PV €}} \times 100$$

$$\text{Food cost (FC €)} = \frac{\text{PV (€)} \times \text{FC (\%)}}{100}$$

FOOD COST PREVENTIVO E FOOD COST CONSUNTIVO

Il FOOD COST PREVENTIVO è il costo degli materie prime necessarie alla realizzazione di un piatto o un menu.

Partendo dalla distinta base (scheda-ricetta) di un piatto, si ottiene sommando il costo di ogni ingrediente nella quantità necessaria a preparare una porzione.

Fare questo calcolo è necessario prima di mettere il piatto in produzione e per determinarne il prezzo di vendita.

Il concetto è tutto sommato semplice: basta calcolare il costo di tutti gli ingredienti necessari, ma è indispensabile:

- inserire grammature reali e non “spannometriche”;
- avere prezzi aggiornati, e verificarli periodicamente;
- valutare correttamente le percentuali di scarto;
- valutare correttamente le percentuali di resa.

Un esempio: 1 porzione di entrecôte

250 gr controfiletto di manzo: 4,10 €

30 gr limone: 0,05 €

3 ml olio: 0,02 €

sale e pepe: qb

Totale 4,17€

N27

✕ ✓ fx

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

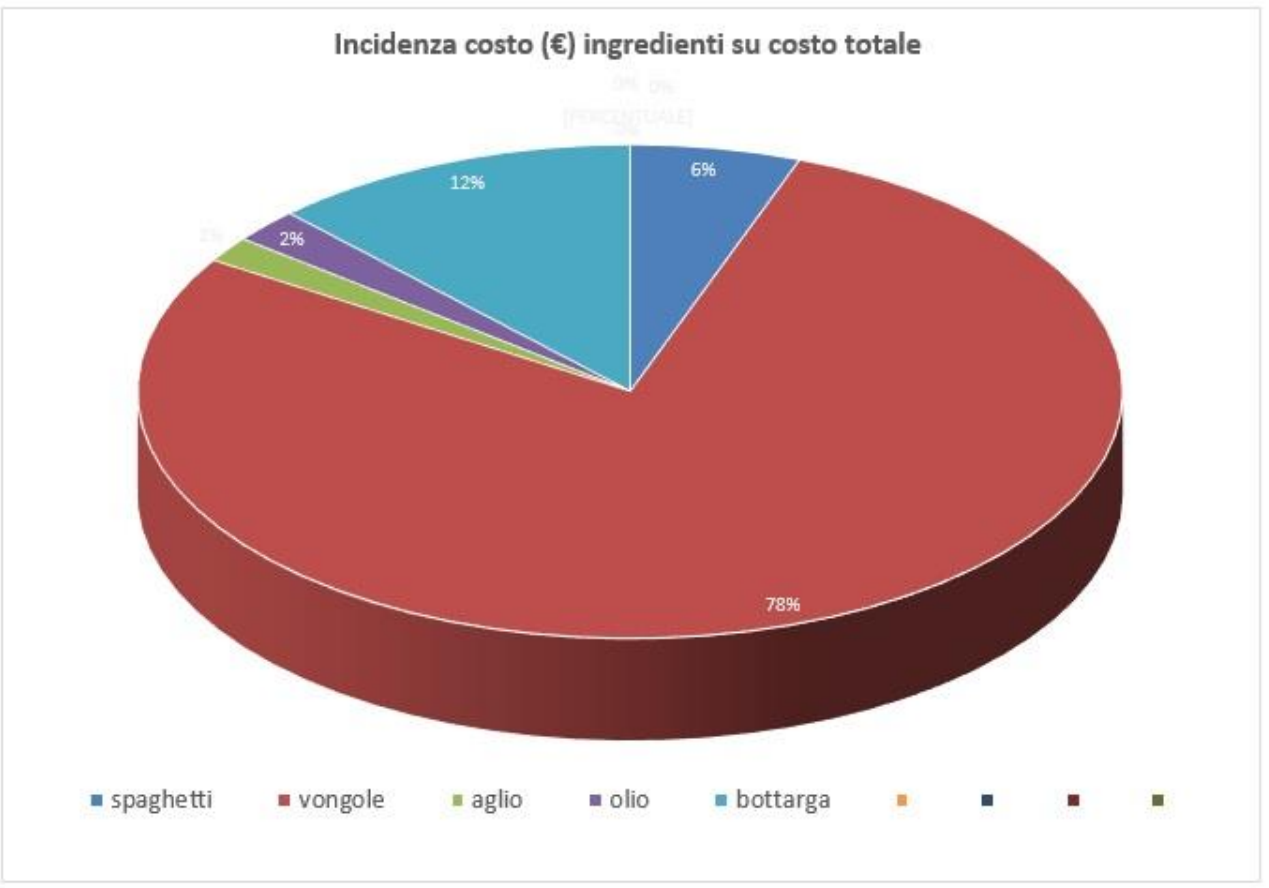
L

M

Food cost

Nome Piatto	Spaghetti vongole e bottarga	Tempo preparazione	
		Costo materie prime	3,58 €
Prezzo	11,00 €	Prezzo vendita	11,00 €
		% contribuzione	208%
Per n° porzioni	1	Margine di contribuzione	7,43 €

Ingredienti	Costo al Kg. o Pezzo	Pezzi x Porz.	Gr. x Porz.	Gr o Pezzi Tot.	Costo Tot. Elaborato
spaghetti	2,00 €		100	100	0,20 €
vongole	14,00 €		200	200	2,80 €
aglio	3,00 €		20	20	0,06 €
olio	8,00 €		10	10	0,08 €
bottarga	29,00 €		15	15	0,44 €
				0	- €
				0	- €
				0	- €
				0	- €
TOTALE					3,58 €



Il FOOD COST CONSUNTIVO è il totale delle spese sostenute per l'acquisto di materie prime per la cucina e si determina a fine di un determinato periodo (per esempio un mese).

Si tratta di un valore assoluto (€) e/o percentuale (%) che identifica il costo del reparto cucina in proporzione al lavoro svolto, sulla base dei pasti venduti o offerti alla clientela e di quelli consumati dal personale.

