Riepilogo settimanale del ristorante

Periodo dal/al: [ ]. Servizi inclusi: [ ]. Canali inclusi: [ ]. Base IVA dei ricavi: [ ]. Compilato il/da: [ ].

Definizioni e fonti

Indicatore	Formula/unità	Fonte	Quando disponibile	Chi controlla
Coperti arrivati	Persone servite	[registro]	[ ]	[ ]
Ricavi	Euro dopo sconti, IVA dichiarata	[rendiconto]	[ ]	[ ]
Ricavo/coperto	Ricavi / coperti	[stesso periodo]	[ ]	[ ]
Ricavi/ora	Ricavi / ore-persona incluse	[ ]	[ ]	[ ]
Spreco preparazione scelta	Kg oppure porzioni, senza mescolare	[ ]	[ ]	[ ]
Cassa finale prevista	Iniziale + entrate − uscite	[saldi e scadenze]	[ ]	[ ]

Ore incluse nella misura: [preparazione/servizio/chiusura/altro]. Esclusioni: [ ]. Se il divisore è zero o manca un input, risultato ND. Dati provvisori vanno marcati; non sono zero.

Confronto

01

Indicatore	[ ]
Periodo precedente comparabile	[ ]
Periodo attuale	[ ]
Completo/provvisorio/ND	[ ]
Differenza	[ ]
Causa da verificare	[ ]

Differenza % = (attuale − precedente) / precedente × 100; se il valore precedente è zero usa la differenza assoluta e lascia la percentuale ND. Esempio simulato: ricavi da 10.000 a 9.600 euro, −4%; coperti da 400 a 360, −10%; ricavo medio per coperto da 25 a 26,6667 euro, +6,67%. Non fare media semplice dei medi giornalieri: somma ricavi e coperti del periodo, poi dividi.

Cassa, separata dai ricavi

Disponibilità iniziale euro [ ]; entrate datate [ ]; uscite datate [ ]; saldo finale euro [ ]; scadenze successive [ ]. Esempio: 3.000 + 4.500 − 5.200 = 2.300 euro. Il saldo non misura l'utile. Evita di contare trasferimenti interni come nuove entrate.

Decisione

Problema osservato [ ]; dato mancante [ ]; controllo concreto [ ]; responsabile [ ]; data [ ]; risultato osservato [ ]; decisione successiva [ ].