

I numeri del ristorante di successo

- Autrici: Domenico Maura
- Editore: Franco Angeli
- Prezzo: 29,00 €

Nel settore della ristorazione contemporanea, dove la passione di chef e titolari è spesso contrapposta alla cruda realtà dei conti, il manuale I numeri del ristorante di successo si propone come una bussola pratica per orientarsi nella complessità gestionale. Domenico Maura, con esperienza decennale in strutture alberghiere di lusso e formazione specialistica, porta il lettore a confrontarsi con ciò che troppo spesso viene trascurato: la gestione economica e strategica dei dati. Partendo dai numeri – food cost, pricing, coefficienti di redditività – il libro traduce concetti manageriali in strumenti operativi e immediatamente applicabili. Ampio spazio è dedicato al menu engineering, analizzato non come esercizio teorico, ma come leva per bilanciare marginalità e attrattività dell'offerta. Accanto a questo, il testo entra nel vivo del restaurant revenue management, per ottimizzare ricavi, capacità produttiva e organizzazione della sala. La standardizzazione delle ricette, la definizione dei prezzi e la gestione delle prenotazioni non sono argomenti astratti, ma variabili da misurare e controllare con rigore.

