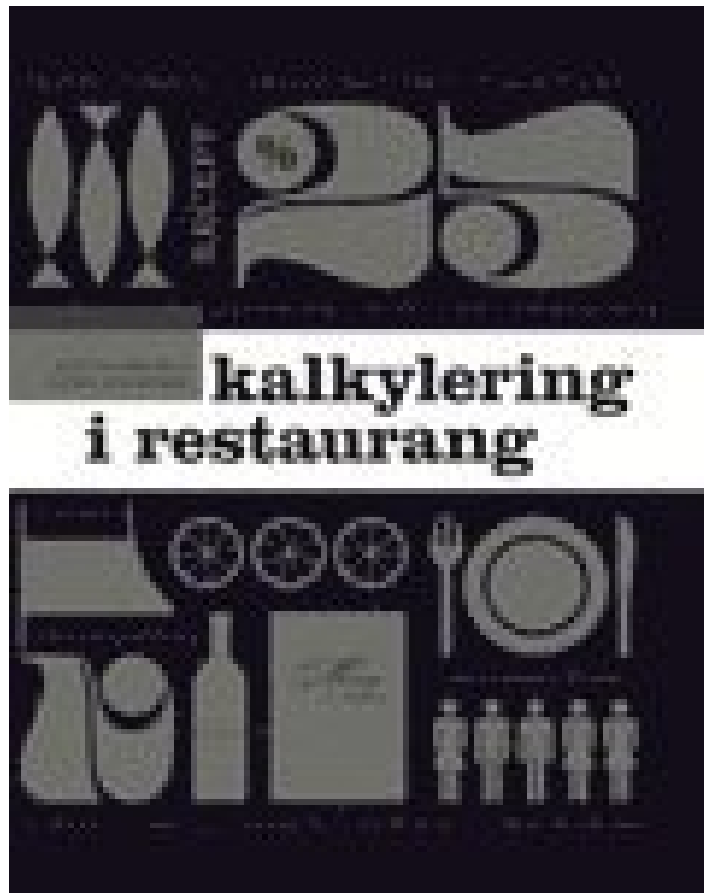


Kalkylering i restaurang PDF

Lena Alfredsson, Kajsa Bråting, Patrik Erixon, Hans Heikne



Det här är bara ett utdrag ur Kalkylering i restaurang bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Lena Alfredsson, Kajsa Bråting, Patrik Erixon, Hans Heikne

ISBN-10: 9789147103331

Språk: Svenska

Filesize: 3131 KB

BESKRIVNING

För alla som tänker sig en framtid inom restaurangbranschen. Varför behöver man behärska grundläggande kalkylering i restaurang? Vad ingår i en kalkyl? Kalkylering i restaurang ger dig svaren på dessa frågeställningar. Läs mer Utmärkande drag- Behandlar grunderna i kalkylering- Kalkylexempel som byggs på och ökar i komplexitet- Behandlar grunderna i företagsekonomi En restaurang köper in och säljer dagligen mängder av varor. För krögaren som driver restaurangen, kan det vara svårt att räkna ut hur mycket det han eller hon säljer kostar att köpa in. Det är lätt att få fram uppgifter om kilopriset på till exempel kött och potatis, men betydligt krångligare att räkna ut vad en portion köttbullar med potatispuré, sås och rårörda lingon kostar per portion. Dessutom kan priset på ingredienserna förändras från dag till dag. Om en krögare bara gissar vad något kostar att köpa in är det svårt att veta vad gästerna ska betala, och risken är stor att krögaren i slutändan själv får betala för ett felaktigt pris. Oavsett vilken typ av verksamhet en krögare driver finns det klara fördelar att använda fakta som grund för besluten. Ur innehållsförteckningen: Inledning Vad är kalkylering? Från leverantör till restaurang Hur stor är en maträtt? Kalkyler Kalkylering med få ingredienser Kalkylering med många ingredienser Bruttomängd och nettovikt stor att krögaren i slutändan själv får betala för ett felaktigt pris. Svinn Räkna med svinn Kalkylera recept med svinn Minska svinn Vad ingår i en kalkyl? Personalkostnad Eventkalkylering Efterkalkylering Tallriksservering eller buffé Produkter, tjänster och upplevelser Vad säljer en restaurang? Vad tar restaurangen betalt för? De fem aspekterna Ekonomi Vart tar pengarna vägen? Moms Inventering Resultaträkning Revenue management Prissänkning eller prishöjning? Kalla och varma perioder Till sist: Varför kalkylera? Mått, vikt och enheter Om författarna Mattias Dernelid är produktchef på Smakriket och har tidigare arbetat som restaurangchef och köksmästare. Björn Grunewald är utbildare på ICA och har tidigare arbetat som hotelier, kock och servitör

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

- Restauranger med happy hour. - Flygbolag som säljer ut flygstolar billigt. - Charterbolag som säljer restplatser på en viss semesterort.

Vi hjälper er att spara tid och pengar med vårt kostdataprogram för storkök och restauranger. FoodTech är den nya generationens kostdatasystem.

Den här boken kan även finnas begagnad hos Stockholms Studentbokhandel AB. Öppettider: Mån-tor 10:00-18:00 Fre 10:00-15:00. Telefon nummer: 08 68 41 81 81

KALKYLERING I RESTAURANG

[Fortsätt läsa...](#)