Quattro schede per i servizi feriali

Usa una sola scheda alla volta. Tutti i progetti e gli importi d'esempio sono simulati. Sostituiscili prima dell'avvio; non sono soglie consigliate per qualsiasi ristorante. Compila una data reale per ogni servizio. ND indica un dato mancante, 0 una misura nulla.

Calendario da datare

Fase	Servizio/data reale	Compito	Responsabile	Pronto quando
Riferimento 1	[Data e fascia]	Registrare coperti, ricavi, costi e condizioni	[Nome]	Dati completi o mancanze dichiarate
Riferimento 2	[Data e fascia]	Ripetere con stesse definizioni	[Nome]	Servizio confrontabile
Riferimento 3	[Data e fascia]	Verificare se esistono differenze rilevanti	[Nome]	Differenze annotate
Preparazione	[Data prima della comunicazione]	Scegliere una scheda e approvare capacità e costi	[Nome]	Sala e cucina conoscono la proposta
Prova	[Una data o date ripetute]	Eseguire la modifica e registrare il servizio	[Nome]	Conteggi e costi raccolti
Decisione	[Data dopo ultima prova]	Calcolare differenza e valutare lavoro	[Nome]	Ripetere, correggere o fermare con motivo
Eventuale esperimento successivo	[Date, dopo chiusura del precedente]	Selezionare una delle altre schede	[Nome]	Precedente concluso e condizioni confrontabili

Scheda 1: proposta dedicata

Problema osservato: [Dato che suggerisce un'offerta poco adatta]. Pubblico: [Chi può arrivare in quella fascia]. Occasione: [Motivo della visita]. Proposta e prezzo pubblico: [Piatti, quantità, inclusioni, esclusioni, condizioni]. Costi delle porzioni: [Calcolo del locale]. Capacità massima: [Coperti compatibili con cucina e sala].

Canale già gestito: [Canale]. Responsabile aggiornamento e risposta: [Nome]. Date: [Date]. Limite di spesa dedicata: [Euro e voci]. Tempo disponibile: [Ore]. Dato da osservare: [Richieste per la proposta, ordini, coperti, costi, sostituzioni dichiarate]. Segnale che giustifica replica: [Criterio del locale]. Stop: [Limite di costo, lavoro o attesa].

Esempio simulato: cena con due piatti già gestiti, due mercoledì, 12 coperti dedicati per sera, 40 euro complessivi di costi aggiuntivi oltre al costo variabile delle portate; pubblicazione sul sito. Prima di avviare mancano prezzo e ricette del locale, da compilare. Annotare se la formula sostituisce ordini ordinari.

Scheda 2: accordo locale

Attività e referente: [Dati di lavoro]. Pubblico realmente presente: [Osservazione]. Proposta: [Servizio, orari, menù e contatto]. Dove sarà visibile: [Spazio concordato]. Chi verifica esposizione: [Nome e data]. Costi o corrispettivi dell'accordo: [Voci effettive; indicare zero se assenti]. Durata: [Date]. Capacità: [Coperti].

Conteggi: [Richieste, conferme e coperti con provenienza dichiarata]. Prima visita o visita abituale: [Dichiarata / ND]. Limite di spesa e tempo: [Valori]. Criterio di replica: [Segnale utile]. Stop o correzione: [Condizione]. Nessun elenco di contatti personali è necessario per esporre una proposta al pubblico dell'attività.

Esempio simulato: spazio di lavoro condiviso vicino, scheda esposta per tre martedì a pranzo, 25 euro per materiale, nessuno sconto o compenso di segnalazione. Verificare prima l'effettiva presenza del pubblico e poi l'esposizione.

Scheda 3: cena a tema

Tema coerente con la cucina: [Descrizione]. Menù e condizioni complete: [Testo]. Preparazioni già gestite: [Elenco]. Preparazioni nuove e lavoro richiesto: [Elenco o nessuna]. Massimo ospiti: [n]. Data: [Data]. Quando raccogliere conferme per dimensionare acquisti: [Momento]. Responsabili sala e cucina: [Nomi].

