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

20260209105324hyoshin-choi-eigwkkvw53o-unsplash

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 perchè 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 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 duqnue 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.