

Ouvrez MenuKit et cliquez sur recettes.





Cliquez sur créer une recette pour en créer une nouvelle.

DIS	H MENUKIT 🛱 Test	Bistro Training 👻					Q Search		⑧ HD*Max ▼	🏶 EN
(?) Dashboard		24 / 24 Your Recipes						Create a recipe 🕒		
Recipes		Menus Categories	Calculation				Q Search.			
	•	RECIPE 🗢	YOUR	SALES \$	FOOD COST (€) 💠	FOOD COST (%)	CONTRIBUTION MARGIN $\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	profit \$		
ingreatents		 Currywurst 	10	0.60 €	3.84 €	43 % 📲	5.07 €	5.07 € :		
		Currywurst	15	5.30 €	3.21 €	25% 🗯	9.65 €	9.65 €		
		Currywurst im Brötchen	4	1.20 €	1.47 €	42 % 📲	2.06 €	2.06 €		
		dumplings	6	6.50 €	0.43 €	8% 📫	5.03 €	5.03 € :		
		Eierkuchen	Ę	5.00€	0.04 €	1% 🗯	4.16 €	4.16 € :		
		Flammkuchen	1:	2.50 €	3.08 €	29% 📲	7.42 €	7.42 € :		
		Geschnetzeltes		5.70 €	2.53 €	53 % 📲	2.26 €	2.26 €		
		Justins Sandwich	2	1.50 €	0.49 €	13 % 📹	3.29 €	3.29 €		
		Lachsbrötchen	S	9.00€	1.96 €	26% 📲	5.60 €	5.60 €		
		Ostras à primavera	24	1.20 €	5.03 €	26% 🖠	14.64 €	14.64 €		
		Paytec	Ę	5.00€	3.81€	91% 👎	0.39 €	0.39 C		
		Rinderfilet Gänsestopfleber	8	7.80 €	22.36 €	30% 📲	51.42 €	51.42 € :		
ŵ		Rinderroulade	14	1.50 €	4.33 €	32% 🖠	9.22 €	9.22 €		
(?)		• 7 calculations have changed due to th	e updated METRO prices.	Show recipes			🖶 Print	list Select		
<u> </u>		Rows displayed 50 *		<< <	1 of 1 pages > >>			Got to page: 1		



Donnez un nom à la recette. Entrez le nom dans le champ de saisie.

DISH MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	⑧ HD*Max ▼ 👫 EN
Pashboard Your Recipes	> Simple Spaghetti vegi		
Recipes			
Ingredients	Recipe name		
	Category Category Desserts Partial recipes Other		
	Menus Menu 1 Menu 2 Menu 3		
©		///).	



Choisissez la catégorie à laquelle appartient votre recette de cuisine.

DISHMENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	⊗ HD*Max ▼ \ # EN
Pashboard Your Recipes > Simple Sp	aghetti vegi		
Recipes			
Ingredients	Recipe name		
	Category Starters Main courses Desserts Partial recipes Other		
	Menus Menu 1 Menu 2 Menu 3		
©			
3		(1))	



Ð

Si vous avez plusieurs menus. Choisissez le menu auquel appartient votre recette de cuisine.

Image: Control of Contro	DISHMENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	⑧ HD*Max ▼ 👫 EN
Image: Starters Menu 1 Menu 2 Menu 3	(?) Dashboard Your Recipes > Simple S	paghetti vegi		
Recipe name Simple Spaghetti vegi Create a recipe Startors Other	Recipes			
Image: Simple Spaghetti vegi Create a recipe Category Starters Main courses Desserts Other Other	Ingredients	Recipe name		
Image: Category Starters Main courses ✓ Desserts Partial recipes Other Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Image: Category Im		Simple Spaghetti vegi Create a recipe		
Other Menus Menu1 Menu3 Image: Comparison of the second of the seco		Category Category Main courses Desserts Partial recipes		
Menus Menu 1 Menu 2 Menu 3		Other		
		Menu 1 Menu 2 Menu 3		
	Ô			
	0		///>	



Cliquez sur créer une recette pour commencer à ajouter vos ingrédients.

