

Food Cost e gestione informatizzata della cucina





Determinazione e controllo dei costi

- La locuzione **economie di scala** è usata in economia per indicare la relazione esistente tra aumento della *scala di produzione* e diminuzione del costo medio unitario di produzione
- Ovvero, nelle normali attività produttive, **aumentando la produzione diminuiscono i costi** di ogni unità prodotta...





Determinazione e controllo dei costi

- Nelle aziende di ristorazione non sempre è così:
 - Per aumentare la produzione **deve** aumentare anche la clientela
 - Se la clientela aumenta occorrono più spazi, attrezzature e maggior numero di personale
 - Se il servizio non è adeguato la clientela inevitabilmente calerà...
- Quindi aumentare semplicemente la produzione non sempre è una strategia possibile...





Determinazione e controllo dei costi

- Per attuare economie di scala nella ristorazione (ridurre i costi e incrementare gli utili) occorre valutare e ottimizzare:
 - Gli aspetti tecnici (macchinari, attrezzature)
 - L'organizzazione del lavoro
 - La gestione finanziaria e amministrativa (budget e controllo dei costi)
- L'analisi dei costi e la determinazione dei prezzi di vendita competono al F&B manager e ai capireparto (chef, maître, economo)





Determinazione e controllo dei costi

■ Il decalogo del F&B

1. Analizzare i costi delle materie prime
2. Stilare menu appropriati
3. Determinare i costi di ogni singola portata
4. Fissare i prezzi di vendita
5. Verificare gli ordini d'acquisto
6. Controllare le merci in arrivo
7. Eliminare sperperi ed incapacità
8. Effettuare controlli giornalieri a campione
9. Effettuare la riconciliazione dei costi
10. Valutare i risultati e apportare le azioni correttive





Tipologie di costi



- **Costi diretti**
 - Materie prime + manodopera (*primo costo*)
- **Costi indiretti**
 - ammortamenti, attrezzature, personale extra
- La somma di costi diretti e indiretti dà il **costo di produzione**



Tipologie di costi

■ Costi fissi



- Quelli che rimangono invariati rispetto al volume di vendita: affitti, ammortamenti, manutenzioni, stipendi ecc.

■ Costi variabili



- Direttamente proporzionali al volume di lavoro: acquisto di generi alimentari, bevande, materiale di pulizia, personale extra
- Il costo dei generi alimentari è detto **food cost**, quello delle bevande **beverage cost**, i due insieme costituiscono il **food & beverage cost**



Incidenza dei principali costi

- Le statistiche del settore suddividono l'incidenza dei principali costi nelle seguenti percentuali
 - Materie prime : **35%**
 - Mano d'opera : **50%**
 - Spese generali : **15%**
- Una percentuale di utile corretta si aggira intorno al **20%**, quindi possiamo ripartire ulteriormente le spese sugli incassi di un bilancio gestionale **medio** in questo modo:
 - Materie prime : **28/30 %**
 - Mano d'opera : **35/40 %**
 - Spese generali : **12/15 %**
 - Utile : **15/20 %**





Valutare il costo delle merci

Una prima operazione - la **Riconciliazione dei costi** - serve per calcolare il costo lordo delle merci (food & beverage) utilizzate nel periodo:



$$\begin{aligned} &\text{Valore dell'inventario iniziale} && + \\ &\text{Valore acquisti del periodo} && - \\ &\underline{\text{Valore dell'inventario finale}} && = \\ &\text{Costo lordo merci utilizzate} \end{aligned}$$

...ma questo risultato non tiene ancora conto di alcuni consumi che non possono essere imputati direttamente alla cucina...



