**Köksekonomi Matlagning 3**

<https://www.unileverfoodsolutions.se/inspiration-for-kockar/kokshjalpen.html>

Titta på filmerna

* Köksekonomi
* Uppföljning
* Personalkostnad
* Råvarukostnad
* Svinn

**Några exempel att fundera och räkna på**

Din restaurang tar 300 kr betalt för en helstekt ryggbiff, men ingen beställer den. Du vill sänka priset på den men vill ändå tjäna lika mycket pengar. Hur gör du?

Kan förklara ordet Matsvinn?

Har ni några tips för att tjäna mer pengar och spara vår miljö

Kan ni förklara vad råvarukostnad är för något?

Om man vill sänka råvarukostnaden, hur skulle du kunna göra?

Kan ni svara på hur räknar man ut råvarukostnaden på en portion mat? Ex en tallrik med Ryggbiff med rödvinssås, potatisgratäng, grönsaker.

 Vi avslutar med fem tips på att öka lönsamheten.

<https://kund.arla.se/inspiration/kunskap-rad/restaurang-storkok/sommarmenyn-bidrar-till-lonsamhet-och-nojda-gaster/mindre-svinn-mer-lonsamhet---vi-har-tipsen/>

1.

2.

3.

4.

5.