

Aqua chiara

ELEGANZA ULTRAFILTRATA

FORMULA MAGICA COME TRASFORMARE L'ACQUA IN ORO COLATO



Hai mai calcolato il **costo effettivo dell'acqua** che appoggi sul tavolo ad ogni tuo cliente?

Per favore, non fare l'errore di molti ristoratori che rispondono:

*“La compro ad **UNO** e la vendo a **TRE!**”*

Tanto per tirare numeri a caso come se fosse una partita a dadi.



POCHISSIMI FOOD&BEVERAGE MANAGER CONOSCONO QUESTA FORMULA

Forse proprio in questo momento stai perdendo una grossa fetta del tuo utile semplicemente perché **non hai dato peso alla formula giusta.**

Ecco come arrivare al risultato, in questo articolo vedremo nel dettaglio come calcolare i costi dell'Acqua da bere nel tuo Ristorante.

Potrai usare questo strumento anche per altri prodotti che somministri nel tuo locale e avere un'idea **LIMPIDA** nella tua mente dei costi che sostieni.

SENZA dover conoscere formule matematiche complesse o strategie contabili.

Quante volte ti sei fermato a calcolare i costi esatti e ti sei imbattuto in mille **ACRONIMI** e complesse **SIGLE** che ti hanno fatto passare la voglia di fare Ristorazione.

Quasi tutti i miei clienti sono “nati” con l'idea di stupire i propri ospiti con il cibo e si sono ritrovati ad essere dei **COMMERCIALISTI.**

Con questa formula invece sarà molto più semplice capire come non perdere soldi rinunciando all'antico calcolo del 1 a 3.

Ora vediamo i costi reali dell'acqua minerale preconfezionata confezionata.

ATTENZIONE! NESSUN DISTRIBUTORE DI ACQUA MINERALE VORREBBE CHE TU LEGGESSI QUESTA FORMULA.

SE TUTTI I RISTORATORI CONOSCESSERO QUESTO SEMPLICISSIMO CALCOLO IL 70% DEI FORNITORI PERDEREBBE I LORO CLIENTI.



COSTO EFFETTIVO AL MQ DEL MAGAZZINO

[+ Il costo effettivo al mq dello spazio in magazzino che occupano le bottiglie di acqua (affitto / ammortamento / fondo di rinnovamento).]

Se servi ancora acqua in bottiglia sai che lo stoccaggio **COSTA DENARO**.

Il magazzino, la stanza o il luogo in cui custo-disci l'approvvigionamento puoi averlo o in contratto di **AFFITTO** oppure puoi averlo **ACQUISTATO**.

Nel primo caso.

1. Calcola semplicemente il costo compreso le spese (luce, etc.) diviso i metri quadri della superficie totale.

Moltiplica i metri che utilizzi per lo stoccaggio dell'acqua per il prezzo al metro.

2. Nel secondo caso **EVITA** come la peste quelli che dicono "tanto le mura sono tue!"

Anche se fosse vero tu e il tuo Ristorante siete due entità divise e tu non devi sacrificare i tuoi risparmi per la tua attività. Però li devi **INVESTIRE**.

Quindi come punto di riferimento ti consiglio di guardare i costi al metro quadro dei ristoranti nella tua zona o delle attività commerciali.

Quindi in entrambi i casi calcola un costo/mq.

Il prezzo medio dell'affitto di un locale commerciale (non guardare i magazzini perché quelli sconnessi dai negozi costano sicuramente meno) a dipendenza della città e della zona è di **CIRCA** 10 euro al metro quadro.

Sappiamo entrambi che Roma o Milano sono diversi di Gallarate o Tricase.

ESEMPIO PRATICO

Facciamo l'esempio di un ristorante medio che faccia 70 coperti medi tra pranzo e cena, che utilizzi solo il formato da 75 cl. (**perché se usasse anche il 50 cl. servirebbe uno spazio dal 40 al 100% in più**) questo ristorante necessita di almeno 20 casse d'acqua per due (anche i vuoti occupano spazio) quindi 40.