Valutare il costo delle merci

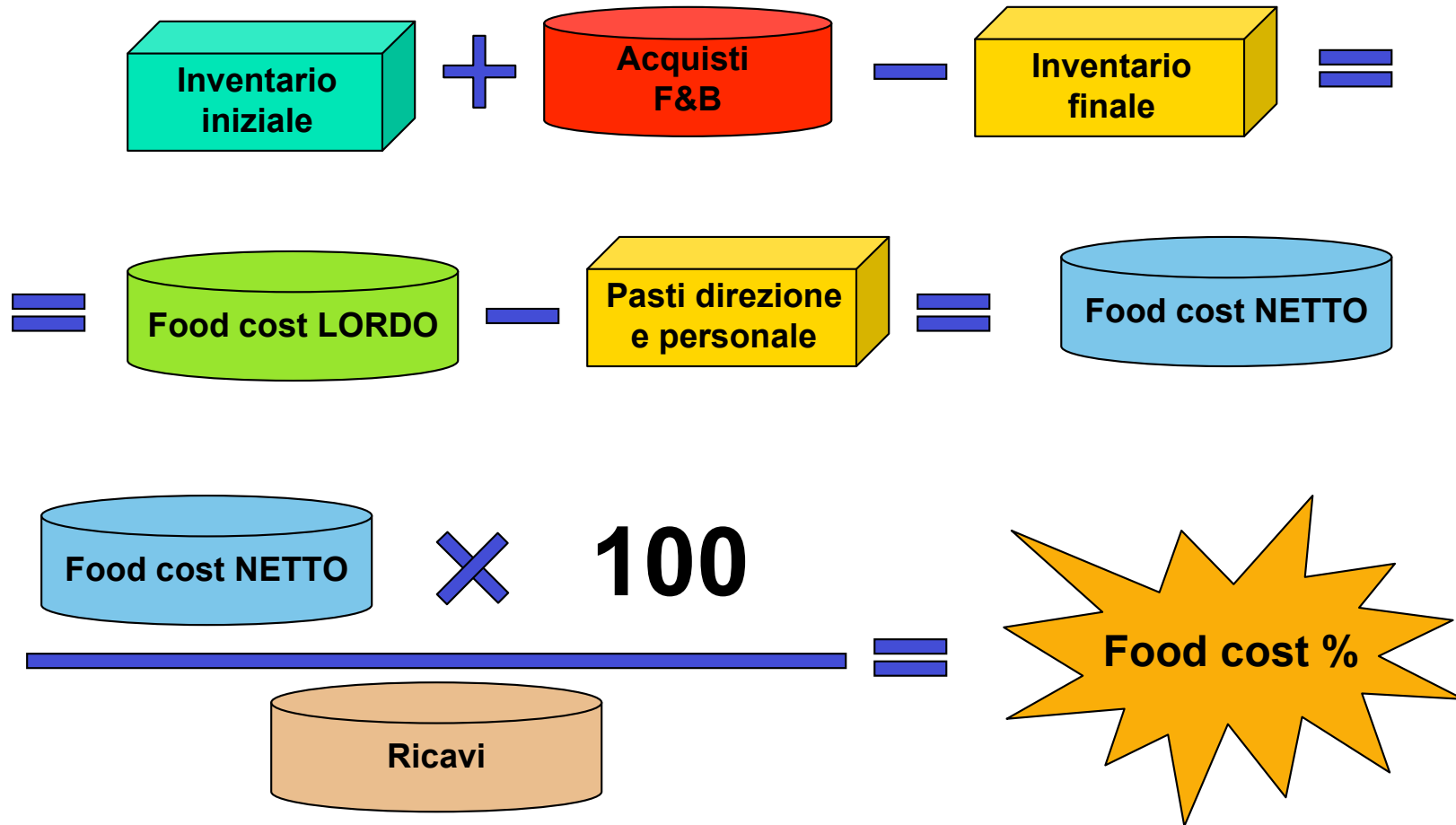
...l'operazione successiva infatti consiste nel sottrarre ancora il costo delle merci per **pranzi offerti dalla direzione** (spese di rappresentanza) e il costo dei **pasti del personale** (imputabili alla manodopera):



Costo lordo merci utilizzate –
Pranzi offerti dalla direzione –
Costo pasti del personale =
Food & Beverage cost netto



La riconciliazione dei costi





Valutare il costo delle merci

Proviamo con cifre reali riferendoci a un periodo dell'anno: Aprile...



Inventario iniziale al 1/4	15.500,00 +
Acquisti del mese	36.050,00 –
<u>Inventario finale al 30/4</u>	<u>12.910,00 =</u>
Costo merci lordo Aprile	38.640,00 –
Pranzi direzione	3.620,00 –
<u>Costo pasti personale</u>	<u>3.100,00 =</u>
Food & Beverage cost netto del periodo	31.920,00



Il costo tendenziale o presunto

- Se conosciamo il costo delle materie prime, basandoci sulle statistiche viste in precedenza, possiamo stimare anche il **costo tendenziale** o presunto: se il costo delle materie prime è **31.920,00** e lo riferiamo alla percentuale statistica del **35%**, con un semplice calcolo otteniamo il costo tendenziale:

$$31.920,00 : 35 = x : 100$$

ovvero

$$\frac{31.920,00 \times 100}{35} = \mathbf{91.200 \text{ €}}$$

- Con lo stesso metodo possiamo determinare anche l'entità **presunta** degli altri costi...



