



# 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.

## 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

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48772     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**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  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.299,90

## Tilmelding

