



# Utbildning - Köksekonomi

**Hur kan man tänka ekonomiskt inom kök och service med svinn, personalkostnader, före- och efterkalkyleringar med budget och prognos.**

## **Innehåll:**

Kursen kommer ge dig en större förståelse och fördjupad kunskap för kökets ekonomi och dess påverkan på verksamheten.

Du kommer lära dig mer om ekonomiska begrepp, inköpsstrategier, budget och prognoser.

- Inköpsstrategier
- Ekonomiska begrepp
- Nyckeltal, budget och prognoser
- Kalkylering och prissättning
- Personalkostnader och ekonomiska utfall
- Svinn-kalkylering

*Excelvana en fördel.*

## **Var:**

Digital

## **När:**

*Tillfälle 1:* 13/9, kl. 10.00-15.00

Anmäl dig här: <https://forms.gle/ESGyrnpKbgTMjrbZ6>

eller

*Tillfälle 2:* 27/9, kl. 10.00-15.00

Anmäl dig här: <https://forms.gle/brwJbku9hy5o66ak7>

Utbildningen är kostnadsfri och ingår i erbjudandet för projektet Kompetenslyft inom Restaurangbranschen.

## **Kontakt:**

rolf@campusljungby.se eller asa@campusljungby.se

*Projektet finansieras av ESF, Europeiska Socialfonden och medfinansieras av den privata sektorn.*