

Il budget

Il budget sono i **costi** e i **ricavi** che l'imprenditore di un'azienda prevede di conseguire a breve termine (un anno), per cui il budget funge da stimolo per migliorare la gestione dell'attività aziendale. Essendo le materie prime, unitamente al personale, uno dei principali costi del settore **Food & Beverage**, le scelte di approvvigionamento rivestono un ruolo importantissimo nella conduzione dell'esercizio.

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





Il budget degli acquisti

Importante per il settore dell'economato è impostare un budget degli acquisti dopo aver analizzato:

- ✓ la tipologia di azienda ristorativa;
- ✓ l'organizzazione del personale;
- ✓ il tipo di menu proposto alla clientela;
- ✓ la carta dei vini;
- ✓ la tipologia di clienti;
- ✓ la loro capacità di spesa;

in modo da mettere in atto corrette **politiche di approvvigionamento**.

Gli **acquisti tradizionali** sono effettuati con riferimento a due variabili: la scorta minima (o di sicurezza) e i lotti di acquisto. In pratica: poiché si prevede che una quantità minima delle merci (materie prime o materiali di consumo) sia sempre disponibile in azienda, raggiunto il **punto di riordino** stabilito (**giacenza minima**), deve essere inoltrato l'**ordine di acquisto** relativo al bene mancante.

Gli **acquisti speculativi** vengono effettuati quando il prezzo delle varie merci è molto vantaggioso.

Gli **acquisti tramite piani programmati** richiedono la stipula di contratti particolari con i fornitori, in modo tale da bloccare i prezzi della merce, almeno per un certo periodo di tempo.

Gli **acquisti con la politica del just in time**, letteralmente "al momento giusto", fa riferimento a uno specifico metodo di acquisto grazie al quale si tende alla riduzione delle scorte di magazzino, perché le merci si ricevono il giorno stesso in cui servono con il vantaggio di abbassare i costi relativi alla gestione delle scorte stesse.



L'economato

In ogni azienda ristorativa c'è bisogno di un reparto che si occupi di procurare merci e materiali necessari a tutti gli altri settori, in modo tale che possano svolgere le loro attività: questo compito fondamentale tocca all'**economato**.

Le mansioni del reparto economato sono sostanzialmente due:

- ✓ l'**approvvigionamento**, cioè l'**acquisto di prodotti** sia alimentari sia **ausiliari**;
- ✓ lo **stoccaggio** di tali merci all'interno del **magazzino**.

Entrambe le attività comprendono una **parte amministrativa**, che ha a che fare con la gestione degli ordini, la scelta dei fornitori, la stipula di contratti, e una **parte tecnica** che riguarda la gestione materiale delle merci, lo scarico, lo stoccaggio, il prelevamento e la loro consegna ai vari reparti.

Nelle grandi aziende ristorative, in cui la mole di ordinativi o di merci cui sovrintendere è assai elevata e il personale dell'economato più numeroso, questa divisione dei compiti comporta spesso una più specifica ripartizione di ruoli e responsabilità, mentre nelle imprese di piccole o medie dimensioni è il responsabile del reparto (che non di rado coincide con il proprietario o con lo chef) a occuparsi di tutto, coadiuvato talvolta da alcuni magazzinieri.



I compiti del responsabile degli approvvigionamenti

I fabbisogni dei vari reparti dell'azienda vengono trasmessi all'economo attraverso la compilazione di una **scheda prodotto**. Lo chef deve riportare per ciascuno degli ingredienti richiesti le caratteristiche morfologiche e merceologiche, per esempio:

- ✓ il calibro e il grado di maturazione per la frutta;
- ✓ il colore e il tipo di taglio per la carne o le specie per i prodotti ittici.

La scheda prodotto è parte integrante del contratto di fornitura e le indicazioni in essa riportate sanciscono lo **standard di qualità** cui il fornitore deve attenersi.