DISH MENUKIT 🛱 Test	Bistro Training 👻		Q Search	🋞 HD*Max 👻 🏶 EN
(?) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti v	egi		
Recipes				
Ingredients	Recipe na	me nple Spaghetti vegi Create a recipe		
	Category Start Othe	ers Main courses Desserts Partial recipes		
	Menus	1 Menu 2 V Menu 3		
@ 0				
\bigcirc			(1)2	



Précisez le nombre de portions .

DIS	H MENUKIT 📅 Test	Bistro Training 👻			Q Search		🛞 HD*Max 👻 🏶 EN	
(~) Dashboard		Your Recipes > Simple Spaghetti	vegi					
Recipes		Calculation Details Preparation						
	•	Name of recipe			()	Calculator		
		Recipe for 8 portion				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		Q Search for ingredient		Basic re	cipe Flat rate	Add the first ingredients to see the calculation.		
			Add ingredients to your recipe			add ingredient		
				₩ 0.92 € / 1000 ml 0.20 € / 1000 quantity				
		Food waste and peel loss						
63		You have not added any ingredients to this recipe yet.						
\sim								
÷		Instructions			ŵ 🖨	Done		



Recherchez des ingrédients dans la barre de recherche. Commencez à ajouter des ingrédients en les sélectionnant.

DISH	MENUKIT 🛱 Test Bistro Training 🔹	Q Search	h		🛞 HD*Max 🔻 🕌 EN
(~) Dashboard	Calculation (i) Details Preparation				
Recipes	Name of recipe]		(> 🗏 Calculator
Or • Ingredients	Recipe for 8 portion				Gross sales price8.50€
	Q spaghetti ×	🕒 Ba	asic recipe	🕒 Flat rate	VAT
	< All >			17 Matches	19% -
	宁 🛛 Horeca Select Spaghetti alla Chitarra frische Spaghetti mit E	🗔 🎽 7.74 € / 1000 g	306456	··· • •	Net sales price
	😌 🛛 Horeca Select Spaghetti alla Chitarra frische Spaghetti mi	🗔 🎽 30.96 € / 4000 g	771094	··· • •	7.14 €
	⊖ METRO Chef Spaghetti - 5 kg Beutel	🕞 <mark>۲</mark> 10.34 € / 5000 g	918145	··· •	Food cost
	⊖ METRO Chef Spaghetti - 3 x 5,00 kg Beutel	🗔 🎽 31.02 € / 15000 g	947154	··· 🕀	0.49 € 7 %
	😌 🛛 Barilla Spaghetti n.5 - 5,00 kg	🕞 🎽 12.99 € / 5000 g	182737	··· 🕒	
	 	🕞 🎽 39.18 € / 15000 g	702931	🕒	Profit per serving ② 6.65 €
	Food waste and peel loss				
 	aro Spaghetti - 5 kg Beutel				Monthly number of
(?)	aro Passierte Tomaten - 1 Packung				sales
÷	() Instructions			1	Done



Si l'ingrédient est déjà dans la base de données, il sera affiché. Si un ingrédient n'est pas encore listé cliquez sur créer ajouter un nouvel ingrédient.

DISH	MENUKIT 🛱 Test Bistro Training 👻	Q Search		⑧ HD*Max ▾ 🐠 EN
(*) Dashboard	Calculation Details Preparation			
Recipes	Name of recipe			> E Calculator
• Ingredients	Recipe for 8 portion			8.50 €
	Q spaghetti ×	Basic r	recipe 🕒 🕈 Flat rate	VAT
	< All >		17 Matches	19% -
	😌 Horeca Select Spaghetti alla Chitarra frische Spaghetti mit E	🕞 🎽 7.74 € / 1000 g 3	306456 🛨	Net sales price
	🗁 Horeca Select Spaghetti alla Chitarra frische Spaghetti mi	🕞 🎽 30.96 € / 4000 g	771094 🕈	7.14 €
	♂ METRO Chef Spaghetti - 5 kg Beutel	🗔 🎽 10.34 € / 5000 g	918145 🕈	T Food cost
		🕞 🎽 31.02 € / 15000 g	947154 🕀	0.49 € 7%
	🗁 Barilla Spaghetti n.5 - 5,00 kg	🗔 🎽 12.99 € / 5000 g	182737 🕈	
	😚 Barilla Spaghetti n.5 - (3 x 5,00 kg)	🕞 🎽 39.18 € / 15000 g	702931 🕈	Profit per serving 2
	Create a new ingredient			6.65€
	Food waste and peel loss			
ŝ	aro Spaghetti - 5 kg Beutel			Monthly number of
?	aro Passierte Tomaten - 1 Packung			sales
Ŭ	Instructions		1	Done



