



## VOORBEELD AFVAL:

Het is bekend dat van aardappelen 20% van het ingekochte gewicht **afvalt** en waardeloos is.

---

Een chef-kok moet een etentje verzorgen voor 15 personen.  
De standaardreceptuur geeft aan dat van deze grondstof 100 gram op het bord vande gast moet komen.

1. Hoeveel gram (of kilo) aardappels moet hij dan inkopen?

2. Aardappels kosten € 0,50 per kilo.

Hoeveel zijn de grondstofkosten van de aardappels ?

### Antwoord vraag 1:

Stap 1: Aardappelen inkopen hoeveel ? baseren op de vraag:

- .....
- .....
- .....

Stap 2: Lees tekst, hoeveel gram ligt er op het bord van de gast ?

- Op bord = .....
- Op bord = ..... van de inkoop (zie stap 1)

Stap 3: Wat is dan de formule om uit te rekenen wat je gaat inkopen voor 1 persoon?

.....  
----- x ..... gram op bord = ..... x .....gr. = ..... gr.  
.....

Stap 4: Voor hoeveel mensen moet je inkopen?

..... X ..... personen = .....gram (= ..... kg)

### Antwoord vraag 2:

Stap 1: Voor ..... personen heb je nodig dus ..... gram  
(= ..... kg)

Stap 2: € ..... x ..... kilo = € .....

### Definitie : Afval

.....  
.....

Zelf maken vragen maken uit het boek: .....



## VOORBEELD UITVAL:

Niet alleen tijdens het productieproces treedt er verlies van grondstof op. Er kan nog meer mis gaan. Als het eindproduct er niet uit ziet, beschadigt is of zelfs niet smaakt dan wordt het niet goedgekeurd om het te verkopen aan een gast. We noemen dit **uitval**.

---

Voor de vervaardiging van een kleine salade is *netto* 90 gram aan sla & tomaten nodig. Tijdens de productie treedt 10% afval op en na het gereed komen van de productie wordt 4% afgekeurd. De inkoopprijs van de salade en tomaten samen is € 2,-/kg.

**Bereken de grondstofkosten voor 100 goedgekeurde bordjes salades.**

### 1<sup>e</sup> gedeelte / Afval:

Stap 1:

Salade inkopen hoeveel ? baseren op de vraag:

- Hoeveel afval = .....
- Hoeveel % ligt er dan uiteindelijk op het bord = .....
- Op bord = ..... van de inkoop

Stap 2:

Lees tekst, hoeveel gram ligt er op het bord van de gast ?

- Op bord = ..... gram
- Op bord = ..... van de inkoop (zie stap 1)

Stap 3:

Om 1 salade te maken heb je nodig ..... % x ..... gram = .....gram  
-----  
..... %

Stap 4:

Voor 100 producten is nodig 100 salades x ..... gram = ..... gram.  
De kosten bedragen dan voor 100 ongekeurde producten:  
..... kg x € ...../kg = €.....

### 2<sup>e</sup> gedeelte / Uitval:

Stap 1:

Hoeveel uitval is er: Er wordt 4% van de productie afgekeurd.  
Zodat .....goedgekeurde salades overblijven.  
Deze .....goedgekeurde salades kosten ..... aan grondstoffen.

Stap 2:

- Wat kosten 100 goedgekeurde salades kosten: .....

*Formule uitval* = .....

### Definitie Uitval:

.....  
.....

Zelf maken vragen maken uit het boek: .....