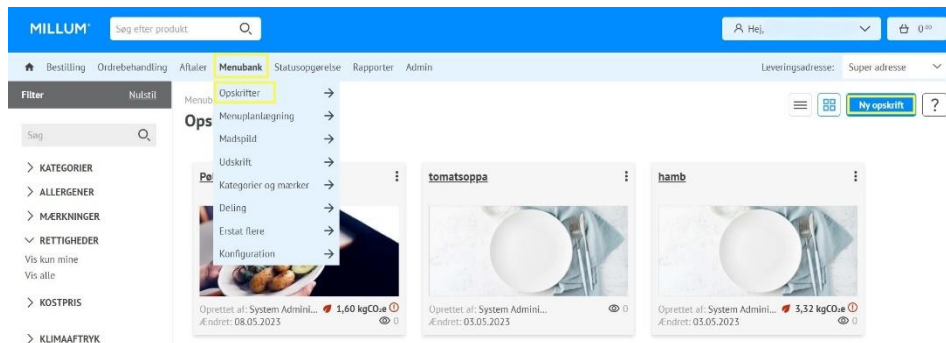


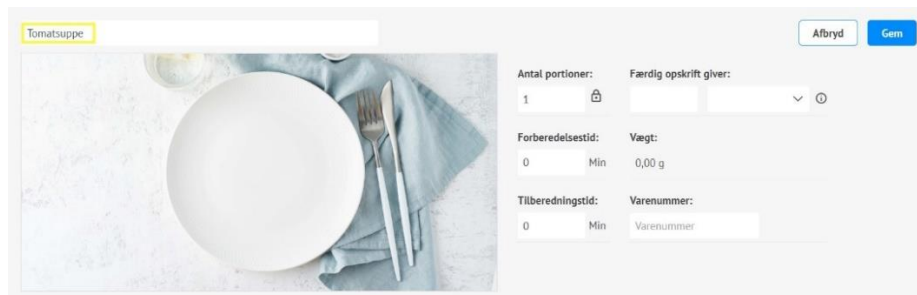
Kvikguide Menubank - lav ny opskrift m/beregning

I denne kvikguide viser vi dig, hvordan du laver en ny opskrift med beregning. Tryk på **Ny opskrift** under undermenuen **Opskrifter** i menubanken. Følg derefter trinene nedenfor for at oprette en opskrift.



1. Indtast navnet på opskriften

Start med at give opskriften et navn og gem den. Det er også muligt at indsætte et valgfrit opskriftsnummer, hvis det ønskes.

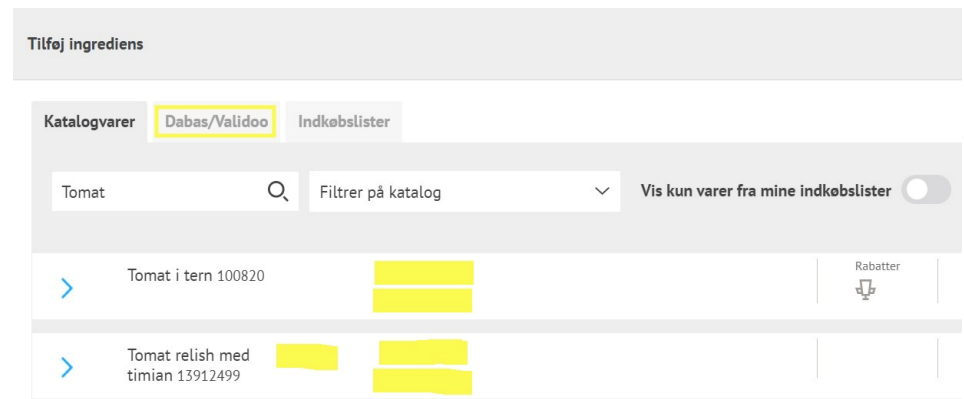


2. Tilføj ingredienser

Tryk på **Tilføj ingrediens**. Søg efter den ingrediens du ønsker ved navn eller varenummer. Når du har trykket på søgeknappen, får du søgeresultater i dine produktkataloger i en listevisning.

Vælg fanebladet **Dabas/Validoo**, hvis du kun vil se de produkter, der er forbundet til Dabas/Validoo. Disse indeholder fuldt udfyldte oplysninger om næringsindhold og allergener. Vælg den ønskede ingrediens ved at trykke på **Vælg**.

Det er også muligt at tilføje **underoverskrifter** og **forberedelsestrin**.



3. Indtast mængde

Når du har valgt en ingrediens, skal du indtaste mængden til opskriften. Disse felter er obligatoriske. Ved valg af vægtenhed kilo, hekto eller gram på *Mængde (opskrift)*, udfyldes *Mængde (næringsværdi)* og faktor automatisk.