Costi variabili per servizio: [Voci]. Costi dedicati: [Voci, importo massimo]. Tempo extra: [Ore]. Quantità preparate, servite e residue: [Registro per prodotto]. Visite spostate da altri giorni: [Dichiarazioni o ND]. Regola di replica: [Contributo e carico sostenibile]. Stop: [Costo o capacità].

Esempio simulato: tre preparazioni stagionali già conosciute dalla cucina, una data, 80 euro massimi di costi dedicati oltre ai costi variabili. Nessun intrattenimento incluso in questa scheda. Definire prezzo e capacità con i dati del locale.

Scheda 4: disponibilità comunicata

Informazione che manca o è errata: [Evidenza]. Canale: [Quello già presidiato]. Testo completo: [Giorno, fascia, menù, azione]. Destinazione del contatto: [Percorso provato]. Chi risponde: [Nome]. Chi aggiorna disponibilità: [Nome]. Date: [Date]. Limite spesa: [Euro]. Limite tempo: [Ore].

Conteggi: [Richieste riferite al contenuto, conferme, coperti]. Difficoltà: [Domande ripetute o link guasti]. Criterio di replica: [Segnale]. Stop: [Impossibilità di mantenere informazione aggiornata o limite superato].

Esempio simulato: due mercoledì, orari e menù aggiornati sul canale pubblico già seguito, zero spesa pubblicitaria, un'ora complessiva del referente. Nessuna promessa di posti se non si può aggiornare la disponibilità.

Registro economico e del servizio

Usa importi in euro sulla stessa base IVA. Nell'esempio tutti gli importi sono al netto IVA già determinati. Il foglio non determina aliquote. I costi variabili devono comprendere tutte le voci incluse nel tuo perimetro; i costi dedicati non vanno ripetuti anche tra i variabili. Se applichi uno sconto, registra ricavi già ridotti e non inserire lo stesso sconto anche come costo.

01

Servizio	Riferimento simulato
Coperti	16
Ricavi	400
Costi variabili	160
Costi dedicati	0
Contributo osservato	240
Ore extra non già contabilizzate	0
Condizioni esterne	Scenario illustrativo

02

Servizio	Prova simulata
Coperti	22
Ricavi	540
Costi variabili	216
Costi dedicati	50
Contributo osservato	274
Ore extra non già contabilizzate	ND
Condizioni esterne	Scenario illustrativo; lavoro da completare per decisione reale

03

Servizio	[Riferimento reale]
Coperti	[n]
Ricavi	[euro]
Costi variabili	[euro]
Costi dedicati	[euro]
Contributo osservato	[calcolo/ND]
Ore extra non già contabilizzate	[ore/ND]
Condizioni esterne	[Note]

04

Servizio	[Prova reale]
Coperti	[n]
Ricavi	[euro]
Costi variabili	[euro]
Costi dedicati	[euro]
Contributo osservato	[calcolo/ND]
Ore extra non già contabilizzate	[ore/ND]
Condizioni esterne	[Note]

Contributo osservato = ricavi − costi variabili − costi dedicati. Esempio: 540 − 216 − 50 = 274 euro. Differenza rispetto al riferimento = 274 − 240 = 34 euro. Per più servizi confronta medie per servizio e dichiara quali servizi includi. Affitto e altri costi ordinari invariati sono esclusi: il risultato non è utile netto. Con dati essenziali ND non calcolare il risultato; non sostituirli con zero. Importi di costo negativi richiedono spiegazione e rettifica del perimetro prima del confronto.

Decisione finale

Esperimento scelto: [1/2/3/4]. Spesa massima rispettata: [Sì/no con dati]. Contributo osservato e perimetro: [Risultato]. Tempo effettivo: [Ore]. Domanda che potrebbe essersi spostata da altri servizi: [Dato dichiarato oppure ND]. Differenze esterne: [Note]. Decisione: [Ripetere / correggere / fermare]. Prossima modifica unica: [Azione]. Data verifica: [Data].