

Il mondo della ristorazione è un equilibrio delicato tra creatività e controllo. Ogni piatto che esce dalla tua cucina racconta una storia, ma dietro ogni ingrediente, ogni gesto del tuo staff, c'è un costo. Padroneggiare il calcolo del food cost non significa solo conoscere i numeri, ma **trasformare quei numeri in una strategia per il successo**.

In questo viaggio, esploreremo insieme le complessità del food cost. Scoprirai come ogni elemento, dalle materie prime ai costi energetici, si intreccia per definire il prezzo finale di ogni piatto. Imparerai a identificare le aree in cui ottimizzare, a prendere decisioni informate sui tuoi fornitori e a creare un menu che non solo delizi i tuoi clienti, ma **garantisca la prosperità della tua attività**.

Che tu sia un esperto chef o un imprenditore che muove i primi passi nel settore, comprendere il food cost è la chiave per navigare con fiducia nel dinamico mondo della ristorazione. Preparati a scoprire come **trasformare i tuoi costi in profitti** e a portare la tua attività verso nuovi orizzonti di successo.

BREVE PRESENTAZIONE

Questa breve guida è stata scritta dal Team di Novicrea.

Novicrea è il software online nato per calcolare costi di produzione, margini e prezzi di vendita delle attività del settore alimentare.

Dal 2018 conta clienti in oltre 10 nazioni nel mondo aiutando oltre 2000 imprenditori, chef e manager ad identificare lo stato della propria attività e determinarne il futuro.

Cosa vedrai in queste pagine?

Nelle pagine successive, ti guideremo attraverso gli elementi essenziali che ti permetteranno di calcolare e ottimizzare i tuoi costi, aprendo la strada al successo della tua attività nel settore alimentare:

- **Food Cost Percentuale:** Scoprirai come calcolare questa metrica cruciale, che ti svelerà la relazione tra il costo degli ingredienti e il prezzo di vendita, consentendoti di **valutare la redditività di ogni piatto e di prendere decisioni informate sul tuo menu**.
- **Margine di profitto per singola vendita:** Imparerai a determinare il guadagno netto generato da ogni vendita, un indicatore fondamentale per **monitorare la salute finanziaria della tua attività e identificare le aree di miglioramento**.
- **Costo di produzione per linea o ciclo produttivo:** Analizzeremo come calcolare i costi associati all'intero processo di produzione, permettendoti di **ottimizzare l'efficienza, ridurre gli sprechi e massimizzare i profitti**.

- **Costo produttivo per singolo prodotto:** Ti mostreremo come determinare il costo preciso di ogni singolo prodotto, offrendoti una visione chiara della tua redditività e consentendoti di **fissare prezzi strategici e competitivi**.
- **Prezzo di vendita ottimale:** Ti guideremo nella definizione del prezzo di vendita ideale, che tenga conto dei tuoi costi, della percezione del valore da parte dei clienti e della concorrenza, assicurandoti di **massimizzare i profitti senza compromettere la domanda**.

Attraverso la comprensione di questi concetti chiave, sarai in grado di prendere decisioni strategiche informate, migliorare la tua gestione finanziaria e guidare la tua attività verso un futuro di successo.

Questa guida è adatta al mio settore e alla mia attività?

Il processo di calcolo di un piatto o prodotto alimentare è sempre lo stesso che si tratti di un ristorante, una pasticceria, un cocktail bar o un servizio catering **le componenti da considerare per il calcolo sono sempre le stesse**.

Da più di 6 anni lavoriamo con aziende di tutto il comparto alimentare italiano e possiamo confermare che non esistono differenze nel calcolo costo di un prodotto/piatto.

Non tutte le attività hanno gli stessi tempi di lavoro, stagionalità o ingredienti ma il processo matematico che porta ad ottenere il calcolo costo produzione e i valori annessi è lo stesso.

Perché devi conoscere e monitorare i tuoi costi produttivi?

Se stai leggendo questo report forse la risposta la sai già, ma penso sia meglio chiarire anche questo concetto prima di iniziare.

Non so se tu che stai leggendo devi ancora avviare la tua attività o l'hai già avviata, quello che devi tenere a mente è che non puoi decidere il tuo listino prezzi senza sapere quanto ti costa **AL CENTESIMO** ogni prodotto/piatto che esce dal tuo laboratorio.

Immagina di essere il proprietario di un ristorante (forse lo sei...) e di vendere un solo prodotto, un hamburger. Il tuo locale è pieno tutte le sere perché tutti amano il tuo hamburger. Le persone arrivano da altre città per assaggiarlo.

Un sogno vero? Ora immagina di vendere il tuo super hamburger a € 15 euro, quando lo hai realizzato la prima volta hai calcolato il prezzo di vendita basandoti sul prezzo dei locali che vendevano hamburger nella tua città e posizionandoti con un prezzo medio. Hai anche fatto qualche calcolo tenendo il food cost al 30% come ti hanno insegnato; quindi, se la somma del costo degli ingredienti è € 5 il prezzo di € 15 è perfetto.

Ma poi le cose sono cambiate, il locale era sempre pieno ma la cassa sempre più vuota e dopo qualche anno ti ritrovi a lavorare tutto il giorno solo per tenere "alzata la serranda" e forse per non lasciare a casa i dipendenti.

Cosa è successo? Il locale va bene...

Quello che è successo è che il costo del tuo hamburger è cambiato e tu non lo hai monitorato per poter modificare il prezzo in tempo o modificare qualche fornitore.

Il prezzo di gas e luce è aumentato, l'affitto del locale è aumentato, il costo degli ingredienti è aumentato, hai sostituito delle attrezzature, il tuo personale ti costa di più eccetera...

Solo 1 centesimo di aumento per ognuna di queste cose ogni anno e il tuo margine da € 10 è passato a € 7, poi € 4, poi € 2 ...

Ecco perché devi monitorare il costo di produzione di tutti i tuoi piatti con ricorrenza **MENSILE**.

Quali sono le componenti che mi permettono di calcolare il costo di un piatto/prodotto?

Le componenti che ti permettono di definire non solo il costo, ma anche il prezzo di vendita ottimali per preservare la tua marginalità sono:

- Le materie prime (o ingredienti).
- I tempi di impiego del personale.
- I tempi di impiego delle attrezzature.
- Eventuali imballaggi per il confezionamento.
- Il costo delle strutture.
- Il costo dei consumi energetici.
- Il costo del personale.
- Il valore di ammortamento delle attrezzature.
- Il costo di tutte le spese ricorrenti.

In questo report scoprirai come calcolare l'incidenza di tutte queste voci su un singolo prodotto o su una intera linea produttiva all'interno di Novicrea.

Perché dovrei utilizzare Novicrea invece di fare tutti i calcoli con Excel?

