Foglio inventario per ristorante

Nome dell'attività: _____ **Data inventario:** _____ **Ora:** _____

Scrivi gli articoli nell'ordine in cui stanno sugli scaffali. Conta ogni zona e scrivi la quantità nell'unità d'acquisto, per esempio kg, bottiglia o cartone. Prendi il costo unitario dall'ultima fattura e usa sempre la stessa base (con o senza IVA). Valore = quantità contata x costo unitario.

Dispensa

Articolo	Unità	Quantità contata	Costo unitario (€)	Valore (€)	Note (scadenza, danni)
Totale zona					
Contato da (sigla)					

Frigorifero e cella

Articolo	Unità	Quantità contata	Costo unitario (€)	Valore (€)	Note (scadenza, danni)
Totale zona					
Contato da (sigla)					

Foglio inventario per ristorante

Congelatore

Articolo	Unità	Quantità contata	Costo unitario (€)	Valore (€)	Note (scadenza, danni)
Totale zona					
Contato da (sigla)					

Bar, bevande e altro

Articolo	Unità	Quantità contata	Costo unitario (€)	Valore (€)	Note (scadenza, danni)
Totale zona					
Contato da (sigla)					

Riepilogo

Zona	Valore questo inventario (€)	Valore inventario precedente (€)	Differenza (€)
Dispensa			
Frigorifero e cella			
Congelatore			
Bar, bevande e altro			
Valore totale delle scorte			

Contato da (nome, firma) Controllato da (nome, firma) Data