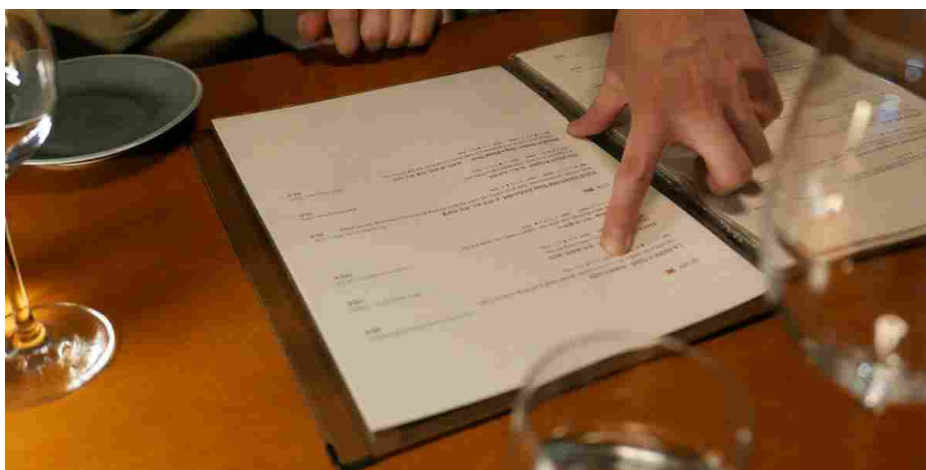


PROFESSIONE

09 Febbraio 2026



'I numeri del ristorante di successo', in libreria il manuale di Domenico Maura



Food cost, Menu engineering, Restaurant revenue management e tutto quello che serve per attivare le potenzialità nel food & beverage. "I numeri del ristorante di successo", il nuovo libro di Domenico Maura da pochi giorni in libreria per **Franco Angeli**, è un manuale completo, arricchito da tabelle riassuntive e informazioni di immediata applicabilità, rivolto a tutti i professionisti e gli operatori del settore enogastronomico, sia delle realtà più grandi e strutturate sia di dimensioni più contenute.

Oltre a passione, talento e creatività - è il sottinteso del libro - nel settore enogastronomico le variabili da governare sono numerose e complesse, e le decisioni basate esclusivamente su istinto ed esperienza rischiano di non essere sufficienti. Ecco dunque perché il volume guida il lettore attraverso i temi chiave della ristorazione contemporanea: dalla standardizzazione delle ricette alla definizione dei prezzi, dal menu engineering per il comparto food - affrontato in maniera approfondita e innovativa nel panorama editoriale italiano - al

DALLE AZIENDE



DALLE AZIENDE

Arya, la nuova compatta di Esse Caffè che ridefinisce l'eccellenza nei contesti a basso consumo

Con Arya, Esse Caffè firma un nuovo capitolo della linea Expresss, portando l'eccellenza dell'espresso professionale anche dove i consumi sono minimi ma le aspettative restano alte. È la nuova...



DALLE AZIENDE

Meno sprechi, più energia per il tuo bar

Negli ultimi anni, l'energia è diventata un elemento sempre più centrale nella gestione delle attività del settore hospitality. Hotel e ristoranti, per loro natura energivori, si trovano oggi a...

restaurant revenue management, fondamentale per ottimizzare ricavi e capacità produttiva. Ampio spazio è dedicato anche al menu design, alla gestione delle prenotazioni e all'organizzazione della sala. Il tutto attraverso partendo proprio dai numeri: formule, coefficienti e parametri diventano strumenti pratici per comprendere l'andamento dell'attività e prendere decisioni consapevoli e orientate al risultato. Arricchito da tabelle riassuntive, esempi pratici e indicazioni immediatamente applicabili, il libro si propone dunque come un vero e proprio "cruscotto" operativo per professionisti e operatori del settore enogastronomico, sia per realtà strutturate sia per attività di dimensioni più contenute.

Domenico Maura, Food & Beverage Manager in importanti strutture alberghiere di lusso italiane, affianca all'attività professionale quella di formatore presso enti e istituzioni quali Confcommercio, LUISS Business School di Roma e Milano, scuole pubbliche e i corsi **AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori)**. Diplomato al Master in Food & Beverage Management della LUISS Business School di Roma, ha collaborato con prestigiose realtà e hotel cinque stelle lusso come Hotel Exedra, Hotel Eden Dorchester e Grand Hotel Parco dei Principi di Roma.

TAG: DOMENICO MAURA

Se l'articolo ti è piaciuto rimani in contatto con noi sui nostri canali social seguendoci su:



Oppure rimani sempre aggiornato sul mondo del fuori casa iscrivendoti alla nostra newsletter!

ISCRIVITI

POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE

09/02/2026

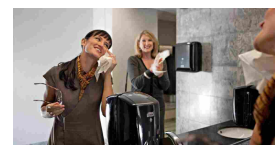
CAFFÈ

Caffè Bocca della Verità: nel 2026 focus sul mondo Horeca

09/02/2026

TENDENZE

Tendenze: La Piadinaria e Trudi costruiscono un fenomeno di



DALLE AZIENDE

Quando i vostri ospiti si sentono bene, tornano sorridenti

Uno studio globale condotto da Tork, marchio di Essity e leader mondiale nel settore dell'igiene professionale, evidenzia il ruolo chiave dei servizi igienici nell'esperienza del cliente. Quasi il...



DALLE AZIENDE

Servizio, selezione, qualità e convenienza nelle private label di Cattel

Con una storia di oltre 100 anni, oggi Cattel si colloca tra i primi player nazionali nella distribuzione di prodotti food e non food nel canale Horeca. A ispirarla ogni giorno è la sua naturale...



DALLE AZIENDE

Yoga, da maggio 2025 arriva il nuovo design del tè freddo Yoga Yotea

Nuovo look per il tè freddo Yoga Yotea, che, valorizzando