Questa è una domanda che spesso mi viene proposta da chi si sta avvicinando a questo mondo e la mia risposta è: per nessun motivo particolare.

Puoi benissimo utilizzare Excel per calcolare il costo di un prodotto/piatto se sai cavartela con qualche formula matematica e hai dimestichezza con i fogli di calcolo.

Tuttavia, **NON è quello che vogliamo ottenere qui!**

Il risultato che **DEVI** ottenere non è "calcolare il costo di un prodotto/piatto oggi" ma è **creare un sistema che ti permetta di sapere in qualsiasi momento quali sono i tuoi costi di produzione e quali sono i tuoi margini di profitto anche se sono passati sei mesi o un anno.**

Con Excel non lo puoi fare. Con Novicrea sì.

Ti faccio un esempio:

Ogni mese i tuoi fornitori cambiano il prezzo degli ingredienti che acquisti perché, anche per loro, cambiano i costi di produzione.

Ora, se hai calcolato il costo con Excel devi ogni mese prendere le fatture dei tuoi fornitori e, articolo per articolo, aggiornare il costo su tutti i fogli di calcolo o, se sei stato bravo, sul foglio di calcolo dove hai registrato gli articoli che acquisti.

Con Novicrea invece, puoi caricare direttamente le fatture elettroniche dei tuoi fornitori in formato xml, Novicrea le legge per te e aggiorna in automatico tutte le ricette che hai già creato in precedenza che utilizzano gli articoli con il nuovo prezzo.

La stessa cosa vero?

Ora che sei arrivato a questo punto possiamo iniziare a calcolare il costo di un prodotto con Novicrea. Ricorda che questo è solo un esempio, i prezzi utilizzati potrebbero non rispecchiare la realtà della tua area geografica o del periodo storico in cui leggi questi dati.

IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE

Per seguire al meglio il nostro esempio ti consiglio di scaricare e seguire tutti i passaggi dal nostro **account demo gratuito** che puoi richiedere sul nostro sito.

Visita questa pagina e completa il modulo per ricevere i dati di accesso:

<https://novicrea.com/accesso-demo-rapido/>

Accedendo ad un account demo gratuito di Novicrea potrai esplorare un account ricco di esempi come questo e molti altri anche del tuo settore.

Calcolo costo prodotto: Raccolta dei dati necessari

Analisi completata

Certo, ecco il paragrafo esteso basandomi sui contenuti dei capitoli successivi del file:

Per iniziare a calcolare il costo di tutti i tuoi prodotti aziendali, è fondamentale raccogliere una serie di dati che ti permetteranno di avere una visione completa dell'impatto dei costi fissi e variabili sulla tua attività.

Questi dati includono informazioni dettagliate sulle tue strutture, come i costi di affitto o di proprietà e i periodi di apertura, che influiscono direttamente sui costi generali. Dovrai anche considerare il personale, registrando le retribuzioni e le ore di lavoro per valutare l'incidenza del costo del lavoro, distinguendo tra chi è coinvolto direttamente nella produzione e chi svolge attività di supporto.

Inoltre, è essenziale monitorare i consumi energetici come elettricità, gas e acqua, che alimentano le tue attrezzature e influiscono sui costi di produzione. Parlando di attrezzature, dovrai raccogliere dati sul loro costo, consumo energetico, ammortamento e manutenzione, per capire il loro impatto economico nel tempo. Infine, non dimenticare le spese ricorrenti come formazione, sicurezza, marketing e servizi professionali, che contribuiscono ai costi generali dell'azienda.

Naturalmente, il cuore del calcolo del costo sono gli ingredienti stessi. Dovrai registrare il costo, l'unità di misura e lo scarto di ogni ingrediente per determinare con precisione il costo delle materie prime per ogni prodotto.

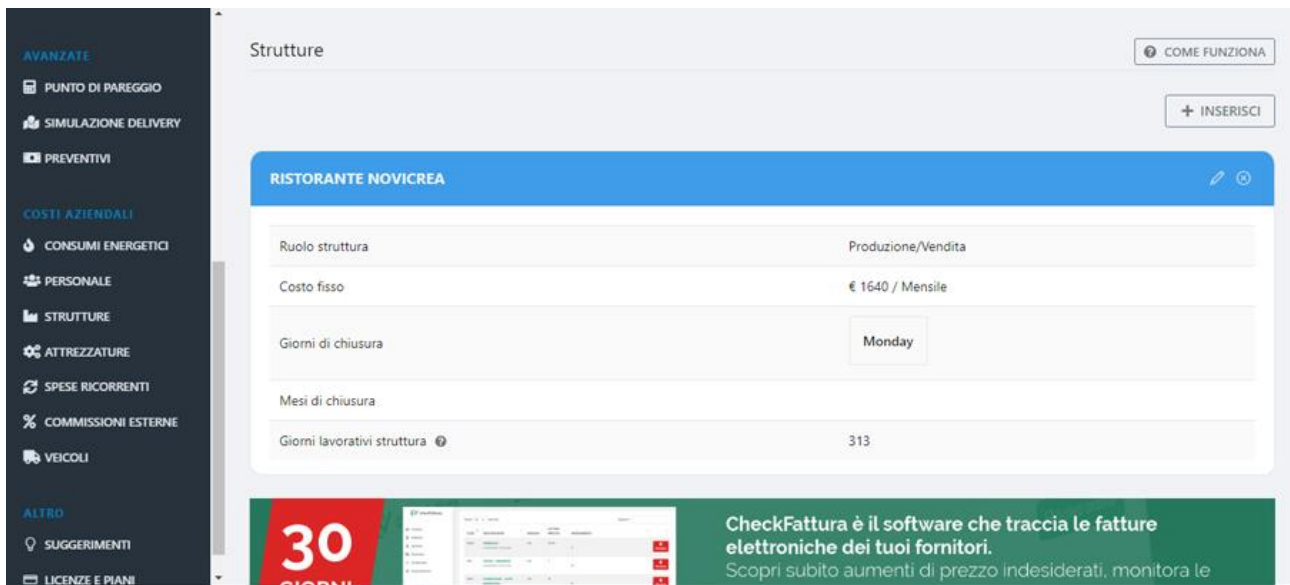
Nei prossimi capitoli, ti guideremo attraverso il processo di raccolta e organizzazione di questi dati all'interno di Novicrea, consentendoti di ottenere una comprensione approfondita dei tuoi costi e di prendere decisioni strategiche per ottimizzare la redditività della tua attività.

Le Strutture

Le Strutture sono i luoghi dove svolgi il tuo lavoro e, all'interno di Novicrea hanno principalmente due funzioni:

- Registrare il costo delle strutture
- Registrare giorni e periodi di apertura/chiusura della tua attività

Per farlo all'interno di Novicrea clicca sulla voce **STRUTTURE** dal menù laterale di sinistra.



