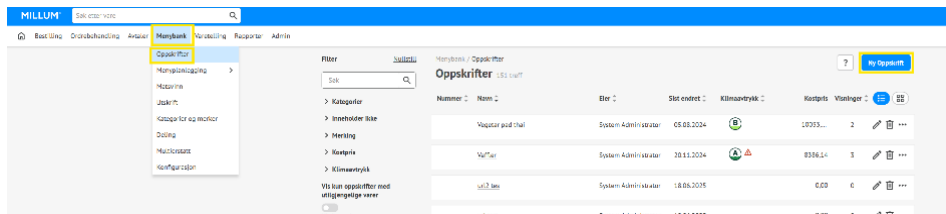


Hurtigguide Menybank - opprette ny oppskrift m/kalkyle

I denne hurtigguiden vil vi vise hvordan du oppretter en ny oppskrift med kalkyle. Trykk på **Ny oppskrift** under undermenyvalget **Oppskrifter** i Menybank. Følg deretter stegene nedenfor for å opprette en oppskrift.



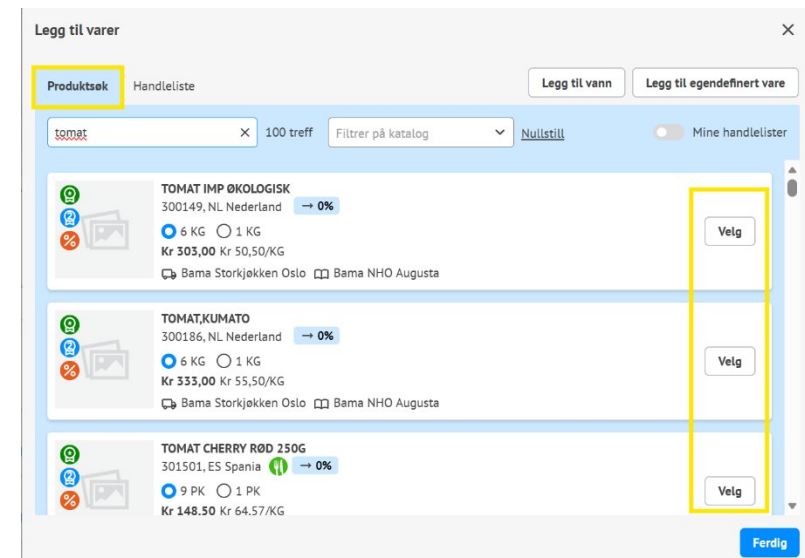
1. Skriv inn navn på oppskriften

Start med å gi oppskriften et navn og lagre denne. Det er også mulig å sette inn valgfritt oppskriftsnummer om ønskelig. Du kan laste opp et bilde (JPG/PNG), se forhåndsvisning, og bytte eller slette bildet. Systemet tilpasser visningen automatisk og du har mulighet til å legge til beskrivelse av retten.

2. Legg til ingredienser

Trykk på **Legg til ingrediens**. Søk opp ingrediensen du ønsker ved hjelp av navn eller varenummer. Etter å ha trykket på søkeknappen vil du få opp treff på søk i dine varekataloger i en listevissing. Velg ønsket ingrediens ved å trykke på **Velg**.

Det er også mulig å legge til **Underoppskrift** og **Tilberedningssteg**.



3. Fyll inn mengde

Når du har valgt ingrediens må du oppgi mengde for oppskriften. Disse feltene er obligatoriske. Ved valg av vektenhet kilo, hekto eller gram på *Mengde (oppskrift)* vil Mengde (næringsverdi) og faktor fylles ut automatisk.

Navn	Ant. i enhet
TOMAT IMP ØKOLOGISK	1
Varenummer	300149

Mengde (oppskrift)	Faktor
1 Kilo (kg)	1

Mengde (næringsverdi)	Faktorpris	Kostpris
1 Kilo (kg)	50,50	50,50

Pris/Prisenhet
50,50 KG

4. Legg til klimaavtrykk på ny ingrediens

Under valget for Klimaavtrykk kan du velge mellom å sette CO2-verdi på bakgrunn av en ferdig definert verdi satt på produkttypen, eller legge inn en egendefinert verdi.

^ Klimaavtrykk Valgfritt

Egendefinert

Klimaavtrykksverdi: KgCO₂e

Kategori: Smør 80%

Produksjonsaktivitet: Produksjon av smør, No...

Region: Norge (Norway)

Produksjonstype: Konvensjonell (Conventional)

5. Se total CO2-beregning

Når du har lagt til CO2-verdi på samtlige ingredienser, ser du den totale kgCO₂e per porsjon for oppskriften øverst i oppskriften.

Ingredienser Kalkyle Hvitløksskylling med smør 1

Hvitløksskylling med smør KgCO₂e per porsjon 1.546

Vekt: 255,00 g

Alternativt navn: Garlic Butter Chicken

Oppskriftsnummer: 123

Tilberedningstid: 15 Min

Ferdig oppskrift gir: 0 Gram (g)

Mengde (Oppskrift)	Mengde (Næringsverdier)	Ingrediens	Hentet fra	Klimaavtrykk
5,00 Gram (g)	5,00 Gram (g)	SALT 25KG (25 kg)		
250,00 Gram (g)	250,00 Gram (g)	Kyllingbryst 100% 1,6kg, fersk		

6. Kalkylefane

Du finner kalkylen som en egen fane ved *Ingredienser*. Ingrediensdata vil automatisk bli fylt inn i kalkylefanen når du legger til ingredienser.