È un dato oggettivo e riassuntivo, che si può utilizzare come indicatore (KPI) per valutare, correggere e migliorare la gestione della cucina.

Fissato un valore di food cost a cui operare, tutta l'azienda deve rispettarlo, pena la sorpresa di trovarsi a lavorare in perdita.

Il calcolo del food cost consuntivo può essere riassunto come segue:

Food cost (a valore)

Scorte food iniziali + Acquisti food = Food disponibile per la vendita

Food disponibile per la vendita - Rimanenze finali food = Costo del food consumato

Costo del food consumato	-	Valore del vitto del personale		Food cost
	-	Costo del cibo trasferito al reparto bar		
	-	Valore di sconti e pasti gratuiti/offerti		
	+	Costo del beverage trasferito al reparto cucina		

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;
- è necessario mantenere un controllo costante delle grammature delle porzioni e dei costi unitari (€ al Kg, € al lt);

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;
- è necessario mantenere un controllo costante delle grammature delle porzioni e dei costi unitari (€ al Kg, € al lt);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime utilizzate per i pasti del personale;

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;
- è necessario mantenere un controllo costante delle grammature delle porzioni e dei costi unitari (€ al Kg, € al lt);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime utilizzate per i pasti del personale;
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime trasferite dalla cucina al bar/altri reparti (per esempio food per aperitivi);

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;
- è necessario mantenere un controllo costante delle grammature delle porzioni e dei costi unitari (€ al Kg, € al lt);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime utilizzate per i pasti del personale;
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime trasferite dalla cucina al bar/altri reparti (per esempio food per aperitivi);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime trasferite dal bar/altri reparti alla cucina (per esempio vino per i sfumare le preparazioni);

