Rezeptrechner

Mini-Anleitung

Vom Rezept zum Preisschild in 7 Schritten

Rezepte verwalten, kalkulieren und Preisschilder erstellen mit dem Rezeptrechner. Preis und Allergene landen in einem Schritt auf dem Schild.

1 **Kostenlos registrieren**

Beim Rezeptrechner ein kostenloses Konto anlegen.

2 **Anmelden**

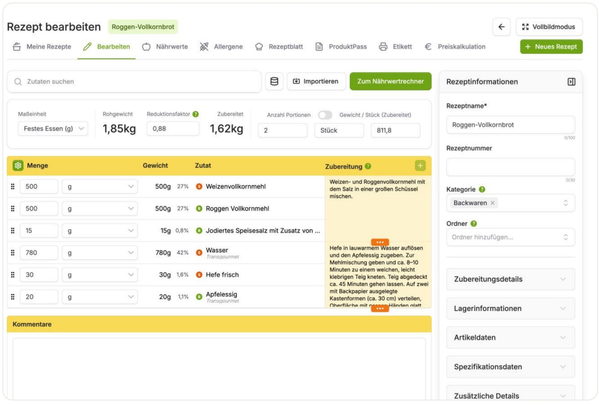
Mit deinen Zugangsdaten einloggen und loslegen.

Scannen und registrieren

3

Rezept eingeben

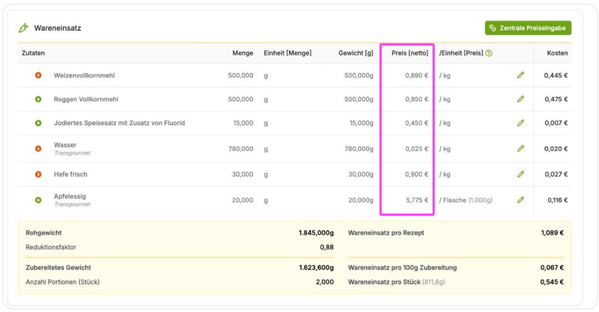
Zutaten mit Mengen erfassen und Portionen festlegen, hier 2 Brote à 812 g. Die Allergene ergeben sich aus den Zutaten.



4

Rohstoffpreise hinterlegen

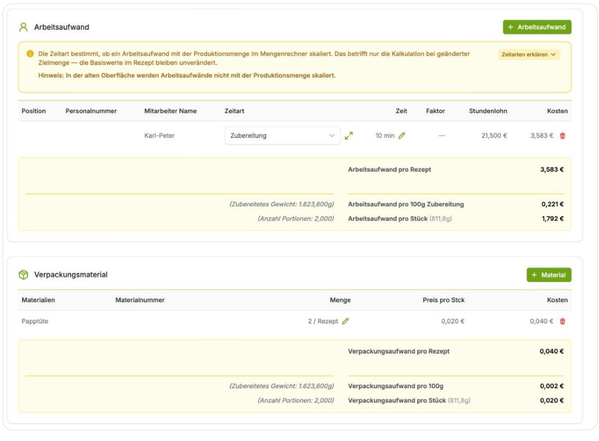
Einkaufspreise einmal pro Zutat eintragen, zum Beispiel pro kg oder pro Sack. Sie gelten für alle Rezepte mit dieser Zutat.



5

Weitere Kosten ergänzen

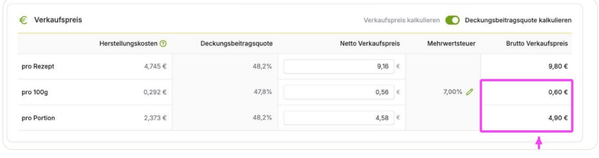
Arbeitszeit, Verpackung und Zuschläge wie Schwund kommen dazu. Daraus ergeben sich die Herstellkosten pro Stück.



6

Verkaufspreis festlegen

Netto-Preis eintragen. Die Software zeigt den Bruttopreis pro Stück und pro 100 g. Der Deckungsbeitrag ergibt sich daraus.



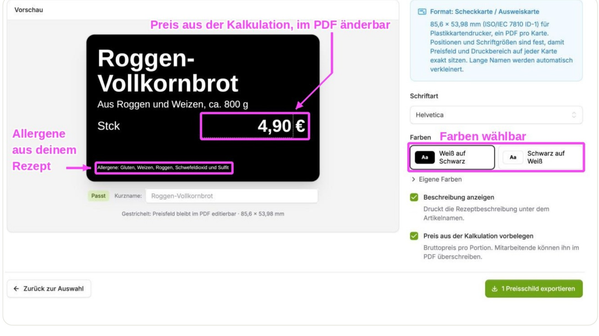
7

Preisschilder erstellen

Unter Export › Preisschilder Rezepte auswählen und Farben festlegen. Jedes Preisschild wird ein eigenes PDF im Scheckkartenformat, der Preis bleibt im PDF änderbar.

Preis und Allergene werden aus dem Rezept übernommen.

Preisschilder ab PRO Business Paket M



Preis und Allergenkennzeichnung in einem Schritt.

Rezeptrechner