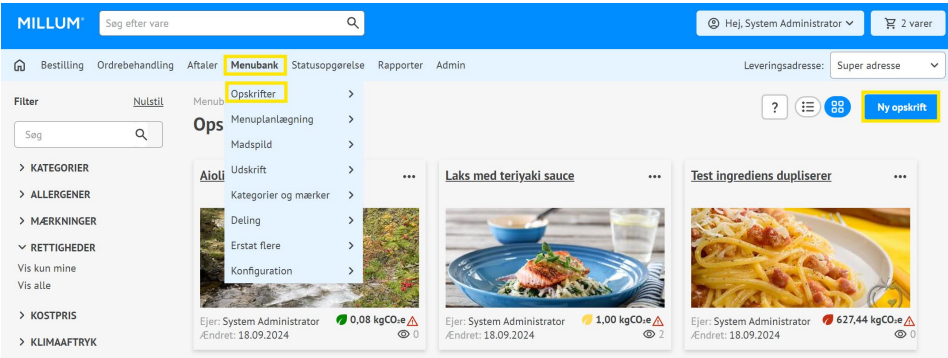


Kvikguide Menubank - lav ny opskrift m/beregning

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 ingrediens

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 **Matinfovarer**, hvis du kun vil se de produkter, der er forbundet til en matdatabase. 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

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.

Klimaaftryk valgfrit
Vælg fra kategori
Kategori
Tomat X
Produktionsaktivitet
Produktion af tomater, drivhus, 50 % fos...
Region
Nederland (Netherlands)
Produktionstype
Konventionell (Conventional)

Klimaaftryk valgfrit
Egendefineret
Klimafodaftrykværdi:
KgCO2e

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.

Menubank / Opskrifter / Tomatsuppe a la Millum
Tomatsuppe a la Millum
Skalaen viser CO₂ udslip i kg akkumuleret for denne opskrift. 3,550 kgCO₂e
Afbryd Gem

Antal portioner: 1
Færdig opskrift giver: 0
Forberedelsestid: 0 Min
Vægt: 7550,00 g
Tilberedningstid: 0 Min
Varenummer:

Ingredienser
Beregning Tomatsuppe a la Millum 1
+

Mængde (opskrift)	Mængde (næringsværdier)	Ingrediens	Hentet fra	Klimaaftryk
5,00 Kilo (kg)	5,00 Kilo (kg)	TOMATER KNUSTE 400G MUTTI (0.4 kg)	0,58/2,900	
1,00 Kilo (kg)	1,00 Kilo (kg)	LØK 1 KG	0,05/0,050	
5,00 Hekto (v)	5,00 Hekto (v)	Grønnsak Kraft Salsus 1 L	1,20/0,600	

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 a la

+

Automatisk prisopdatering

Tilføj beregningselement

Varenummer	Navn	Ant. i enhed	Prisenhed	Pris	Faktor	Faktorpris	Kvantum	Vægtenhed	Svind %	Kæderab. %	Kostpris
500983	TOMATER KNUSTE 4	1	kg	25,32	1	25,32	5	Kilo (k)			126,60
370132	LØK 1 KG	1	KG	40	1	40,00	1	Kilo (k)			40,00

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:

124,71

Salgspris/Kostpris faktor:

1,564

Kostpris pr. portion:

124,71

Kostpris pr. kg:

293,44

Kostpris %:

63,96

Dækningsbidrag:

70,29

Dækningsbidrag pr. portion:

70,29

Dækningsbidrag %:

36,044

Salgspris inkluderet 25.00 %:

243,75

Salgspris inkluderet 15.00 %:

224,25

Salgspris inkluderet 12.00 %:

218,40

Salgspris inkluderet 0.00 %:

195,00

Salgspris ekskl. moms:

195,00

Antal portioner:

1

Moms baseret på:

Norge

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		●
Skaldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid		●
Lupin		●
Bløddyr		●

● Ja - ingrediensen indgår i opskriften

● Nej - produktet indeholder ikke det angivne allergen

ⓘ Bemærk, at alle allergeninformationer skal anvendes med forsigtighed og kun forstås som vejledende.

Den, som tilbereder/serverer mad til en allergiker, skal altid læse varens/emballagens ingredienser nøje!

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			E%	Næringsindhold per portion			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 fettsyrer	0.00 g			- Mettede fettsyrer	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