

# Ottimizzare risorse e costi per definire le strategie di pricing del menù

Come implementare le corrette strategie per la costruzione del prezzo di vendita di un piatto

## IL LABORATORIO

Quali sono le migliori strategie per la definizione dei prezzi di un piatto sul menù? Quali sono i costi della ristorazione e come si calcolano?

In questo laboratorio di formazione estremamente pratico, ti mostreremo come e perché il calcolo del food cost e del full cost sono alla base della **strategia di pricing di un menù** e perché sia fondamentale conoscere nel dettaglio tutti i costi diretti ed indiretti da attribuire ad ogni referenza.

Lo scopo del corso è avviare il partecipante ad un **ragionamento verso un sistema di controllo dei costi** e di gestione del ristorante corretto e redditizio, mantenendo un'alta qualità percepita e imparando a costruire un corretto food cost e un'organizzazione operativa che possa sostenerlo.

Un laboratorio ricco di spunti pratici e idee da attuare subito in ogni realtà ristorativa.

## GLI OBIETTIVI

1. Conoscere e saper applicare le migliori strategie di pricing dei piatti nel menù.
2. Individuare i costi da considerare e capire come calcolarne l'incidenza su ogni piatto.
3. Sapere costruire un foglio di calcolo in funzione Food Cost.

## GLI ARGOMENTI

### FOOD COST & FULL COST

- I principali costi del reparto di cucina
- Il food cost in tempi di crisi
- Food cost in Italia: a che punto siamo?
- Le differenze tra food cost e full cost
- Come valutare e quantificare lo scarto dei cibi
- Prodotti alimentari liquidi: il calcolo e i tassi di conversione
- L'incidenza delle guarnizione
- Come costruire una guarnizione a costo zero
- Calcolare in modo ponderato il labor cost e l'incidenza delle utenze (acqua, luce e gas)
- Condimenti: quanto pesano?

### Costruzione degli standard

- Creare uno standard di food cost
- L'impostazione di un foglio di calcolo in funzione del food cost
- Come si costruisce lo standard di un piatto
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite

### Il pricing strategico delle referenze in menù

- Calcolare il giusto prezzo di una referenza
- Come attribuire in modo ponderato il costo della manodopera ed i costi generali ad una referenza
- Quantificare il margine di profitto per un determinata referenza

## COSTO

€ 200,00 Iva inclusa

## DURATA, ORARIO E SEDE DI SVOLGIMENTO

Una giornata di 8 ore d'aula dalle 9.30 alle 17.30

Via Properzio 5 Roma (Metro A Ottaviano)

## **INIZIO PREVISTO**

Metà ottobre

## **PER INFORMAZIONI E ADESIONI**

Email [d.trabucchi@confcommercioroma.it](mailto:d.trabucchi@confcommercioroma.it)

Tel. 06.45505321