Kalkulation PDF Dan Feld-Jakobsen



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: Dan Feld-Jakobsen ISBN-10: 9788770824293 Sprog: Dansk Filstørrelse: 2793 KB

BESKRIVELSE

Kalkulation for gastronom og tjener viser trin for trin, hvordan man kalkulerer inden for følgende områder: Produktionskalkulation. Forkalkulation. Buffet- og arrangementskalkulation. Delkalkulation kød, fisk og fjerkræ. Efterkalkulation. Drikkevarekalkulation. Desuden indeholder bogen kapitler om lagerrente og omregningstal. I bogen er der en mængde opgaver, der kan løses i bogen og i de elektroniske skemaer, der er tilknyttet bogen.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Kalkulation og tilbud. Drift og kvalitet. Materiel- og værktøjsstyring. Mandskab og byggeplads. Systemer til mennesker. Hos CalWin udvikler vi alt vores software in ...

Projektleder til teknisk afdeling - Vestdanmark. Netto. Som projektleder skal du varetage bygherreansvar og projektledelse ved nybyggeri, tilbygninger, renovering ...

Introduktion. Fra indkøb til salg - hvad sker der med økonomien Kalkulation i virksomheden - en kort introduktion Begreber i kalkulation - hvad hedder tingene

KALKULATION

Læs mere ...