Stimare l'incidenza dei costi

Suddivisione dei costi		
Materie prime:	35%	31.290,00
Mano d'opera:	50%	45.600,00
Spese generali:	15%	13.680,00
Totale costi presunti	100%	91.200,00



Costi fissi



Costi variabili



Stimare l'incidenza dei costi

- Se consideriamo anche gli utili e applichiamo la ripartizione in percentuali già vista prima, ovvero
 - Materie prime : **28/30 %**
 - Mano d'opera : **35/40 %**
 - Spese generali : **12/15 %**
 - Utile : **15/20 %**



Stimare l'incidenza dei costi

Previsione di costi ricavi e utile		
Materie prime:	28/30%	31.920,00
Mano d'opera:	35/40%	45.600,00
Spese generali:	12/15%	13.680,00
Utile:	15/20%	16.094,00
Ricavo stimato	100%	107.294,00



Costi fissi



Costi variabili



Definizioni di “Food cost”

- **Food cost preventivo**

- costo degli alimenti necessari alla realizzazione di un piatto o un menu



- **Food cost consuntivo**

- totale del costo dei generi alimentari in un periodo di gestione dell'azienda ristorativa

- **I due dati sono complementari!**



Food cost preventivo

- 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.
- è necessario per determinare il costo di un piatto prima di metterlo in produzione



Food cost consuntivo

- E' il totale delle spese sostenute per l'acquisto di materie prime per la cucina
- è un dato oggettivo e riassuntivo, si può utilizzare come indicatore per valutare, correggere e migliorare la gestione della cucina
- fornisce un valore in percentuale che può essere usato come riferimento in vari calcoli



Come si calcola il food cost consuntivo

- Possiamo calcolare il costo medio delle materie prime di un pasto, dividendo il totale per il numero dei pasti:

Food & Beverage cost mese di aprile	€ 31.920,00:
Pasti serviti nel mese di aprile	<u>4400 =</u>
Costo medio materie prime di un pasto	€ 7,25

- ...se conosciamo il ricavo lordo (incassi) possiamo ottenere la percentuale che identifica l'incidenza del costo delle materie prime applicando una semplice proporzione:

$$\text{Incasso} : 100 = \text{F\&B cost} : x$$

- Supponendo di aver incassato nel mese di aprile **107.294 €**, applichiamo la proporzione

$$\begin{aligned} 109.450 : 100 &= 31.920 : x \\ \text{cioè} \\ \frac{31.920 \times 100}{107.294} &= \mathbf{29,75\%} \end{aligned}$$

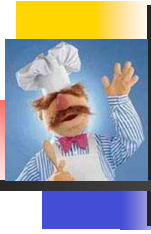


Come si ricava il “Fattore”

- Piccola parentesi: una volta noto il **food cost medio** in percentuale, possiamo anche ricavare un moltiplicatore del costo merci (*il **fattore***) che in modo rapido, ma piuttosto impreciso, permette di calcolare un prezzo di vendita
- Per ottenere il ***fattore***, basta dividere 100 per la nostra percentuale di food cost medio

$$\frac{100}{29,75} = 3,36$$

- moltiplicando per questo numero il costo delle materie prime, possiamo ottenere un prezzo di vendita medio
- Il metodo però è **molto impreciso**, come vedremo più avanti...

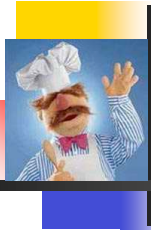


Il food cost consuntivo

29,75%

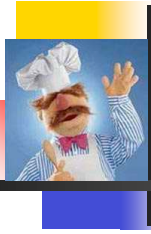


- Questa percentuale rappresenta il nostro food & beverage cost di aprile
- Naturalmente gli incassi potranno fluttuare in più o in meno, in base al lavoro svolto, e il costo delle materie prime (che è variabile) seguirà l'andamento del lavoro
- Il food cost percentuale quindi avrà variazioni di conseguenza
- Tornando al discorso iniziale, per realizzare la nostra economia di scala e ottimizzare i costi, dovremo cercare di raggiungere il punto in cui la produzione è la più alta possibile relativamente alle risorse disponibili, mantenendo i livelli di qualità e servizio che abbiamo stabilito.



Come si calcola il food cost preventivo

- Il food cost **preventivo** invece ha origine dalla distinta base di un piatto (o di una bevanda) e **si calcola in fase di progettazione**
- 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
- In questo l'informatica ci può aiutare in vari modi:
 - dalla soluzione (*apparentemente*) più semplice, cioè costruendo **fogli di calcolo** con Excel o OpenOffice
 - molto meglio usando **software specifici** per questi scopi.



