



FOOD COST

Nella ristorazione il calcolo del costo – detto food cost – del cibo ed il rapporto tra questo ed il prezzo di vendita al pubblico può decidere il successo di un locale.

Saper controllare questo aspetto è fondamentale: è difficile ma non impossibile. Nell'articolo che segue troverete quali sono le voci che un ristoratore deve calcolare prima di decidere il prezzo di un piatto.

Gestire il food cost. Cucina Semplicemente.

Gestire il food cost. Cucina Semplicemente.

Cosa significa il termine food cost? Letteralmente è il costo del cibo. Economicamente dipende a chi ci riferiamo, se al consumatore o al ristoratore.

Per il consumatore il food cost è il costo monetario necessario per acquistare un determinato cibo, mentre per il ristoratore esso è l'insieme dei costi di produzione, di gestione, di conservazione e di servizio necessari affinché il cibo raggiunga il consumatore.

Secondo questo punto di vista, tecnicamente, per food cost si intende un valore fissato in percentuale che stabilisce il rapporto tra il costo delle materie prime usate per la preparazione di un piatto e il suo prezzo di vendita. Alla base di ogni valutazione ci deve essere un'analisi attenta e approfondita; per un ristoratore, infatti, una gestione corretta del food cost può fare la differenza tra guadagnare e perdere. Vediamo allora la formula per calcolare questo dato, che è questione di vita o di morte per un ristorante.

Questa formula di base implica già una serie di conoscenze non indifferenti: calcolo e controllo delle ricette, applicazione dei giusti metodi di attribuzione del prezzo, conoscenza del ciclo di vita dei prodotti alimentari (nessuna pietanza resta il piatto forte del menù per sempre!) e per finire, ma non per questo meno importante, il calcolo del costo del cibo venduto.

I costi da includere in questo calcolo sono molti e molto dettagliati. Tra questi è importante menzionare in primis i costi variabili come quelli delle materie prime, successivamente i costi fissi, cioè quelli relativi al costo della manodopera e del personale necessari alla preparazione del cibo, l'ammortamento del costo delle strutture e delle attrezzature da cucina.

Una gestione oculata dei costi, evitando sprechi e disorganizzazione, può essere la chiave di volta per il successo di un locale.

Come vedete, calcolare il food cost non è difficile, ma presuppone un'analisi attenta e approfondita: è un sistema complesso per monitorare l'efficienza di un reparto molto importante (soprattutto in termini economici), come quello della ristorazione.

Calcolare come base per controllare, conoscere e migliorare. È questa, in sintesi, la ragione per cui il food cost deve diventare una disciplina cui dedicarsi con attenzione, un approccio indispensabile se si vuole tenere sotto controllo l'attività e migliorarla nel tempo.