

Varmt välkommen till kurs i

# Köksekonomi, kalkylering och svinnhantering

Utbildningar  
för offentliga  
kök



# Kurser genom Restaurangakademien

Kunskap är en  
lönsam  
investering

Vi kommer till er och förmedlar inspiration och uppdaterad kunskap inom gastronomi, måltid och service. Alla kurser har hållbarhet som ett gemensamt tema.

## Köksekonomi, kalkylering och svinnhantering

Kursen riktar sig till alla i köket.

Genom ett hållbart ekonomiskt arbete som fler är delaktiga i når ni framgång.

Kursen har fokus på förståelse för köksekonomi och smarta produktionslösningar för att minska svinnet. Vi lär oss vad man bör tänka på när man komponerar maträtter utifrån gastronomiska variabler, råvarukostnad och försäljningspris.

Genom praktiska köksövningar lär du dig om de ekonomiska sambanden mellan recept, kalkyl och svinnhantering och genom teori fördjupar du dina kunskaper om portionsstorlekar och prissättning.

Kursen syftar till att öka din förståelse för recept- och menyplanering med hållbar ekonomi i fokus.



# Om Restaurangakademien

## Historia

Restaurangakademien grundades 1985 av kockarna Björn Halling, Örjan Klein, Frank Hollingworth och Åke Håkansson.

Idén på den tiden var att skapa en arena för matlagning och utbildning av den svenska restaurangbranschen.

Sedan 2009 huserar vi på Rökerigatan 4 i populära Slakthusområdet.



## Gastronomiskt centrum

Idag är Restaurangakademien samlingsplats för toppskiktet inom svensk gastronomi där vi utbildar inom dryck, mat, service och ledarskap.

Våra tidigare elever hittar du på landets bästa restauranger såsom Frantzén och Aira.



## Världseliten

Utöver utbildningar driver och ansvarar Restaurangakademien även för den svenska satsningen till Bocuse d'Or – världens mest prestigefyllda tävling för professionella kockar.



# Kostnad och Praktisk information

Plats	Vi kommer till er och håller kursen på plats i era lokaler.
Datum	Enligt överenskommelse.
Tid	09:30 – 16:30
Deltagare	Upp till 25 deltagare. Separat överenskommelse görs vid önskemål om större grupper.
Kostnad	47 500 kronor exkl. moms. I kostnaden ingår kursledare, föreläsningmaterial, resa, kost och logi.
Övrigt	Beställare ombesörjer och står för eventuella omkostnader på plats såsom råvaror, lokalkostnad, lunch, fika, kaffe o.dyl.
Bokning	Görs genom <a href="mailto:fredrik.hultgren@restaurangakademien.se">fredrik.hultgren@restaurangakademien.se</a>



## Avbokningsregler

Avbokning kan göras kostnadsfritt upp till 30 dagar före överenskommet kursdatum. Vid avbokning 30 till 14 dagar före kursdatum debiteras med 50% av den totala kursavgiften. Avbokning från 13 dagar innan kursstart debiteras till 100%.