Prodotto	Pesce spada
Caratteristiche	Pescato nel Mediterraneo da non oltre 2 gg; intero, comprensivo di spada; carni compatte e di colore rosa chiaro.
Peso/pezzatura	Tra 10 e 20 kg
Consegna	Ogni 2 gg
Consumo giornaliero	5 - 10 kg

Dopo essersi accertato dei fabbisogni dei vari reparti, il responsabile dell'approvvigionamento procede nello svolgimento della sua attività che include numerosi compiti.



Programmazione delle ordinazioni per una corretta gestione delle scorte

L'economo deve tenere presente i consumi delle merci, le giacenze ancora a disposizione e il loro grado di conservazione, quando stabilisce i quantitativi e la frequenza degli ordini. In particolare deve evitare:

- ✓ ✓ l'**over stock**, ossia l'eccesso di acquisti, che comporta svantaggi quali l'immobilizzo di capitali finanziari, la sovraoccupazione (se non l'esaurimento) degli spazi destinati allo stoccaggio, le perdite di valore in seguito al calo di peso naturale di alcuni prodotti freschi, lo spreco di prodotti che possono superare la data di scadenza;
- ✓ lo **stock out**, ossia la carenza di scorte, che espone al rischio di dover ridurre la produzione o modificare in negativo le caratteristiche del servizio.

La scorta ideale è quella che consente di affrontare l'attività programmata senza imprevisti e di ottimizzare gli spazi e le procedure di carico e scarico. Al fine di provvedere a un adeguato approvvigionamento, l'economo stabilisce, per ciascun prodotto, due parametri: la quantità massima di scorta, o **lotto economico d'acquisto**, e quella minima, detta **livello di riordino** (o **punto d'ordine**, PO). Pertanto, quando la disponibilità di una merce stoccata scende sotto il **livello di riordino**, l'economo effettua un nuovo ordine, richiedendo la quantità di prodotto necessaria a raggiungere il **lotto economico d'acquisto**.

Il punto d'ordine non è standard per tutti gli alimenti, ma dipende dalle caratteristiche di ciascuno di essi: alcuni prodotti freschi, come il pane, si acquistano giornalmente, altri con scadenza settimanale o in base alle esigenze.

Il punto d'ordine

Il punto d'ordine si può definire come il prodotto di due fattori relativi alla merce:

- ✓ tempi di consegna (T);
- ✓ consumo giornaliero (C).
- ✓ Volendo calcolare, per esempio, il PO per il riso, si procederà come segue:
- ✓ Prodotto: riso Carnaroli
- ✓ Consumo giornaliero: 3 kg $PO = C \times T = 3 \times 5 = 15 \text{ kg}$
- ✓ Tempi di consegna: 5 gg

Quindi, per non rimanere senza prodotto, quando le scorte di riso presenti in magazzino scendono a 15 kg (cioè la quantità di riso che sarà utilizzata nell'arco di tempo necessario al rifornimento), occorre inoltrare l'ordine di acquisto. In realtà questa precauzione può non essere sufficiente, perché operando in tal modo si arriva al momento della consegna con le scorte completamente azzerate. Di conseguenza, è meglio prevedere una piccola riserva di sicurezza (da sommare al lotto economico di acquisto) per ovviare a eventuali ritardi nelle consegne, ad aumenti imprevisti della domanda o a errori nella produzione.



Le diverse tipologie di fornitori

Nella scelta dei fornitori, i fattori che si devono tenere in considerazione sono di due tipi:

- ✓ legati all'azienda ristorativa, come genere del locale, menu proposto, numero di coperti, quantità e qualità delle merci da acquistare, disponibilità di spazi e attrezzature per lo stoccaggio e la lavorazione;
- ✓ caratterizzanti il fornitore, come varietà e qualità dei prodotti, rapporto qualità-prezzo, modalità e tempi di consegna, sistemi di pagamento.

Questo genere di imprese può avere strutture e modalità operative differenti tra loro.



ESERCIZI

COMPLETA

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

acquisto - cash & carry - consumi - fattura - fornitori - misto - riordino - speculativi.

