

## Software gestionale food cost attivo, ricette, lista spese, menu, preventivi (360 EUR)



Luogo **Puglia, Taranto**  
<https://www.annuncici.it/x-120478-z>



DeaFoodCost, software gestionale per il calcolo del food cost attivo della sottoricetta e ricetta, prezzo distinat base, prezzo di vendita e molto di più.

Come programmatore freelance, e con la collaborazione di un ristoratore, ho creato un software unico ed originale per controllare i costi di gestione di un' attività di ristorazione.

Alla domanda: " Quanto costa questo piatto? ", molti ristoratori non hanno una pronta risposta oppure devono affidarsi allo chef che ha elaborato il/i piatto/i.

A tale scopo ho realizzato questo software di alta precisione che non si basa sul Food Cost Passivo bensì su quello Attivo. Con il FC Passivo non c'è soluzione, non puoi anticipare nessuna mossa perché i conti sono successivi alle vendite. Con il FC Attivo invece la soluzione c'è in quanto, attraverso la creazione di una ricetta analitica, si calcolano e definiscono tutti i passaggi del ciclo di produzione, previo controllo, fino alla vendita finale.

Definisce e calcola il totale, al kg ed a porzione della ricetta e sottoricetta:

- Peso ricetta;
- Food Cost;
- Prezzo Distinta Base (Di.Ba.);
- Percentuale di ricarico;
- Margine di contribuzione secca;

• Prezzo di vendita

Il prezzo di vendita finale è composto dal prezzo dei ingredienti, dalla manodopera dei nostri cuochi, variabile in base al mercato, alla reputazione e alla qualità del cibo, e, infine, dal costo dei servizi di ristorazione. Il prezzo di vendita finale è composto dal prezzo dei ingredienti, dalla manodopera dei nostri cuochi, variabile in base al mercato, alla reputazione e alla qualità del cibo, e, infine, dal costo dei servizi di ristorazione.

l'innovazione di questo sistema consente proprio di "gestire" costi variabili, così da aumentare i margini di guadagno e raggiungere standard elevati di competitività, senza incidere né sul prezzo al pubblico né sulla qualità del piatto.

### Caratteristiche tecniche:

- Applicazione Desktop realizzata in c# con grafica WPF installabile su qualsiasi piattaforma windows



Software gestionale food cost  
attivo, ricette, lista spese,  
menu, preventivo



Software gestionale food cost  
attivo, ricette, lista spese,  
menu, preventivi

<https://www.annunci.it/x-120478-z>



Software gestionale food cost  
attivo, ricette, lista spese,  
menu, preventivi

<https://www.annunci.it/x-120478-z>



Software gestionale food cost  
attivo, ricette, lista spese,  
menu, preventivo



- Applicazioni



**Di questo sistema  
aggiungere star  
piatto.**

**Preventivi**

**ricette, lista spese,**

**controllare gestione food cost**

**Desktop realizzato**

**preventivi**

**z**

**hp80www.anineci.it/x-120478-**



consente propri  
rd elevati di com  
mano,  
ricette, lista spese,  
in con grafico preventivo



PF installabile



<https://www.annunzi.it/x-120478-z>



<https://www.annunci.it/x-120478->  
 a windows

---

(XP, Win7, Win8, Win10);

- Database Access (remoto o locale) protetto da password. (modificabile in qualsiasi altro Database su richiesta del cliente).

Caratteristiche del software (in breve):

- Gestione Operatori (nome operatore, login, password, mansione);
  - Gestione tabelle di supporto (categoria prodotti, tipologia menù, tipologia Unità di misura, tipologia IVA);
  - Anagrafica Prodotti (fornitore, categoria, denominazione, Q.tà confezione, prezzi, etc);
  - Anagrafica Fornitori (ragione sociale, indirizzo, codice fiscale, partita iva, etc);
  - Scheda Sottoricetta (elenco ingredienti, peso totale, peso al kg, costi, stampa foto e preparazione, etc);
  - Scheda Ricetta (elenco ingredienti e sottoricette, peso vari, costi e prezzi di vendita, stampa foto e preparazione, etc);
  - Acquisto prodotti;
  - Vendita prodotti commercializzabili e ricette;
  - Elenco prodotti commercializzabili;
  - Elenco ingredienti Di.Ba.;
  - Quantità prodotti in magazzino (alert semaforico prodotti sotto scorta);
  - Elenco acquisto/vendite;
  - Gestione costi fissi, variabili;
  - Riepilogo spese fatturato con relativo grafico a barre o linee (a video e stampabile) per anno o mese.
- Nota: tutte le informazioni sono filtrabili, ordinabili, stampabili in pdf ed esportabili in formato excel.

Il software e' utilizzabile da attività di ristoratori, gastronomie, pizzerie, pub.

Info: Giuseppe, programmatore informatico freelance.

- Si garantisce assistenza e migliorie sul Software per il periodo di un tre mesi.
- Si garantisce correzione per errori sul funzionamento del Software in maniera illimitata nel tempo.
- Nessun vico di abbonamento o assistenza.
- Invio DEMO gratuita

Tel: 3496340456