Spreco al bar come misurarlo con un foglio

Se lo spreco non si registra, nei conti si vede solo un costo più alto del previsto, e la tentazione è alzare i prezzi o cambiare fornitore. È la tesi dell'articolo di formazione di Luca Coslovich, senior bartender del Casino de Monte-Carlo, su **theCybartender**. Per spreco intende ogni prodotto pagato che non genera ricavo: liquido versato in eccesso, scorze scartate, vermouth ossidato, drink rifatti, omaggi non registrati, bottiglie rotte. Lo traduce in euro con un esempio: in un bar da 20.000 euro di bevande al mese, un pour cost che all'inventario risulta 23,5% contro il 20% di ricetta costa 8.400 euro l'anno, e per rientrarne servono oltre 800 cocktail in più venduti. Coslovich divide lo spreco in cinque fonti, ognuna con il proprio rimedio: la versata in eccesso (jigger e tappi dosatori), la preparazione e il garnish (preparare in base alle vendite previste), il deperimento (etichette con la data di apertura, vermouth in frigo), i drink rifatti e gli omaggi (da scrivere sempre) e le rotture. La voce più pesante, nel suo esempio, è il "dito in più" versato a ogni drink. Il metodo è un foglio o un quaderno al banco, con articolo, quantità, costo, causa e firma del capo turno, compilato nel momento in cui lo scarto accade, e un quarto d'ora il lunedì per sommare le cause e scegliere una sola azione correttiva. Un lounge bar della Costa Azzurra ha azzerato lo spreco di vermouth rosso, lasciato ogni notte fuori dal frigo, conservandolo a 4 gradi con il tappo sottovuoto. Il foglio funziona se diventa un'abitudine di squadra: Coslovich sostiene che lo spreco scende quando il team vede il proprio impatto sul numero. Per chi gestisce un bar la domanda utile diventa quanto del proprio scostamento il foglio riesca a spiegare dopo qualche settimana.