Come si calcola il food cost preventivo

- Il concetto è tutto sommato semplice: basta calcolare il costo di tutti gli ingredienti necessari, ma è indispensabile:
 - inserire grammature reali e non “spannometriche”
 - avere prezzi aggiornati, e verificarli periodicamente
 - valutare correttamente le percentuali di scarto
 - valutare correttamente le percentuali di resa
- consiglio:
 - usare nei calcoli le grammature per la quantità normalmente prodotta (10 o più) aiuta a contenere gli errori: grammature per 1 sono più difficoltose



Come si calcola il food cost preventivo

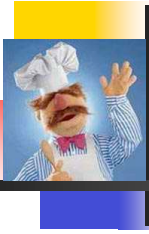
- Esempio semplice:
 - Risotto con asparagi (dosi per 10 porzioni)

Ingrediente	u.m.	q.tà lorda	Prezzo	Importo
Riso Carnaroli	kg	0,750	2,36	1,77
Asparagi	kg	1,00	4,40	4,40
Burro	kg	0,080	7,45	0,59
Vino bianco	l.	0,2	2,10	0,42
Parmigiano	kg	0,040	16,50	0,66
Cipolla	kg	0,100	1,20	0,12
Totale x 10				7,96 x 1 = 0,79



Come si calcola il food cost preventivo

- ...veramente molto semplice come esempio
 - il piatto infatti ha un costo merci molto basso
 - tuttavia abbiamo ricavato il costo a porzione, **0,79 €** che se rapportato alla media, indica quale dovrebbe essere il prezzo di vendita che ne deriverà:
$$0,79 : 29,75 = x : 100$$
o più semplicemente, usando il fattore,
$$0,79 \times 3,36 = 2,65 \text{ €}$$
 - ma nessuno si sogna di vendere un risotto a questa cifra: normalmente lo si collocherebbe a un prezzo variabile tra i 5 e i 9 euro, diciamo 7 euro per fare una prova:
 - Se infatti proviamo a fare il calcolo contrario,
$$0,79 : x = 7,00 : 100$$
scopriamo che il food cost in questo caso è sceso a **11,28%**



Come si calcola il food cost preventivo

- Per contro, ci sono piatti che hanno un alto costo di materia prima, ma che devono comunque essere presenti in menu e che non possono eccedere troppo nel prezzo:
 - Bistecca di manzo venduta a peso a 3,80 l'etto, la classica Fiorentina per 2 persone da 1 kg tondo: fanno 38,00 euro
 - Ma se paghiamo la lombata di Chianina 18,00 euro al kg, il food cost è
$$18,00 : x = 38,00 : 100$$
cioè il **47,36%**
 - Se infatti volessimo mantenere il food cost al 29,75% e applicarlo al prezzo di vendita verrebbe fuori
$$18,00 : 29,75 = x : 100$$
 - **60,50** euro x 2 persone: decisamente alto, e forse avremmo qualche difficoltà a vendere



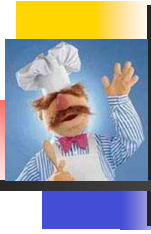
Come si calcola il food cost preventivo

- Perbacco! Il food cost al 47% è veramente alto.
- Come facciamo a coprire gli altri costi? Vediamo...
 - Costo merce : 47%
 - Manodopera : 35/40%
 - Spese generali : 12/15%
 - Totale..... 94/100%
 -e l'utile? Ci resta solo nella migliore delle ipotesi un misero 6%
(avremmo guadagnato la bellezza di 2,28 euro, oppure anche nulla!!)
- Conclusione: su alcuni piatti possiamo anche non avere praticamente alcun margine di guadagno.



Come si calcola il food cost preventivo

- I piatti come la Fiorentina infatti devono essere inseriti in menu perché sono tipici e il cliente li richiede, ma purtroppo non ci fanno guadagnare in proporzione al loro prezzo.
- Meno male che esiste... la Bruschetta!
 - L'umile bruschetta con pomodoro e basilico venduta a 4,50 euro ci costa sì e no 0,35 / 0,40 euro di materia prima: ha quindi un food cost del 7-9%.
 - Una volta detratte le altre percentuali di costo, l'utile sulla bruschetta risulta del 37% anziché del 20%, anche se riferito al prezzo contenuto del piatto, rimane comunque ben poca cosa (1,65 euro)



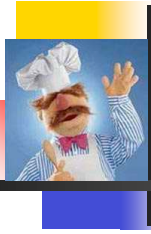
Dal food cost al prezzo di vendita

- Ragionando su questi esempi, abbiamo usato gli indicatori di cui si parlava all'inizio: la percentuale di food cost (29,75%) e le altre percentuali relative ai costi ci sono servite come riferimento nei calcoli.
- I valori del food cost consuntivo ci sono serviti per verificare la coerenza del food cost preventivo
- Abbiamo anche applicato il **fattore**, pur se con le dovute correzioni dettate dall'esperienza, per calcolare il **prezzo di vendita**.
- Abbiamo usato però valori statistici che rappresentano una **media**, senza analizzare i tempi e l'effettivo costo-lavoro delle preparazioni.