Come puoi vedere dall'immagine per ogni struttura è possibile assegnare un eventuale costo mensile, i giorni e mesi di chiusura e il ruolo della struttura.

Quando andremo ad effettuare il calcolo costo di un prodotto sarà possibile consultare la voce Strutture per scoprire l'incidenza di questa voce su singolo prodotto o ciclo produttivo.

INCIDENZA PER SINGOLA UNITÀ		1 PZ	INCIDENZA PER CICLO PRODUTTIVO		4 PZ
Ingredienti		€ 2.74	Ingredienti		€ 10.95
Personale		€ 0.45	Personale		€ 1.8
		Lav. Attivo: € 0.3			Lav. Attivo: € 1.2
		Lav. Passivo: € 0.15			Lav. Passivo: € 0.6
Attrezzature		€ 0.73	Attrezzature		€ 2.93
Imballaggi		€ 0	Imballaggi		€ 0
Strutture		€ 0.1	Strutture		€ 0.38
Spese ricorrenti		€ 0.06	Spese ricorrenti		€ 0.25
€ 4.08			€ 16.31		
Costo Produzione per 1 PZ			Calcolo Costo Produzione per 4 PZ		

Questo è un riepilogo di un calcolo costo prodotto effettuato in Novicrea. Come puoi notare nel riquadro di sinistra sono elencate tutte le incidenze di spesa su 1PZ (pezzo/porzione) mentre nel riquadro di destra le incidenze per il ciclo produttivo che in questo caso è di 4 PZ (pezzo/porzione).

Come vedremo più avanti poi impostare la “quantità del ciclo produttivo” che preferisci per ogni piatto/prodotto.

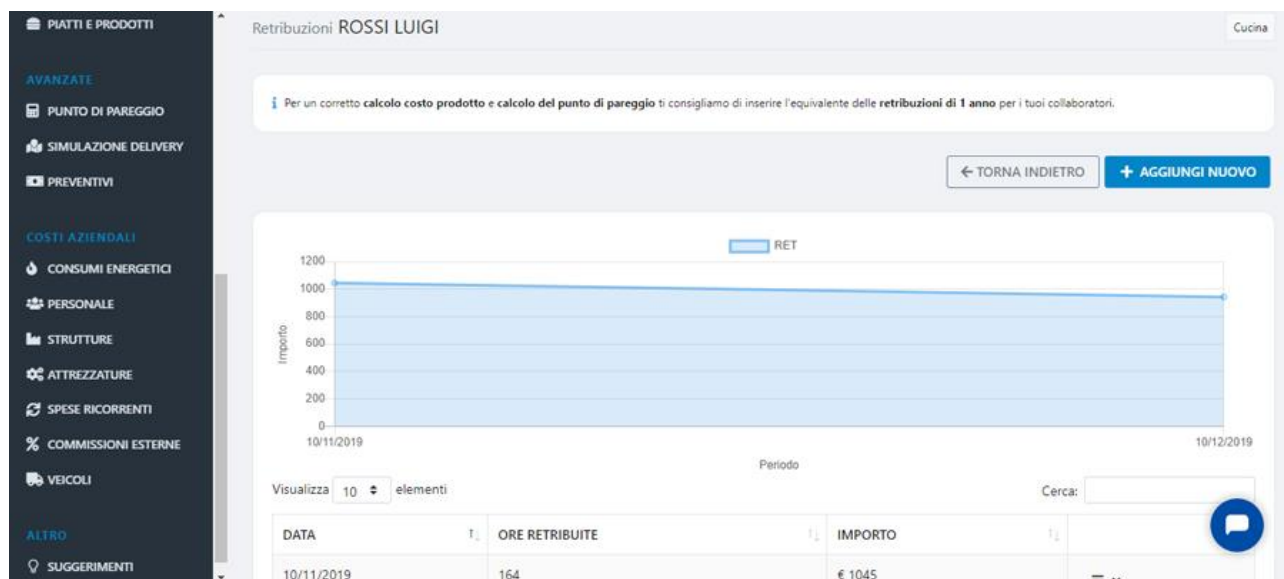
Il Personale

Nella sezione **PERSONALE**, alla quale puoi accedere cliccando sull’omonima sezione dal menu principale di sinistra del tuo account Novicrea.

Per ogni collaboratore dovrai registrare le retribuzioni e le ore di lavoro retribuite. Buona norma consiste nell’indicare:

- O una sola retribuzione che comprende il compenso annuale lordo e il totale delle ore retribuite.
- O tutte le retribuzioni (ad esempio mese per mese) con le ore e l’importo retribuite per volta. In questo caso consiglio di registrare i dati degli ultimi 12 mesi.

All’interno di Novicrea puoi scegliere l’opzione che preferisci, la prima consente di inserire i dati una sola volta annualmente, la seconda ti consente di tracciare il variare delle retribuzioni mese dopo mese.



Come per le spese della categoria Strutture potrai visualizzare l’incidenza del Personale per prodotto e per ciclo produttivo nello spazio dedicato in ogni scheda di calcolo costo prodotto.

Nota importante per le spese del Personale è la suddivisione in Lavoro Attivo e Lavoro Passivo.

Lavorato Attivo rappresenta il costo di chi attivamente ha realizzato il piatto/prodotto.

Lavora Passivo comprende l’incidenza di costo di chi non ha prodotto il piatto/prodotto ma è comunque un costo da attribuire come il personale di sala o l’amministrazione o la logistica.

Per ogni collaboratore, infatti, potrai impostare il ruolo che occupa all’interno della tua attività.

INCIDENZA PER SINGOLA UNITÀ		1 PZ
Ingredienti	€ 2.74	
Personale	€ 0.45	
	Lav. Attivo: € 0.3	
	Lav. Passivo: € 0.15	
Attrezzature	€ 0.73	
Imballaggi	€ 0	
Strutture	€ 0.1	
Spese ricorrenti	€ 0.06	
		€ 4.08
		Costo Produzione per 1 PZ

