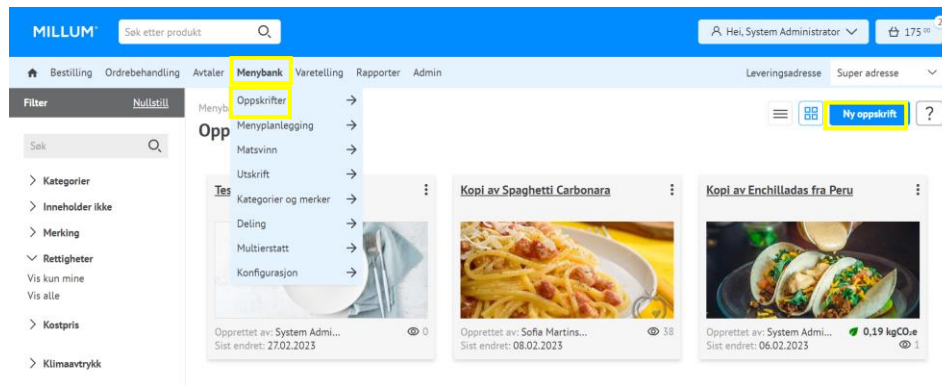


Hurtigguide Menybank - opprette ny oppskrift m/kalkyle

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.



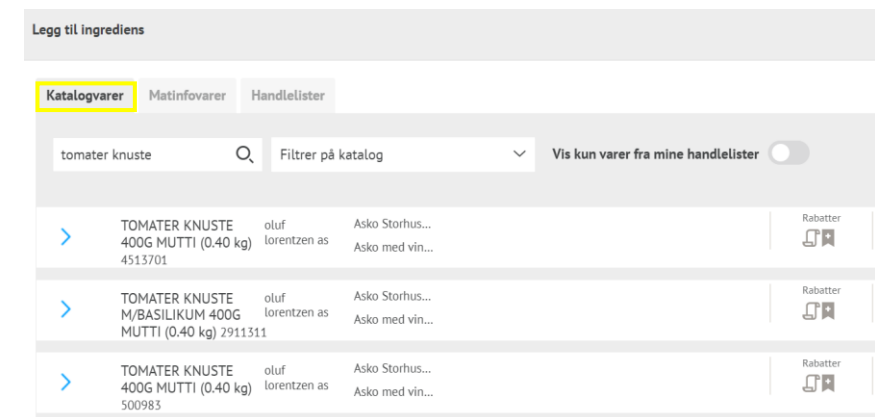
- 1. Skriv inn navn på oppskriften** Start med å gi oppskriften et navn og lagre denne. Det er også mulig å sette inn valgfritt oppskriftsnummer om ønskelig.

- 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 listevissning.

Velg fane **Matinfovarer** om du ønsker å se kun de varer som er koblet mot Matinfo. Disse inneholder ferdig utfylt informasjon om næringsinnhold og allergener. Velg ønsket ingrediens ved å trykke på *Velg*.

Det er også mulig å legge til **Underoverskrifter** 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	TOMATER KNUSTE M/BASILIKUM 400G MUTTI (0.40 kg)	Ant. i enhet	1
Varenummer	2911311		

Mengde (oppskrift)	Faktor	+ Legg til svinn og rabatt	
1000 Gram (g)	1000		
Mengde (næringsverdi)	Faktorpris	0,04	
1000 Gram (g)	Kostpris	36,17	
Pris/Prisenhet	36,17 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

Velg fra kategori

Kategori
Melk, hel-, 3,5 % ✕

Produksjonsaktivitet
Produksjon av helmelk, 3,5 % fett, Norge (Produ...

Region
Norge (Norway)

Produksjonstype
Konvensjonell (Conventional)

▼ klimaavtrykk valgfritt

Egendefinert

Klimaavtrykksverdi:

KgCO2e

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.

Menybank / Oppskrifter /

Skriv navnet på oppskriften

Skjerm viser kg CO2e-aktumert for denne oppskriften: **11,400 kgCO2e**

Antall porsjoner: 1

Ferdig oppskrift gir: [dropdown]

Forberedelsestid: 0 Min

Vekt: 2000,00 g

Tilberedningstid: 0 Min

Oppskriftsnummer: [dropdown]

Mengde (Oppskrift)	Mengde (Næringsverdi)	Ingrediens	Klimaavtrykk	Hentet fra
1,00 Kilo (kg)	1,00 Kilo (kg)	CHORIZO 280 GR PBLSE TAGA	11,0	[icon]
1,00 Kilo (kg)	1,00 Kilo (kg)	POTET M/KJØTT GRESSLØK 45G RETT I KOPPEN (0,04 kg)	0,4	[icon]

6. Kalkylefane

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

Ingredienser: **Kalkyle Alt i ett gryte med bønner og kjøttpølse 1X**

Mengde (Oppskrift)	Mengde (Næringsverdi)	Ingrediens	Hentet fra	Klimaavtrykk
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	TOMATER KNUSTE M/BASILIKUM 400G MUTTI (0.40 kg)	[icon]	
1000,00 Gram (g)	1000,00 Gram (g)	KJØTTPØLSE SKINNFR I GILDE (1.60 kg)	[icon]	
500,00 Gram (g)	500,00 Gram (g)	BØNNER SVARTE 3,15KG	[icon]	0,80/0,400

Legg til ingrediens Legg til overskrift

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.

Merk at du i tillegg kan velge navn på kalkyle under kalkylefaktorer. Vi anbefaler å gi kalkylen samme navn som oppskriften.

Totale verdier	
Kostpris:	125,41
Salgspris/Kostpris faktor:	1,555
Kostpris per porsjon:	125,41
Kostpris per kg:	295,09
Kostpris %:	64,32
Dekningsbidrag:	69,59
Dekningsbidrag per porsjon:	69,59
Dekningsbidrag %:	35,685
Salgspris inkludert 25.00 %:	243,75
Salgspris inkludert 15.00 %:	224,25
Salgspris inkludert 12.00 %:	218,40
Salgspris inkludert 0.00 %:	195,00

Salgspris eks. mva:	195,00
Antall porsjoner:	1
MVA basert på:	Norge
Beskrivelse:	

8. Oversikt over allergener

Du finner en enkel oversikt over hvilke allergener som er i retten med spesifikasjoner på gluten og nøtter.

✓ Allergener	Ja	Nei
Gluten <i>Hvete, Havre</i>	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø	●	
Svoveldioksid		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

9. Oversikt over næringsinnhold

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.

▼ **Næringsinnhold**

Næringsinnhold pr. 100 g			Næringsinnhold per porsjon		
		E%			E%
Energi (kJ)	105.29 kJ		Energi (kJ)	421.16 kJ	
Energi (kcal)	24.96 kcal		Energi (kcal)	99.82 kcal	
Fett	0.19 g	7.0%	Fett	0.77 g	7.0%
- Mettede fettsyrer	0.02 g		- Mettede fettsyrer	0.07 g	
Karbohydrat	3.35 g	54.3%	Karbohydrat	13.4 g	54.3%
- hvorav sukkerarter	0.23 g		- hvorav sukkerarter	0.92 g	
Protein	1.81 g	29.4%	Protein	7.25 g	29.4%
Salt	0.01 g		Salt	0.05 g	

[Vis alle næringsstoffer](#)

10. Last opp bilde, kategorier og beskriv retten

Nederst på oppskriftsiden kan du laste opp bilde og legge til beskrivelse av retten. Husk at bilder skaper salg.

> Allergener
> Næringsinnhold
> Bilder
> Informasjon om retten