Le dimensioni di una cassa che contiene 12 bottiglie possono leggermente variare tuttavia le misure sono all'incirca 40x32x h 40 (superficie singola per cassa 0,13 metri quadri).

Pertanto un ristorante che si rifornisca una volta per settimana avrà la necessità di 40 casse per 0,13 metri quadri per cassa 5,2 metri quadri teorici, supponendo che le casse siano sovrapposte e considerato lo spazio per accedervi non potrà essere inferiore a 4-7 metri quadri.

Quindi: $5,2 \times 10 = 52 \text{ €}$. Mese

Poi dividiamo tutto per le bottiglie che compri al mese.

52 Euro : 960 bottiglie = 5,4 centesimi a BOTTIGLIA

Ogni bottiglia ti costa DI SOLO MAGAZZINO 5,4 CENTESIMI

Questo è il primo dato utile.



COSTO DELLE VETRINE E DEI FRIGORIFERI

[+ Il costo dei refrigeratori e delle vetrine, comprese le spese di manutenzione, l'ammortamento, l'interesse se hai un debito legato alle apparecchiature.]

Ci sono due generi di Ristoratori quelli che comprano le vetrine e i frigoriferi per le bibite e quelli che hanno le attrezzature in abbonamento.

Prendiamo però il costo di abbonamento perché è più semplice per tutti e la differenza è minima se consideriamo un ammortamento e un fondo di rinnovamento.

Prendi il **PREZZO** del abbonamento dell'attrezzatura che trovi **SULLA FATTURA**.

Spesso non è quello che pensi, **MOLTI** ricordano solo il prezzo di quando hanno firmato il contratto.

Proprio la spesa **EFFETTIVA** che hai sostenuto fino ad adesso.

Cerca di stimare quanto usi il loro servizio per altre bibite generali e quanto per l'Acqua da bere.

Se su tre frigoriferi che hai due li usi per le bottiglie d'acqua e uno lo usi per le altre bibite, dividi il costo effettivo per tre e lo mol-tiplichi per due.



Una volta ottenuto il **COSTO** dell'apparecchio, compresa la manutenzione e i costi delle riparazioni **STRAORDINARIE** dividi il prezzo ottenuto per le bottiglie d'acqua consumate in un anno nel tuo locale (o per i litri, si coerente in ogni punto della formula).

Se hai pagato le vetrine, invece, devi calcolare l'ammortamento e il fondo di rinnovamento dell'attrezzatura, lo faremo su 5 anni di attività.

Un frigorifero serio (120 x 203 cm circa) costa 1'000 euro.

Calcola che devi ammortizzarlo in 5 anni senza interessi.

Sono 200 euro all'anno di ammortamento.

Calcola che dopo 5 anni dovresti avere in cassa i soldi per poterne acquistare un nuovo modello, senza toccare i tuoi utili.

Quindi significa che in totale hai una spesa di 400 euro all'anno.

Ammettiamo che tu abbia venduto in un anno 11.520 Bottiglie di acqua da bere.

Il costo per il frigorifero equivale a

3,47 CENTESIMI a Bottiglia.

Non è chiaramente un dato preciso.

Ora aggiungi la manutenzione.

Prendi tutte le fatture del Servizio di assistenza a cui ti rivolgi durante l'anno.

Non so se ti rivolgi ad un esperto di frigoriferi o ad un generalista ma oltre alle manutenzioni programmate devi calcolare i guasti improvvisi.