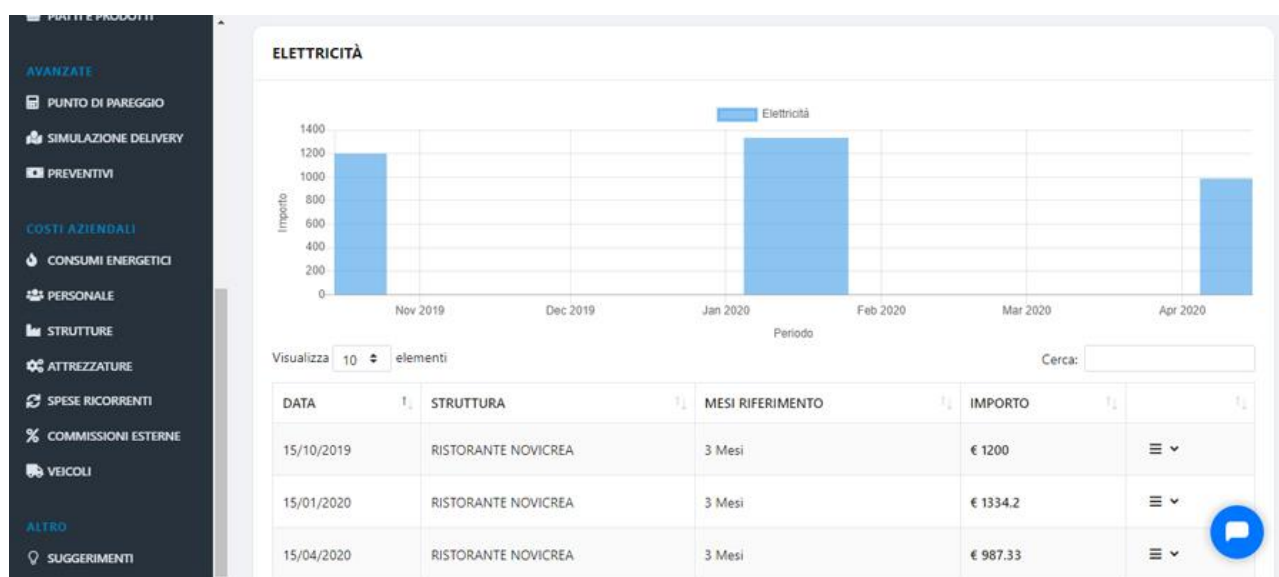
INCIDENZA PER CICLO PRODUTTIVO		4 PZ
Ingredienti	€ 10.95	
Personale	€ 1.8	
	Lav. Attivo: € 1.2	
	Lav. Passivo: € 0.6	
Attrezzature	€ 2.93	
Imballaggi	€ 0	
Strutture	€ 0.38	
Spese ricorrenti	€ 0.25	
		€ 16.31
		Calcolo Costo Produzione per 4 PZ

Ecco, quindi, che nella tabella di riepilogo potrai valutare l'incidenza di chi produce il attivamente il prodotto e di chi invece incide passivamente.

I Consumi Energetici

In questa categoria di costo andremo a registrare tutti i consumi di tipo energetico della tua attività.

All'interno di Novicrea puoi accedere a questa sezione cliccando su **CONSUMI ENERGETICI** dal menù laterale di sinistra del tuo account.



I dati da registrare in questa sezione sono l'importo pagato, la struttura di riferimento e il periodo di copertura del consumo relativi alle spese di **elettricità, gas, acqua, combustibile e rifiuti**.

Questi sono indispensabili poiché verranno utilizzati per calcolare anche il costo delle attrezzature quando vengono impiegate durante un ciclo di produzione.

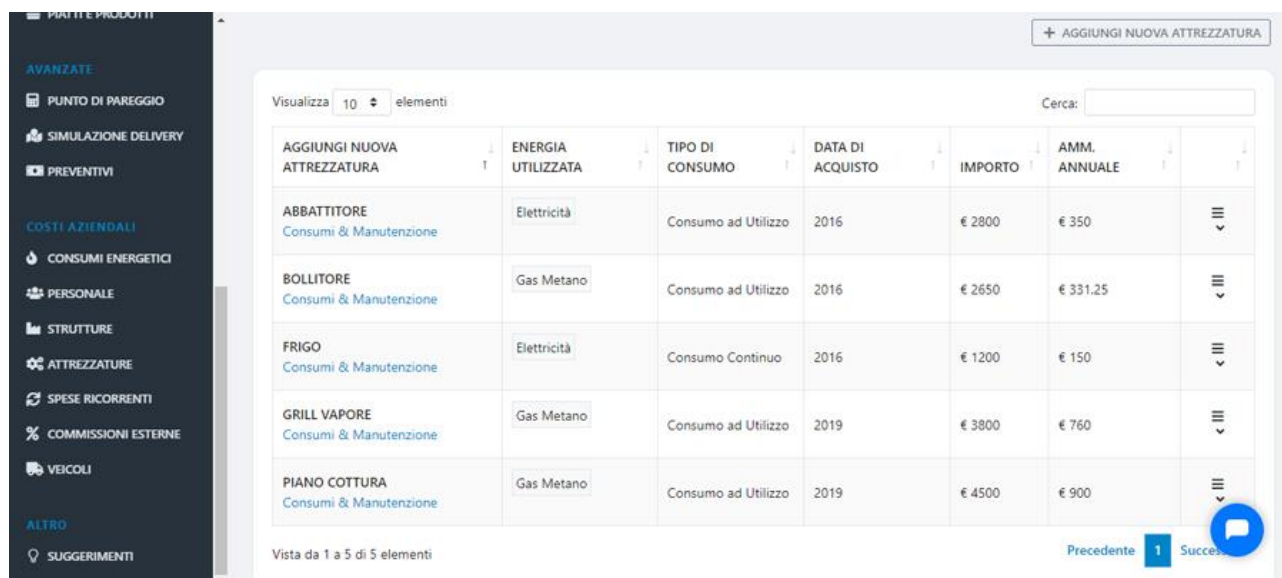
Inoltre, monitorare questi costi ti permetterà di **identificare variazioni di prezzo considerevoli che spesso erodono i tuoi margini senza che tu te ne accorga** perché pagati con addebiti automatici sul conto corrente.

Le Attrezzature

Questa categoria è molto particolare perché racchiude il se principalmente 4 tipologie di costo:

1. Il costo delle attrezzature impiegate in lavorazione (ad esempio il forno).
2. Il costo delle attrezzature sempre attive (ad esempio il frigorifero).
3. Il valore di ammortamento di ogni macchinario.
4. Il costo della manutenzione ordinaria e straordinari.

Questa categoria di costo, inoltre, è direttamente collegata ai CONSUMI ENERGETICI poiché, per ogni tipo di attrezzatura che andremo a registrare sarà necessario indicare che tipo di energia utilizza e quanta ne consuma (troverai questo valore indicato nei libretti di uso manutenzione, contattando il produttore o, in alcuni casi, con una ricerca online).



AGGIUNGI NUOVA ATTREZZATURA	ENERGIA UTILIZZATA	TIPO DI CONSUMO	DATA DI ACQUISTO	IMPORTO	AMM. ANNUALE	
ABBATTITORE Consumi & Manutenzione	Elettricità	Consumo ad Utilizzo	2016	€ 2800	€ 350	⋮
BOLLITORE Consumi & Manutenzione	Gas Metano	Consumo ad Utilizzo	2016	€ 2650	€ 331,25	⋮
FRIGO Consumi & Manutenzione	Elettricità	Consumo Continuo	2016	€ 1200	€ 150	⋮
GRILL VAPORE Consumi & Manutenzione	Gas Metano	Consumo ad Utilizzo	2019	€ 3800	€ 760	⋮
PIANO COTTURA Consumi & Manutenzione	Gas Metano	Consumo ad Utilizzo	2019	€ 4500	€ 900	⋮

Come puoi notare dall'immagine qui sopra dovrai recuperare anche l'anno di acquisto e l'importo pagato per calcolare il valore di ammortamento aggiornato all'anno in corso.

