Rezeptrechner

Mini-Anleitung

Produktionsdokumentation in 7 Schritten

Rezepte verwalten, Produktionsmengen umrechnen und jede Charge mit dem Rezeptblatt dokumentieren, mit dem Rezeptrechner.

1 Kostenlos registrieren

Beim Rezeptrechner ein kostenloses Konto anlegen.

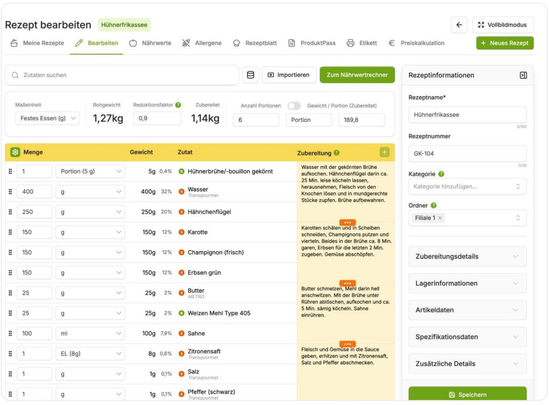
2 Anmelden

Mit deinen Zugangsdaten einloggen und loslegen.

Scannen und registrieren

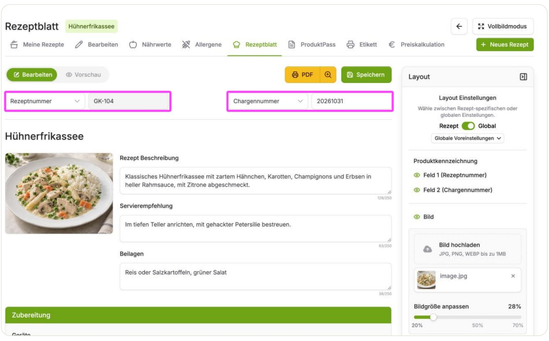
3 Rezept anlegen

Zutaten mit Mengen erfassen, Portionen festlegen und Zubereitungsschritte eintragen. Zu jeder Zutat steht der Lieferant, etwa der Großhändler.



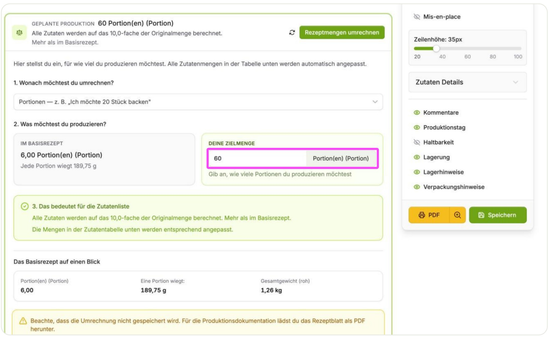
4 Rezeptblatt öffnen

Im Reiter Rezeptblatt Rezeptnummer und Chargennummer eintragen, zum Beispiel das Produktionsdatum als Charge.



5 Produktionsmenge festlegen

Über „Rezeptmengen umrechnen" die Zielmenge eingeben, hier 60 Portionen. Alle Zutatenmengen passen sich an.



6 Kontrollpunkte & Lagerung

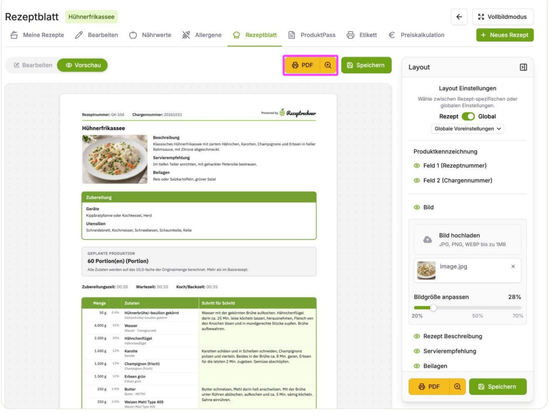
In den Kommentaren Kontrollpunkte festhalten, etwa die Kerntemperatur. Dazu Produktionstag, Lagertemperatur und Lagerhinweise.



7 PDF erstellen & ablegen

In der Vorschau die Felder fürs Layout wählen und das Rezeptblatt als PDF herunterladen. Ausdruck abzeichnen und abheften.

Die umgerechnete Menge wird nicht gespeichert. Das PDF ist dein Nachweis.



Ein Rezeptblatt pro Produktion: deine Produktionsdokumentation.

Rezeptrechner