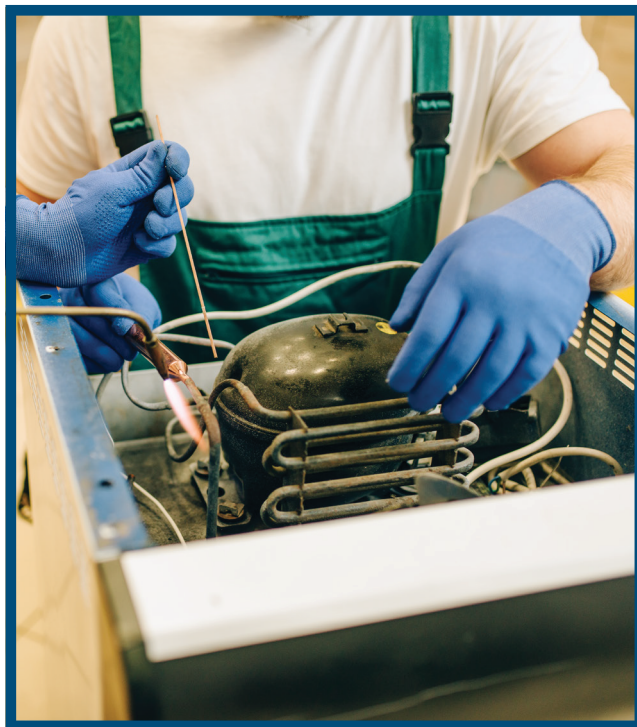
Ammettiamo che tu abbia speso nel complesso 900 euro in un anno.

Questa cifra comprenderà varie bibite e altri prodotti.

Quindi siamo buoni e dividiamolo a metà.

450 euro all'anno sono sufficienti? Se la cifra non ti torna adattalo alla tua situazione.

Dividiamolo per le bottiglie d'acqua vendute e aggiungiamo il risultato alla cifra di prima.



450 euro diviso 4'800 bottiglie equivale a circa 0.09 Centesimi a bottiglia.

TUTTO SOMMATO il costo dei frigoriferi a bottiglia è di circa 0.23 EURO a BOTTIGLIA venduta.

Formula calcolo costo energetico:

Per un frigorifero della potenza di **400W** potrebbe costare da 1,80 a 2,59 euro per Giorno;

Semplifichiamo, calcoliamo 2,00 euro al giorno che in un anno diventano 724 euro! Se la cifra non ti torna adattalo alla tua situazione.

Dividiamolo per le bottiglie d'acqua vendute e aggiungiamo il risultato alla cifra di prima.

724 € diviso 11.520 bottiglie equivale a

6,28 CENTESIMI a Bottiglia.

COSTO DEL PERSONALE

[+ Il costo orario della persona che si occupa di riempire le vetrine o i frigoriferi.]

Prendi il costo del Personale che si occupa della logistica (cameriere in molti casi).

Non calcolare quanto guadagna lui ma quanto costa al Ristorante. Comprese ferie, formazione, malattie, contributi e tutto il resto.

Se hai un buon commercialista questo dato dovresti già averlo.

Per RIFERIMENTO il costo medio di un addetto settore HORECA è di 32 centesimi al minuto, per un totale di 19,00 € per ora!!



Anche se sembra ridicolo, non lo è per niente. Prova ad immaginare quanti minuti impiega ogni giorno per riempire le vetrine o i frigoriferi con le bottiglie. Anche se fossero **10 MINUTI** al giorno per 32 Centesimi per 12 mesi sono 1.168 euro all'anno, ma sappiamo entrambi che non **SONO MAI SOLO** 10 minuti.

Quindi 1.168 euro diviso 11.520 bottiglie all'anno.

Equivale alla bella cifra di altri

10,00 CENTESIMI a Bottiglia.

Se ti sembro pazzo a calcolare i centesimi, credimi, ne vale davvero la pena.

Se stai usando bottiglie da 50cl. in plastica per il menù **PRANZO DI LAVORO CONDIZIONATO**, solo questo costo vale **dal 60 al 120% del prezzo che paghi al tuo fornitore!**

COSTO ORDINI

[+ Il costo orario della persona che si occupa di ordinare le bottiglie al tuo fornitore.]

Forse fai tu gli ordini nel tuo Ristorante. Forse li fa lo Chef. In ogni caso li fa qualcuno che **COSTA** mediamente di più del caso di prima (Cameriere).

Hai mai calcolato quanto **VALI** tu per il tuo Ristorante?

Scommetto di no, ci faremo un altro articolo.



Prendi il tempo in cui ti occupi di gestire gli ordini di Acqua moltipicalo per il **TUO** costo orario e dividilo per le bottiglie vendute in un anno.

