

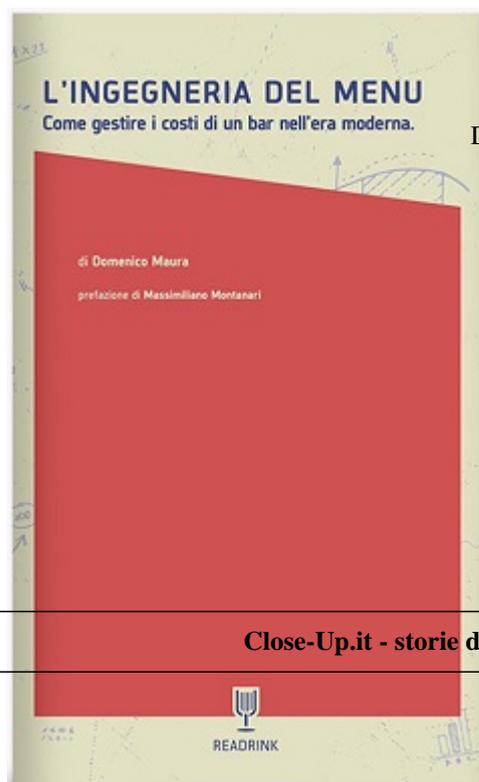


Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/libri-in-uscita-l-ingegneria-del-menu-con-la-readrink>

LIBRI - In uscita 'L'ingegneria del menu' con la Readrink

- NEWS -



Date de mise en ligne : giovedì 4 marzo 2021

Close-Up.it - storie della visione

Tra le interessanti case editrici indipendenti, segnaliamo la **Readrink**, specializzata nel mondo del beverage, colpito e spesso quasi affondato da incertezze politiche che costellano il periodo di pandemia da Covid-19.

In uscita il volume '*L'ingegneria del menu. Come gestire i costi di un bar nell'era moderna*', di **Domenico Maura**.

Che bar sarebbe senza numeri? Considerare il proprio bar un'impresa fatta di formule e bilanci è il primo passo per operare in un'attività di successo. Buoni piatti e splendidi cocktail non bastano. Oggi più che mai è fondamentale lavorare pianificando e controllando le spese e il budget. Questo testo è la guida per tutti i professionisti del bar che cercano un testo specializzato nella gestione aziendale, con un focus esclusivo sul menu e il beverage cost.

Formule, tabelle ed esempi pratici nel volume assisteranno a padroneggiare una materia complessa: la competenza di bar manager sarà finalmente più completa e sarà possibile acquisire o migliorare la capacità di gestire attività innovative e dinamiche come i bar moderni.

[QUI](#) si può acquistare il libro direttamente dalla casa editrice