Inventario del ristorante: contare le scorte e chiarire le differenze

Compila gli spazi della scheda. Per i risultati automatici usa il foglio Excel modificabile, che conserva tutte le formule.

Istruzioni

Inventario operativo
Modello originale MamaFork. Conta fisica e riconciliazione di quantità; nessuna valorizzazione fiscale né ricetta automatica. Esempi simulati separati. Apri in un programma compatibile con XLSX con calcolo automatico.

Ordine
Compila Anagrafica, poi Conta per ogni area, poi Riconciliazione e infine Rettifiche. Panna = input; grigio = formula. I fogli hanno 300 righe operative: estendi tutti gli intervalli prima di superare la riga 301.

Anagrafica
Un codice unico, una unità canonica (kg, L o pezzi) e contenuto della confezione in quella unità. Codici distinti per prodotti o preparazioni diverse. Questo modello usa un solo formato per codice: converti i formati diversi o usa codici distinti.

Momento della conta
Definisci nelle note data/ora di riferimento e aree da contare. Sospendi i movimenti oppure annotali e riporta tutte le quantità allo stesso momento. Una persona responsabile conferma il completamento delle aree.

Conta
Quantità fisica = confezioni intere × contenuto unitario + residuo già espresso nell'unità canonica. Confezioni intere: numero intero non negativo; residuo: numero non negativo, anche zero. Togli la tara alle pesate. Non convertire peso in volume senza fattore verificato.

Righe
Una riga per codice, area e stato merce. Per stesso codice/area/stato somma i contenitori e i residui prima di registrare; righe duplicate sono segnalate. Conta zero completata = 0 confezioni e 0 residuo. Vuoto = misura mancante.

Disponibilità
Stati ammessi: Disponibile, Da verificare, Non utilizzabile. Il totale fisico comprende tutti gli stati. La quantità disponibile esclude le altre due, da gestire secondo le procedure del locale; non è un'autorizzazione alimentare.

Preparazioni
Conta la preparazione con un codice proprio; l'ingrediente trasferito non rimane anche nella quantità cruda. Registra uscite ingrediente e produzione ottenuta senza scaricare di nuovo lo stesso ingrediente alla vendita.

Riconciliazione
Per ogni codice inserisci giacenza iniziale, entrate e uscite del periodo, tutte nella stessa unità. Includi

movimenti documentati: consegne, resi, trasferimenti, scarti, omaggi e pasti staff. Zero esplicito se assenti. Non sommare consumo teorico e prelievi che rappresentano lo stesso utilizzo.

Completamento
Se tutte le aree sono contate, scrivi sì nella colonna C di Riconciliazione. Finché manca questa conferma o una riga della Conta non è valida, la quantità reale finale resta vuota. La conferma è manuale: il foglio non sa se hai dimenticato un'area.

Formule
Attesa = iniziale + entrate − uscite. Scostamento = reale − attesa; negativo significa meno prodotto del previsto. Disponibile è somma delle sole righe Disponibile. Se l'attesa è negativa, il controllo segnala una verifica dei movimenti.

Rettifiche
Non alterare la conta per far tornare i numeri. Registra delta con segno, motivo (anche causa non identificata), evidenza, data, approvatore e stato. Solo rettifiche Approvata e complete entrano nel saldo atteso rettificato. Il dato originale resta visibile.

Correzioni
Se correggi un movimento documentato in Riconciliazione, non conteggiare anche una rettifica dello stesso errore. Conserva copia datata e nota della correzione. Una rettifica allinea il saldo ma non dimostra la causa.

Esempi verificabili
Bottiglie: 3 × 0,70 + 0,20 = 2,30 L; attesa 5 + 1,4 − 3,9 = 2,50 L; differenza −0,20 L; rettifica approvata −0,20 produce attesa rettificata 2,30. Pomodoro: 4 kg frigo + 1,2 kg postazione = 5,2 kg crudo. Salsa: 1,6 kg con codice separato, non aggiunta al crudo.