Dal food cost al prezzo di vendita

- Ora il passo successivo: proviamo a valutare i costi di produzione di un piatto più complesso e a calcolarne il prezzo di vendita utilizzando due diversi sistemi:
 - Coefficienti variabili + contributo fisso
 - Valorizzazione dei tempi di lavorazione



Dal food cost al prezzo di vendita

- Tortelli di zucca al burro e salvia (fatti a mano)
 - Grazie a un programma per la gestione della cucina analizziamo il food cost in dettaglio...

Costo ingredienti				
Costo ingredienti a porzione:		0,60 €		
Costo ingredienti x 10 porzioni:		5,95 €		
Peso finale stimato a porzione:		233 g.		
Costo ingredienti (porzioni)	€	%	%	
Farina tipo 00	0,04	6,3	28,6	^
Uova	0,14	23,2	15,8	
Zucca	0,09	14,3	23,9	
Amaretti secchi	0,02	3,4	2,4	
Ricotta	0,16	27,4	19,1	
Salvia	0,01	1,7	0,5	
Grana Padano	0,06	10,5	3,8	
Burro	0,08	12,8	5,7	
Aglio	0,00	0,5	0,2	
Sale fino	0,00	0,0	0,0	
Pane grattugiato	0,00	0,0	0,0	



Dal food cost al prezzo di vendita

- Tortelli di zucca al burro e salvia (fatti a mano)
 - stabiliamo il prezzo di vendita a 8 euro, poi usiamo il **metodo dei coefficienti variabili + contributo fisso** per valutare l'utile

Calcolo del prezzo di vendita

Usa i parametri dalle preferenze

Costo ingredienti a porzione (10,0 %)	<input type="text" value="0,60"/>	
Grado di lavorazione (tempo o difficoltà di preparazione: è un moltiplicatore del costo merce. Usalo per coprire i costi del personale)	<input type="radio"/> 1 Nessuno <input type="radio"/> 1,5 Basso <input type="radio"/> 3 Medio <input checked="" type="radio"/> 5 Alto <input type="radio"/> 8 Altissimo	2
Contributo costi fissi	<input type="text" value="3,00"/>	3
Costo piatto (100 %)	<input type="text" value="5,98"/>	
Ricarico <input type="text" value="21,71 %"/>	Utile <input type="text" value="1,30"/>	(16,2 %)
	IVA <input type="text" value="0,73"/>	<input type="text" value="10 %"/>
Prezzo di vendita	€ <input type="text" value="8,00"/>	
	\$ <input type="text" value="12,00"/>	

Blocca

Calcola Aggiorna



Dal food cost al prezzo di vendita

■ Metodo dei coefficienti variabili + contributo fisso

Calcolo del prezzo di vendita

Usa i parametri dalle preferenze

Costo ingredienti a porzione (10,0 %)	0,60	1
Grado di lavorazione (tempo o difficoltà di preparazione: è un moltiplicatore del costo merce. Usalo per coprire i costi del personale)	<input type="radio"/> 1 Nessuno <input type="radio"/> 1,5 Basso <input type="radio"/> 3 Medio <input checked="" type="radio"/> 5 Alto <input type="radio"/> 8 Altissimo	2
Contributo costi fissi	3,00	3
Costo piatto (100 %)	5,98	
Ricarico 21,71 %	Utile	1,30 (16,2 %)
	IVA	0,73 10
Prezzo di vendita	€	8,00
Blocca <input checked="" type="checkbox"/>	\$	12,00

Calcola

- Partendo dal dato di base del costo delle materie prime, si stabiliscono dei **coefficienti variabili** per coprire i costi di manodopera, proporzionati al tempo di lavorazione del piatto
- Il coefficiente scelto moltiplica il costo delle materie prime
- Si aggiunge un **contributo per i costi fissi** che ha lo scopo di coprire le spese generali. Il contributo varia per tipo di portata
- Il risultato è il **costo di produzione del piatto**



Dal food cost al prezzo di vendita

■ Metodo dei coefficienti variabili + contributo fisso

- Sul costo piatto va calcolato il ricarico in percentuale (il numero tra parentesi rappresenta la percentuale sul prezzo di vendita finito)

