





GAMME ALIMENTARI

I

deperibili  
freschi o grezzi

II

semilavorati  
pastorizzati o sterilizzati

III

congelati o surgelati

IV

freschi confezionati  
pronti all'uso

V

cotti  
conservati

GESTIONE ECONOMICA E FINANZIARIA

attraverso

controllo dei costi

controllo dei ricavi

calcolo prezzi di vendita

due metodi

food cost effettivo

food cost reale

costo complessivo tendenziale

utile

marginare commerciale

ricarico a % fissa

misto

considera la % di scarto

inventario a inizio mese  
+ acquisti del mese  
= valore merce disponibile  
- inventario a fine mese  
= costo merci utilizzate  
- pasti offerti  
- pasti personale  
= food cost reale

somma  
materie prime (35-25%)  
manodopera (50%)  
spese generali (15-25%)

differenza  
incasso  
costo complessivo

differenza  
incasso  
costo materie prime

food cost \* coefficiente di ricarico

costo presunto + % utile

coefficiente di ricarico =  
 $100 : \% \text{ di incidenza del costo delle materie prime sui ricavi}$

costo presunto =  
food cost + costo manodopera + quota fissa













