AC Retail Academy

GUIDA GRATUITA · ACRA ACADEMY

Food cost: il metodo in 5 passi

Calcolare il costo di ogni piatto, fissare il prezzo giusto e controllare il mese. Per ristoranti, pizzerie, bar e gelaterie.

Andrea Calistri, fondatore di AC Retail Advisory

Con il file Excel gratuito «Scheda costo piatto»

Edizione novembre 2026

PRIMA DI INIZIARE

Cosa trovi in questa guida

Il food cost è quanto il locale spende in ingredienti rispetto a quanto incassa. Si guarda in due modi: sul singolo piatto, con le ricette, e sul mese, con i conti. Questa guida segue lo stesso ordine con cui lo facciamo nei locali che affianchiamo.

1 **Scrivere la ricetta come esce dalla cucina.** Grammi serviti, prezzo dell'ultima fattura, resa dopo pulizia e cottura.

2 **Calcolare il costo della porzione.** E perché dimenticare lo scarto porta a prezzi troppo bassi.

3 **Trovare il food cost massimo del proprio locale.** Quello che resta dopo personale, affitto, altre spese e guadagno.

4 **Fissare il prezzo e guardare il margine.** La formula del prezzo e la lettura del menu.

5 **Tenere aggiornati i prezzi e controllare il mese.** Quando il fornitore cambia listino, e il food cost vero con l'inventario.

Il file che accompagna la guida. Con la guida ricevi «Scheda costo piatto», un file Excel gratuito per 10 piatti. Il primo piatto, la tagliata di manzo, è già compilato con gli stessi numeri degli esempi: puoi seguire ogni passo sul file e poi sostituire i dati con i tuoi.

Due regole che valgono per tutta la guida

- **Prezzi senza IVA.** I prezzi d'acquisto si prendono dalla fattura, al netto dell'IVA; il prezzo in menu si divide per 1,10 per togliere l'IVA del 10% sulla somministrazione. Uno scontrino da 30 euro vale 27,27 euro di ricavo.
- **Solo ingredienti.** Il food cost comprende solo ciò che finisce nel piatto. Il personale di cucina è una voce a parte.

Tutti gli esempi sono elaborazioni di AC Retail Advisory su prezzi ipotetici.

1 PASSO UNO

Scrivere la ricetta come esce dalla cucina

Il costo di un piatto si calcola su quello che arriva davvero al cliente. Per ogni piatto servono tre informazioni.

Cosa	Dove si prende	Errore più comune
Grammi serviti di ogni ingrediente	Pesando tre porzioni durante il servizio e facendo la media	Usare la ricetta scritta mesi fa, quando le porzioni sono cambiate
Prezzo d'acquisto senza IVA, al kg, al litro o al pezzo	L'ultima fattura del fornitore	Usare il prezzo che si ricorda, o il listino di inizio anno
Resa: la parte che resta dopo pulizia e cottura	Una prova: si pesa prima e dopo	Ignorarla: la carne perde peso, il pesce ha scarti, la verdura si pulisce

Come si misura la resa

Si prende un pezzo intero e si pesa; poi si pulisce, si cuoce come in servizio e si pesa di nuovo. Se un controfiletto da 1.000 grammi diventa 850 grammi di carne servibile, la resa è dell'85%: ogni chilo pagato ne dà 850 grammi da mettere nel piatto.

Resa = peso dopo pulizia e cottura ÷ peso acquistato

La prova di resa va rifatta quando cambia il fornitore o il taglio. Per gli ingredienti che non perdono peso, come il grana grattugiato o l'olio, la resa è il 100%.

> **L'esempio di tutta la guida: la tagliata di manzo.** 220 grammi di controfiletto serviti (resa 85%, 22 euro al kg), 30 grammi di rucola (8 euro al kg), 15 grammi di grana (16 euro al kg), olio, sale e aceto per 8 centesimi a porzione.

Nel file: foglio «Ingredienti». Scrivi nome, unità (kg, l o pz), prezzo dell'ultima fattura senza IVA e resa. Il file calcola il costo per ogni chilo che finisce davvero nel piatto.

2 PASSO DUE

Calcolare il costo della porzione

Con i tre dati del primo passo, il costo di ogni ingrediente si ottiene con una sola formula.

