# Scheda della prova aperitivo

Usa questo documento per una prova in un servizio già attivo. Non valuta l'apertura stabile di un nuovo servizio. Tutti gli esempi sono simulati. Compila prima il progetto e poi il consuntivo. ND significa dato mancante; zero significa valore nullo verificato.

## 1. Progetto prima della comunicazione

| Campo | Dato del locale |
|---|---|
| Giorno, data e fascia | [Compila] |
| Pubblico ipotizzato | [Chi è presente nei dintorni e perché potrebbe arrivare] |
| Evidenza della presenza | [Osservazione; non ipotesi spacciata per dato] |
| Problema da verificare | [Poco pubblico / proposta poco chiara / poca conoscenza / servizio] |
| Proposta completa | [Composizione, quantità, prezzo pubblico, inclusioni, esclusioni e condizioni] |
| Massimo gestibile | [Ospiti, porzioni e ordini simultanei; motivo del limite] |
| Responsabili | [Ordine, preparazione, consegna, aggiornamento disponibilità] |
| Canali e messaggio | [Punti già gestiti e testo completo con destinazione vera] |
| Servizi di riferimento | [Date e fascia; perché comparabili] |
| Spesa massima attribuibile | [Euro; base IVA; voci comprese] |
| Tempo disponibile | [Ore di lavoro aggiuntivo e ore di personale già previsto] |
| Condizione di interruzione | [Limite di costo o capacità osservabile] |
| Data della decisione | [Data dopo la raccolta del consuntivo] |

Esempio simulato di proposta: mercoledì, dalle 18:30 alle 20:00, una bevanda da elenco definito e una porzione salata individuale. Prezzo, ricette e quantità massima vanno definiti con i dati del locale prima di comunicare. La capacità va controllata con chi svolge il servizio.

## 2. Quantità del servizio

Usa una riga per prodotto e una sola unità per riga. Registra residui presenti alla chiusura del conteggio e scarti già avvenuti senza sovrapporli. Le destinazioni alimentari seguono le procedure del locale. Se una quantità viene trasferita ad altro uso, registrala separatamente e documenta come attribuisci il relativo costo.

### 01

| | |
|---|---|
| Prodotto/unità | Porzioni salate, simulato |
| Preparato o assegnato alla prova | 22 porzioni |
| Servito | 20 |
| Residuo al conteggio | 2 |
| Scartato prima del conteggio | 0 |
| Trasferito ad altro uso | 0 |
| Costo attribuito e criterio | 66 euro: tutte le 22 porzioni addebitate alla prova |

## 02

| | |
|---|---|
| Prodotto/unità | Bevande, simulato |
| Preparato o assegnato alla prova | 20 consumazioni preparate |
| Servito | 20 |
| Residuo al conteggio | 0 |
| Scartato prima del conteggio | 0 |
| Trasferito ad altro uso | 0 |
| Costo attribuito e criterio | 24 euro per bevande consumate |

## 03

| | |
|---|---|
| Prodotto/unità | [Prodotto reale] |
| Preparato o assegnato alla prova | [Quantità/unità] |
| Servito | [Quantità] |
| Residuo al conteggio | [Quantità] |
| Scartato prima del conteggio | [Quantità] |
| Trasferito ad altro uso | [Quantità] |
| Costo attribuito e criterio | [Euro e criterio] |

### 04

| | |
|---|---|
| Prodotto/unità | [Prodotto reale] |
| Preparato o assegnato alla prova | [Quantità/unità] |
| Servito | [Quantità] |
| Residuo al conteggio | [Quantità] |
| Scartato prima del conteggio | [Quantità] |
| Trasferito ad altro uso | [Quantità] |
| Costo attribuito e criterio | [Euro e criterio] |

Controllo quantità: preparato/assegnato = servito + residuo + scartato + trasferito, purché le categorie siano separate e lo stesso prodotto mantenga la stessa unità. Differenze richiedono una nota e un controllo. Nell'esempio 22 = 20 + 2 + 0 + 0.

## 3. Registro dei servizi

### 01

| | |
|---|---|
| Data e fascia | Riferimento simulato |
| Ospiti serviti | 12 |
| Consumazioni/ordini, con unità | ND |
| Ricavi | 144 euro netti |
| Canale dichiarato | ND |
| Prima visita/abituali dichiarati | ND |
| Meteo, eventi e anomalie | Scenario illustrativo |

## 02

| | |
|---|---|
| Data e fascia | Prova simulata |
| Ospiti serviti | 20 |
| Consumazioni/ordini, con unità | 20 formule |
| Ricavi | 240 euro netti |
| Canale dichiarato | ND |
| Prima visita/abituali dichiarati | ND |
| Meteo, eventi e anomalie | Scenario illustrativo |

