



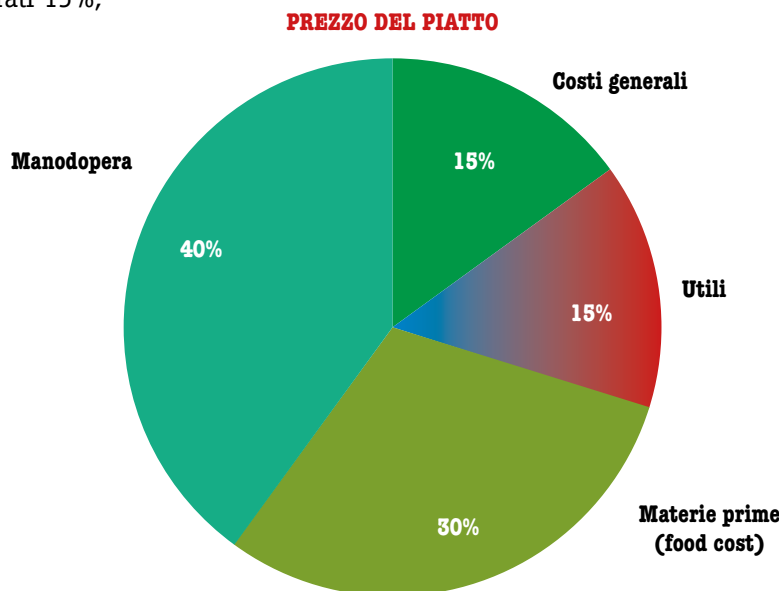
## Il food cost del piatto

Una volta ottenuto il food cost reale è possibile calcolare il **food cost percentuale**, indicatore indispensabile per valutare l'incidenza del costo degli alimenti venduti, sul totale dei ricavi (fatturato) nel periodo di riferimento (per il caso in esame, il mese di settembre). Non esiste un valore percentuale che possa essere considerato come il limite massimo del food cost in senso assoluto. Le varie realtà ristorative sono, infatti, l'una diversa dall'altra, sia per caratteristiche strutturali, sia per tipo di offerta, quindi, per tale ragione, è impossibile determinare un valore equivalente, ideale per tutte. Sarà cura di ogni singola azienda, in fase di programmazione dell'attività, stabilire i propri obiettivi (di abbattimento dei costi, di previsione degli utili, ecc.) e, in funzione di questi, tarare il limite accettabile del food cost percentuale. Esistono tuttavia dei valori di massima, ricavati da studi statistici, cui fare affidamento per avere una stima indicativa.

### Il prezzo del piatto

Un'azienda ristorativa può ritenersi ben gestita quando l'incidenza dei costi sui ricavi si attesta intorno ai seguenti valori percentuali, che determinano il **prezzo del piatto**:

- materie prime 30%;
- manodopera 40%;
- costi generali 15%;
- utili 15%.



### Esempio di calcolo del food cost percentuale relativo al mese di settembre

Il food cost percentuale può essere calcolato mediante la formula:

$$\text{food cost reale} \times 100 : \text{ricavi del mese}$$

#### Esempio.

Food cost reale del mese di settembre	€ 14.500	x	100	:
Ricavi (fatturato) del mese di settembre	€ 50.000			
<b>Food cost percentuale</b>				<b>29%</b>

Nel caso in cui il food cost delle materie prime risultasse significativamente più elevato del 30%, esso indicherebbe la possibilità di sprechi di derrate, di cattiva gestione degli avanzi, di acquisti a prezzi troppo alti, ecc.

Nel caso contrario, ossia con valori sensibilmente inferiori al 30%, potrebbe segnalare eventualità come l'acquisto di alimenti di scarso valore qualitativo o l'eccessivo innalzamento del prezzo di vendita dei piatti.

Sostituendo al food cost reale, il beverage cost, la manodopera o i costi generali, è possibile calcolare l'incidenza percentuale sui ricavi di ciascuna di queste grandezze.