Précisez le montant en saisissant simplement le nombre de montant.

DISH MENUKIT 🕾	♦ Test Bistro Training ▼		🛞 HD*Max 👻 🕌 EN
Dashboard Recipes	Your Recipes > Spaghetti Simple vegi	> E Calculator	
Ingredients	Recipe for B portion Spaghetti Simple vegi Recipe for B portion Search for ingredient Basic recipe	Gross sales price 8.50 € VAT 19% ▼	
	Ingredients Amount / Unit Base price Food cost Food waste and peel loss aro Spaghetti - 5 kg Beutel Food waste and peel loss aro Spaghetti - 5 kg Beutel	Net sales price 7.14 € Food cost 0.24 € 3 %	
	Allergens Protein Cluten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish Fish	Profit per serving 6.90 C Monthly number of sales	
		120 Monthly profit 828.18 €	
©	• Instructions	Done	



Spécifiez l'unité en utilisant les options données dans le menu déroulant.

DISH MENUKIT	Test Bistro Training •	⑧ HD*Max ▼ 👫 EN
(~) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi	
Recipes	Calculation	
•	Name of recipe	E Calculator
ingradients	Gros	is sales price
	Recipe for 8 portion 5.0	0 €
	Q Search for ingredient VAT 7%	· · · ·
	Ingredients Amount / Unit Base price Food cost Image: Spaghetti - 5 kg Beutel / 1000,000 g → Image: Spaghetti - 5 kg Beutel / Net	sales price
	4.20	16
	Food waste and peel loss Food	l cost
	aro Spaghetti - 5 kg Beutel	
	3.96	t per serving V
	Protein Gluten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish Fish Sales	thly number of s
	100	
	Mon	thly profit
(?)	396	15 C Done Done



Lorsque vous avez terminé d'ajouter l'ingrédient, il est possible d'ajouter des taux forfaitaires prédéfinis. Remarque : Un taux de matières grasses ne peut être ajouté qu'une seule fois par recette.

DISH MENUKIT 🛱 Tes	et Bistro Training 💌	Search		⑧ HD*Max ▼
(*) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi			
Recipes	Calculation O Details			
•	Name of recipe	\langle	Calculator	
Ingredients			Gross sales price	
	Recipe for 8 portion		5.00 €	
	Q Search for ingredient Image: Basic recipe	t rate	VAT 7% •	
	Ingredients Amount / Unit Base price Food € aro Spaghetti - 5 kg Beutel / 1000.00 / g ・ □.9.54 € / 5000 g 1.91 € 66	cost	Net sales price	
	Searce Passierte Tomaten - 1 Packung / 1000.00 / ml → M 0.92 € / 1000 ml 0.92 € 32	2 %	4.20 €	
		2 %	Food cost 0.36 € 9 %	
	Food waste and peel loss		Profit per serving	
	aro Spaghetti - 5 kg Beutel		3.84 €	
	aro Passierte Tomaten - 1 Packung			
			Monthly number of sales	
~	Allergens		100	
(Q)			Monthly profit	
	() Instructions	Ŵ (Done	



Il suffit de les ajouter et de les créer en cliquant et en les spécifiant. Remarque : Si vous souhaitez ajouter un nouveau forfait, cliquez sur créer un forfait.





Le gaspillage alimentaire et la perte de peau peuvent être pris en compte. La perte sera ajoutée au coût.

