Ristorazione e costi di gestione: il segreto sta nel gestionale

restaurant-691397-1280-3e2ade76

Prezzi in salita? Molto spesso la causa è da attribuire ai costi del personale e della gestione del magazzino. Ecco quanto emerge dalla ricerca "Cost Control in Food & Beverage" condotta da Oracle, che ha interpellato senior manager di oltre 200 operatori della ristorazione indipendenti e di catene in Gran Bretagna, Stati Uniti e Australia.

Ma quali sono le criticità più diffuse? Come mette bene in risalto un recente articolo di CWI, le scorte sono una notevole spina nel fianco per il 32% degli operatori della ristorazione, mentre tracciabilità e qualità del cibo preoccupano addirittura il 68% di loro.

Ma anche uno staff sotto dimensionato non è da sottovalutare, stando al 44% del campione.

Ma visto che "*Alzare i prezzi per compensare le spese è una strategia insostenibile nel lungo termine*" - secondo quanto saggiamente commentato da Brett Smith, Senior Director Food & Beverage Solutions di Oracle Hospitality - è allora ovvio che bisognerebbe affrontare queste problematiche da un altro punto di vista, adottando, per esempio, appropriati strumenti di gestione.

Approfondisci qui con i pareri degli esperti