GC **Gianmatteo Ciardo**
RISTORAZIONE & COSTI

Checklist anti-sprechi in cucina

20 controlli semplici per ridurre sprechi e costi in pizzerie, bar e ristoranti.

Come usarla: stampala e appendila in cucina. Non serve fare tutto subito: scegli una sezione, rendila un'abitudine, poi passa alla successiva.

OGNI GIORNO Prima del servizio

- [ ] Controlla le date nei frigoriferi e metti davanti ciò che scade prima
- [ ] Verifica che ogni preparazione abbia etichetta con contenuto e data
- [ ] Prepara le quantità in base alle vendite previste, non a sensazione
- [ ] Tieni bilance e porzionatori al loro posto, pronti all'uso
- [ ] Ripassa con il team le grammature dei piatti principali

OGNI GIORNO Dopo il servizio

- [ ] Annota cosa è avanzato e in che quantità
- [ ] Annota cosa è stato buttato e perché
- [ ] Decidi come riutilizzare gli avanzi idonei, nel rispetto delle norme igieniche
- [ ] Congela solo ciò che è adatto, sempre con etichetta e data
- [ ] Controlla che frigoriferi e congelatori siano chiusi e funzionanti

OGNI SETTIMANA Controllo e ordini

- [ ] Confronta quanto hai preparato con quanto hai venduto e correggi le quantità
- [ ] Controlla il congelatore e usa prima ciò che è lì da più tempo
- [ ] Prima di ordinare, verifica cosa hai già in magazzino
- [ ] Alla consegna controlla quantità, qualità e date, e segnala subito i problemi
- [ ] Pesa una porzione dei tuoi 3 piatti più venduti

© 2026 Gianmatteo Ciardo – Ristorazione & Costi

OGNI MESE

Numeri e decisioni

- [ ] Fai l'inventario dei 10 prodotti che pesano di più sugli acquisti
- [ ] Confronta i prezzi dei tuoi fornitori principali
- [ ] Ricalcola il food cost dei piatti più venduti
- [ ] Rivedi il menu: modifica o togli i piatti che generano più scarti
- [ ] Chiedi al team dove vede sprechi e raccogli le idee

REGISTRO

Avanzi e scarti della settimana

Data	Prodotto	Quantità	Motivo	Cosa faccio

Il consiglio: dopo due settimane di registro, guarda quali prodotti tornano più spesso. Sono quelli da cui partire per correggere ordini, porzioni o menu.

Indicazioni generali a scopo informativo. Rispetta sempre le norme di igiene e sicurezza alimentare in vigore.