Anagrafica

Campi automatici nel file Excel: Controllo

Codice	Descrizione	Unità canonica	Contenuto confezione	Note / periodo inventario

Conta

Campi automatici nel file Excel: Unità · Contenuto confezione · Quantità fisica · Controllo

Codice	Area	Confezioni intere	Residuo in unità canonica	Data e ora conta

Codice	Contatore	Ricontrollo / chi	Stato merce	Note / movimenti durante conta

Rettifiche

Campi automatici nel file Excel: Controllo

ID rettifica	Codice	Delta con segno	Motivo	Evidenza / riferimento

ID rettifica	Codice	Delta con segno	Motivo	Evidenza / riferimento

ID rettifica	Data decisione	Approvatore	Stato

Riconciliazione

Campi automatici nel file Excel: Unità · Giacenza attesa · Quantità reale · Scostamento reale meno attesa · Quantità disponibile · Quantità fisica esclusa da disponibile · Rettifiche approvate · Attesa dopo rettifiche · Differenza residua · Controllo

Codice	Tutte aree contate sì/no	Giacenza iniziale	Entrate periodo	Uscite periodo

Codice	Tutte aree contate sì/no	Giacenza iniziale	Entrate periodo	Uscite periodo

Codice	Causa / verifica da svolgere	Evidenza / riferimento

Esempio Anagrafica

Campi automatici nel file Excel: Controllo

Codice	Descrizione	Unità canonica	Contenuto confezione	Note / periodo inventario
GIN	Distillato esempio	L	0.7	Conta unica del 12/10/2026 alle 00:15
POM	Pomodoro crudo	kg	1	Somma frigo e postazione; salsa separata
SAL	Salsa preparata	kg	1	Conta come preparazione distinta

Esempio Conta

Campi automatici nel file Excel: Unità · Contenuto confezione · Quantità fisica · Controllo

Codice	Area	Confezioni intere	Residuo in unità canonica	Data e ora conta
GIN	Bar	3	0.2	2026-10-12 00:15:00
POM	Frigo	4	0	2026-10-12 00:15:00
POM	Postazione	0	1.2	2026-10-12 00:15:00
SAL	Frigo preparazioni	0	1.6	2026-10-12 00:15:00

Codice	Contatore	Ricontrollo / chi	Stato merce	Note / movimenti durante conta
GIN	Responsabile bar	Ricontato	Disponibile	Residuo misurato in litri
POM	Responsabile cucina	Ricontato	Disponibile	4 confezioni nette da 1 kg
POM	Responsabile cucina	Ricontato	Disponibile	Pomodoro ancora crudo
SAL	Responsabile cucina	Ricontato	Disponibile	Ingrediente usato già uscito dal crudo

Esempio Rettifiche

Campi automatici nel file Excel: Controllo

ID rettifica	Codice	Delta con segno	Motivo	Evidenza / riferimento
RT01	GIN	-0.2	Allineamento dopo riconta; causa non identificata	Verbale simulato V01

ID rettifica	Data decisione	Approvatore	Stato
RT01	2026-10-12 00:00:00	Titolare (ruolo simulato)	Approvata

Esempio Riconciliazione

Campi automatici nel file Excel: Unità · Giacenza attesa · Quantità reale · Scostamento reale meno attesa · Quantità disponibile · Quantità fisica esclusa da disponibile · Rettifiche approvate · Attesa dopo rettifiche · Differenza residua · Controllo

Codice	Tutte aree contate sì/no	Giacenza iniziale	Entrate periodo	Uscite periodo
GIN	sì	5	1.4	3.9
POM	sì	6	4	4.8
SAL	sì	0	1.6	0

Codice	Causa / verifica da svolgere	Evidenza / riferimento
GIN	Causa non identificata dopo riconta	Verbale simulato V01, quantità fisica confermata
POM		
SAL		