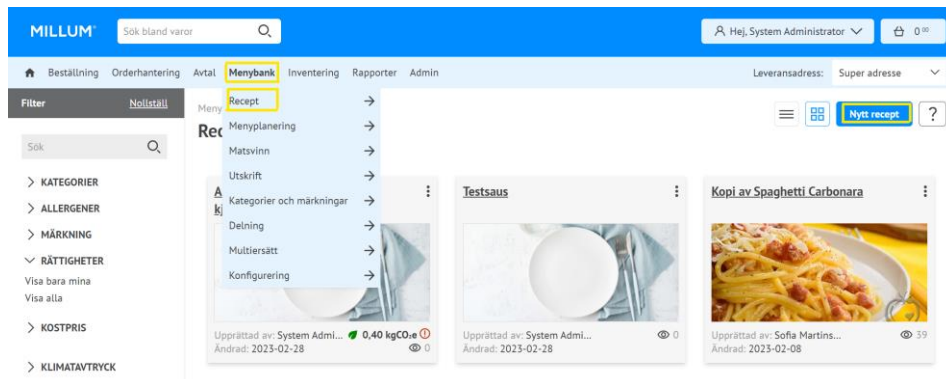


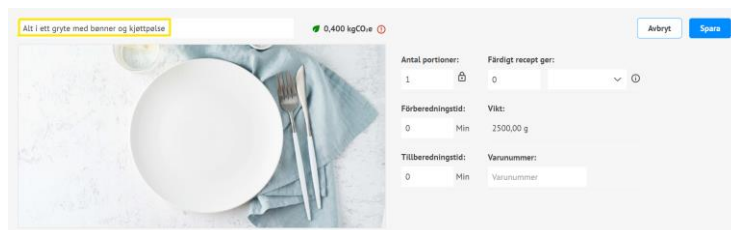
Snabbguide Menybank – Skapa nytt recept med kalkyl

I denna snabbguide kommer vi visa hur du skapar ett nytt recept med kalkyl. Detta gör du genom att trycka på «**Ny recept**» under undermenyalternativet «**Recept**» i Menybank. Följ därefter stegen här nedan:



1. Ge receptet ett namn

Starta med att ge receptet ett namn och spara. Det går även att infoga ett valfritt receptnummer om så önskas.

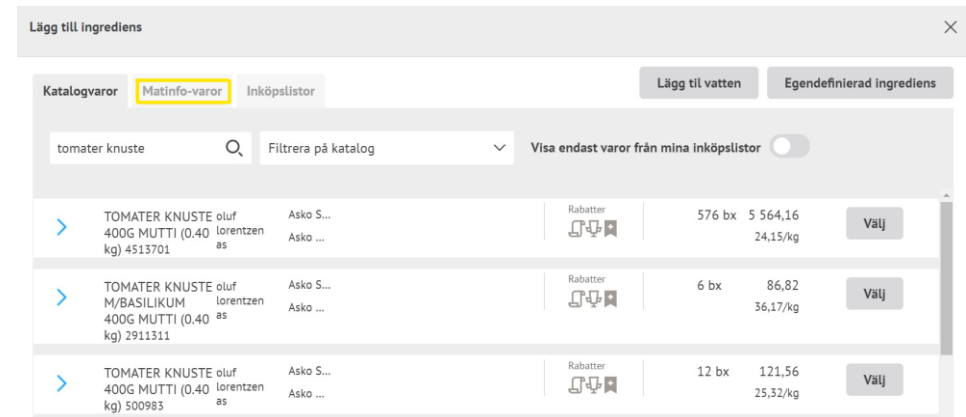


2. Lägg till ingredienser

Lägg in receptets ingredienser genom att trycka på «**Lägg till ingredienser**». Sök upp ingredienser som du vill lägga till med hjälp av namn eller artikelnummer. Efter att du tryckt på sökknappen får du upp träff på dina sök i dina varukataloger i en listvisning.

Välj fliken **Varor från Dabas (eller Validoo)** om du endast önskar att se de varor som är kopplade mot någon av dessa produktdata-baser. Dessa innehåller färdigutfyllt information om näringsinnehåll och allergener. Välj önskad ingrediens genom att trycka på «**Välj**».

Det är också möjligt att lägga till **underrubriker** och **förberedelsesteg**.



3. Ange kvantitet

När du har valt en ingrediens måste du ange mängden för receptet. Dessa fält är obligatoriska. Vid val av viktenhet kilo, hekto eller gram på Mängd (recept), Mängd (näringsvärde) och faktor kommer att fyllas i automatiskt.

Namn	TOMATER KNUSTE 400G MUTTI (0.40 kg)	Antal i enhet	1
Varunummer	4513701		

Mängd (recept)	Faktor	+ Lägg till svinn och rabatt
<input type="text"/>	<input type="text" value="1"/>	
Mängd (näringsvärde)	Faktorpris	
<input type="text"/>	Kostpris	
Pris		
24,15	kg	

4. Lägg till klimatavtryck till ny ingrediens

Under alternativet för Klimatavtryck kan du välja mellan att ställa in ett CO2-värde baserat på ett fördefinierat värde för produkttypen, eller ange ett anpassat värde.