DIS	H MENUKIT 📅 Test I	istro Training *		③ HD*Max ▼ \ # EN
(?) Dashboard		Name of recipe	Calculator	
Recipes		Recipe for 8 portion	5.00 €	
Ingredients		Q Search for ingredient G Basic recipe Flat rate	VAT 7% -	
		Ingredients Amount / Unit Base price Food cost € aro Spaghetti - 5 kg Beutel ✓ 1000.00 / g Image: Spaghetti - 5 kg Beutel ✓ 1.91 € 66 % Image: Spaghetti - 5 kg Beutel ✓	Net sales price 4.20 €	
		See aro Passierte Tomaten - 1 I Packung / 1000.00 / ml · M 0.92 € / 1000 ml 0.92 € 32 % See Zwiebeln 1kg / 80.00 / g · C M 0.84 € / 1000 g 0.07 € 2 %	Food cost 0.36 € 9 %	
		Food waste and peel loss	Profit per serving 3.84 €	
		 aro Passierte Tomaten - 1 Packung Zwiebeln 1kg 	Monthly number of sales	
		Allergens Protein Gluten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish Fish	Monthly profit 383.81€	
ڻ ا	Legal Information	Instructions Data Privacy Policy General Terms and Conditions FAQ	Done	Help-videos



Choisissez l'ingrédient et définissez la perte.

DIS	H MENUKIT 🛱 Test I	istro Training *		Q Search 🛞 I	HD*Max ▼ 👫 EN
(?) Dashboard		Name of recipe		Calculator	
Recipes		Recipe for 8 portion		Gross sales price5.00€	
Ingredients		Q Search for ingredient	Basic recipe	Flat rate VAT 7% T	
		Ingredients 🜍 aro Spaghetti - 5 kg Beutel 🖉	Amount / Unit Base price 1000.00 / g ▼ □ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓	Food cost 1.91 € 66 % 🗑 Net sales price	
		 aro Passierte Tomaten - 1 Packung / Swiebeln 1kg / 	1000.00 / ml → M 0.92 € / 1000 ml 80.00 / g → Im 0.84 € / 1000 g	0.92 € 32 % 0.07 € 2 % Food cost	
		Food waste and peel loss		0.36 € 9%	
		aro Spaghetti - 5 kg Beutel		3.84 €	
		Zwiebeln 1kg	10.00 % + 0.01 € Food cost	Monthly number of sales	
		Allergens		100	
		Protein Gluten Lactose Soy Peanuts Nuts Se	ssame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish	™r Monthly profit S83.81 €	
\$ 0		Instructions		☐ ☐ Done	
÷	Legal Information	Data Privacy Policy	General Terms and Conditions	FAQ Hely	p-videos



Les allergènes d'une recette sont ajoutés en cliquant simplement sur l'icône désignée.

ISH MENUKIT	Test Bistro Training *
() Iboard	Name of recipe Calculator Calculator
	Gross sales price
ipes	Recipe for 8 portion 5.00 €
lients	Q Search for ingredient Basic recipe Flat rate Calculate C
	Ingredients Amount / Unit Base price Food cost VAT
	e aro Spaghetti - 5 kg Beutel / 1000.00 / g * □ 1.91 € 66 % 1 / 1000.00 / g * □ 7% * 1000.00 / g * □ 7%
	Caro Passierte Tomaten - 1 l Packung / 1000.00 / ml → M 0.92 € / 1000 ml 0.92 € 32 %
	Food waste and peel loss
	aro Spaghetti - 5 kg Beutel
	aro Passierte Tomaten - 1 Packung
	✓ Zwiebeln 1kg 10.00 % + 0.01 € Food cost Calculate ✓
	Monthly number of
	Allergens sales
	Protein Giuten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Moliuscs Lupin Mustard Suinde Sheilfish Fish Monthly profit 383.73 €



Le calculateur vous indique où le prix de vente brut peut être défini. DISH MenuKit vous indiquera alors à quel point la recette est calculée.