ALCUNE INDICAZIONI SULLA GESTIONE DEL FOOD COST

- si deve sempre fare attenzione a non confondere il costo del “cibo consumato” con il costo del “cibo venduto”;
- bisogna predisporre inventari costanti e procedere in modo esatto al conteggio/valorizzazione degli stock
- si devono controllare in modo accurato gli scarti e gli eventuali sprechi tenendone sempre traccia scritta;
- è necessario mantenere un controllo costante delle grammature delle porzioni e dei costi unitari (€ al Kg, € al lt);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime utilizzate per i pasti del personale;
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime trasferite dalla cucina al bar/altri reparti (per esempio food per aperitivi);
- è utile tenere traccia scritta del costo delle materie prime trasferite dal bar/altri reparti alla cucina (per esempio vino per i sfumare le preparazioni);
- è utile tenere traccia scritta del numero di vendite di ogni piatto presente nel menu.

Un'alta incidenza del food cost può essere dovuta a:

- utilizzo di ingredienti eccessivamente costosi e/o di pregio;
- prezzi di vendita troppo bassi in relazione alla qualità delle materie prime impiegate;
- eccessivi scarti di produzione e/o sprechi di materia prima.

Bisogna porre particolare attenzione anche al verificarsi di percentuali di food cost eccessivamente basse, che potrebbero essere imputabili a:

- prezzi di vendita troppo elevati in relazione alla qualità delle materie prime impiegate;
- utilizzo di materie prime non corrispondenti agli standard qualitativi del locale.

Per abbassare l'incidenza del food cost sui ricavi, si dovrebbe operare attraverso:

- un aumento dei prezzi di vendita;
- una diminuzione della qualità delle materie prime acquistate;
- una diminuzione della quantità delle materie prime utilizzate nella preparazione del piatto.

Si potrebbero così generare:

- un margine unitario più elevato;
- la possibilità di un abbassamento della qualità percepita dal cliente;
- la possibilità di una riduzione dei volumi del venduto

Per aumentare l'incidenza del food cost sui ricavi, si dovrebbe operare attraverso:

- una diminuzione dei prezzi di vendita;
- un aumento della qualità delle materie prime acquistate;
- un aumento della quantità delle materie prime utilizzate nella preparazione del piatto.

Si potrebbero così generare:

- un aumento della qualità percepita;
- un margine unitario meno elevato;
- un possibile aumento dei volumi;
- migliori ricavi.

Le basi essenziali per la **definizione** di un metodo corretto di controllo del food cost sono gli **standard**, la cui determinazione:

1. genera il livello di qualità che si intende offrire alla clientela;

Le basi essenziali per la **definizione** di un metodo corretto di controllo del food cost sono gli **standard**, la cui determinazione:

1. genera il livello di qualità che si intende offrire alla clientela;
2. permette una puntuale e uniforme gestione delle dinamiche operative.

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

Noi di Gestione Ristorante ci concentriamo in primo luogo su questi:

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

Noi di Gestione Ristorante ci concentriamo in primo luogo su questi:

- **Ricette standard:** creare precise procedure operative attraverso le quali realizzare il prodotto;

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

Noi di Gestione Ristorante ci concentriamo in primo luogo su questi:

- **Ricette standard:** creare precise procedure operative attraverso le quali realizzare il prodotto;
- **Ricavi standard:** definire i prezzi di vendita in considerazione dei costi, del mercato e dell'esperienza che volete far vivere al vostro cliente;

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

Noi di Gestione Ristorante ci concentriamo in primo luogo su questi:

- **Ricette standard:** creare precise procedure operative attraverso le quali realizzare il prodotto;
- **Ricavi standard:** definire i prezzi di vendita in considerazione dei costi, del mercato e dell'esperienza che volete far vivere al vostro cliente;
- **Porzioni standard:** quantitativi di materia prima da utilizzare per ogni piatto;

In fase di consulenza si possono analizzare tantissimi fattori.

