

IL FOOD COST ATTIVO

Scritto da Damiano Savin

Detto anche Food Cost Preventivo, serve a calcolare la base dell' articolo di vendita (es: filetto di manzo alle mandorle e salsa balsamica), al contrario del Food cost Passivo che tiene sotto controllo soprattutto gli acquisti dei predetti. Partendo dalla distinta base di un piatto, quello che si ottiene sommando il costo di ogni ingrediente nella quantità necessaria a preparare una porzione è il

food cost preventivo.

La distinta base consiste nell'elencazione precisa degli ingredienti con relative quantità e prezzi

A questo scopo occorre utilizzare schede-ricetta dettagliate, almeno nella parte relativa agli ingredienti.

Partendo da questo dato si potrà tenere sotto controllo, in maniera attiva, il bilancio economico della e dell'intera attività di ristorazione anche in fase di progettazione di uno start-up:

- Calcolo/Piano di fattibilità
- Determinazione costi in start-up
- Determinazione media del menù di vendita a la carte
- Determinazione media di menù per ricevimenti
- Controllo dei consumi

IL FOOD COST ATTIVO

Scritto da Damiano Savin

- Controllo degli acquisti e delle giacenze

- Riordino delle merci

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

inserire grammature reali e precise

avere prezzi aggiornati, e verificarli periodicamente

valutare correttamente le percentuali di scarto

valutare correttamente le percentuali di resa

Utilizzare nei calcoli le grammature per la quantità normalmente prodotta (10 o più) aiuta a contenere gli errori: grammature per 1 sono più difficoltose.