5 H MENUKIT 🛱	C Search (2) HD*Max 👻 🖣
	Calculation (7) Details (8) Preparation
đ	Name of recipe Simple Spaghetti vegi Gross sales price
•	Recipe for 8 portion
	Q Search for ingredient OF lat rate VAT
	Ingredients Amount / Unit Base price Food cost
	⁴ aro Passierte Tomaten - 1 Packung / ¹ 1000.00 / ml → ¹ 0.92 € / 1000 ml 0.92 € 32 % ¹
	5 Zwiebeln 1kg / B0.00 / g → D.84 € / 1000 g 0.07 € 2% 10 Food cost
	0.36 € 5%
	Food waste and peel loss Profit per serving @
	aro Spaghetti - 5 kg Beutel
	aro Passierte Tomaten - 1 Packung
	✓ Zwiebeln 1kg 10.00 % + 0.01 € Food cost Monthly number of sales
	120
	Allergens
	Protein Gluten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish Fish
	the second se



Cliquez sur les détails pour ajouter des informations supplémentaires et une image concernant la recette.

DISH MENUKIT	📅 Test Bistro Training 🔹	Q Search		⑧ HD*Max ▼ 👫 EN
(*) Deshboerd	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi			
Recipes	Calculation O Details Preparation			
	Name of recipe		Calculator	
			Gross sales price	
	Recipe for 8 portion		8.50 €	
	Q Search for ingredient	Basic recipe Flat rate	VAT	
			19% -	
	ingredients	Amount / Unit Base price Food cost	Not color and co	
	aro Spagnetti - 5 kg Beutel /		Net sales price	
	🤹 aro Passierte Tomaten - 1 l Packung 🧪	1000.00 / ml ▼ M 0.92 € / 1000 ml 0.92 € 32 %		
	💰 Zwiebeln 1kg 🗸	80.00 / g → □ □ 0.84 € / 1000 g 0.07 € 2 %	Food cost	
			0.36 € <mark>5 %</mark>	
	Food waste and peel loss		Profit per serving 🛛	
	aro Spaghetti - 5 kg Beutel		6.78 €	
	aro Passierte Tomaten - 1 Packung			
	Zwiebeln 1kg	10.00 % + 0.01 € Food cost	Monthly number of	
			sales	
			120	
ŝ	Allergens			
·			Monthly profit	
(?)			813.27 €	A 24 A
	Instructions		Done	



() Il est également possible de modifier les informations concernant le menu et les catégories.

Dashboard Your Recipes > Simple Spaghetti vegi	
Recipes Calculation O Details O Preparation	
Ingredients Name of recipe Simple Spaghetti vegi	
On the menus below	menus
Menu 1 Menu 2 V Menu 3	
Categories dit cate	egories
Starters Main courses Desserts Partial recipes Other	
	Done



Cliquez sur préparation pour ajouter une instruction pour la préparation de la recette.

DISI	- MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻	Q Search	③ HD*Max ▼
(?) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi		
Recipes	Calculation Details		
Gr •	Add image		
	On the menus below		💉 Edit menus
	Menu 1 Menu 2 V Menu 3		
	Categories		📌 Edit categories
	Starters Main courses Desserts Partial recipes Other		
¢			
?			
<u> </u>			



Ensuite, commencez à ajouter vos instructions .

DISI	H MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻	Q Search	8	HD*Max 👻	EN
(?) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi				
Recipes	Calculation Details Preparation				
e Ingredients	How do you prepare Simple Spaghetti vegi?				
	1 Cut onions.			Ŵ	 Image: Second sec
				🛨 Add step	0
ڻ ب					
			t e		one



Pour ajouter des étapes supplémentaires, cliquez sur ajouter une étape .

DISI	MENUKIT 🛱 Test Bistro Training 🔹	Q Search 🛞 HD*Max 🔻 🕌 EN	I
(~) Dashboard	Your Recipes > Simple Spaghetti vegi		
Recipes	Calculation () Details 😵 Preparation		
€ • Ingredients	How do you prepare Simple Spaghetti vegi?		
	1 Cut onions.		
		Add step	
¢			3
?			
	W Instructions		



Une fois que vous avez terminé, cliquez sur terminé et la recette sera affichée dans la base de données.