## 03

| | |
|---|---|
| Data e fascia | [Riferimento reale] |
| Ospiti serviti | [n/ND] |
| Consumazioni/ordini, con unità | [n/unità/ND] |
| Ricavi | [Euro e base IVA] |
| Canale dichiarato | [Aggregato/ND] |
| Prima visita/abituali dichiarati | [Aggregato/ND] |
| Meteo, eventi e anomalie | [Note] |

**04**

| | |
|---|---|
| Data e fascia | [Prova reale] |
| Ospiti serviti | [n/ND] |
| Consumazioni/ordini, con unità | [n/unità/ND] |
| Ricavi | [Euro e base IVA] |
| Canale dichiarato | [Aggregato/ND] |
| Prima visita/abituali dichiarati | [Aggregato/ND] |
| Meteo, eventi e anomalie | [Note] |

Una formula, uno scontrino e un ospite non coincidono necessariamente. Specifica l'unità. Seconde consumazioni nella stessa sera: [n/ND, separate dai ritorni]. Periodo scelto per osservare visite successive: [Date]. Ritorni futuri effettivamente osservati: [Conteggio e metodo/ND]. Intenzioni di tornare: [Separare]. Persone che dichiarano di aver spostato un'altra visita al locale: [n/ND].

## 4. Confronto economico

Usa ricavi e costi sulla stessa base. Qui tutti gli importi sono in euro al netto IVA già determinati; non sono prezzi pubblici suggeriti e non si applica un'aliquota. Fai preparare valori coerenti con la contabilità del locale. Evita di duplicare una stessa spesa in più righe.

| Voce | Riferimento simulato | Prova simulata | Riferimento reale | Prova reale |
|---|---|---|---|---|
| Ricavi | 144 | 240 | [Euro] | [Euro] |
| Cibo attribuito al servizio | 30 | 66 | [Euro] | [Euro] |
| Bevande consumate | 18 | 24 | [Euro] | [Euro] |
| Altri costi variabili | 6 | 8 | [Euro] | [Euro] |

| Voce | Riferimento simulato | Prova simulata | Riferimento reale | Prova reale |
|---|---|---|---|---|
| Lavoro pagato aggiuntivo | 0 | 30 | [Euro] | [Euro] |
| Comunicazione dedicata | 0 | 12 | [Euro] | [Euro] |
| Altri costi specifici, da nominare | 0 | 0 | [Voci/euro] | [Voci/euro] |
| Totale costi attribuiti | 54 | 140 | [Somma/ND] | [Somma/ND] |
| Contributo dopo costi attribuiti | 90 | 100 | [Calcolo/ND] | [Calcolo/ND] |
| Ospiti effettivi | 12 | 20 | [n] | [n] |
| Costo attribuito per ospite | 4,50 | 7,00 | [Calcolo/ND] | [Calcolo/ND] |

Formule:

1. Totale costi attribuiti = somma delle voci di costo del perimetro. Esempio prova: 66 + 24 + 8 + 30 + 12 = 140 euro.

2. Contributo dopo costi attribuiti = ricavi − totale costi attribuiti. Prova: 240 − 140 = 100 euro. Riferimento: 144 − 54 = 90 euro.

3. Differenza osservata = contributo prova − contributo riferimento = 100 − 90 = 10 euro. Con più riferimenti usa una media per servizio e dichiara quali date includi.

4. Costo attribuito per ospite = totale costi attribuiti / ospiti serviti = 140 / 20 = 7 euro per ospite. Nel riferimento: 54 / 12 = 4,50 euro.

Arrotonda gli importi visualizzati a due decimali dopo il calcolo. Ospiti zero: costo per ospite non calcolabile, ma totale costi e contributo restano da registrare. Dati essenziali ND: lascia non calcolato il risultato. Non usare importi negativi non spiegati o sottrarre due volte gli scarti. Nell'esempio le due porzioni residue sono già comprese nei 66 euro e integralmente addebitate alla prova.

Costi esclusi dall'esempio: affitto, personale ordinario già previsto e altre spese ordinarie invariate. Tempo extra non già compreso nei costi: [Ore da annotare separatamente]. Il contributo non è utile netto. La

differenza fra servizi non prova l'effetto causale dell'iniziativa; non comprende eventuale contributo perso su altri giorni.

## 5. Decisione

Dati completi: [Sì/no con elenco]. Capacità rispettata: [Esito e problemi]. Limite economico rispettato: [Valore]. Differenza osservata: [Euro e perimetro]. Residui e tempo: [Dati]. Possibili visite spostate: [Dichiarazioni/ND]. Condizioni esterne diverse: [Note].

Scelta: [Ripetere / correggere / fermare]. Motivo: [Dati e conseguenze sul servizio]. Se correggi, una sola modifica: [Quantità / descrizione / fascia / altro]. Responsabile: [Nome]. Prossima data: [Data].