Anleitung

Rezeptrechner

Für Kantinen, Gemeinschaftsverpflegung & Catering

Speiseplanung in 6 Schritten

Vom Wochenplan zur Bestellliste und zum Wareneinsatz

1 Speiseplan anlegen

Gerichte je Menülinie für die Woche einplanen. Allergene stehen automatisch am Gericht.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünstetes Hühnchen, Reis, Brokkoli	Rindergulasch mit Spätzle	Penne Bolognese mit Parmesan	Frikadelle, Bratkartoffeln, Krautsalat	Lachsfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Brokkoli
Menü 2 vegetarisch	Gemüselasagne	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Blattsalat	Gemüse-Linsen-Bällchen in Tomatensauce mit Reis	Pfannkuchen mit Champignon-Rahmfüllung	Ofengemüse-Spieße mit Kräuterquark und Ciabatta
Tagessuppe	Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons	Rote-Linsen-Suppe mit Kokos	Kürbis-Ingwer-Suppe	Brokkoli-Käse-Suppe	Kartoffelsuppe mit Majoran

2 Portionen eintragen

In der Mengenplanung pro Gericht, pro Menülinie oder pro Tag – eine Zahl gilt für die ganze Zeile.



3 Einkaufsliste erzeugen

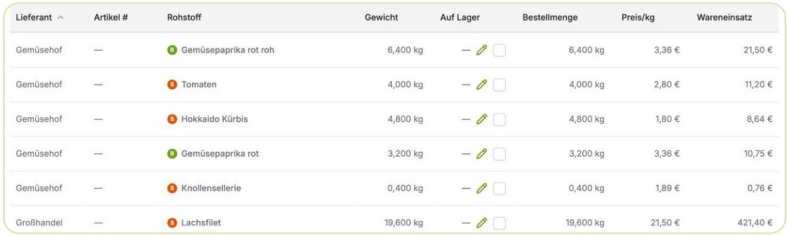
„In Einkaufsliste exportieren" rechnet die Rohstoffmengen für die ganze Woche zusammen.



Lieferant	Artikel #	Rohstoff	Gewicht	Auf Lager	Bestellmenge	Preis/kg	Wareneinsatz
Gemüsehof	—	Basilikum (frisch)	0,198 kg	—	0,198 kg	31,76 €	6,27 €
Gemüsehof	—	Brokkoli (Broccoli)	42,800 kg	—	42,800 kg	2,90 €	124,12 €
Großhandel	—	Brötchen (Ciabatta)	5,600 kg	—	5,600 kg	4,20 €	23,52 €
Großhandel	—	Butter	2,100 kg	—	2,100 kg	15,25 €	32,02 €
Gemüsehof	—	Champignon (frisch)	6,400 kg	—	6,400 kg	4,50 €	28,80 €
Großhandel	—	Currypulver	0,060 kg	—	0,060 kg	11,43 €	0,69 €

4 Nach Lieferant bestellen

Liste nach Lieferant sortieren – mit Bestellmenge und Einkaufspreis je kg.



Lieferant	Artikel #	Rohstoff	Gewicht	Auf Lager	Bestellmenge	Preis/kg	Wareneinsatz
Gemüsehof	—	Gemüsepaprika rot roh	6,400 kg	—	6,400 kg	3,36 €	21,50 €
Gemüsehof	—	Tomaten	4,000 kg	—	4,000 kg	2,80 €	11,20 €
Gemüsehof	—	Hokkaido Kürbis	4,800 kg	—	4,800 kg	1,80 €	8,64 €
Gemüsehof	—	Gemüsepaprika rot	3,200 kg	—	3,200 kg	3,36 €	10,75 €
Gemüsehof	—	Knollensellerie	0,400 kg	—	0,400 kg	1,89 €	0,76 €
Großhandel	—	Lachsfilet	19,600 kg	—	19,600 kg	21,50 €	421,40 €

5 Wareneinsatz prüfen

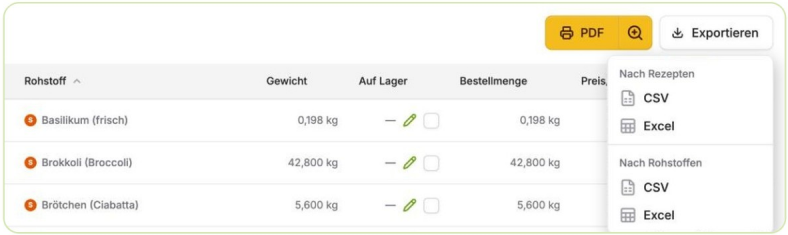
Kosten pro Rohstoff und die Summe der Woche auf einen Blick.



Lieferant	Artikel #	Rohstoff	Gewicht	Auf Lager	Bestellmenge	Preis/kg	Wareneinsatz
Großhandel	—	Hühnerbrust	30,000 kg	—	30,000 kg	15,75 €	472,50 €
Großhandel	—	Lachsfilet	19,600 kg	—	19,600 kg	21,50 €	421,40 €
Großhandel	—	Rindergulasch	18,000 kg	—	18,000 kg	13,90 €	250,20 €
Großhandel	FRK-5647	Frikadelle	30,000 kg	—	30,000 kg	7,35 €	220,50 €
		Gesamt	521,006 kg		521,006 kg	Ø 4,96 €/kg	2.585,71 €

6 Grammaturliste exportieren

Export „Nach Rezepten" als Excel: welche Menge pro Komponente und Gericht.



Alle Schritte ausführlich erklärt

QR-Code scannen und die Anleitung zur Speiseplanung mit Screenshots lesen.

Kostenlos ausprobieren