Costo = grammi serviti ÷ 1.000 × prezzo al kg ÷ resa

Ingrediente	Quantità	Prezzo	Resa	Costo
Controfiletto di manzo	220 g	22,00 €/kg	85%	5,69 €
Rucola	30 g	8,00 €/kg	100%	0,24 €
Grana	15 g	16,00 €/kg	100%	0,24 €
Olio, sale, aceto	1 porzione	0,08 €	—	0,08 €
Costo della porzione				**6,25 €**

Controfiletto: 220 ÷ 1.000 × 22 ÷ 0,85 = 5,69 euro.

Cosa succede se si dimentica la resa

Senza la resa, il controfiletto costerebbe 4,84 euro e la porzione 5,40. Con un food cost obiettivo del 30%, la tagliata andrebbe in menu a 20 euro invece che a 23. Ma la porzione costa davvero 6,25 euro: a 20 euro il food cost vero è il 34,4% e la tagliata lascia 11,93 euro invece di 14,66. Sono 2,73 euro in meno a porzione: con 120 tagliate al mese, 327,60 euro al mese e 3.931 euro l'anno, per un errore su un piatto solo.

Tagliata	Prezzo senza resa	Prezzo con la resa
Prezzo in menu	20,00 €	23,00 €
Incasso senza IVA	18,18 €	20,91 €
Costo vero della porzione	6,25 €	6,25 €
Food cost vero	34,4%	29,9%
Margine per porzione	11,93 €	14,66 €
Differenza con 120 tagliate al mese	**−327,60 € al mese · −3.931 € l'anno**	

A parità di porzioni vendute: 2,73 € × 120 tagliate = 327,60 € al mese; × 12 mesi = 3.931 € l'anno.

Nel file: foglio «Piatti». Scegli l'ingrediente dall'elenco e scrivi i grammi serviti, o il numero di pezzi. Costo dell'ingrediente e costo della porzione si calcolano da soli.

3 PASSO TRE

Trovare il food cost massimo del proprio locale

Non esiste una percentuale giusta per tutti. Il locale può spendere in ingredienti quello che resta dopo aver pagato le altre spese e messo da parte il guadagno che il titolare vuole.

Food cost massimo = 100 − personale % − affitto % − altre spese % − guadagno voluto %

Esempio: ristorante con 600.000 euro di ricavi l'anno	% sui ricavi	Euro l'anno
Ricavi IVA esclusa	100%	600.000
Personale	32%	192.000
Affitto	10%	60.000
Altre spese (bollette, manutenzioni, commercialista, pubblicità)	16%	96.000
Guadagno voluto	12%	72.000
Food cost massimo	**30%**	**180.000**

In questo locale ogni punto di food cost vale 6.000 euro l'anno. Se l'affitto pesasse il 14% invece del 10%, il massimo scenderebbe al 26%: due locali con lo stesso menu possono avere un food cost massimo diverso.

I valori che usiamo come primo riferimento

Locale	Riferimento ACRA	Esempio di calcolo
Ristorante	25–32%	Tagliata a 23 €: 29,9%
Pizzeria	18–25%	Margherita a 8 €: 14,7%
Gelateria	18–20%	Coppetta da 130 g a 2,70 € senza IVA: 15,7%
Bar	20–25%	Espresso a 1,30 €: 15,9% · cappuccino a 1,60 €: 22,8%

I valori vengono dai conti dei locali che abbiamo seguito e valgono per tutte le vendite del locale insieme: i prodotti semplici possono stare sotto, quelli con ingredienti cari sopra.

Nel file: in cima al foglio «Piatti» scrivi il tuo food cost obiettivo generale (nell'esempio 30%). Ogni piatto può averne uno suo.

4 PASSO QUATTRO

Fissare il prezzo e guardare il margine

Per trovare il prezzo di un piatto si divide il costo della porzione per il food cost obiettivo e si aggiunge l'IVA.

Prezzo in menu = costo della porzione ÷ food cost obiettivo × 1,10

Tagliata: 6,25 ÷ 0,30 × 1,10 = 22,92 euro. In menu va a 23 euro, con un food cost del 29,9%. Dividere per 0,30 è come moltiplicare per 3,33.

Il prezzo calcolato è il minimo

È il prezzo che fa tornare i conti. Poi conta quanti euro lascia ogni piatto, e quanti piatti si vendono.

