



# Kalkulation ved produktion af mad

## Kort fortalt

Du kan anvende metoder til at beregne og kalkulere størrelsen af en madproduktion, herunder beregne svind for forskellige fødevarergrupper, kost- og salgspris samt dækningsbidrag. Du kan endvidere beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer de grundlæggende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder
- Du får nye vinkler på din dimensionering, også når det kommer til de forskellige typer af svind
- Du kan beregne mængder, priser, dækningsbidrag og -grad

## Fag: Kalkulation ved produktion af mad

### > Fagnummer:

48772

### > Varighed

3 dage

### > AMU-pris:

DKK 384,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

**Målgruppe:** Ledere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion.

Du kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.

Du har viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og kan beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 2.080,10

### > Tilmelding

