GC **Gianmatteo Ciardo**
RISTORAZIONE & COSTI

REGALO GRATUITO

Kit menu delle feste

5 menu pronti da CHF 35 a CHF 95 a persona, la scheda per calcolare il prezzo del tuo menu e il modulo di conferma per i gruppi.

5 menu con i costi calcolati

1 scheda prezzo da compilare

1 modulo conferma gruppi

COME USARE IL KIT

Dal costo dei piatti al prezzo giusto

Ogni menu di questo kit è calcolato con lo stesso metodo: si parte dal costo degli ingredienti di ogni portata, per una persona, e si arriva al prezzo di vendita con un food cost intorno al 30%.

1. **Somma i costi a porzione**
   Antipasto + primo + secondo + dolce: è il costo degli ingredienti del menu per una persona.

2. **Dividi per il food cost che vuoi**
   Per un food cost del 30% dividi per 0,30. Ottieni il prezzo senza IVA.

3. **Aggiungi l'IVA**
   Moltiplica per 1,081 (IVA ristorazione 8,1%).

4. **Arrotonda**
   A un prezzo semplice da comunicare: 35, 48, 60…

Prezzo = costo ingredienti ÷ 0,30 × 1,081

Esempio
Costo del menu CHF 15.10 → 15.10 ÷ 0,30 = CHF 50.30 senza IVA → × 1,081 = CHF 54.40 → prezzo in carta **CHF 55**.

Tre regole per i gruppi
1. Menu fisso di 3-4 portate, massimo 2 scelte e un'opzione vegetariana.
2. Numero definitivo confermato 48 ore prima, con acconto e minimo garantito.
3. Produzione con il 5% in più, non il 20%.

I costi degli ingredienti sono indicativi e cambiano da fornitore a fornitore: sostituiscili con quelli reali del tuo locale.

I MENU

Budget base

Menu da CHF 35

TRATTORIA E PIZZERIA

CHF 35
a persona, IVA incl.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Antipasto	Insalata invernale con finocchi e arance	CHF 1.50
Primo	Lasagna al ragù	CHF 2.80
Secondo	Arrosto di maiale con patate al forno	CHF 3.80
Dolce	Panettone con crema al mascarpone	CHF 1.40
Totale ingredienti a persona		**CHF 9.50**

Prezzo senza IVA	Food cost	Margine sugli ingredienti
CHF 32.38	**29%**	**CHF 22.88**

Perché funziona Tutto si prepara in anticipo: la cucina lavora tranquilla anche con 50 persone.

Menu da CHF 48

RISTORANTE SEMPLICE

CHF 48
a persona, IVA incl.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Antipasto	Tagliere di salumi e formaggi ticinesi	CHF 2.80
Primo	Ravioli di ricotta e spinaci, burro e salvia	CHF 2.40
Secondo	Spezzatino di manzo con purè	CHF 5.20
Dolce	Tiramisù	CHF 1.50
Totale ingredienti a persona		**CHF 11.90**

Prezzo senza IVA	Food cost	Margine sugli ingredienti
CHF 44.40	**27%**	**CHF 32.50**

Perché funziona Ravioli e spezzatino si preparano il giorno prima: al momento si scaldano e si impiattano.

I MENU

Budget medio

Menu da CHF 60

RISTORANTE

CHF 60
a persona, IVA incl.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Benvenuto	Calice di prosecco con stuzzichino	CHF 1.50
Antipasto	Vitello tonnato	CHF 3.20
Primo	Risotto al Merlot	CHF 2.40
Secondo	Guancia di manzo brasata con polenta	CHF 6.50
Dolce	Semifreddo al torrone	CHF 1.80
Totale ingredienti a persona		**CHF 15.40**

Prezzo senza IVA
CHF 55.50

Food cost
28%

Margine sugli ingredienti
CHF 40.10

Perché funziona La guancia brasata si cuoce il giorno prima e anzi migliora.