Margine del piatto = prezzo senza IVA − costo della porzione

Tagliata a 23 euro: 20,91 − 6,25 = 14,66 euro per porzione. Un piatto con food cost più alto può lasciare più euro di uno con food cost basso: per questo il menu si legge anche in euro, oltre che in percentuale.

Leggere il menu con due numeri

Il menu engineering (Kasavana e Smith, 1982) mette insieme, per ogni piatto, il margine in euro e quante porzioni si vendono. Ne escono quattro gruppi.

Margine alto, vende molto

Da proteggere: posizione in menu, porzione costante, qualità uguale ogni giorno.

Margine basso, vende molto

Piace ai clienti ma lascia poco: si interviene sulla ricetta, sulla porzione o con un piccolo ritocco di prezzo.

Margine alto, vende poco

Rende ma non si vede: va spostato in menu, raccontato in sala, fotografato.

Margine basso, vende poco

Candidato a uscire dal menu, o a essere rifatto da capo.

Nel file: scrivi il prezzo in menu IVA inclusa. Il file mostra prezzo suggerito, food cost e margine; il foglio «Riepilogo» mette a confronto i 10 piatti e segna quelli da rivedere.

5 PASSO CINQUE

Tenere aggiornati i prezzi e controllare il mese

Un costo calcolato una volta invecchia. Il fornitore aggiorna il listino, e il piatto continua a uscire al prezzo deciso mesi prima.

Quando il fornitore alza un prezzo

Il controfiletto passa da 22 a 25 euro al chilo. Il menu resta uguale.

Tagliata a 23 euro	Prima	Dopo	Differenza
Prezzo del controfiletto	22,00 €/kg	25,00 €/kg	+13,6%
Costo della porzione	6,25 €	7,03 €	+0,78 €
Food cost	29,9%	33,6%	+3,7 punti
Margine per porzione	14,66 €	13,88 €	−0,78 €
Con 120 tagliate al mese			**−93,60 € al mese**

Sono 1.123 euro l'anno su un solo piatto, per un solo aumento. Per tornare al 30% la tagliata dovrebbe andare a 25,78 euro, cioè 26 in menu. In alternativa si interviene sulla porzione o sul fornitore. La scelta spetta al titolare; il calcolo serve a farla con i numeri giusti.

> **La regola pratica.** Ogni volta che arriva una fattura con un prezzo cambiato, si aggiorna l'ingrediente e si guardano i piatti che lo usano. Chi ha 40 piatti e 120 ingredienti non riesce a farlo a mano ogni settimana: è qui che serve uno strumento che legga le fatture.

Nel file: cambia il prezzo nel foglio «Ingredienti» e tutti i piatti che lo usano si ricalcolano. Prova: porta il controfiletto a 25 euro e guarda la tagliata nel «Riepilogo».

PASSO CINQUE · SECONDA PARTE

Il food cost vero del mese, con l'inventario

Le ricette dicono quanto il locale dovrebbe spendere. I conti dicono quanto ha speso davvero. Per saperlo servono l'inventario di inizio e fine mese e le fatture d'acquisto.

Food cost del mese = (rimanenze iniziali + acquisti − rimanenze finali) ÷ ricavi del mese IVA esclusa

Esempio di un mese	Euro
Rimanenze a inizio mese (inventario)	8.000
+ Acquisti del mese (fatture, senza IVA)	15.500
− Rimanenze a fine mese (inventario)	7.500
= Ingredienti consumati	**16.000**
Ricavi del mese IVA esclusa	50.000
Food cost effettivo	**32,0%**

Se, con le stesse vendite, le ricette dicono che il food cost avrebbe dovuto essere il 29%, ci sono 3 punti in più: 1.500 euro in un solo mese. Le cause sono quasi sempre le stesse.

- **Scarti**: merce scaduta, piatti rifatti, preparazioni buttate a fine servizio.
- **Porzioni** più abbondanti di quelle scritte nelle ricette.
- **Omaggi** ai clienti e **pasti del personale** non registrati.
- **Aumenti dei fornitori** non ancora portati nelle ricette.
- Errori di **inventario** o fatture registrate nel mese sbagliato.

Il controllo si fa ogni mese, sempre nello stesso modo. Uno scostamento di un punto va tenuto d'occhio; se è di tre punti, se ne cerca subito la causa, partendo dalle materie prime che pesano di più.

