Diario di scarti, cause e azioni

Modello originale MamaFork. Duplica il modello per ogni periodo; conserva l'esempio separato. Le celle vuote sono campi da compilare.

Preparazione della raccolta

Campo	Valore del locale
Periodo iniziale e finale	
Servizi e postazioni inclusi	
Prodotti o fasi esclusi	
Responsabile della raccolta	
Chi pesa per postazione	
Bilancia, unità e controllo della tara	
Momento di registrazione	
Dove conservare la scheda	

Pesa in kg netti: peso lordo meno tara. Se usi grammi, dividi per 1.000 prima di registrare. Non usare tara stimata per un contenitore diverso. Una riga identifica un evento: il successivo svuotamento del contenitore non crea un'altra perdita. Registra le misure mancanti; scrivi zero soltanto per una rilevazione completata senza scarto. Non includere imballaggi o consumi effettivi di personale e omaggi.

Registro giornaliero

Per mantenere leggibile la stampa, compila due tabelle collegate dallo stesso codice evento.

01

Codice evento	
Data e servizio	
Alimento	
Fase	
Lordo kg	
Tara kg	
Netto kg	
Quantità prodotta o coperti	
Chi misura	

02

Codice evento	
Data e servizio	
Alimento	
Fase	
Lordo kg	
Tara kg	
Netto kg	
Quantità prodotta o coperti	
Chi misura	

03

Codice evento	
Data e servizio	
Alimento	
Fase	
Lordo kg	
Tara kg	
Netto kg	
Quantità prodotta o coperti	
Chi misura	

Fasi: preparazione, conservazione, invenduto, ritorno dal piatto. Classificazione della perdita: potenzialmente evitabile, prevista dalla lavorazione, da chiarire. Non classificare la stessa quantità in due fasi.

01

Codice evento	
Classificazione	
Motivo osservato, senza attribuire colpe	
Costo documentato €/kg	
Documento e base IVA	
Valore ingrediente €	
Azione e responsabile	
Data verifica	

02

Codice evento	
Classificazione	
Motivo osservato, senza attribuire colpe	
Costo documentato €/kg	
Documento e base IVA	
Valore ingrediente €	
Azione e responsabile	
Data verifica	

03

Codice evento	
Classificazione	
Motivo osservato, senza attribuire colpe	
Costo documentato €/kg	
Documento e base IVA	
Valore ingrediente €	
Azione e responsabile	
Data verifica	

Valore ingrediente = netto kg × costo €/kg, solo quando alimento pesato e costo si riferiscono allo stesso prodotto. Per un composto usa un costo per kg ottenuto da ricetta e resa verificati. Se il dato manca, scrivi “non determinato”; non zero. Arrotonda gli euro a due decimali dopo la moltiplicazione. Non sommare lavoro ed energia senza misure separate.

Confronto tra periodi

Campo	Prima della modifica	Dopo la modifica
Periodo e servizi		
Alimento e fase confrontati		
Peso netto totale kg		
Coperti comparabili		
Grammi per coperto		
Rilevazioni mancanti		
Eventi, chiusure, cambi ricetta		
Quantità acquistata nel periodo		
Giacenza finale		
Esauriti, richieste di integrazione o altri effetti sul servizio		

Grammi per coperto = kg × 1.000 ÷ coperti. Se i coperti sono zero o mancano, scrivi “non calcolabile”. Per confrontare una sola preparazione puoi sostituire i coperti con le porzioni prodotte, indicando il nuovo denominatore in entrambe le colonne.

Decisione	Compilazione
Modifica provata	
Responsabile e data di avvio	
Acquisto o costo effettivamente evitato, con documento	

Decisione	Compilazione
Effetti sul servizio	
Mantenere, correggere o interrompere; motivo	
Prossima verifica	

Esempio interamente simulato

Perimetro: contorno del pranzo, solo invenduto eliminato secondo le procedure del locale. Contenitore identificato con tara 0,25 kg.

01

Codice	E01
Servizio	Lunedì pranzo
Alimento	Contorno preparato
Fase	Invenduto
Lordo kg	1,45
Tara kg	0,25
Netto kg	1,20
Causa osservata	Lotto superiore alle richieste

Il peso netto è 1,45 − 0,25 = 1,20 kg. L'evento E01 non si registra una seconda volta quando il contenitore viene svuotato. Il costo della ricetta non è disponibile: valore del contorno “non determinato”.

Caso economico separato: 1,20 kg di ingrediente non trasformato acquistato a 6,00 €/kg al netto IVA danno 7,20 €. Questo calcolo non viene applicato al contorno cotto dell'evento E01.

Confronto contorno invenduto	Periodo iniziale	Periodo dopo la modifica
Peso kg	4,80	3,60
Coperti	160	180
Grammi per coperto	30	20
Rilevazioni mancanti	0	0

Verifica: 4,8 × 1.000 ÷ 160 = 30; 3,6 × 1.000 ÷ 180 = 20. Azione simulata: ridurre il primo lotto nei pranzi confrontabili, con quantità definite dal responsabile cucina. Non risultano richieste inevase nel periodo simulato. Decisione: proseguire la prova per un altro periodo comparabile. Risparmio di cassa: non ancora determinato, perché gli ordini ai fornitori non sono stati riconciliati.