

Ristorazione: fra inflazione e controllo dei costi

di [Luca Bianchi](#), [Alessandro Mattavelli](#)

Pubblicato il 6 Aprile 2024

La ristorazione è uno dei prodotti più conosciuti del Made in Italy nel mondo, ma sta soffrendo per gli aumenti dei costi e le difficoltà di reperire il personale. Ecco alcuni suggerimenti sul controllo dei costi....

Ho letto le notizie sul lungo weekend di Pasqua in Romagna: si segnala un aumento dei turisti stranieri, mentre fa fatica il mercato nazionale, soprattutto a causa dei prezzi. Anche io ho notato, a livello aneddotico, un aumento dei listini per i consumi fuori casa. Intervistiamo Enrico Dandolo (Ceo [Gruppo Gualtiero Marchesi](#)) e Alessandro Mattavelli sui temi riguardanti i costi della ristorazione dopo questo periodo di inflazione.

Ristorazione e controllo dei costi: il parere degli esperti

D: Dal Vostro punto di osservazione, qual è l'andamento dei prezzi per il settore della ristorazione?

Enrico Dandolo: **Sicuramente l'andamento dei prezzi evidenzia un netto aumento**; ciò è dovuto al continuuamente dei costi delle materie prime, dei costi di energia, dei costi accessori nonché dei costi di personale che, causa la difficoltà nel reperire nuove risorse, porta alla necessità di alzare l'offerta economica per i nuovi collaboratori. Inoltre **in molti casi non riuscendo a raggiungere numericamente lo staff necessario per servire un dato numero di coperti si è costretti a limitarli provocando un aumento in percentuale dei costi fissi.**

D: L'aumento dei prezzi si traduce in automatico in un aumento dei listini? Oppure vi sono altre strategie per difendere i margini ed i guadagni? Alessandro Mattavelli: **Nel contesto di un'economia**

caratterizzata da inflazione, la difesa dei margini e dei guadagni diventa cruciale per la sostenibilità delle imprese. Affrontare questa sfida richiede un approccio strategico e olistico, mirato a ottimizzare non solo i prezzi e i costi, ma anche la qualità del servizio e la percezione del valore da parte dei clienti. Di seguito, alcune strategie professionali che le aziende possono adottare per navigare efficacemente in un ambiente inflazionistico.

Analisi Dettagliata del Fatturato e dei Margini

Un'analisi approfondita delle varie fonti di fatturato e margini permette di identificare le aree di forza e vulnerabilità. Attraverso un esame dettagliato dei costi e dei ricavi associati a ciascun prodotto o servizio, è possibile individuare opportunità di ottimizzazione e aree che richiedono interventi strategici.

Strategie di Pricing Dinamiche

Adottare strategie di prezzo flessibili e dinamiche, che possano adeguarsi rapidamente a variazioni di mercato, domanda, e costi di produzione. L'introduzione di modelli di pricing variabili, basati su algoritmi capaci di calcolare il prezzo ottimale in tempo reale, può incrementare i margini mantenendo allo stesso tempo la competitività sul mercato.

Comunicazione Chiara e Trasparente

Mantenere un dialogo aperto con i clienti riguardo le ragioni degli aggiustamenti di prezzo è fondamentale. Spiegare in modo trasparente come gli aumenti siano correlati a miglioramenti nella qualità o nella sostenibilità dei prodotti e servizi può contribuire a mantenere la fiducia e la lealtà della clientela.

Diversificazione Strategica

Esplorare nuovi mercati e sviluppare nuovi prodotti o servizi può ridurre la vulnerabilità dell'impresa alle fluttuazioni di un singolo segmento di mercato. La diversificazione, sia geografica che di prodotto, consente di distribuire i rischi e di sfruttare nuove opportunità di crescita.