▼ Klimatavtryck valfritt

Välj från kategori

Kategori
Milk, het, 3,5 % X

Produktionsaktivitet
Produktion av helmeik, 3,5 % fett, Norge (Produ...

Region
Norge (Norway)

Produktionstyp
Konventionell (Conventional)

▼ Klimatavtryck valfritt

Egendefinierat

Klimatavtrycksvärde:

5. Se total CO2-beräkning

När du har lagt till CO2-värdet för alla ingredienser ser du det totala kgCO2e per portion för receptet högst upp i receptet.

Menybank / Recept / hamb

hamb

Skärn visar kg CO2e estimerat för det här receptet: 3,470 kgCO2e

Avbryt Spara

Antal portioner: 1 Färdigt recept ger: 0

Förberedningstid: 0 Min Vikt: 360,00 g

Tillberedningstid: 0 Min Varunummer:

Ingredienser	Kalkyl hamb 1X	Mängd (Recept)	Mängd (Näringsvärdet)	Ingrediens	Hämtat från	Klimatavtryck
>	170,00	Gram (g)	170,00	Gram (g)	HAMBURGER GOURMET 226G (5.40 kg)	19,00/5,230
>	90,00	Gram (g)	90,00	Gram (g)	HAMBURGERBROD BUFFALO HAVRE 50G (48 st)	1,00/0,090
>	100,00	Gram (g)	100,00	Gram (g)	TOMAT IMPORT 57.67	1,50/0,150

6. Kalkylfliken

Du hittar kalkylen som en egen flik vid sidan av «Ingredienser». Ingrediensdata blir automatiskt ifyllt i kalkylfliken när du lägger till ingredienser.

Ingredienser Kalkyl Alt i ett gryte med bonner og kjøttpølse 1X

Ingredienser	Mängd (Recept)	Mängd (Näringsvärdet)	Ingrediens	Hämtat från	Klimatavtryck	
>	1000,00	Gram (g)	1000,00	Gram (g)	TOMATER KNUSTE M/BASILIKUM 400G MUTTI (0.40 kg)	
>	1000,00	Gram (g)	1000,00	Gram (g)	KJØTTPØLSE SKINNFRI GILDE (1.60 kg)	
>	500,00	Gram (g)	500,00	Gram (g)	BØNNER SVARTE 3,15KG	0,80/0,400

Lägg till ingrediens Lägg till överskrift

7. Försäljningspris och kalkylvärde

När du har kontrollerat att kalkylvärden per ingrediens stämmer, kan du om önskligt beräkna försäljningspris genom att välja täckningsbidrag, täckningsgrad, eller manuellt sätta ett pris.

Lägg märke till att du dessutom kan välja namn på kalkylen under kalkylfaktorer. Vi rekommenderar att ge kalkylen samma namn som receptet.

Totalt värde	
Kostpris:	118,13
Säljpris/Kostpris faktor:	
Kostpris per portion:	118,13
Kostpris per kg:	47,25
Kostpris:	
Täckningsbidrag:	
Täckningsbidrag per portion:	
Täckningsbidrag:	
Säljpris inkluderat 25.00 %:	
Säljpris inkluderat 15.00 %:	
Säljpris inkluderat 12.00 %:	
Säljpris inkluderat 0.00 %:	

Säljpris exkl. moms:	
Antal portioner:	1
Moms baserat på:	Norge
Beskrivning:	

8. Översikt över allergener

Du hittar en enkel översikt över vilka allergener som är i rätten med specifikationer på gluten och nötter.

▼ Allergener

Allergen	Ja	Nej
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nötter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

9. Översikt över näringsinnehåll

Under näringsinnehåll får du en lista över de åtta näringsämnen som är obligatoriska att deklarerat, men du har möjlighet att se en komplett lista. Översikten visar näringsinnehåll både per 100 g och per portion.

✓ Näringsinnehåll

Näringsinnehåll pr. 100 g			Näringsinnehåll per portioner		
		E%			E%
Energi (kJ)	105.29 kJ		Energi (kJ)	421.16 kJ	
Energi (kcal)	24.96 kcal		Energi (kcal)	99.82 kcal	
Fett	0.19 g	7.0%	Fett	0.77 g	7.0%
- Mettade fettsyror	0.02 g		- Mettade fettsyror	0.07 g	
Karbohydrat	3.35 g	54.3%	Karbohydrat	13.4 g	54.3%
- hvorav sukkerarter	0.23 g		- hvorav sukkerarter	0.92 g	
Protein	1.81 g	29.4%	Protein	7.25 g	29.4%
Salt	0.01 g		Salt	0.05 g	

[Visa alla näringsämnen](#)

10. Lasta upp bild, kategorier och beskriv rätten

Nederst på receptsidan kan du lasta upp en bild och lägga till beskrivning av receptet. Kom ihåg att foton skapar försäljning.

- > Allergener
- > Näringsinnehåll
- > Bilder
- > Information om rätten