Dovrai inoltre identificare se si tratta di un tipo di Attrezzatura di due tipi:

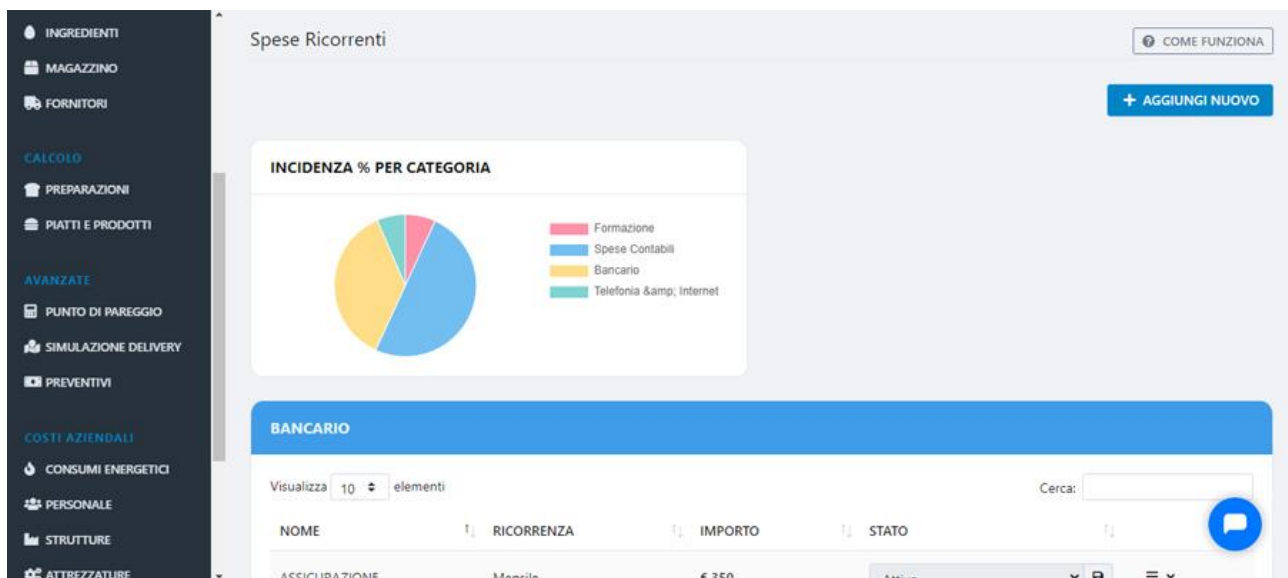
- **Consumo Continuo** – Sono le attrezzature che sono sempre attive come una cella frigo o un freezer. L'incidenza di queste attrezzature verrà sempre considerata nel calcolo costo prodotto.
- **Consumo ad Utilizzo** – Sono le attrezzature che consumano risorse energetiche solo quando vengono utilizzate attivamente come un forno o un abbattitore. Il consumo di queste attrezzature verrà considerato solo se impiegate nella preparazione.

All'interno di Novicrea nella scheda di ogni attrezzatura potrai memorizzare tutti gli interventi, e il relativo costo, che sostieni per il mantenimento della macchina.

Le Spese Ricorrenti

Questa è una macrocategoria che racchiude tutte le spese che la tua attività sostiene in modo ricorsivo. Fanno parte di questa categoria le spese di:

- Formazione
- Sicurezza
- Internet e telefonia
- Bancarie
- Legali
- Pubblicità
- Contabili
- Trasporti
- Amministrazione



Cataloga queste spese su base annuale, semestrale, trimestrale o mensile e tienile sempre aggiornate per verificare che le modifiche di questi costi non distruggano i tuoi margini di profitto.

Come per le altre categorie di spesa anche l'incidenza di queste voci verrà catalogata nel riepilogo delle incidenze di costo per ogni piatto/prodotto calcolato.

INCIDENZA PER SINGOLA UNITÀ		1 PZ
Ingredienti		€ 2.74
Personale		€ 0.45
	Lav. Attivo: € 0.3	
	Lav. Passivo: € 0.15	
Attrezzature		€ 0.73
Imballaggi		€ 0
Strutture		€ 0.1
Spese ricorrenti		€ 0.06
		€ 4.08
		Costo Produzione per 1 PZ

INCIDENZA PER CICLO PRODUTTIVO		4 PZ
Ingredienti		€ 10.95
Personale		€ 1.8
	Lav. Attivo: € 1.2	
	Lav. Passivo: € 0.6	
Attrezzature		€ 2.93
Imballaggi		€ 0
Strutture		€ 0.38
Spese ricorrenti		€ 0.25
		€ 16.31
		Calcolo Costo Produzione per 4 PZ

Con le Spese Ricorrenti abbiamo terminato di catalogare i principali costi fissi e variabili che incidono sul costo di un prodotto.

Dimentichiamo qualcosa?

Certo! Gli INGREDIENTI.

Gli Ingredienti

Come puoi immaginare questa è **una delle categorie più rilevanti in termini di incidenza di costo** ecco perché questo capitolo è fondamentale se vuoi comprendere il food costing al massimo delle sue capacità.

Per ogni ingrediente che utilizzi nelle tue ricerche dovrai catalogare nome, costo di acquisto unitario (ad esempio €9,90 al KG), unità di misura del prodotto, **percentuale di scarto in lavorazione/cottura.**

Se per fare questa operazione stai utilizzando Novicrea hai 3 modi per farlo:

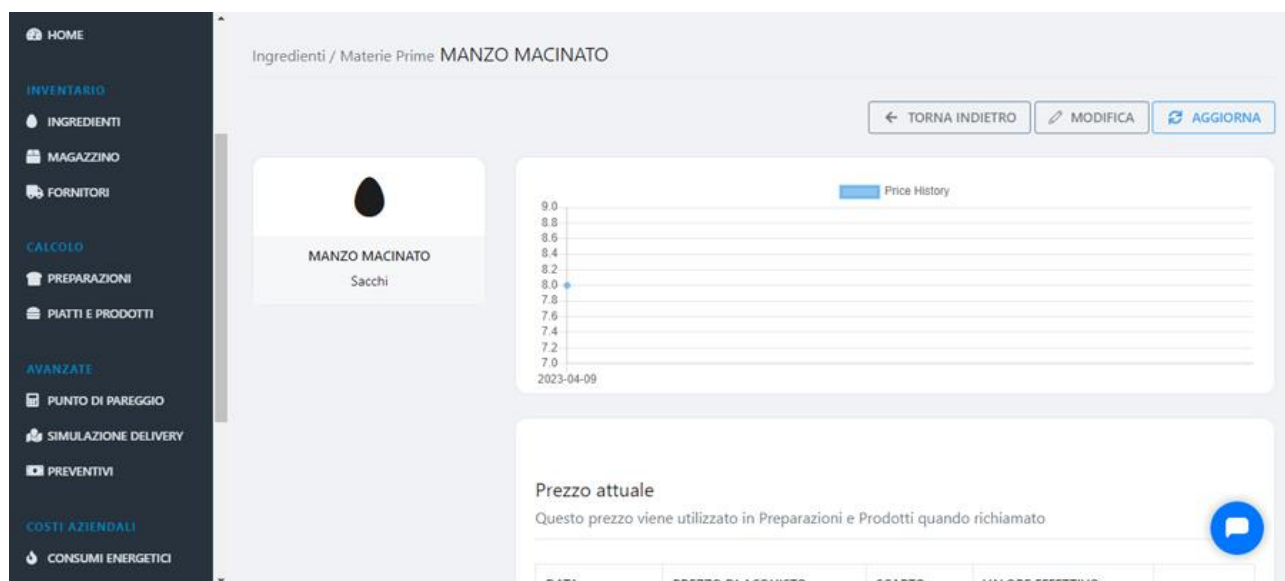
- Inserimento manuale
- Caricando un file xlsx con tutti i dati dei tuoi ingredienti
- **Caricando le Fatture Elettroniche dei tuoi fornitori**

La terza opzione è sicuramente la più interessante perché ti permette in pochi click di aggiornare tutti i prezzi di acquisto caricando i file xml delle fatture elettroniche dei tuoi fornitori.

In questo modo sai subito quando un prezzo cambia e puoi intervenire.

IMPORTARE?	COD.	PRODOTTO	QUANTITÀ	PREZZO	UNITÀ DI MISURA	QUANTITÀ	CATEGORIA	
<input type="checkbox"/>	Si	AMI07	Nome semplifica AMIDO DI FRUMENTO KG 5	5	1.87	PZ (pezzo / porzion)	1	Non Rile
<input type="checkbox"/>	Si	AR55	Nome semplifica AROMA ARANCIO NATURALE KG 1 CRESCO	1	15.99	PZ (pezzo / porzion)	1	Non Rile
<input type="checkbox"/>	Si	AR21	Nome semplifica AROMA BURRO KG 0.950 CRESCO	1	9.79	PZ (pezzo / porzion)	1	Non Rile

Questo è un esempio di fattura che sta per essere importata all'interno di Novicrea.



Per ogni articolo potrai visualizzare uno storico del prezzo aggiornato. Solo il prezzo più recente verrà considerato nelle preparazioni e nelle ricette.

Ecco un secondo vantaggio...

Importando le tue fatture elettroniche potrai tenere aggiornate le quantità a magazzino:

NOME	UNITÀ	QUANTITÀ	VALORE
ACQUA TONICA SCHWEPPES CL 18 ANTONELLI SRL	PZ	92	€ 57.04
ACQUA TOSCA NAT.CL.75 TV. ANTONELLI SRL	PZ	528	€ 184.8
AGNELLONE PESANTE JANANERA LOTTO NUM PEC3927 SOCIETA AGRICOLA OREDDA DI MANGATIA GIANFRANCO S.S.	KG	10.9	€ 218
ALBIZZIA CHARDONNAY CL 75 ANTONELLI SRL	PZ	12	€ 62.4
ANICE VARNELLI LT.1 ANTONELLI SRL	PZ	4	€ 76
ANIDRIDE CARB. BOMBOLA KG.10	PZ	4	€ 115.6

Potrai anche definire degli AVVISI che si attiveranno se la quantità disponibile a magazzino sarà inferiore alla quantità minima che hai impostato.

Tutto qui? Non proprio...

Utilizza la sezione FORNITORI degli ordini personalizzati direttamente da Novicrea che potrai scaricare il PDF o inviare al tuo fornitore.

NOME	PREZZO DI ACQUISTO	CONFEZIONE	ORDINA
BRODO VEGETALE	€ 2.5 AL LT	BOTTIGLIE	Quantità [input] PZ [dropdown]
CALAMARI	€ 12 AL KG	CASSE	Quantità [input] PZ [dropdown]
COZZE	€ 5 AL KG	SACCHI	Quantità [input] PZ [dropdown]
GAMBERI	€ 25 AL KG	SCATOLE	Quantità [input] PZ [dropdown]
SALMONE FRESCO	€ 18 AL KG	BANCALI	Quantità [input] PZ [dropdown]
TONNO FRESCO	€ 30 AL KG	BANCALI	Quantità [input] PZ [dropdown]

Ora ti starai chiedendo: si ok ho registrato tutte le spese e le materie prime che acquisto ma quando scoprirò il costo di produzione dei miei prodotti?

Ormai ci siamo, ora che hai raccolto tutti i dati possiamo procedere con il vero calcolo del costo di produzione,

della definizione del prezzo di vendita e del tuo margine di profitto reale.

Calcolare il costo di un piatto/prodotto

Eccoci, dunque, al capitolo che stavi aspettando e che sicuramente ti ha spinto a leggere queste pagine.

Per calcolare il costo di un prodotto devi identificare prima il ciclo produttivo dello stesso che a seconda del tipo di attività può essere:

- La linea di preparazione prima del servizio.
- La quantità prodotta giornaliera di quel determinato prodotto.
- L'intero prodotto se poi questo verrà suddiviso in parti (ad esempio una intera torta che poi verrà suddivisa e venduta a fette)

Il mio consiglio è quello di utilizzare come ciclo la quantità di produzione giornaliera di ogni prodotto.

Quali dati devi raccogliere una volta individuato il ciclo produttivo?

Una volta individuato il ciclo produttivo più adatto dovrai recuperare e memorizzare all'interno del software questi dati:

- La quantità totale di ogni ingrediente che utilizzi per il ciclo produttivo.
- Il personale che in modo attivo produce il piatto e il tempo impiegato da ogni collaboratore.
- Il tempo di impiego di ogni attrezzatura utilizzata per la preparazione.
- Gli eventuali imballaggi che andrai ad utilizzare.

Questi sono gli elementi che devi realizzare. Sei hai impostato all'interno di Novicrea tutti i gli altri costi fissi e variabili sei al 90% dell'opera.

Configurazione e Risultato finale

All'interno della scheda di un prodotto clicca sul pulsante blu **CONFIGURAZIONE CICLO PRODUTTIVO** per accedere alla configurazione del ciclo e registrare i dati che hai raccolto.