Controllo e Ottimizzazione dei Costi

L'implementazione di tecnologie avanzate per l'automatizzazione dei processi e la riduzione degli sprechi può significare un importante risparmio di costi operativi. La negoziazione strategica con i fornitori e l'ottimizzazione della supply chain sono altresì essenziali per mantenere i costi sotto controllo, senza compromettere la qualità del prodotto o del servizio offerto. Adottando queste strategie, **le aziende possono non solo proteggere i loro margini in tempi di inflazione, ma anche posizionarsi strategicamente per una crescita sostenibile a lungo termine.** La chiave sta nell'equilibrio tra efficienza operativa, innovazione e un solido rapporto con i clienti, elementi che insieme costruiscono una difesa robusta contro le sfide poste da un contesto economico incerto.

*D: E' notizia di pochi giorni fa che l'inflazione, anche se poco, continua a mordere: quali sono gli aumenti più difficili da contenere? Quelli che erodono la marginalità oltre al margine. **Ogni volta che c'è un aumento occorrerebbe guardare due cose: quanto incide il costo ante aumento sui ricavi e sul totale dei costi:** il primo rapporto attiene alla salvaguardia del margine il secondo alla marginalità. Sono entrambi fattori importanti ma gli aumenti più pericolosi sono quelli sui costi che incidono maggiormente sul costo del piatto.*

D: Il famigerato food cost è uno dei fattori decisivi del conto economico o ci sono altri costi che sono più importanti? Alessandro Mattavelli: Sicuramente il personale che diventa man mano più importante quando la proposta ristorativa sale di livello.

Enrico Dandolo: In questo momento il personale rappresenta il tallone d'Achille della ristorazione. Alcuni esercizi sono costretti ad interrompere l'attività a causa della irreperibilità delle risorse umane.

Le cause sono determinate dal cambio di atteggiamento dei giovani rispetto al lavoro e naturalmente quei mestieri che richiedono grande impegno di tempo con compensi non adeguati sono i primi ad essere penalizzati.

*D: Forse per l'effetto Masterchef il sogno di tanti, anche commercialisti, è di aprire un ristorante. Io ho il sospetto che fare il ristoratore sia un lavoro complesso e sfiancante e che richieda un'attenta analisi dei numeri. R: Non bastano i numeri da soli e non basta la passione da sola. Fare il ristoratore è un mestiere a cui occorre accostarsi con il dovuto rispetto e attenzione ai rischi. A questo si aggiunge che spesso **gli ottimi cuochi non sono necessariamente degli imprenditori.** A questo servono del resto i consulenti e i nostri corsi!*

Luca Bianchi, Alessandro Mattavelli ed Enrico Dandolo Venerdì 5 Aprile 2024

Controllo di gestione e adeguato assetto nel mondo della Ristorazione

CORSO FULL IMMERSION IN AULA

QUANDO **Venerdì 12 aprile 2024** ore 09.30-12.30 e 14.00-18.00

DOVE [Accademia Gualtiero Marchesi](#) Via Bonvesin de la Riva, 5 – 20129 **Milano** (MI)

DOCENTI Dott. Alessandro **Mattavelli** Dott. Enrico **Dandolo**

Il Corso intende analizzare la **gestione dell'azienda operante nella ristorazione** proponendo l'**esperienza diretta del CEO del Gruppo Marchesi, il Dott. Enrico Dandolo**, in affiancamento al Dott. **Alessandro Mattavelli**, Dottore Commercialista e Docente di Pianificazione strategica e rating advisory presso Unicatt, per offrire un prezioso quadro di insieme sul controllo di **gestione dell'attività ristorativa**, sia in relazione all'attività del **consulente** sia all'attività del **gestore del locale**. Tratteremo anche delle importanti tematiche relative alla gestione dei costi nella ristorazione. Il corso si terrà nei prestigiosi locali dell'**Accademia di cucina di Gualtiero Marchesi**, siti in via Bonvesin de la Riva, 5 a Milano, un vero tempio della ristorazione. [SCARICA LA BROCHURE >](#)

[SCOPRI DI PIU' >](#)

