



## I costi del reparto cucina

I costi del reparto cucina si articolano in:

- ✓ **costo delle materie prime**, rappresenta l'insieme delle spese sostenute dall'azienda ristorativa per l'acquisto degli alimenti e dei prodotti necessari alla realizzazione dei piatti. Si tratta di una voce che incide notevolmente sul bilancio e varia in base a qualità e quantità delle merci, alla resa degli alimenti, all'aumento imprevisto dei prezzi sul mercato, ecc.;
- ✓ **costo della manodopera**, costituisce l'insieme delle spese che riguardano il personale: stipendi, contributi previdenziali, TFR (Trattamento di Fine Rapporto), pasti per i dipendenti e altri oneri imposti dalla legge. È la voce che incide maggiormente sul bilancio e varia a seconda della quantità di risorse umane utilizzate e del livello di professionalità richiesto ai dipendenti;
- ✓ **costi fissi**, comprendono le spese sostenute per le apparecchiature, i consumi energetici, la manutenzione, i pasti offerti; essi variano in base alla struttura e alle dimensioni dell'azienda.

## Il food cost

Il food cost, cioè il costo degli alimenti, dipende soprattutto dai prezzi di mercato delle materie prime e dai procedimenti di lavorazione (quindi anche dalla professionalità e dalla preparazione del personale) in cucina, ma può essere influenzato pure dalla selezione più o meno accurata dei fornitori, dallo stoccaggio e dai metodi di approvvigionamento. Il food cost è un parametro calcolato in riferimento a un determinato periodo di tempo: giorno, settimana, mese o stagione. Per meglio eseguire confronti e operazioni di analisi, esso è di solito espresso nel suo valore percentuale.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





## La manodopera e il prime cost

Uno dei parametri più difficili da stimare nella valutazione dei costi della manodopera è l'incidenza del tempo di lavoro impiegato per la singola preparazione, poiché varia anche di molto per ciascun piatto. Al fine di facilitarne il calcolo, sono stati stabiliti quattro coefficienti di lavorazione in base alla difficoltà di preparazione dei piatti.

- ✓ **Coefficiente: 1,7 – Livello di difficoltà: Basso.** Per piatti come salumi, patate bollite, carne alla griglia, pasta secca con sugo al pomodoro, torta margherita.
- ✓ **Coefficiente 2,5 – Livello di difficoltà: Medio.** Per piatti come carpacci, antipasti semplici, carne arrosto, pasta con sughi elaborati, patate duchessa, crema catalana o budini.
- ✓ **Coefficiente: 3 – Livello di difficoltà: Alto.** Per piatti come antipasti elaborati, primi gratinati, insalate di mare, contorni farciti, dolci al cucchiaio.
- ✓ **Coefficiente: 3,5 – Livello di difficoltà: Altissimo.** Per preparazioni di piatti molto elaborati e dolci con decorazioni complesse.

Per ottenere la stima del costo di preparazione dell'intero piatto è sufficiente moltiplicare i coefficienti per il valore delle materie prime impiegate.

Il **costo dei piatti** è variabile in rapporto agli **ingredienti** e alla **difficoltà di preparazione**. I costi lievitano per preparazioni con ingredienti pregiati e manodopera specializzata.

## La tecnologia e la tecnica per la riduzione dei costi

Fra i motivi che possono determinare la riduzione dei costi nell'azienda ristorativa vi è la scelta di avvalersi di **tecnologie di ultima generazione** che permettono la cottura a bassa temperatura, che ha il vantaggio di limitare la perdita di peso (dovuta all'evaporazione dell'acqua) che in genere subisce un prodotto come le carni: si tratta di percentuali del 5-7% contro il 40% in peso di cotture tradizionali, aumentando, di conseguenza, le porzioni di prodotto preparato e riducendo la spesa di acquisto della materia prima.

Allo stesso modo **standardizzare la produzione** utilizzando le apposite schede ricetta, aggiornandole in funzione dell'andamento dei prezzi di mercato, permette di gestire e controllare in maniera oculata i costi. Questa operazione risulta veloce utilizzando appositi software gestionali.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato



## Il cuoco e il premium price

Tra gli elementi che contribuiscono a formare l'immagine di un'azienda ristorativa vi è sicuramente la **notorietà del cuoco**. Proprio per questo motivo, un piatto realizzato da uno chef conosciuto gode sicuramente di un apprezzamento maggiore da parte del consumatore che è disposto ad attribuirgli un valore superiore, rispetto a un piatto di qualità equivalente, ma di uno chef meno noto.

Proprio in relazione a questo fenomeno, nel definire il prezzo di un piatto, le aziende enogastronomiche, attraverso opportune analisi di mercato, fanno riferimento al valore percepito dal consumatore. Inevitabilmente, questo meccanismo del mercato determina un vantaggio competitivo per quelle aziende che si avvalgono della presenza di professionisti capaci di trasmettere la sensazione di esclusività e di elevata qualità dei prodotti e dei servizi offerti, tali da giustificare i prezzi di vendita elevati. Chi produce beni ad alto contenuto simbolico può godere di un cosiddetto **premium price**.

A. Solillo  
S. Palermo  
**Il Nuovo  
Cucinabile**  
Corso Avanzato





# ESERCIZI

## COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

*break even point - energia - food - manodopera - premium price - scrematura - uguale - variabili.*

