Scheda calice e registro bottiglie

Modello originale da compilare. Una scheda proposta per vino; una riga distinta per ogni bottiglia aperta. Non stabilisce durate di conservazione o condizioni di sicurezza.

Proposta al cliente

Vino, produttore, annata e dati verificati su: _____

Descrizione semplice verificata dal responsabile: _____

Dose dichiarata, ml: _____

Prezzo al pubblico per la dose, euro: _____

Piatto disponibile e motivo del consiglio: _____

Secondo piatto e motivo: _____

Alternativa per una preferenza o un prezzo diverso: _____

Frase di proposta completa: _____

Apertura

01

Codice bottiglia	
Vino e annata	
Volume iniziale ml	
Data e ora apertura	
Sistema e condizioni di conservazione definite	
Responsabile	

02

Codice bottiglia	
Vino e annata	
Volume iniziale ml	
Data e ora apertura	
Sistema e condizioni di conservazione definite	
Responsabile	

Controlli successivi

Usa una riga per ogni controllo e riporta il codice della bottiglia. Conserva le righe precedenti e i riferimenti alle istruzioni del sistema usato e alle procedure del locale.

Codice bottiglia	Data e ora	Chi controlla	Esito	Decisione e prossimo controllo

Quantità a fine utilizzo o controllo

Per ciascuna bottiglia riporta le quantità totali dall'apertura fino al momento del controllo. Se aggiorni la riga al turno successivo, aggiungi le nuove uscite ai conteggi precedenti. Il residuo è invece quello presente in quel momento.

01

Codice bottiglia	SIMULATO-1
Dose ml	125
Calici venduti	5
Volume venduto ml	625
Assaggi ml	25
Scarti ml	100
Residuo ml	0
Differenza non spiegata ml	0
Motivo scarti	qualità non più adatta al servizio

02

Codice bottiglia	
Dose ml	
Calici venduti	
Volume venduto ml	
Assaggi ml	
Scarti ml	
Residuo ml	
Differenza non spiegata ml	
Motivo scarti	

Volume venduto = dose × calici, solo se la dose è mantenuta. Se le dosi cambiano, somma i volumi effettivi. Bilancio: volume iniziale = venduto + assaggi + scarti + residuo + differenza non spiegata. L'esempio parte da 750 ml: 625 + 25 + 100 + 0 + 0 = 750. Una differenza richiede controllo, non va nascosta fra gli scarti.

Controllo economico della bottiglia conclusa

Chiedi a chi segue i conti quali ricavi e costi inserire e come trattare l'IVA, compresa quella eventualmente non recuperabile. Il prezzo al pubblico della scheda iniziale resta distinto dal ricavo usato qui.

Trattamento dell'IVA confermato da: _____

Completa il confronto quando conosci l'esito di tutta la bottiglia.

01

Codice	SIMULATO-1
Ricavi effettivi euro	27,50
Costo bottiglia euro	9,00
Altri costi variabili euro	1,00
Differenza euro	17,50
Costi mancanti e note	tutti gli importi IVA esclusa; nessun altro costo variabile nell'ipotesi; costi fissi esclusi

02

Codice	
Ricavi effettivi euro	
Costo bottiglia euro	
Altri costi variabili euro	
Differenza euro	
Costi mancanti e note	

Differenza = ricavi − costo bottiglia − altri costi variabili. Il vino scartato e gli assaggi sono già inclusi nel costo della bottiglia: non sottrarli di nuovo. Costi variabili incompleti rendono la misura parziale. I costi fissi restano da coprire: non è utile netto.

Dati mancanti = «non noto»; zero solo se verificato. Il modello non esegue formule automatiche. Non confrontare bottiglie ancora in servizio con bottiglie completamente utilizzate senza tener conto del residuo.

Decisione su proposta, assortimento o organizzazione: _____

Prova osservata e prossimo controllo: _____