



gp.studios

Laboratorio di Formazione in Aula

# **L'OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI: come applicarla per aumentare i profitti in hotel e al ristorante**

Strategie e tecniche per incrementare i profitti aziendali  
diminuendo i costi

**Per informazioni**

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

## IL LABORATORIO

In questo corso molto pratico, scoprirai come individuare le possibili aree di intervento all'interno della tua azienda, per **aumentare i margini di profitto** grazie al controllo dei costi.

L'esperto di Gp.Studios ti spiegherà come **monitorare costi e ricavi**, due aree molto importanti che spesso vengono gestite con sistemi empirici. Il laboratorio si concentra invece, su un **modello di controllo analitico** per imputare correttamente i dati ad ogni centro di costo ed arrivare ad una attenta costruzione del ricavo.

Il partecipante viene avviato ad un sistema di controllo dei costi e di gestione del ristorante e dell'hotel, corretto e redditizio, mantenendo l'alta qualità del servizio.

## GLI OBIETTIVI

- 1** **Sapersi orientare tra costi, ricavi e margini** di profitto. Capire come si ricercano i dati per la costruzione corretta dei costi.
- 2** **Quali costi considerare e come calcolarne l'incidenza** su ogni piatto in menù o su ciascun reparto dell'albergo.
- 3** **Saper costruire un foglio di calcolo** in funzione del Food Cost.

**Per informazioni**

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

## A CHI E' RIVOLTO IL CORSO

Il corso è dedicato agli albergatori, ai gestori di ristoranti, di pubblici esercizi ed a tutti gli operatori del mondo del turismo e della ristorazione.

## IL PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ore 09:00 – Convocazione

ore 09:30 – Inizio lavori

ore 11:15 – Coffee break

ore 11:30 – Ripresa lavori

ore 13:15 – Pausa e Fast Lunch

ore 14:00 – Ripresa lavori

ore 15:50 – Coffee break

ore 16:00 – Ripresa lavori

ore 17:30 – Conclusione e saluti



**Per informazioni**

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios



## IL DOCENTE

### Carlo Pecoraro

Laurea in Comunicazione Multimediale, specializzazione in Svizzera con il Master in Hospitality Business Management.

Si è occupato di gestione e startup in ambito Food&Beverage tra Abu Dhabi, Dubai e Londra, occupandosi tra le tante attività del reclutamento e della formazione per lo staff dei 16 ristoranti del JW Marriott Marquis di Dubai.

In Gp.Studios ricopre il ruolo di Senior F&B Manager e si occupa di consulenza e formazione per tutta l'area F&B in particolare startup di nuovi format.

## GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

### I costi nel mondo alberghiero

- La divisione corretta dei centri di costo di un albergo;
- Il monitoraggio costante dei costi.

### Lo storico come strumento di analisi

- Come costruire uno storico atto al controllo periodico dei costi per ogni area di appartenenza (Camere, Bar, Ristorante, Breakfast, ecc.);
- Saper leggere ed interpretare gli storici.

### Food cost

- I principali costi del reparto di cucina;
- L'importanza del Food Cost, specialmente in tempi di crisi.

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

## GLI ARGOMENTI CHE TRATTERA' DURANTE IL CORSO

### Le differenze tra food cost e full cost

- Come valutare e quantificare lo scarto dei cibi;
- Le bevande: come calcolarne il costo;
- L'incidenza delle guarnizioni;
- L'incidenza dei condimenti, come calcolarla.

### Costruzione degli standard

- Come si costruisce uno standard di Food Cost;
- L'impostazione di un foglio di calcolo in funzione del Food Cost;
- Come si costruisce lo standard di un piatto;
- Il controllo incrociato tra acquisti e vendite.

## DOVE – SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolge presso la sede Gp.Studios in Via del Cavone 7 a Vecchiazzano - Forlì.

### Come raggiungere Gp.Studios

**In AUTO:** autostrada A14 uscita Forlì, seguire le indicazioni per l'Ospedale, poi direzione Vecchiazzano centro.

**In TRENO:** scendere alla stazione ferroviaria di Forlì, poi autobus linea 2 sino alla fermata Vecchiazzano centro.

**Con MEZZI PUBBLICI da Forlì:** autobus linea 2, fermata Vecchiazzano centro.

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios

# L'OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI

## come applicarla per aumentare i profitti in hotel e al ristorante

### Il laboratorio in punti

- ✓ **8 ore di formazione live**
- ✓ Corso riservato a **max. 8 persone**
- ✓ **Slide del corso**
- ✓ Light lunch
- ✓ **Docente** esperto del settore
- ✓ **Massima interazione con gli esperti** anche durante la formazione

**159,00 euro**

Al netto iva di legge

### COME ISCRIVERSI

Inviare una mail con i propri dati (nome, cognome, num. di telefono, nome azienda, data e nome corso) a **commerciale@gpstudios.it** o telefonare allo **0543.84099** per prenotare il proprio posto.

### MODALITÀ DI PAGAMENTO

Tramite **bonifico bancario** alla conferma di iscrizione da parte di Gp.Studios.

**Per informazioni**

**Mail:** commerciale@gpstudios.it

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios



gp.studios

*«Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità»*

## CHI SIAMO

Operiamo da oltre 12 anni nel campo della **consulenza e della formazione Turistica e dei pubblici Esercizi**, sviluppiamo con successo per i nostri clienti:

- Piani di marketing turistico
- Analisi di fattibilità
- Studio della concorrenza
- Identificazione del target
- Strategia e riposizionamento commerciale
- Strategie di vendita aziendali
- Piani di Revenue Management e Pricing
- Rappresentanze alberghiere
- Selezione e formazione delle risorse umane
- Corsi di formazione personalizzata
- Piani di formazione aziendali

Siamo un'azienda fatta di cuore e tanta praticità, il valore umano è per noi la priorità: il mercato e i clienti ce lo riconoscono e sanno bene che è un valore aggiunto, questa è la forza di Gp.Studios!

### Per informazioni

**Mail:** [commerciale@gpstudios.it](mailto:commerciale@gpstudios.it)

**Tel.** 0543 84099

**Skype:** gpstudios