

Martin Olsson
MOR
martin olsson restaurangdata



Utbildningar 2009

Grundutbildningar

Grundutbildning - Allmän

Innehåll: Under denna kurs lär du dig grunderna och huvudfunktionerna i MOR-programmet. Kursen ger dig en bra baskunskap kring restaurangekonomi och kalkylering, vilket det ställs allt högre krav på i branschen. Du får också möjlighet att diskutera idéer, frågor och problem med kolleger i branschen, något som är mycket uppskattat.

Artiklar: De snabbaste och bästa sätten att söka upp och prisjämföra artiklar i MOR och hur man lägger in egna leverantörer och artiklar.

Inventering: Hur man bygger upp lager, skriver ut inventeringslistor och registrerar inventeringsvärden. Detta skapar en ekonomisk sammanställning över lagervärdet per lager och totalt.

Recept/maträtter: De bästa och snabbaste sätten att söka upp recept och maträtter. Hur man kopierar och lägger in egna recept och maträtter. Kalkylering, näringsberäkning och utskrift av de recept vi skapar under utbildningen.

Varubeställning: Hur man kan skapa färdiga beställningslistor direkt från en maträtt.

Förkunskaper: Inga

Vad ingår? Utbildningsmaterial, lunch samt för- och eftermiddagskaffe.

Kursen vänder sig till: Alla som direkt eller indirekt är involverade i restaurangnäringen.



Halvdagsutbildning - Inventering

Innehåll: Du deltar under förmiddagen på valfri "Grundutbildning - Allmän". Under den förmiddagen lär du dig det du behöver kunna för att arbeta med inventeringen i programmet.

Artiklar: De snabbaste och bästa sätten att söka upp och prisjämföra artiklar i MOR och hur man lägger in egna leverantörer och artiklar.

Inventering: Vi döper och lägger in artiklar i våra lager, skriver ut inventeringslistor och registrerar inventeringsvärden. Detta skapar en ekonomisk sammanställning över lagervärdet per lager och totalt.

Förkunskaper: Inga

Vad ingår? Utbildningsmaterial samt kaffe.

Kursen vänder sig till: Alla som arbetar med inventering.

Allmänt

Kostnad: Samtliga heldagskurser kostar 1500:- per deltagare och inkluderar kurslitteratur, lunch och för- och eftermiddagskaffe. Våra allmänna grundutbildningar kan även genomföras som halvdagskurser (9⁰⁰ - 12⁰⁰) för dem som enbart kommer arbeta med inventeringen i MOR-programmet, dessa utbildningar kostar 800:- per deltagare.

Fortsättningsutbildningar

Fortsättningsutbildning

Innehåll: I denna kurs fördjupar vi oss kring svinnberäkning, kalkylering och använder MOR som stöd för att planera en veckas verksamhet. Till kursen tar du med dig din meny och vi ägnar en hel del tid till att kalkylera recept och maträtter från din egen verksamhet. Du kommer att få ett resultat över kostnader och lönsamhet för det du planerat som du sedan kan använda för att fatta rätt beslut. Under dagen kommer du att kalkylera ca 5 av dina storsäljare på menyn och fatta strategiska beslut kring hur du kan förändra dessa för att skapa bättre lönsamhet. Efter kursen får du med dig de kalkyler du arbetat med under dagen.

Förkunskaper: Grundkunskaper i MOR, t.ex. att du genomgått en grundutbildning i programmet.

Vad ingår? Utbildningsmaterial, lunch samt för- och eftermiddagskaffe.

Kursen vänder sig till: Restauranger, festvåningar, konferensanläggningar, catering etc.



Restaurangskolor

Innehåll: Kurser för restaurangskolor vänder sig både till lärare och elever. Vi skraddarsyr en utbildning efter era önskemål angående tid, plats och förkunskaper. Delar som går att plocka in är till exempel:

- **Inventering:** Varför man inventerar och hur man gör det snabbt och enkelt.
- **Kalkylering:** Hur kalkylerar man och hur jag ser att jag får lönsamhet.
- **Restaurangekonomi:** Under dagen går vi igenom begrepp som Täckningsbidrag, Täckningsgrad, Moms, Köksprocent, Menyanalys, Intäktsoptimering med flera.

Förkunskaper: Inga förkunskaper krävs, men det är en stor fördel om deltagarna har datavana och en del arbetslivserfarenhet.

Vad ingår? Enligt överenskommelse.

Kursen vänder sig till: Alla som studerar eller undervisar på någon restaurangskola (gymnasie- och/eller högskolenivå).



Erbjudande:

För er som inte redan har MOR erbjuder vi gratis utbildning för en person. **Bokning av kurs:** Kontakta oss på telefon 08 - 722 27 15, eller e-posta din anmälan till mor@martinolsson.se, glöm inte bort att ange företagsnamn, kontaktperson och telefonnummer. Alla utbildningar kan bokas separat vid minst åtta deltagare, kursdatum bokas då i samråd med kund. Egna utbildningar kan bokas utöver det ordinarie schemat, kontakta då MOR-avdelningen. Vi skraddarsyr era utbildningar efter era unika behov, enligt gällande prislista.



Martin Olsson Restauranghandel AB
Tel. 08 - 722 25 00
www.martinolsson.se



Martin Olsson Cashar AB
Tel. 08 - 722 25 00
www.cashar.martinolsson.se



Konservkompaniet, Nyköping
Tel. 0155 - 20 03 00
www.konservkompaniet.se



Dalbergs Gross, Mora
Tel. 0250 - 469 00
www.dalbergs.se



Servicegruppen, Östersund
Tel. 063 - 469 00
www.servicegruppen.se



Strandbolaget, Umeå
Tel. 090 - 10 59 00
www.strandbolaget.se



Martin Olsson Restauranghandel AB, MOR-avdelningen
Grosshandlarvägen 7, Box 1003, 121 23 JOHANNESHÖV
Tel. 08 - 722 27 15, e-post: mor@martinolsson.se