Menu da CHF 75

RISTORANTE CURATO

CHF 75
a persona, IVA incl.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Benvenuto	Bruschetta con pomodorini e burrata	CHF 1.80
Antipasto	Insalata tiepida di gamberi e agrumi	CHF 4.20
Primo	Risotto ai funghi porcini	CHF 3.40
Secondo	Filetto di maiale in crosta, salsa al pepe verde e verdure	CHF 6.50
Dolce	Panna cotta ai frutti di bosco	CHF 1.60
Totale ingredienti a persona		**CHF 17.50**

Prezzo senza IVA
CHF 69.38

Food cost
25%

Margine sugli ingredienti
CHF 51.88

Perché funziona Il filetto in crosta si prepara intero e si taglia al passe: niente cotture al minuto.

I MENU

Serata speciale

Menu da CHF 95

SERATA SPECIALE, GRUPPI FINO A 20

CHF 95
a persona, IVA incl.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Benvenuto	Crostino con salmone affumicato	CHF 2.20
Antipasto	Carpaccio di manzo con rucola e grana	CHF 4.80
Primo	Tagliolini ai funghi porcini	CHF 3.60
Secondo	Sella di vitello arrosto, salsa al Merlot e verdure	CHF 12.00
Dolce	Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	CHF 2.40
Totale ingredienti a persona		**CHF 25.00**

Prezzo senza IVA	Food cost	Margine sugli ingredienti
CHF 87.88	**28%**	**CHF 62.88**

Perché funziona La sella si arrostisce intera e si taglia al momento, senza cotture al minuto per ogni ospite.

Consiglio di vendita
Al cliente proponi sempre almeno due menu, per esempio CHF 48 e CHF 60. Chi organizza una cena aziendale ama poter scegliere, e spesso sceglie quello di mezzo.

E le bevande?
Un forfait a persona (vino della casa, acqua e caffè) semplifica il servizio e protegge il margine. Calcolalo sul consumo medio reale, per esempio mezza bottiglia di vino a testa.

DA COMPILARE

Calcola il prezzo del tuo menu

Scrivi i tuoi piatti e il costo degli ingredienti per una persona. Poi segui i passaggi qui sotto.

PORTATA	PIATTO	COSTO A PORZIONE
Benvenuto		
Antipasto		
Primo		
Secondo		
Dolce		
A. Totale ingredienti a persona		**CHF**

DAL COSTO AL PREZZO		RISULTATO
Passo 1	A ÷ 0,30 = prezzo senza IVA (food cost 30%)	CHF
Passo 2	Prezzo senza IVA × 1,081 = prezzo con IVA	CHF
Prezzo in carta	**Arrotondato**	**CHF**

CONTROLLO FOOD COST (SE HAI GIÀ UN PREZZO)		RISULTATO
Prezzo senza IVA	Prezzo in carta ÷ 1,081	CHF
Food cost	**A ÷ prezzo senza IVA × 100**	**%**

Obiettivo: per un menu delle feste un food cost tra il 25% e il 32% è in genere un buon punto di riferimento. Se sei sopra, riduci il costo di una portata o rivedi il prezzo.

MODELLO DA ADATTARE

Conferma prenotazione di gruppo

Cliente / azienda _____ **Data dell'evento** _____

Persona di riferimento _____ **Orario** _____

Telefono _____ **Numero di persone** _____

E-mail _____ **Menu scelto** _____

Prezzo a persona CHF _____ **Acconto versato CHF** _____

Forfait bevande CHF _____ **Data dell'acconto** _____

Allergie e intolleranze _____

Opzioni vegetariane (n.) _____

Note _____

Condizioni

- Il numero definitivo di persone va confermato entro **48 ore** prima dell'evento.
- Viene fatturato almeno il **90% delle persone confermate**, anche in caso di assenze.
- L'acconto viene detratto dal conto finale.
- Allergie e intolleranze vanno comunicate al momento della conferma.

Luogo e data	Firma del cliente	Firma del ristorante

Modello indicativo: adatta percentuali, termini e condizioni al tuo locale. Non costituisce consulenza legale.

GC **Gianmatteo Ciardo**
RISTORAZIONE & COSTI

GRAZIE

Ti è stato utile?
Seguimi per altri consigli.

Ogni settimana condivido consigli pratici su costi, sprechi e gestione del ristorante.

Instagram	**@ristorazione_e_costi**
Facebook	**Gianmatteo Ciardo Ristorazione&Costi**
LinkedIn	**Gianmatteo Ciardo**
Blog	**gianmatteociardo.ch**

Altro regalo: scarica gratis anche la checklist anti-sprechi in cucina su gianmatteociardo.ch