Calcolo del prezzo di vendita

Usa i parametri dalle preferenze

Costo ingredienti a porzione (10,0 %)	0,60	1
Grado di lavorazione (tempo o difficoltà di preparazione: è un moltiplicatore del costo merce. Usalo per coprire i costi del personale)	<input type="radio"/> 1 Nessuno	2
	<input type="radio"/> 1,5 Basso	
	<input type="radio"/> 3 Medio	
	<input checked="" type="radio"/> 5 Alto	
	<input type="radio"/> 8 Altissimo	
Contributo costi fissi	3,00	3
Costo piatto (100 %)	5,98	
Ricarico	21,71 %	Utile 1,30 (16,2 %)
IVA	0,73	10
Prezzo di vendita	€ 8,00	
Blocca <input checked="" type="checkbox"/>	\$ 12,00	Calcola

- Aggiungiamo l'IVA e otteniamo il prezzo di vendita...

- In realtà è più comodo avere una soluzione che fa i calcoli a ritroso: **partendo dal prezzo di vendita** che impostiamo noi, calcola il ricarico e l'utile



Dal food cost al prezzo di vendita

- **Metodo della valorizzazione del costo della manodopera (FIC) + contributo fisso**
 - Alcune associazioni di categoria, tra cui la FIC, hanno quantificato il **costo medio della manodopera in 0,2065 € al minuto**
 - Quindi il costo di produzione del piatto si ottiene con:

**Costo materie prime +
Costo tempo manodopera +
Quota fissa**

- Nel nostro caso, stimando un tempo di preparazione di 70' per preparare 10 porzioni:

$$0,60 + \frac{(0,2065 \times 70)}{10} + 3,00 = \mathbf{5,04}$$



Dal food cost al prezzo di vendita

- **Metodo della valorizzazione del costo della manodopera (FIC) + contributo fisso**
 - Al costo di produzione **5,04** aggiungiamo ancora la percentuale di ricarico del 21,71%



$$5,04 \times 1,2171 = 6,13$$

e infine l'IVA del 10%

$$6,13 \times 1,10 = 6,75$$





Dal food cost al prezzo di vendita

- Metodo della valorizzazione personalizzata di costo della manodopera, energia e costi fissi

Calcolo del prezzo di vendita

Usa i parametri dalle preferenze <input checked="" type="checkbox"/>		Percentuale di spreco o maggiore resa nell'uso delle materie prime: <input type="text"/>
Costo ingredienti a porzione (10,0 %)	<input type="text" value="0,60"/>	
Tempo	<input type="text" value="1:00'"/> <input type="text" value="45'"/>	Porzione banchetto <input type="checkbox"/> <input type="text" value="70%"/>
	preparazione cottura	
Costo energia (5,8 %)	<input type="text" value="0,35"/>	
Costo personale (72,6 %)	<input type="text" value="4,33"/>	
Costi fissi (11,7 %)	<input type="text" value="0,69"/>	
Costo piatto (100 %)	<input type="text" value="5,96"/>	
Ricarico <input type="text" value="22,04 %"/>	Utile <input type="text" value="1,31"/> (16,4 %)	
	IVA <input type="text" value="0,73"/> <input type="text" value="10 %"/>	
Prezzo di vendita	€ <input type="text" value="8,00"/>	
	\$ <input type="text" value="12,00"/>	
Blocca <input checked="" type="checkbox"/>		
		<input type="button" value="Calcola"/> <input type="button" value="Aggiorna"/>

- ma qui occorre una dimostrazione pratica che vedremo nel pomeriggio...



Fine prima parte...

■ Il decalogo del F&B

1. Analizzare i costi delle materie prime ✓
2. Stilare menu appropriati
3. Determinare i costi di ogni singola portata ✓
4. Fissare i prezzi di vendita ✓
5. Verificare gli ordini d'acquisto
6. Controllare le merci in arrivo
7. Eliminare sperperi ed incapacità
8. Effettuare controlli giornalieri a campione
9. Effettuare la riconciliazione dei costi ✓
10. Valutare i risultati e apportare le azioni correttive



Appendice: ottimizzare il lavoro



- Per ridurre i costi e incrementare gli utili, oltre al controllo dei costi nel food & beverage, possiamo anche
 - Ottimizzare la resa delle merci
 - valutare correttamente gli scarti
 - ridurre i cali di peso in cottura
 - Risparmiare tempo, lavoro ed energia
 - organizzare la produzione
 - ottimizzare l'impiego delle attrezzature e i consumi energetici



La resa delle merci

- Valutare correttamente gli scarti
 - Usare sistematicamente la bilancia in fase di progettazione del piatto
 - Effettuare controlli a campione sulle grammature
 - Utile usare software specifici: calcolare le percentuali di scarto e resa a mano è lungo e noioso