Navn	TOMATBØNNER 2700G ELDORAD (2.70 kg)	Antal i enhed	1
Varenummer	1609841		

Mængde (opskrift)	Faktor	+ Tilføj svind og rabat
1000 Gram (g)	1000	
Mængde (næringsværdi)	Faktorpris	0,01
1000 Gram (g)	Kostpris	11,79
Pris		
11,79 kg		

4. Tilføj klimaaftryk til ny ingrediens

Under valget for Klimaaftryk kan du vælge mellem at indstille en CO2-værdi baseret på en foruddefineret værdi, der er sat for produkttypen, eller at indtaste en brugerdefineret værdi.

<p>▼ Klimaaftryk valgfrit</p> <p>Vælg fra kategori ▼</p> <p>Kategori</p> <p>Tomat ✕</p> <p>Produktionsaktivitet</p> <p>Produksjon av tomater, drivhus, 50 % fos... ▼</p> <p>Region</p> <p>Nederland (Netherlands) ▼</p> <p>Produktionstype</p> <p>Konvensjonell (Conventional)</p>	<p>▼ Klimaaftryk valgfrit</p> <p>Egendefinert ▼</p> <p>Klimafodaaftrykværdi:</p> <p><input type="text"/></p> <p>KgCO2e</p>
--	--

5. Se samlet CO2-beregning

Når du har tilføjet CO2-værdien for alle ingredienserne, vil du se det samlede kgCO2e per portion for opskriften øverst i opskriften.

Skalaen viser CO₂ udslip i kg akkumuleret for denne opskrift. 0,500 kgCO₂e

Tomatsuppe

Afbryd Gem

Antal portioner: 1 Færdig opskrift giver:

Forberedelsestid: 0 Min Vægt: 2000,00 g

Tilberedningstid: 0 Min Varenummer:

Ingredienser Beregning Tomatsuppe 1X +

Mængde (opskrift)	Mængde (næringsværdier)	Ingrediens	Hentet fra	Klimaaftryk
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	TOMATBØNNER 2700G ELDORAD (2.70 kg)		0,20/0,200
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	EGG M/L 8X30STK 15,12KG PRIOR (240.0 stk)		0,30/0,300

6. Beregningsfane

Du finder beregningen som en separat fane ved *Ingredienser*. Ingrediensdata vil automatisk blive udfyldt i beregningsfanen, når du tilføjer ingredienser.

Ingredienser Beregning Tomatsuppe 1X +

Mængde (opskrift)	Mængde (næringsværdier)	Ingrediens	Hentet fra	Klimaaftryk
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	TOMATBØNNER 2700G ELDORAD (2.70 kg)		0,20/0,200
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	EGG M/L 8X30STK 15,12KG PRIOR (240.0 stk)		0,30/0,300

Tilføj ingrediens Tilføj overskrift

7. Salgspris og beregningsværdier

Efter du har kontrolleret, at beregningsværdierne pr. ingrediens er korrekte, kan du, hvis det ønskes, beregne salgsprisen ved at vælge dækningsbidrag, dækningsgrad eller manuelt sætte en pris.

Bemærk, at du også kan vælge navnet på beregningen under beregningsfaktorer. Vi anbefaler at give udregningen samme navn som opskriften.

Samlet værdi

Kostpris: 1,861,79

Salgspris/Kostpris faktor:

Kostpris pr. portion: 1,861,79

Kostpris pr. kg: 930,90

Kostpris:

Dækningsbidrag:

Dækningsbidrag pr. portion:

Dækningsbidrag:

Salgspris inkluderet 25.00 %:

Salgspris inkluderet 15.00 %:

Salgspris inkluderet 12.00 %:

Salgspris inkluderet 0.00 %:

Kalkylegrundlag

Antal portioner: 1

Moms baseret på: Norge

Vælg grundlag: Salgspris/Kostpris faktor 0

Salgspris ekskl. moms: 0

Beskrivelse: Tilføj beskrivelse

8. Oversigt over allergener

Du finder en simpel oversigt over, hvilke allergener der er i retten med specifikationer på gluten og nødder.

▼ Allergener

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

9. Oversigt over næringsindhold

Under næringsstofindhold får du en liste over de otte næringsstoffer, der er deklarationspligtige, men du har mulighed for at se en komplet liste.

Oversigten viser næringsindhold både per 100 g og per portion.

▼ Næringsindhold

Næringsindhold pr. 100 g			Næringsindhold per portion		
		E%			E%
Energi (kJ)	52.00 kJ		Energi (kJ)	130 kJ	
Energi (kcal)	12.00 kcal		Energi (kcal)	30 kcal	
Fett	0.20 g	14.3%	Fett	0.5 g	14.3%
- Mettede fedtsyrer	0.00 g		- Mettede fedtsyrer	0 g	
Karbohydrat	1.20 g	38.1%	Karbohydrat	3 g	38.1%
- hvorav sukkerarter	0.00 g		- hvorav sukkerarter	0 g	
Protein	0.90 g	28.6%	Protein	2.25 g	28.6%
Salt	0.00 g		Salt	0 g	

[Vis alle næringsstoffer](#)

10. Upload et billede, kategorier og beskriv retten

Nederst på opskriftssiden kan du uploade et billede og tilføje en beskrivelse af retten. Husk at billeder skaber salg.

> Allergener
> Næringsindhold
> Billeder
> Information om retten