Non sarà una cifra immensa ma se hai vissuto periodi di magra nella tua vita sai quanto vale anche un **SOLO** euro.

Ammettiamo che tu venga “pagato” dal tuo Ristorante 19 euro all’ora per quello che fai. Stimiamo che in totale dedichi un’ora al mese solo per gli ordini legati all’acqua da bere.

Dividiamo il tutto per le bottiglie vendute in un anno.

Il risultato nel caso ipotetico che stiamo facendo è di altri

2,16 CENTESIMI da aggiungere al costo della Bottiglia venduta

COSTO DI CARICO E SCARICO

[+ Il costo (e la fatica) orario di chi deve scaricare e caricare le casse.]

Non tutti i fornitori consegnano l’acqua bella impilata sulle casse dove vuoi tu.

Non nego che c’è chi lo fa e so benissimo che questo servizio aumenta un po’ il prezzo per singolo prodotto.

Se uno dei tuoi ragazzi aiuta il tuo fornitore nel sistemare le bottiglie, usa il calcolo di prima e moltipicalo per i minuti che impiega ad ogni fornitura.

Calcola le forniture annue per i minuti impiegati e moltiplica il risultato per il costo ora del Personale (vedi punti precedenti).

Dividilo per le bottiglie vendute in un anno.

Questi lavori portano spesso a strappi muscolari o a lesioni della spina dorsale che immobilizzano i tuoi dipendenti per settimane.

Evitiamo di calcolare la sfortuna per questa volta ma **DEVI SAPERE CHE LO EVITERESTI** con l'acqua alla spina.

NOTA

BENE

Parlo sempre delle vendite e non delle **ACQUISTATE**. Perché anche le rimanenze in magazzino incidono sul costo dell'acqua.

32 centesimi al minuto del personale per 10 minuti alla settimana di carico/scarico (166 euro) per tutte le settimane dell'anno equivalgono a
1,40 CENTESIMI a Bottiglia.

Non molto effettivamente, vediamo come va a finire.

RIFIUTI DI SMALTIMENTO E RESA DEI VUOTI

*[+ Il costo delle **TASSE** sui rifiuti e sulla gestione dei vuoti.]*

Quanto paghi di tasse sui rifiuti?

Questo è un punto in cui possiamo fare errori di calcolo perché è il più difficile da quantificare.

Se usi bottiglie di plastica e devi comprimerle prima di gettarle devi calcolare il costo del personale per farlo.

Se getti il vetro avrai un volume enorme di immondizia da immagazzinare.



Prova a stimare tu in percentuale quanto è importante il ruolo dell'acqua nei tuoi rifiuti in generale e fai la proporzione con i soldi che hai speso per lo smaltimento.

Ricordi quando la maestra ti diceva di stare attento perché la matematica ti sarebbe servita da grande. Lei sapeva esattamente che avresti avuto un Ristorante e adesso dobbiamo pagare le conseguenze delle chiacchiere fatte con il nostro compagno di banco.

Abbiamo quasi finito il compito.

Ora dividi questa **SOMMA** per le bottiglie di acqua vendute nel tuo locale.

Ti faccio l'esempio pratico però devi adattarlo al tuo locale.

Il costo dei rifiuti, facendo una media nazionale è di 22 euro al mq.

Chiaramente questa cifra comprende **TUTTI** i rifiuti, siccome alcuni di voi usano bottiglie di plastica ed altri in vetro (vuoto a rendere) che ogni tanto si rompe, calcoliamo il 10 % del costo totale.

Quindi 2,2 euro al mq.

Un coperto equivale a 1.20 mq di superficie utilizzata. Ogni coperto è pari a mezza bottiglia di acqua da 0,75 lt. Il risultato è che ogni bottiglia ha un costo rifiuto di 0.01 euro.

Se hai un gestionale valido saprai esattamente come arrivare a questa cifra. Altrimenti ti conviene prendere tutte le fatture del tuo fornitore di acqua dell'anno passato.

Se questa annata è andata molto meglio e vuoi avere un dato aggiornato fai una proporzione attendibile. Non fare questa stima a mente però.