NOME	QUANTITÀ UTILIZZATA	VALORE EFFETTIVO	TOTALE
FILETTO DI MAIALE	600 GR	€ 13.4615 / KG (Scarto: 9%)	€ 8.08
PEPE VERDE IN SALAMOIA	15 GR	€ 25 / KG (Scarto: 25%)	€ 0.38
AGLIO	5 GR	€ 5.5 / KG (Scarto: 10%)	€ 0.03
BRANDY	80 ML	€ 25.71 / LT (Scarto: 0%)	€ 2.06
PANNA FRESCA	200 ML	€ 2 / LT (Scarto: 0%)	€ 0.4
Totale			€ 10.95

Come puoi vedere dall'immagine avrai a disposizione **quattro moduli** per impostare: gli ingredienti utilizzati, il tempo del personale impiegato, il tempo delle attrezzature utilizzate ed eventuali imballaggi.

Ricordati di inserire i dati per l'intero ciclo produttivo, sarà poi Novicrea a fornirti un report dettagliato sul costo per singola unità.

Una volta che avrai terminato l'inserimento dei dati che compongono il ciclo produttivo non ti resta che salvare per analizzare i dati calcolati dal sistema.

Cosa hai calcolato?

Se hai seguito attentamente tutti i passaggi, sei arrivato al momento cruciale: svelare i numeri che determinano il successo della tua attività. Ora hai a disposizione informazioni preziose che ti permettono di:

- **Conoscere il costo reale di produzione:** Non più stime approssimative, ma il costo preciso di ogni prodotto/piatto, consentendoti di prendere decisioni informate e strategiche.
- **Calcolare il tuo vero margine di profitto:** Scopri quanto guadagni effettivamente da ogni vendita, identificando i prodotti più redditizi e quelli che richiedono un'attenzione particolare.
- **Fissare il prezzo di vendita ottimale:** Trova il perfetto equilibrio tra profitto e competitività, massimizzando i tuoi guadagni senza allontanare i clienti.
- **Comprendere l'impatto dei costi fissi:** Visualizza chiaramente come l'affitto, le utenze e altre spese fisse influiscono sul costo di ogni prodotto, permettendoti di ottimizzare la tua struttura dei costi.

CALCOLO BASATO SU CICLO PRODUTTIVO DI 4 PZ

€ 11 AL PZ
PREZZO DI VENDITA

€ 16.31
COSTO PROD. 4 PZ
CICLO PRODUTTIVO

€ 4.08
COSTO PROD. 1 PZ
SINGOLA UNITÀ

€ 6.92 (62.94%)
MARGINE LORDO

€ 5.82 (52.94%)
MARGINE NETTO

00:10:00
IMPIEGO ATTREZZATURE

00:10:00
IMPIEGO PERSONALE

10 %
IVA APPLICATA

27.65 %
FOOD COST

Come puoi vedere la prima parte del report realizzato con Novicrea mostra alcuni dei dati principali del calcolo effettuato e alcuni dati del prodotto/piatto.

00:10:00
IMPIEGO ATTREZZATURE

00:10:00
IMPIEGO PERSONALE

10 %
IVA APPLICATA

27.65 %
FOOD COST

SUGGERIMENTI

i Novicrea suggerisce questo prezzo di vendita mantenendo una percentuale food cost sotto il 30%. NB! Queste stime non tengono conto di altri fattori a noi sconosciuti come location, tipologia di clienti o tipologie di vendita particolari.

€ 11 AL PZ
PREZZO CONSIGLIATO

€ 0
AUMENTO CONSIGLIATO

0 %
% AUMENTO

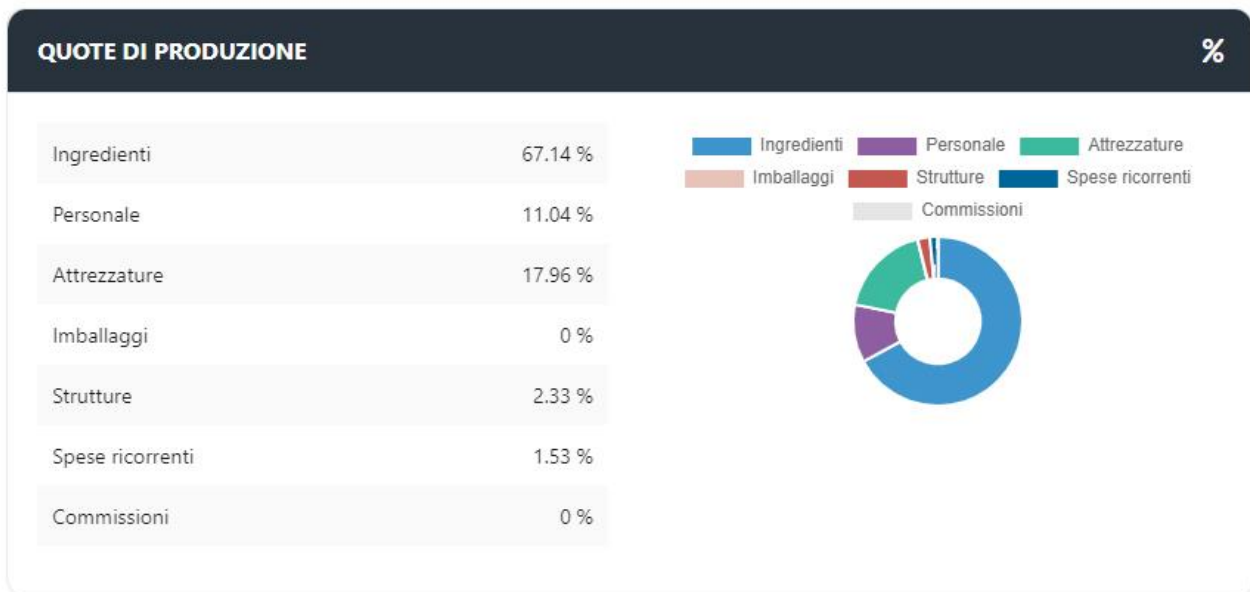
INCIDENZA PER

INCIDENZA PER

Nella parte successiva invece è presente un pannello che ti aiuta a definire un prezzo di vendita basato sulla percentuale food cost.

In questo caso il prezzo impostato del piatto è ritenuto corretto poiché la percentuale food cost è di 27,65% e, quindi al di sotto del 30%.

Superando questa soglia il software suggerirà di aumentare il prezzo per correggere questa la proporzione tra costi primari e prezzo di vendita.



Ok ora che so come calcolare il costo di un prodotto posso smettere di leggere questa guida?

Assolutamente no. Il “gioco” è appena iniziato.

