Dal menu al margine

Una scheda per ogni coperto medio o prodotto venduto.

Voce o paniere da analizzare

Canale: sala pizza / cucina / ritiro

Data del listino

Aliquota IVA verificata

Prezzo al cliente, IVA inclusa

Prezzo netto IVA

Cosa include il conto medio

Ingredienti e bevande: costo netto

Scarti normali inclusi o separati?

Confezione per asporto: costo netto

Commissioni sui pagamenti

Altri costi variabili per vendita

Margine unitario prima dei costi fissi

Coperti o pezzi previsti al mese

Prezzo netto = prezzo al cliente / (1 + aliquota IVA).
Margine unitario = prezzo netto meno costi variabili della stessa vendita.
Se ingredienti, scarti o bevande sono già inclusi, non sommarli una seconda volta.
Le provvigioni possono essere calcolate sul lordo: verifica il contratto.

Ricetta, preventivi e data dei prezzi utilizzati

Quanto denaro serve per partire

Raccogli preventivi, IVA e scadenze prima di sommare il fabbisogno.

Voce	Netto / IVA	Fornitore, data e pagamento
Forno e impastatrice		
Cucina e aspirazione		
Refrigerazione		
Lavori e impianti		
Sala e arredi		
Cassa e prenotazioni		

Spese di apertura e prima scorta

Riserva per i mesi iniziali

Capitale realmente disponibile

Prestito: tempi, rate e condizioni

Gli investimenti non esauriscono il fabbisogno: IVA, avvio e riserva contano.
Un credito IVA non è un rimborso già incassato. Un bando non ancora concesso non finanzia automaticamente il pagamento del forno o dei lavori.