Mise en Profit **LAB**

PER GLI STUDI CON CLIENTI HORECA

Il bilancio ti dice cosa è successo. Io ti aiuto a vedere dove il margine si è perso.

A cinque anni dall'apertura resta attivo il 53% dei ristoranti italiani (Rapporto Ristorazione FIPE). Tra le cause, il Rapporto indica anche la carenza di competenze manageriali.

Tu chiudi il bilancio. Ma tra la cucina e il conto economico c'è un pezzo che di solito nessuno segue: il food cost reale contro quello teorico, il mix di vendita, i costi variabili dimenticati. Di norma non rientra nel mandato di uno studio. Rientra nel mio.

Sono Giovanni Lo Presti: 15 anni in cucina, dalla pizzeria di quartiere agli stellati con Heinz Beck, laurea in Economia, Master in Data Analytics. L'anello mancante tra la linea di cucina e il bilancio d'esercizio.

COSA FACCIO, IN TRE PASSI

1 Data Setup — 200-500€ una tantum

Metto in ordine vendite, acquisti, ricette e costi del locale in una struttura che si legge e si aggiorna. L'importo viene scalato dall'audit se lo attivi entro 90 giorni.

2 Audit di Vulnerabilità del Margine — su preventivo · fino a 14 giorni

Break-even dinamico, scostamenti, perdite occulte. Ogni evidenza arriva con il suo valore in euro e la persona che deve intervenire.

3 Presidio del Margine — su preventivo · minimo 3 mesi

Controllo mensile degli scostamenti e riunione con la proprietà.

COME LAVORIAMO INSIEME

Il cliente resta tuo, e non lo contatto senza il tuo ok. Il report arriva anche a te, con il consenso del cliente. Non tocco contabilità, fiscale, buste paga. Per te nessun costo.

PILOTA

Cerco 3 studi tra Como, Monza-Brianza e Milano per un primo audit, a titolo di prova e senza costi, su un cliente ristoratore a tua scelta. In cambio ti chiedo un parere sincero e il permesso di usare il risultato in forma anonima. Un audit per studio, tempi concordati e scritti prima di partire.

Scrivimi: gio.lop@miseenprofitlab.it · miseenprofitlab.it

MeP per il tuo margine