

CASO DI SUCCESSO · CONTROLLO DI GESTIONE

Controllo di gestione nella ristorazione

Come un gruppo di sei locali ha reso leggibile il margine di ogni servizio



Il profilo dell'azienda

Ristorazione SETTORE	6 locali OGNUNO CON LA SUA SOCIETÀ	~10 mln € RICAVI DEL GRUPPO	12 fonti DI DATI DA METTERE INSIEME
--------------------------------	---	---------------------------------------	--

Un gruppo della ristorazione con sei locali e una capogruppo che accentra marchio e marketing.
Davanti, decisioni di espansione: aprire, riorganizzare, cambiare gli orari dei servizi.

I dati c'erano, la marginalità no

Casse, fatture elettroniche, banche, turni del personale, piattaforme di delivery, fogli compilati a mano: dodici fonti distinte, in otto formati diversi, ognuna corretta per conto suo e nessuna in grado di parlare con le altre. Si decideva sul fatturato, che si vede da solo, invece che sul margine, che va costruito.

- Dodici sorgenti distinte, senza un punto di lettura comune
- Consolidamento manuale a ogni chiusura mensile
- Marginalità per singolo locale e aggregata non disponibile
- Nessun criterio per stabilire quali mesi fossero completi

L'OBIETTIVO

Portare i numeri del gruppo da sparsi a governati

Un modello unico, alimentato dalle fonti che l'azienda già produce, che dica quanto margina ogni locale e ogni servizio e che si aggiorni senza lavoro manuale.

Dalle fonti a un modello solo

Ogni numero entra da una fonte sola, con la regola che l'ha scelta scritta accanto al dato: ogni cifra si può ricondurre alla sua origine.

Dal modello alle decisioni

Il modello risponde alle domande del gruppo, una alla volta: quanto margina un servizio, quando un giorno va in pareggio, se una scelta già presa ha reso.

Quattro fasi, dalla mappatura al controllo continuo

01

Mappatura

Interviste ai soci e a chi gestisce amministrazione e personale, accesso ai gestionali. Emergono le dodici fonti e le loro sovrapposizioni.

02

Fonti e regole

Una fonte sola per ogni grandezza, regole scritte su IVA, esclusioni e identificatori. Un estrattore per fonte, con i suoi controlli.

03

Modello

134.619 righe su 18 mesi, riconciliate al centesimo. Margine di servizio per giorno, servizio e canale; i mesi incompleti dichiarati.

04

Controllo continuo

Alert di scostamento sui costi, analisi dei fornitori sul periodo di fatturazione, evidenze in riunione con il gruppo.

COSTRUISCONO L'IMPIANTO

LO FANNO LAVORARE

I RISULTATI

Un cruscotto solo, aggiornato senza lavoro manuale

12

fonti di dati ricondotte a un modello solo

~70%

del tempo di consolidamento liberato

+4%

di margine sui ricavi, misurato su una decisione del gruppo

Margine e punto di pareggio si leggono per locale, servizio, canale e giorno della settimana, con la stessa base per tutte le viste. Alert sui costi e analisi dei fornitori portano in riunione le anomalie del mese quando sono ancora gestibili.

Stessa chiusura del pranzo feriale, due esiti opposti

LOCALE A

+4% di margine sui ricavi

Con la chiusura sono stati riorganizzati anche i turni del personale fisso: il costo del lavoro è sceso insieme al servizio.

LOCALE B

In pareggio

Si sono ridotti solo gli extra, il personale fisso è rimasto quello di prima: il risparmio copre il margine perso e niente di più.

La scelta l'aveva presa il gruppo prima dell'ingaggio: con il modello abbiamo misurato se aveva reso. Confronto gennaio-aprile 2026 contro lo stesso periodo del 2025, con due locali di controllo che non avevano cambiato orari.

CHI SIAMO

Fractional CFO per le PMI italiane

Pianifichiamo e controlliamo cassa, margini, investimenti e rischi per aziende che non giustificano un CFO a tempo pieno.



Simone Facco

CO-FOUNDER · FINANCIAL ANALYST



Matteo Marchesini

CO-FOUNDER · BUSINESS ANALYST

Il primo passo è l'analisi delle esigenze, gratuita
reversea.io/contatti

Richiedi l'analisi delle esigenze