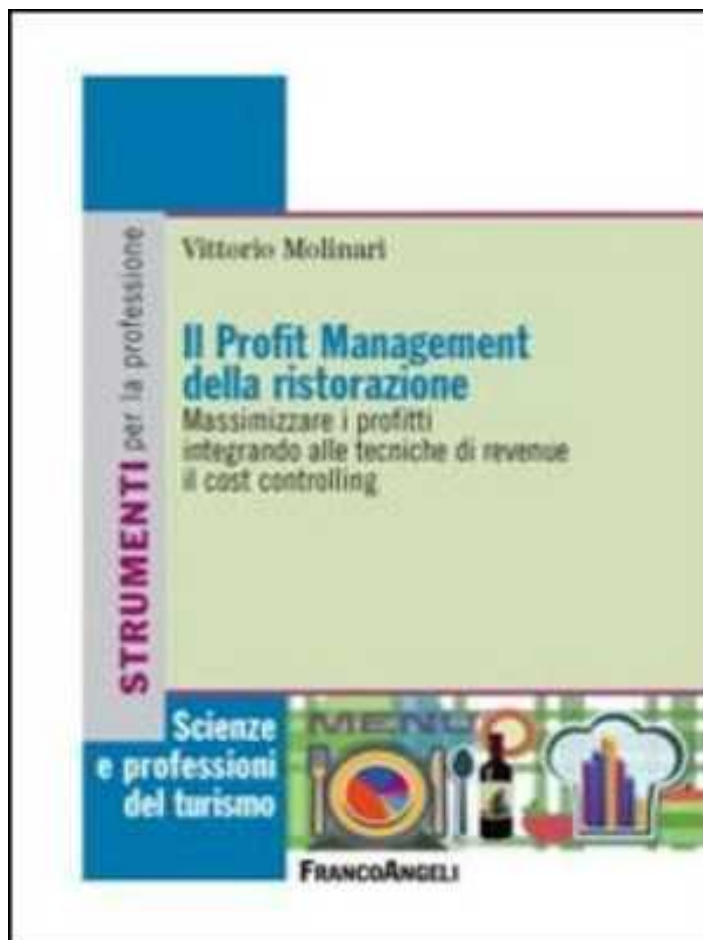


Tags: Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling libro pdf download, Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling scaricare gratis, Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling epub italiano, Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling torrent, Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling leggere online gratis PDF

Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling PDF

Vittorio Molinari



Questo è solo un estratto dal libro di Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost controlling. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Vittorio Molinari
ISBN-10: 9788820458577
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3883 KB

DESCRIZIONE

Scritto con un linguaggio accessibile e dal taglio introduttivo, questo testo aiuta a chiarire tutti gli aspetti che sottintendono alla gestione di un ristorante. Per gestire con successo qualunque attività ristorativa è fondamentale mettere in connessione tra loro, e nella giusta prospettiva, costi e ricavi; tuttavia, questa regola basilare si traduce nella prassi in un costante e puntuale lavoro di Profit management non sempre semplice. Da un lato, infatti, per ottenere dati precisi e immediati sull'andamento delle spese, occorre attuare operazioni di Cost controlling, ricorrendo a indici di performance e di costo dei piatti, incidenze percentuali delle materie prime e loro rapporto con le altre voci di costo; dall'altro, per monitorare i volumi dei ricavi e dell'occupazione, occorre impostare un Revenue management che utilizzi indici sulle vendite e valutazioni sul pricing. È facile capire, quindi, come per l'imprenditore o il manager sia centrale padroneggiare dati e numeri della propria attività. Ecco perché questo testo offre un'analisi di tutti i passi in cui si nascondono le insidie maggiori: dall'apertura al business plan, dal piano marketing alla scelta e gestione dei fornitori e dell'inventario, alle tecniche di vendita. Uno strumento utilissimo per tutti coloro che, in modo trasversale, si occupano di gestione di un'attività ristorativa o che operano nel mondo dell'ospitalità.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Franco Angeli Il Profit Management Della Ristorazione. ... profitti integrando alle tecniche di revenue il ...
alle tecniche di revenue il cost controlling, ...

IL PROFIT MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE ... della ristorazione Massimizzare i prof
integrando alle tecniche di revenue il cost controlling

Il profit management della ristorazione. Massimizzare i profitti integrando alle tecniche di revenue il cost
controlling

**IL PROFIT MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE. MASSIMIZZARE I PROFITTI
INTEGRANDO ALLE TECNICHE DI REVENUE IL COST CONTROLLING**

[Leggi di più ...](#)