



# I Nostri Corsi

**SH**  
Education  
& Consulting



# Ma quanto mi costi?

## Il controllo di gestione nelle attività ristorative.



### Durata & Orari

2 gg - 16 h  
9:30-13:00/14:00-18:00

### Caratteristiche

Teorico/pratico

### Requisiti di accesso:

- Conoscenza base Excel
- PC portatile con foglio elettronico

### Destinatari principali:

Start-up  
Titolari  
Responsabili gestione  
Responsabili area o settore

### Riconoscimenti

Attestato di frequenza

### DESCRIZIONE

Il responsabile di un locale è chiamato a prendere decisioni per rispondere a domande come:

- Qual è il punto di pareggio del locale, cioè il valore dei ricavi oltre il quale iniziano i profitti?
- Qual è il prezzo minimo a cui si può vendere un prodotto, mantenendo i margini di profitto?
- Quali relazioni esistono tra produzione, costi e risultato economico?
- Qual è l'incremento delle vendite necessarie per giustificare un investimento in macchinari o in un collaboratore ulteriore o in una campagna di comunicazione social?

[www.sviluppohoreca.it](http://www.sviluppohoreca.it)

Il corso fornisce strumenti semplici e pratici per misurare periodicamente la "salute" aziendale.

### PROGRAMMA

- La definizione degli obiettivi aziendali
- Il bilancio di previsione come strumento di governo dell'azienda (Budget)
- Che cos'è e a cosa serve il controllo di gestione
- La definizione e la classificazione dei costi: diretti e indiretti, fissi e variabili
- Il Break Even Point (B.E.P.) o punto di pareggio
- Il margine di contribuzione
- Come si stabiliscono i prezzi
- L'analisi dei ricavi
- Modelli di reporting
- Che cos'è il Food Cost
- Le ricette ed il loro controllo
- Il calcolo del Food Cost
- La determinazione del miglior prezzo
- Pareto ed il principio dell'80/20 nella ristorazione
- Il Menu Engineering e la sua analisi

### PER MAGGIORI INFO:

mail:  
[consulting@sviluppohoreca.it](mailto:consulting@sviluppohoreca.it)  
tel: +39 348 390 7113



*Per maggiori info:*

mail:

[consulting@sviluppoamoreca.it](mailto:consulting@sviluppoamoreca.it)

tel: +39 348 390 7113



**SH**  
Education  
& Consulting

