BONUS 2 · IL FORNO DI FIDO

Calcolatore Prezzo Giusto

Il metodo in tre passi per stabilire un prezzo che puoi difendere. Con il foglio da compilare a mano e il calcolatore da usare al computer.

PERCHÉ IL PREZZO BLOCCA

Tre passi, due minuti

Chi comincia sbaglia quasi sempre nello stesso modo: calcola gli ingredienti, si spaventa del risultato e si svende. Il problema non è il coraggio. È che mancano due voci dal conto.

1. **Somma il costo degli ingredienti**
   Di tutta la teglia, non del singolo biscotto. Pesa quello che usi davvero: mezzo pacco di farina è mezzo pacco, non uno.

2. **Aggiungi confezione ed etichetta**
   Sacchetto, nastro, etichetta stampata, cartellino. È la voce che quasi tutte dimenticano, ed è quella che fa la differenza tra guadagnare e pareggiare.

3. **Moltiplica il totale per tre**
   Il risultato è il tuo prezzo di partenza. Non è un numero magico: è ciò che copre ingredienti, confezione, il tuo tempo, le teglie che non vengono bene e il margine che ti fa venire voglia di rifarlo.

IL CONTO IN UNA RIGA

$$(\text{ingredienti} + \text{confezione}) \times 3 = \text{prezzo}$$

E il mio tempo?

È già dentro il «per tre». Se preferisci vederlo separato, conta quanto ci metti davvero — impasto, cottura, confezionamento, foto, consegna — e controlla che il prezzo ti lasci una paga oraria che accetteresti da chiunque altro. Se non te la lascia, il problema non è il prezzo: è la quantità. Una teglia da venticinque biscotti e una da cinquanta costano quasi lo stesso tempo.

UN CONTO VERO, FINO IN FONDO

Una teglia di Zucca e avena

Venticinque biscotti, la ricetta 01. I costi sono indicativi e vanno sostituiti con quelli del tuo supermercato: cambiano da città a città.

INGREDIENTE	COSTO
Purea di zucca 200 g	0,60 €
Avena 150 g	0,30 €
Farina integrale 150 g	0,18 €
Uovo 1	0,25 €
Burro d'arachidi 1 cucchiaio	0,17 €
Energia del forno, 25 minuti	0,20 €
Totale ingredienti	1,70 €

CONFEZIONE	COSTO
Sacchetto con finestra	0,35 €
Etichetta stampata	0,25 €
Spago e cartellino	0,20 €
Totale confezione	0,80 €

(1,70 € + 0,80 €) × 3 = 7,50 € per un sacchetto da 25 biscotti.

Il listino di pagina 4 colloca il sacchetto tra 6 e 14 €: il tuo conto cade dentro la fascia, nella parte bassa. Puoi stare a 7,50 € e vendere di più, oppure salire verso i 10-12 € curando confezione ed etichetta. Entrambe le scelte sono sostenibili. Scendere sotto i 7,50 € non lo è.

Il numero che devi conoscere a memoria

Il tuo costo per singolo biscotto: **2,50 € ÷ 25 = 0,10 €**. Serve quando qualcuno ti chiede una confezione diversa, un assortimento o una quantità per un evento: moltiplichi, aggiungi la confezione, per tre, e rispondi in trenta secondi senza sbagliare.

STAMPA QUESTA PAGINA

Il foglio del prezzo

Uno per ogni prodotto che vendi. Rifallo quando cambiano i prezzi della spesa.

PRODOTTO

PEZZI PER TEGLIA

INGREDIENTI	€

A · Totale ingredienti

CONFEZIONE	€

B · Totale confezione

A + B

× 3 = PREZZO

COSTO PER PEZZO

QUANDO TE LO CONTESTANO

Cosa rispondere

Succederà. Non è un attacco: è una persona che sta confrontando il tuo sacchetto con quello del supermercato, e non sa ancora perché sono due cose diverse.

«COSTA PIÙ DI QUELLI DEL SUPERMERCATO»

«Sì. Quelli durano due anni perché hanno i conservanti. I miei li ho sfornati martedì e dentro c'è zucca, avena e un uovo. Sulla confezione c'è scritto tutto, può leggerlo.»

«ME NE FA UNO SCONTO SE NE PRENDO TANTI?»

Sì, ma non sul prezzo: **sulla quantità**. «Tre sacchetti a 20 € invece di 22,50» funziona. «Uno a 5 € invece di 7,50» ti distrugge il conto e diventa il suo prezzo per sempre.

«NON SO SE AL MIO CANE PIACCIONO»

«Le lascio tre biscotti da provare. Se li mangia, sa dove trovarmi.» Costa trenta centesimi e chiude più vendite di qualunque sconto.

Le tre regole del prezzo

- **Mai scendere sotto (A + B) × 2.** Sotto quella soglia stai lavorando gratis e pagando tu la differenza.
- **Un prezzo per tutti.** Lo sconto all'amica che poi lo racconta in giro diventa il tuo listino.
- **Rifai il conto ogni tre mesi.** La spesa aumenta in silenzio e il tuo margine se ne va senza che te ne accorga.

Al computer fai prima: nel kit trovi *calcolatore-app.html*. Si apre con un doppio clic, funziona senza internet e fa il conto da solo. Questo foglio resta per quando sei in cucina con le mani sporche di farina.