

Food cost o full cost? Come si determina il prezzo di vendita

SI PARTE DAL CALCOLO DEL FOOD COST, MA OCCORRE CONSIDERARE ANCHE GLI ALTRI COSTI, FISSI E VARIABILI E LE CARATTERISTICHE DELLA PROPRIA ATTIVITÀ. MA NIENTE PAURA: CI SONO SOFTWARE SPECIALIZZATI CHE LO FANNO EGREGIAMENTE

Marianna Notti

Un'attività di ristorazione gestita in ottica manageriale non può prescindere dal corretto calcolo del food cost. Di cosa si tratta? Letteralmente il termine "food cost" indica strettamente il "costo del cibo", ovvero il solo costo delle derrate alimentari, degli ingredienti che compongono il piatto. Così calcolato, tuttavia, il food cost è poco utile a determinare il reale costo di produzione e, di conseguenza, il corretto prezzo di vendita di un piatto.

"Per ottenere questo valore – spiega **Vincenzo Liccardi, Ceo MadOut, società proprietaria del**

software Food Cost in Cloud – è necessario sommare al food cost vero e proprio (costo variabile) anche una determinata percentuale degli altri costi che l'attività deve sostenere. Innanzi tutto occorrerà considerare gli eventuali scarti prodotti durante la lavorazione, oltre all'incidenza dei costi aziendali, che si dividono in costi fissi, costi variabili non food e costo del personale. La somma di tutti questi costi è il cosiddetto "full cost" che ci consente di determinare il break-even (punto di pareggio) di un piatto, a cui aggiungere il proprio margine per determinarne il

corretto prezzo di vendita". "Essere in grado di calcolare correttamente il prezzo di vendita dei propri prodotti significa fare la differenza tra far fiorire la propria attività o vederla morire" commenta **Giuseppe Grammatico, Ceo e founder di Cooki**. "Gli operatori del fuori casa, siano essi artigiani o esercitanti, devono guardare alle proprie attività come a delle aziende, dove non basta la qualità superiore del prodotto, ma è necessario tenere sotto controllo i costi, il fatturato e le marginalità. È indispensabile sapere con esattezza quanto costa produrre i propri piatti e applica-

re prezzi di vendita calcolati non guardando al proprio 'vicino', ma alla propria operatività". Basare la propria gestione su un corretto calcolo del food (o meglio full) cost presenta interessanti vantaggi in termini di controllo, riduzione degli sprechi e competitività, ma dal punto di vista operativo lavorare in questo modo può non essere così semplice. Fortunatamente esistono numerosi software in grado di svolgere queste operazioni, semplificando il lavoro ed evitando problemi.

© Riproduzione Riservata



FOOD COST

costo delle derrate alimentari, ovvero degli ingredienti che compongono il piatto



COSTI AZIENDALI

costi fissi, costi variabili non food e costo del personale



FULL COST



Calcolare il prezzo al pubblico di una ricetta

"In merito al calcolo del food cost e quindi dei costi variabili di produzione, FoodCost in Cloud basa i suoi calcoli su una serie di interazioni, tra cui la gestione degli ordini, il carico dei magazzini, la lettura automatica delle righe di acquisti in fattura elettronica e il matching tra giacenze e vendite" spiega Vincenzo Liccardi, che prosegue: "Così facendo riesce a comprendere realmente il valore e la quantità dei prodotti acquistati, le differenze di magazzino e il consumato, tanto da riportare il costo reale del prodotto utilizzato in un determinato periodo o un determinato contesto. Allo stesso modo, grazie ad algoritmi complessi e alla distinta 4.0, calcola con esattezza il valore di costo dei prodotti utilizzati in ricetta".

Una volta determinato il costo che definisce la ricetta o il prodotto in vendita, il software ridistribuisce gli altri costi sostenuti dall'azienda. Diventa pertanto semplice definire il prezzo di vendita: una volta determinato il punto di pareggio, FoodCost in Cloud suggerisce un prezzo al pubblico basato su una predeterminazione di valore della categoria di menu o di ricetta.



"Il full cost considera il costo del cibo e i costi aziendali"

Vincenzo Liccardi
Ceo MadOut (Food Cost in Cloud)

PRICING FOOD COST IN CLOUD

Tre livelli di accesso gestiti con piani mensili fatturati annualmente a partire da 397 € l'anno.

EXECUTIVE	Permette di gestire tutta la produzione, la tracciabilità dei lotti e l'etichettatura di conservazione e vendita.
RESTAURANT MANAGEMENT	Consente una gestione a 360 gradi, con focus sul controllo generale dei costi, dei fornitori e le marginalità di profitto.
RESTAURANT BUSINESS	Il focus di questo piano è la crescita e sviluppo dell'azienda e la scalabilità del restaurant business.



"Un ristorante va gestito come un'azienda"

Giuseppe Grammatico
Ceo e founder Cooki

PRICING COOKI

La formula prevede un costo mensile applicato a due piani di abbonamento diversi.

PIANO RISTORATORI	A partire da 42 euro al mese, con le funzioni di ricetta, food cost, menu digitale, tabella degli allergeni e supporto normativo.
PIANO PRODUZIONE	A partire da 58 euro al mese con le funzioni di etichettatura, valori nutrizionali, food cost, libro ingredienti (anche digitale) e cartellini da banco.