© Wisbauer, Stephen / Stockfood Italy
Viewed by Marco Terrile on 4/10/2008





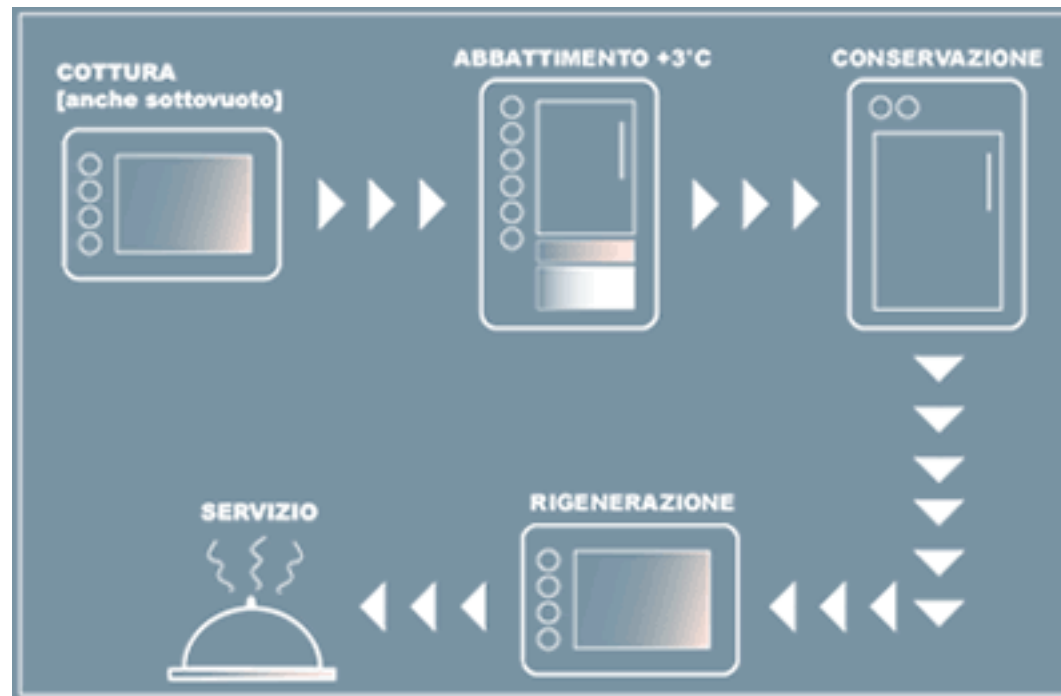
La resa delle merci





La resa delle merci

- Cottura sottovuoto
 - Esalta i sapori e richiede meno condimenti
 - Permette di organizzare meglio i tempi e di variare l'offerta





La resa delle merci

- Impiego della tecnologia sottovuoto
 - Maggiore durata di conservazione
 - Migliore igiene
 - Maggiore tempo vendita dei prodotti
 - Meno sprechi
 - Risparmio cogliendo offerte vantaggiose del mercato





La resa delle merci

- Cottura a vapore
 - Ideale per molte verdure, pesci e crostacei, riduce il calo di peso, snellisce il lavoro e migliora il risultato.