Ti assicuro che la maggior parte delle volte **ANCHE** i Ristoratori più esperti sbagliano.

QUI NON VOGLIO FARTI IO UN CALCOLO ma anche questa voce ha un suo COSTO non dimenticarlo!

QUANTO PAGHI L'ACQUA

[+ Il costo della bottiglia (quanto la paghi al tuo fornitore).]

Secondo Mineral Acqua il prezzo medio **NAZIONALE** della bottiglia **SETTORE HORECA** da 75 cl venduta in Italia nel 2017 è di **0.418 euro**.

Starai pensando sicuramente che tu la paghi anche meno.

È possibile. Molti fornitori riducono a pochi centesimi il prezzo sull'acqua per marginare su altre bibite e mantenere il cliente "felice".

Giochi così rischiosi necessitano di **SPALLE LARGHE** in questo settore.

Se lo fa il leader della tua zona e sai che questo imprenditore ha le idee chiare e sa come gestire le forniture, bene.

Se invece lo fa un nuovo senza liquidità scommetto che entro 3-5 anni dovrà smettere di fare certe strategie.

ECCO COME ABBATTERE DEFINITIVAMENTE IL COSTO NASCOSTO DELLA MINERALE PER IL TUO RISTORANTE E AUMENTARE DRASTICAMENTE GLI UTILI SUL PRODOTTO PIÙ FACILE DA VENDERE AL MONDO.

CALCOLA I COSTI NASCOSTI DELLA TUA ACQUA MINERALE

Calcola i tuoi costi su:
www.aquachiarait/landing/preventivo-aquachiarait/



STAI SPENDENDO DEI SOLDI PER SERVIRE L'ACQUA AI TAVOLI DEL TUO **RISTORANTE?**

Se per esempio acquisti una bottiglia da 75cl a 0,42 centesimi, aggiungi i **costi nascosti** calcolati in precedenza e moltiplichi il valore totale PER TRE, dovresti vendere ogni bottiglia da 75cl a 2,11€ + I.V.A.

Quindi il totale sarà di

2,57€ (2,11€ + 22% I.V.A.)

(Questo è solo un esempio, se necessario **adatta il calcolo al tuo caso specifico**)

Quanto è il risultato?

Sicuramente **NON IMMAGINAVI** il costo reale della minerale preconfezionata. Se invece sei uno dei pochi a conoscenza del **COSTO REALE** di ogni bottiglia significa che conosci bene i tuoi numeri e preferisci **SACRIFICARE** un'importante fetta dei tuoi guadagni per pubblicizzare l'acqua prodotta da un Brand che confeziona l'acqua in una fabbrica lontana dal tuo locale.

Immagina invece come sarebbe **FACILE** gestire l'acqua da bere con un impianto alla spina **AQUACHIARA**.

Vediamo come.

- 1.** NON dovrai occuparti degli ordini legati all'acqua in bottiglia.
- 2.** Avrai **MOLTO** più spazio in **MAGAZZINO** e potrai conservare prodotti ad altissimo rendimento.
- 3.** **NESSUNO** dovrà più fare **FATICA** e rischiare uno stiramento muscolare alla schiena per alzare quelle pesanti casse.
- 4.** Servirai un' **ACQUA SEMPRE** fresca e riempirai i tuoi frigoriferi di Bevande ad alto rendimento ottimizzando i tempi del tuo personale.

Questi sono solo alcuni dei Benefici che gli albergatori ed i ristoratori che si sono affidati ad AQUachiara hanno ottenuto.

Soprattutto perché il **PREZZO** sarà limpido, **SENZA COSTI NASCOSTI**.

Ora potrai calcolare in modo semplice quanto dovrai **INVESTIRE** per un moderno impianto AQUachiara, l'unica Ultrafiltrata specifica per Horeca.

**VORRESTI SAPERE QUANTO COSTEREBBE
UN IMPIANTO DI ACQUA ALLA SPINA SPECIFICO
PER LE ESIGENZE DEL TUO RISTORANTE?**

Scopri lo su:
www.aquachiara.it/landing/preventivo-aquachiara/



Numero Verde
800 024 866