Noi di Gestione Ristorante ci concentriamo in primo luogo su questi:

- **Ricette standard:** creare precise procedure operative attraverso le quali realizzare il prodotto;
- **Ricavi standard:** definire i prezzi di vendita in considerazione dei costi, del mercato e dell'esperienza che volete far vivere al vostro cliente;
- **Porzioni standard:** quantitativi di materia prima da utilizzare per ogni piatto;
- **Acquisti standard:** specifiche tipologie di prodotti da comprare in base alle ricette.

**Senza la definizione degli standard
non sarà infatti possibile applicare
alcun metodo di controllo che porti a
risultati certi e definiti.**

Azienda	FC min	FC medio	FC max
Ristorante tradizionale	27%	32%	36%
Ristorante di lusso	25%	35%	38%
Fast food	30%	33%	39%
Caffetteria	33%	36%	37%
Buffet	35%	40%	46%

Vi racconto una storia vera

Caso studio Pizzeria da Cilla

Lui è Giuseppe



La pagina facebook non
decolla.

Non aveva tempo di postare
le foto delle sue migliori
pizze o di qualche fase
della lavorazione.



Non capisce da dove escono
tutti i soldi che entrano.

A fine mese avanza
pochissimo.



Ci conosciamo grazie a un
corso sul controllo di gestione.

Mi chiede una consulenza e
vado a trovarlo nella sua
pizzeria.



La capricciosa.

Sai quale è il tuo margine?

Food cost?

Almeno quante ne vendi?



La capricciosa.

Pallina, sugo, mozzarella,
olive, carciofi,
funghi, prosciutto

Prezzo medio 5,50€



La capricciosa.

Mediamente 8 al giorno



La capricciosa.

Il panetto da 200 grammi in realtà
ne pesa 240.

Cosa vuoi che siano 40 grammi?

6 centesimi.



La capricciosa.

Una fetta di prosciutto cotto
al pizzaiolo sembra poco ed in
ogni pizza ne aggiunge mezza fetta
in più.

Sono solo 5 centesimi.



La capricciosa.

Olive, carciofi e funghi vengono messi col metodo “grandezza mano” e altri **15 centesimi** in più vanno sulla pizza.



La capricciosa.

Di mozzarella si utilizza il metodo “pugno del pizzaiolo” e invece che una mozzarella per pizza se ne mette una e mezzo.

Altri 48 centesimi.



La capricciosa.

Salsa di pomodoro rimane
invariato per fortuna!



La capricciosa.

Panetto 0,06

Prosciutto cotto 0,05

Olive, carciofi, funghi 0,15

Mozzarella 0,48

Salse -----

Totale 0,74€



La capricciosa.