Questo passo il file gratuito non lo fa. Lo fa ACRA Food Cost Pro: inventario, acquisti dalle fatture, food cost effettivo del mese confrontato con quello delle ricette, e le voci che spiegano la differenza.

DA TENERE VICINO ALLA CASSA

Il controllo del food cost, in una pagina

Una volta, all'inizio

- [ ] Pesare tre porzioni di ogni piatto e scrivere i grammi serviti.
- [ ] Fare la prova di resa sulle materie prime principali: carne, pesce, verdura da pulire.
- [ ] Calcolare il food cost massimo del locale con personale, affitto, altre spese e guadagno voluto.
- [ ] Calcolare costo, prezzo minimo e margine di ogni piatto.

Ogni settimana

- [ ] Controllare le fatture arrivate: quali prezzi sono cambiati?
- [ ] Aggiornare gli ingredienti cambiati e guardare i piatti che li usano.
- [ ] Annotare scarti, omaggi e pasti del personale.

Ogni mese

- [ ] Fare l'inventario l'ultimo giorno, sempre alla stessa ora.
- [ ] Calcolare il food cost effettivo e confrontarlo con quello delle ricette.
- [ ] Se la differenza supera un punto, cercarne la causa partendo dalle materie prime che pesano di più.
- [ ] Rivedere i prezzi dei piatti con il margine sceso.

Ogni tre mesi

- [ ] Rileggere il menu con margine e porzioni vendute: cosa proteggere, cosa spostare, cosa togliere.
- [ ] Rifare la prova di resa se è cambiato un fornitore o un taglio.

IL PASSO SUCCESSIVO

Quando i piatti sono molti e le fatture arrivano ogni giorno: ACRA Food Cost Pro

Il file gratuito lavora su 10 piatti e sui prezzi che scrivi tu. ACRA Food Cost Pro fa lo stesso lavoro su tutto il menu e aggiunge il controllo del mese.

	Scheda costo piatto (gratuito)	ACRA Food Cost Pro
Piatti	10	Tutto il menu, con semilavorati e bevande
Prezzi degli ingredienti	Scritti a mano	Dalle fatture elettroniche, con un pulsante
Costo e prezzo di ogni piatto	Sì	Sì
Food cost effettivo del mese con l'inventario	No	Sì
Scarti, omaggi, pasti del personale	No	Sì
Cruscotto mensile	No	Sì
Video guida	No	7 video, passo per passo

49 € IVA inclusa, una volta sola

Nessun abbonamento: il file resta tuo. Funziona con Excel di Microsoft 365, su Windows e su Mac. Scrivi solo nelle celle gialle.

Scopri ACRA Food Cost Pro → academy.acretailadvisory.it/template/

Preferisci che lo guardiamo insieme?

Per una lettura completa dei numeri del locale c'è il check-up del ristorante, con una prima call conoscitiva di 30 minuti, senza impegno: academy.acretailadvisory.it

FONTI E NOTE

Da dove vengono i numeri

- Aliquota IVA del 10% sulla somministrazione di alimenti e bevande: Agenzia delle Entrate, risposta n. 412/2023.
- Menu engineering: M. L. Kasavana e D. I. Smith, *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*, 1982.
- Grammature della margherita: Disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, 2024.
- Valori di riferimento per tipo di locale: elaborazione di AC Retail Advisory sui conti dei locali seguiti.
- Tutti gli esempi (tagliata, ristorante da 600.000 euro, mese con inventario) sono elaborazioni di AC Retail Advisory su valori ipotetici.

L'autore

Andrea Calistri è il fondatore di AC Retail Advisory, consulenza strategica per il food retail e la ristorazione. ACRA Academy è la parte dedicata a chi gestisce un locale: guide gratuite, file Excel e servizi su food cost, menu, personale e conto economico.

Uso della guida

Guida gratuita per uso personale e nel proprio locale. Può essere condivisa così com'è, citando la fonte; non può essere venduta né modificata. Le informazioni hanno scopo formativo e non sostituiscono la consulenza del commercialista. I risultati dipendono dai dati di ogni locale.

AC Retail Advisory di Andrea Calistri · Via Donati 9, 21047 Saronno (VA) · P.IVA 04021100120
academy.acretailadvisory.it · Edizione novembre 2026