Risparmiare tempo, lavoro, energia



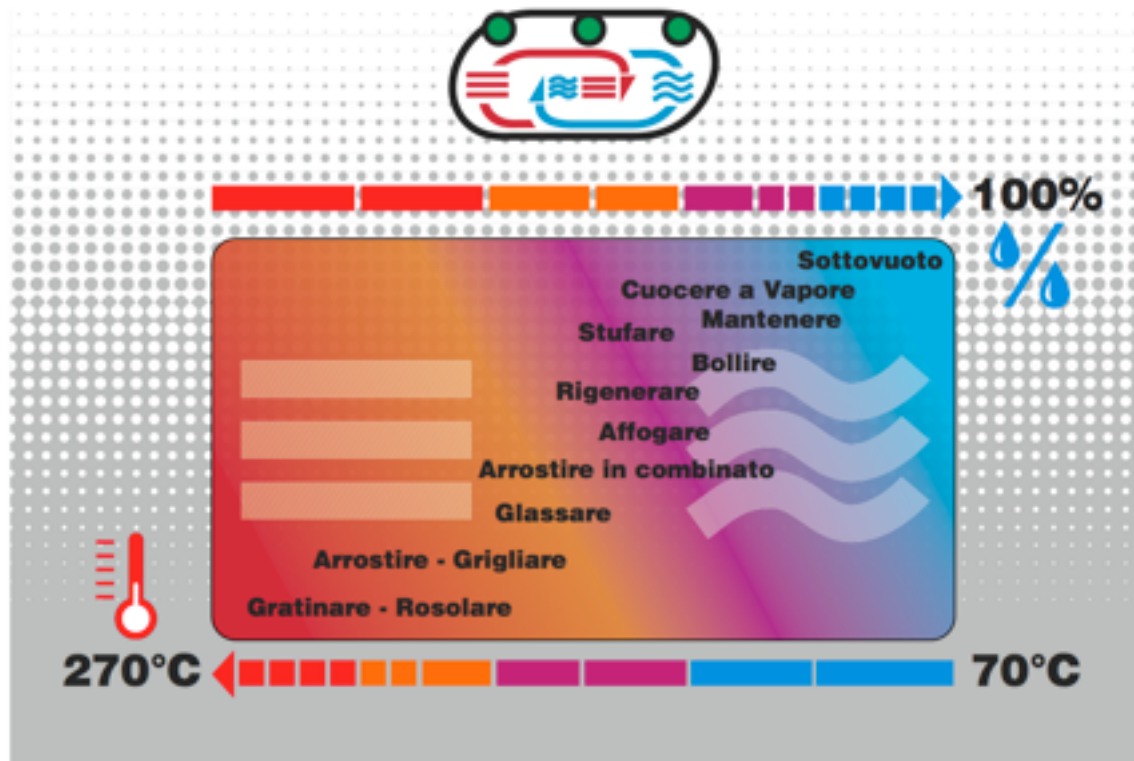
© Lehmann, Joerg (P) / Stockfood Italy
Viewed by Marco Terrile on 4/10/2008

- Organizzare la produzione
 - Usare schede ricetta precise
 - Progettare accuratamente i menu
 - Distribuire la produzione nei momenti di calma
 - Conservare sottovuoto, meglio se in abbinamento con l'abbattitore



Risparmiare tempo, lavoro, energia

- Un forno combinato di nuova generazione aiuta a lavorare meglio e produrre di più faticando meno





Risparmiare tempo, lavoro, energia

Sin dal primo giorno guadagnare è facile con Combistar.

Da subito si utilizza meno energia, meno tempo e meno materie prime per cuocere pietanze, verdure e dolci. Ogni giorno avrete più tempo per migliorare, recuperando fino al 40% il lavoro svolto abitualmente sul piano di cottura, perchè da subito l'uso del Combistar è estremamente vantaggioso, conveniente e produttivo. Ad esempio con soli 60 pasti serviti al giorno si possono risparmiare più di **2.000 euro al mese**, rispetto ad un metodo di cottura tradizionale, perchè:

- gli acquisti di carne, pesce e verdure si ridurranno di almeno il 23% per le minori perdite di peso in cottura,
- i consumi energetici caleranno del 66%,
- si ridurrà di un 16% il tempo speso in cucina*,
- l'uso dei grassi si ridurrà di più del 90%.

** utilizzando metodi di rigenerazione, l'ISC3, cotture senza sorveglianza,*





Risparmiare tempo, lavoro, energia

- Ottimizzare l'impiego delle attrezzature
 - Cook and chill: la combinazione forno+abbattitore (e sottovuoto)
 - Far lavorare le macchine a pieno carico
 - Abbattere e mettere sottovuoto per utilizzare in seguito





Riferimenti e bibliografia

Libri e pubblicazioni utili

- Gianni Frangini - Anna Maria Benedetti: **Food & Beverage Manager** - Ed. Le Monnier ISBN 88-0048928-1
- R.Kotas - B.Davis: **L'analisi dei costi nella ristorazione** - Mario Mancini Editore
- AA.VV. Zanussi Professional: **Il sistema cottura abbattimento e sottovuoto** - Editrice CPM srl

Software

- **ChefMaTe - Software per la Ristorazione**
Marco Terrile - Via Digione 9/11 - 16126 Genova
Tel 339.31.73.852 - Fax 178.221.51.90 email info@chefmate.it web www.chefmate.it
- **F&B Manager - Software per il controllo di gestione**
Edoardo Scinetti - Via Besta, 15 - 23036 Teglio (SO)
Tel e fax: +39 0342 782037 email: scinetti@fbmanager.com web www.fbmanager.com
- **Calcolare in Cucina**
Euroculinary Consulting, Via G. de Medici, 30 - 20013 Magenta (MI)
Tel. 02 97.94.522 - Fax. 02 97.28.45.39 - email: info@euroculinary.it web www.euroculinary.it
- **MagikChef**
Istituto Superiore Arti Culinarie - Lungomare Adriatico, 50 - 30019 Sottomarina (Ve)
Tel +39 041 5543080 - Fax +39 041 5543070 web www.magikchef.it