Rezeptrechner

Für Bäckereien & Konditoreien

Preisschilder Bäckerei: Was muss rauf?

Für Brot und Backwaren, die lose an der Theke verkauft werden. Am Beispiel eines Brots, das mit Gewicht angeboten wird.



Ein Schild, alle Angaben auf einen Blick

Die Nummern auf dem Beispiel gehören zu den Erklärungen unten. Grün markiert: Pflicht. Orange markiert: optional.

Pflicht Optional

Pflicht

1 Bezeichnung

Der Name, unter dem das Brot verkauft wird. Er muss zur Rezeptur passen, zum Beispiel Vollkorn nur mit dem nötigen Vollkornanteil laut Leitsätzen für Brot und Kleingebäck.

2 Verkaufspreis und Einheit

Endpreis inklusive Mehrwertsteuer. Es muss klar sein, wofür er gilt: pro Stück oder für die angegebene Menge, hier 750 g.

3 Grundpreis pro kg

Pflicht, wenn das Brot mit Gewicht angeboten wird. Bei reiner Stückware wie Brötchen reicht der Stückpreis. Für kleine Betriebe mit überwiegend Bedienung gibt es Ausnahmen.

4 Allergene

Auch bei loser Ware Pflicht. Das Preisschild ist der einfachste Weg. Erlaubt sind auch Aushang oder Allergen-Ordner an der Theke.

5 Zusatzstoffe, wenn enthalten

Bestimmte Zusatzstoffe müssen genannt werden, etwa „mit Konservierungsstoff“. Am besten auf demselben Weg wie die Allergene.

Optional

6 Beschreibung

Ein kurzer Satz, der Lust macht: Mehlsorte, Backart, Besonderheit. Nur Angaben, die stimmen.

7 Gestaltung

Farben, Schrift und Logo passend zu deiner Theke. Wichtig ist nur: gut lesbar und direkt an der Ware.

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**

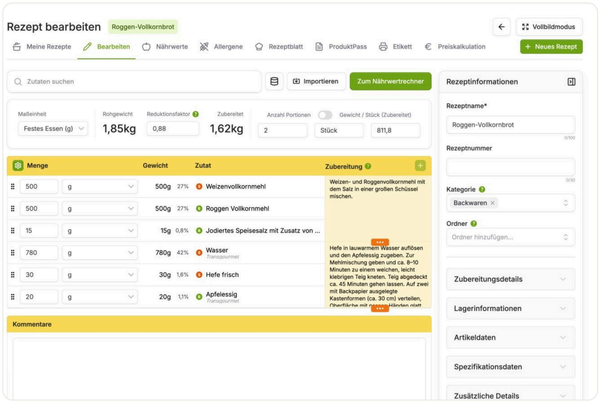
Mit deinen Zugangsdaten einloggen und loslegen.

Scannen und registrieren

3

Rezept eingeben

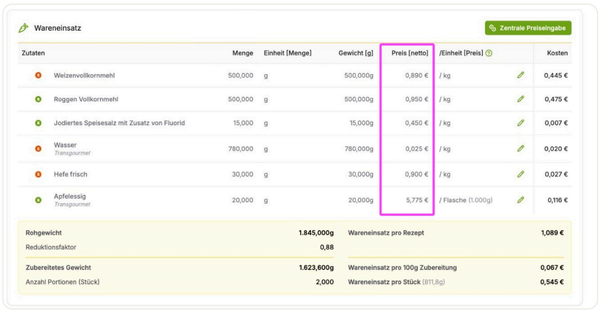
Zutaten mit Mengen erfassen und Portionen festlegen, hier 2 Brote à 812 g. Die Allergene ergeben sich aus den Zutaten.



4

Rohstoffpreise hinterlegen

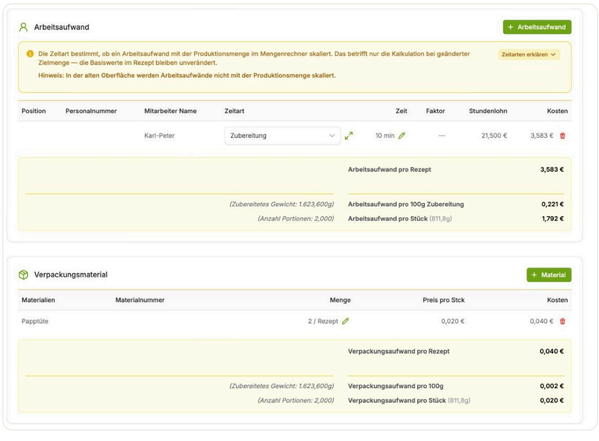
Einkaufspreise einmal pro Zutat eintragen, zum Beispiel pro kg oder pro Sack. Sie gelten für alle Rezepte mit dieser Zutat.



5

Weitere Kosten ergänzen

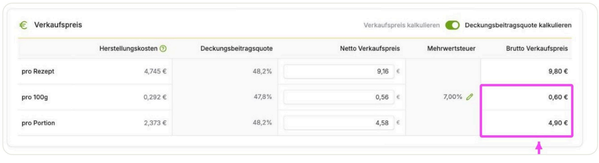
Arbeitszeit, Verpackung und Zuschläge wie Schwund kommen dazu. Daraus ergeben sich die Herstellkosten pro Stück.



6

Verkaufspreis festlegen

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



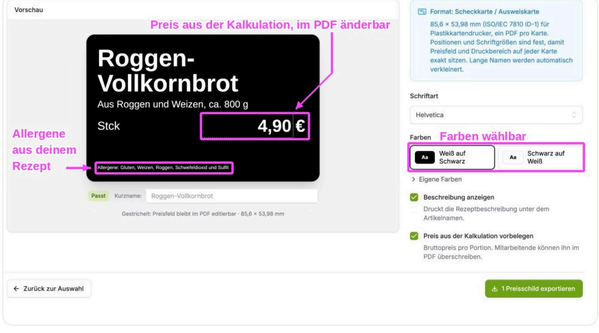
7

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