Ingridienser

Kalkyle Hvitløkskylling med smør 1

Hvitløkskylling med smør



Last opp

Antall personer

1

Veit

255,00 g

Alternativt navn

Garlic Butter Chicken

Oppskriftsnummer

123

Tilberedningstid

15 Min

Ferdig oppskrift gir

0 Gram

Beskrivelse

Mengde (Oppskrift)

> 5,00 Gram

Mengde (Nærringsverdier)

5,00 Gram

Ingridiens

SALT 25KG (25 kg)

Mengde (Oppskrift)

> 250,00 Gram

Mengde (Nærringsverdier)

250,00 Gram

Ingridiens

Kyllingbryst 100% 1,6kg, fersk

Hentet fra

Klimasvtrykk

7. Salgspris og kalkyleverdier

Etter at du har kontrollert at kalkyleverdiene per ingrediens stemmer, kan du om ønskelig beregne salgspris ved å velge dekningsbidrag, dekningsgrad eller manuelt sette en pris.

Kalkylegrunnlag Velg grunnlag: Salgspris 150 Antall personer: 1 MVA basert på: Norge Beskrivelse: Legge til beskrivelse		Kostpris Kostpris: 42,02 Kostpris %: 28,01 Salgspris/Kostpris faktor: 3,57 Per person: 42,02 Per kg: 164,79		Dekningsbidrag Dekningsbidrag 107,98 Per person 107,98 Dekningsgrad % 71,99		Salgspris Salgspris: 150 Inkl. 15.00 % mva 172,50 Inkl. 25.00 % mva 187,50	
---	--	---	--	---	--	--	--

8. Visualisering

For å gi bedre innsikt i prisutvikling og kostnadsstruktur vises følgende diagrammer:



Linjediagram : Viser historikk for: Kostpris,Salgspris,Dekningsbidrag

Dette gjør det mulig å se trender over tid.

Sektordiagram : Viser kostpris per ingrediens fordelt i prosent.

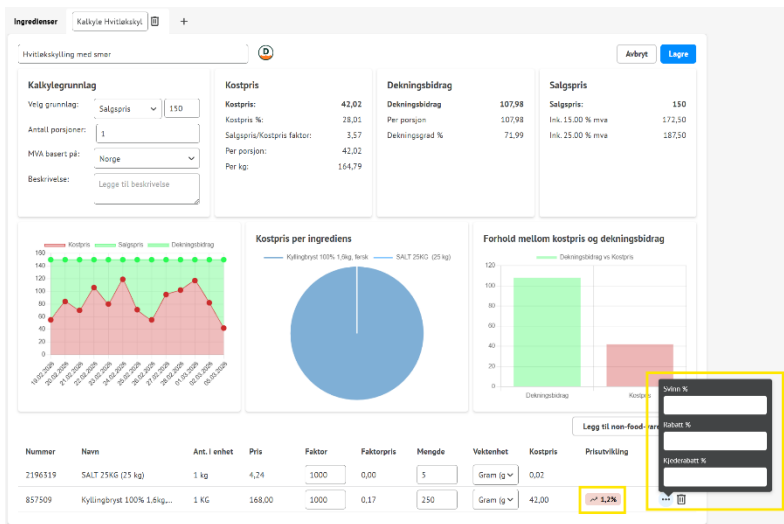
Egnet for å forstå hvilke ingredienser som utgjør størst kostnadsandel.

Søylediagram : Viser forholdet mellom total kostpris og dekningsbidrag.

Gir en rask visuell forståelse av marginene.

9. Legg til svinn eller rabatter

Brukeren kan legge inn svinn og rabatt, og systemet skal automatisk beregne hvordan dette påvirker kostprisen. Endringer vises i en prisutviklings-chip for hver ingrediens, slik at man enkelt kan følge hvordan kostprisen utvikler seg over tid.



10 . Oversikt over allergener og næringsinnhold

Du finner en enkel oversikt over hvilke allergener som er i retten med spesifikasjoner på gluten og nøtter og under næringsinnhold får du opp en liste over de åtte næringsstoffene det er obligatorisk å deklare, men du har mulighet til å se en fullstendig liste. Oversikten viser næringsinnhold både per 100 g og per porsjon.

^ Allergener og næringsinnhold

Allergen	Ja	Nei
Gluten		
Skalldyr		
Egg		
Fisk		
Peanøtter		
Soya		
Melk		
Nøtter		
Selleri		
Sennep		
Sesamfrø		
Svoveldioksid		
Lupin		
Bløtdyr		

- Ja - allergenet inngår i produktet
 - Nei - produktet inneholder ikke det angitte allergenet
 - ⓘ Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.
- Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingredienser nøye!

Næringsinnhold pr. 100 g	E%	Næringsinnhold per porsjon	E%
Energi (kJ)	505.45 kJ	Energi (kJ)	379.09 kJ
Energi (kcal)	121.10 kcal	Energi (kcal)	90.83 kcal
Fett	4.88 g 35.5%	Fett	3.66 g 35.5%
- Mettede fettsyrer	0.99 g	- Mettede fettsyrer	0.74 g
Karbohydrat	0.09 g 0.3%	Karbohydrat	0.07 g 0.3%
- hvorav sukkerarter	0.09 g	- hvorav sukkerarter	0.07 g
Protein	19.87 g 64.2%	Protein	14.9 g 64.2%
Salt	1.87 g	Salt	1.4 g

[Vis alle næringsstoffer](#)

11. Legg til kategorier

Nederst på oppskriftsiden kan du velge kategorier og merking, samt etikettinformasjon for retten.

^ Allergener og Næringsinnhold

^ Kategorier og merking

^ Etikett