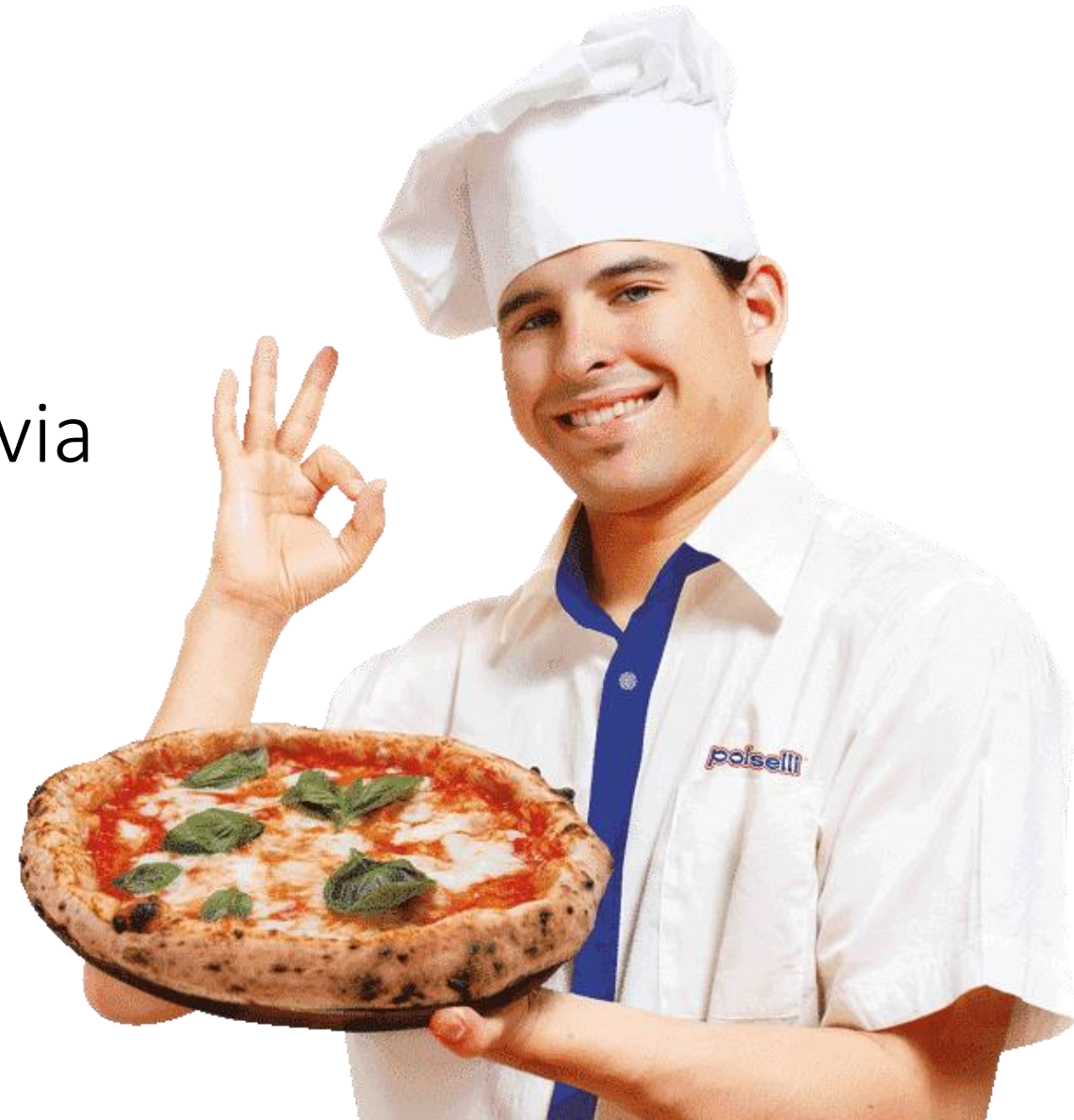
Mediamente ne fa 8 al giorno.
Il locale è aperto 6 giorni su 7
sono 48 alla settimana – 192 al mese
In un anno sono
2304 capricciose.

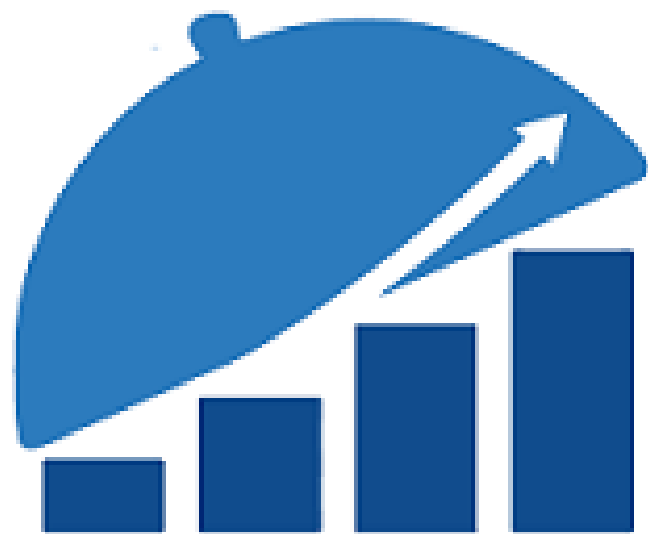


La capricciosa.

Se i 74 centesimi li applichi a
2304 capricciose, stai buttando via
1.704,96 euro in un anno.

E questo è solo per una pizza!





GESTIONE RISTORANTE

STRATEGIE E SOLUZIONI DI **CRESCITA**