Esegui questa operazione per tutti i prodotti della tua azienda, ora vedremo come utilizzare questi dati per pianificare le vendite e la produzione della tua azienda.

Come avere la certezza matematica di coprire i costi fissi della tua attività

La maggior parte degli imprenditori si interessa al calcolo del food cost solo per sapere se vendendo un singolo prodotto sta guadagnando qualcosa.

Ma il gioco non finisce qui.

Se hai seguito con attenzione tutta la guida a questo punto dovresti conoscere per ogni piatto/prodotto:

- Il costo di produzione per ciclo produttivo.
- Il costo di produzione per singola unità.
- Il margine di profitto per vendita.
- Il prezzo di vendita ottimale.
- L'incidenza di tutti i costi fissi sul singolo prodotto.

E già a questo punto stai facendo meglio del 90% dei tuoi colleghi.

Grazie a queste informazioni sarai in grado di creare un listino di vendita con la **CERTEZZA MATEMATICA** di profitto.

Ma cosa diresti se ti dicessi che puoi ottenere molto di più da questi dati?

Non ti piacerebbe **calcolare quanto devi produrre e vendere** su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale per pareggiare i costi fissi della tua azienda?

Immagina, il primo gennaio puoi sapere già che devi vendere 1000 hamburger, 200 bistecche e 300 pizze margherita per coprire i costi prima della fine dell'anno e che, oltre questi numeri sarà **TUTTO PROFITTO NETTO**.

Qui stiamo parlando di calcolare il punto di pareggio della tua attività.

Se fino ad ora hai utilizzato Novicrea per calcolare le tue ricette e i tuoi piatti allora ti basteranno pochi click per calcolare il punto di pareggio e sapere subito le tue stime produttive.

Ecco come fare:

Clicca sul menù laterale di sinistra la voce PUNTO DI PAREGGIO.

The screenshot shows a software interface for calculating the break-even point. On the left is a dark sidebar menu with the following items: INVENTARIO (with sub-items INGREDIENTI, MAGAZZINO, FORNITORI), CALCOLO (with sub-items PREPARAZIONI, PIATTI E PRODOTTI), AVANZATE (with sub-items PUNTO DI PAREGGIO, SIMULAZIONE DELIVERY, PREVENTIVI), COSTI AZIENDALI (with sub-item CONSUMI ENERGETICI), and PERSONALE. The main content area is titled 'MODIFICA DATI' and contains a form. At the top of the form is a text input field for 'NOME DELLA SIMULAZIONE' with the placeholder text 'ESEMPIO PUNTO DI PAREGGIO'. Below this is a heading: 'Inserisci le quantità di piatti/prodotti che produci (o stimi di produrre)'. This is followed by a table with three columns: 'PRODOTTO', 'PRODUZIONE STIMATA/PRODOTTA', and 'FREQUENZA'. The table contains four rows of data:

PRODOTTO	PRODUZIONE STIMATA/PRODOTTA	FREQUENZA
FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE	20	Giornaliero
FILETTO DI SALMONE CON PATATE	20	Giornaliero
RISOTTO AI GAMBERI E POMODORI	15	Giornaliero
TORTA AL CIOCCOLATO	10	Giornaliero

At the bottom of the form is a green button labeled 'GENERA SIMULAZIONE'. A blue speech bubble icon is visible in the bottom right corner of the interface.

Clicca sul pulsante **CREA NUOVA SIMULAZIONE** e avrai accesso ad una tabella con elencati tutti i prodotti della tua attività.

Per ogni prodotto dovrai registrare la quantità che vendi su base giornaliera/settimanale/mensile/annuale (puoi scegliere quella che preferisci sarà poi il software a calcolare le dovute proporzioni).

Questo passaggio serve per comprendere la tua produzione attuale e darti una simulazione delle quantità che dovresti vendere in linea con la produzione attuale.

Clicca quindi su **GENERA SIMULAZIONE**.

%	PRODOTTO	PEZZI NECESSARI	VALORE PEZZI NECESSARI	PEZZI IMPOSTATI	VALORE PEZZI IMPOSTATI	TOTALE
15.4%	TORTA AL CIOCCOLATO	14 PZ	€ 47.74	10 PZ	€ 34.1	€ -13.64
23.1%	RISOTTO AI GAMBERI E POMODORI	7 PZ	€ 70.91	15 PZ	€ 151.95	€ 81.04
30.8%	FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE	11 PZ	€ 90.86	20 PZ	€ 165.2	€ 74.34
30.8%	FILETTO DI SALMONE CON PATATE	8 PZ	€ 101.76	20 PZ	€ 254.4	€ 152.64
				VALORE PUNTO DI PAREGGIO	VALORE INTERA PRODUZ.	MARGINE
				€ 311.27	€ 605.65	€ 294.38

Ecco, quindi, che abbiamo ottenuto un esempio di **calcolo del punto di pareggio** della nostra attività demo (i valori numerici non sono da prendere in considerazione poiché si tratta solo di un caso esempio).

Come puoi vedere dall'immagine della tabella è possibile visualizzare sia i dati dei prodotti che attualmente si producono e che sono stati impostati (pezzi impostati e valore pezzi impostati) che i pezzi necessari per ottenere il punto di pareggio (pezzi necessari e valore pezzi necessari).

Se dopo aver inserito i dati il valore dei pezzi impostati è superiore al valore dei pezzi necessari **significa che la tua attività è in grado di sostenere i costi fissi e di ottenere un profitto.**

Nel nostro esempio abbiamo scelto di visualizzare il risultato in formato "giornaliero", in altre parole la tabella ci mostra la nostra produzione minima giornaliera per coprire i costi fissi e il valore della nostra produzione attuale.

In questo caso la nostra produzione attuale raggiunge un valore superiore ed è quindi sufficiente ad ottenere gli obiettivi aziendali.

Il viaggio verso il successo inizia ora

Se hai seguito attentamente questa guida, hai acquisito gli strumenti per prendere il controllo della redditività della tua attività. Non solo sai quanto costa ogni prodotto e quanto guadagni da ogni vendita, ma hai anche la capacità di prevedere il futuro, calcolando esattamente quanto devi vendere per raggiungere il punto di pareggio e iniziare a generare profitti.

Ma questo è solo l'inizio. Ora puoi trasformare questi dati in azioni concrete. Puoi creare un menu strategico, promuovere i piatti più redditizi e ottimizzare la tua produzione per massimizzare i margini. Puoi guidare il tuo team verso il successo, fornendo loro le informazioni necessarie per aumentare le vendite dei prodotti ad alta marginalità.

Il calcolo del food cost non è solo un esercizio di contabilità, ma una bussola che ti indica la rotta verso la prosperità. È il momento di mettere in pratica ciò che hai imparato e di navigare con fiducia verso un futuro di crescita e successo per la tua attività.

Non aspettare, il momento di agire è adesso!