Food Cost: aumentare la marginalità ottimizzando i costi. Un webinar di Confesercenti per bar e ristoranti

Fiepet Ravenna, il sindacato dei pubblici esercizi di Confesercenti, offre agli associati un webinar in due lezioni sul Food Cost: un elemento sempre più importante per l'equilibrata gestione economica dell'attività di ristorazione.

Durante le due lezioni di lunedì 16 e 23 gennaio si condivideranno i fondamentali per calcolare il costo delle ricette, al fine di applicare al cliente finale un pricing strategico e quindi controllare la marginalità economica aziendale.



La coordinatrice FIEPET della provincia di Ravenna, **Chiara Venturi** (nella foto), su questi appuntamenti:

"La sostenibilità delle attività di ristorazione oggi dipende anche da una attenta analisi dei costi di realizzazione delle ricette e delle pietanze: ecco perché abbiamo pensato di offrire ai nostri associati due momenti formativi snelli e intensivi in modalità on line. L'obiettivo è consegnare ai pubblici esercizi gli strumenti per compilare le schede delle

ricette ed evidenziare ogni voce di costo, per poter poi controllare meglio, ridurre gli sprechi e determinare un prezzo sostenibile e competitivo del prodotto finale."

I due webinar sono riservati agli associati FIEPET-Confesercenti e sono gratuiti, previa iscrizione via mail all'indirizzo segreteria@confesercentiravennacesena.it