



Utwórz swój przepis jak zwykle i dodaj **podstawowy przepis**, klikając przycisk „**Przepis podstawowy**”.
Uwaga: upewnij się, że wcześniej stworzyłeś podstawowy przepis, tak jak zwykle.

DISH MENUKIT
Test Bistro Training

Search...
HD*Max
EN

Dashboard
Recipes
Ingredients

Your Recipes > Simple Spaghetti

Calculation
Details
Preparation

Name of recipe
Simple Spaghetti

Recipe for
8
portion

Search for ingredient

Basic recipe
Flat rate

Ingredients	Amount / Unit	Base price	Food cost
Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g	600.00 / g	13.38 € / 1.5 kg	5.35 € 33 %
Aps Parmesan-Menage Economic	400.00 / g	7.49 € / 279 g	10.74 € 67 %

Food waste and peel loss

☐ Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g
☐ Aps Parmesan-Menage Economic

Allergens

Protein
Gluten
Lactose
Soy
Peanuts
Nuts
Sesame
Celery
Molluscs
Lupin
Mustard
Sulfide
Shellfish
Fish

Instructions

Calculator

Gross sales price
5.00 €

9.60 € for an optimal food cost

VAT
19 %

Net sales price
4.20 €

Food cost
2.01 € 48 %

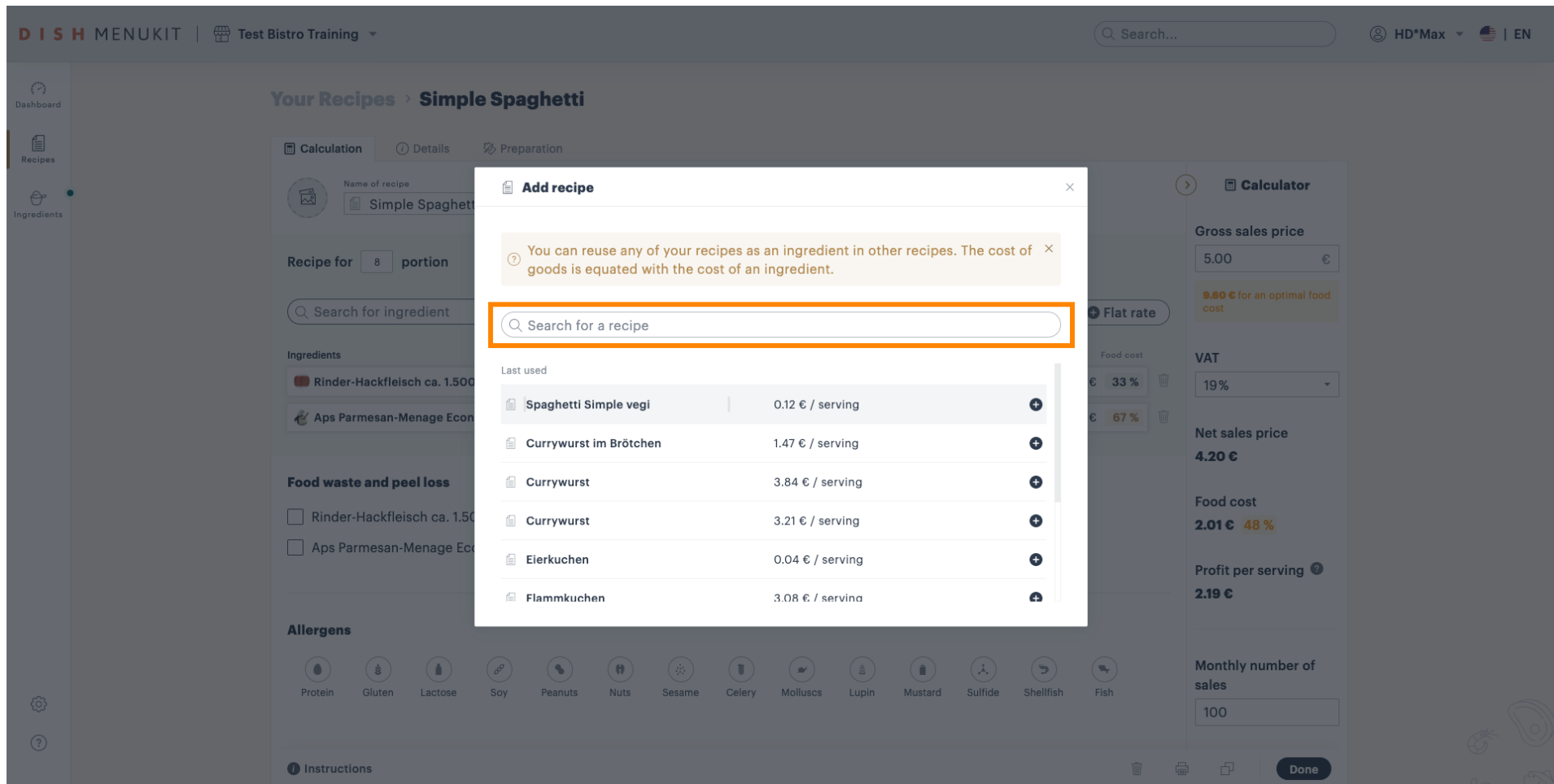
Profit per serving
2.19 €

Monthly number of sales
100

Done



Pojawi się okno. **Wprowadź** nazwę **podstawowego przepisu** , którego zamierzasz użyć, w pasku wyszukiwania i dodaj go jako składnik.



Add recipe

You can reuse any of your recipes as an ingredient in other recipes. The cost of goods is equated with the cost of an ingredient.

Search for a recipe

Last used

Recipe	Cost	Action
Spaghetti Simple vegi	0.12 € / serving	+
Currywurst im Brötchen	1.47 € / serving	+
Currywurst	3.84 € / serving	+
Currywurst	3.21 € / serving	+
Eierkuchen	0.04 € / serving	+
Flammkuchen	3.08 € / serving	+

Calculator

Gross sales price: 5.00 €

Flat rate: 9.60 € for an optimal food cost

Food cost: 33 %

VAT: 19 %

Net sales price: 4.20 €

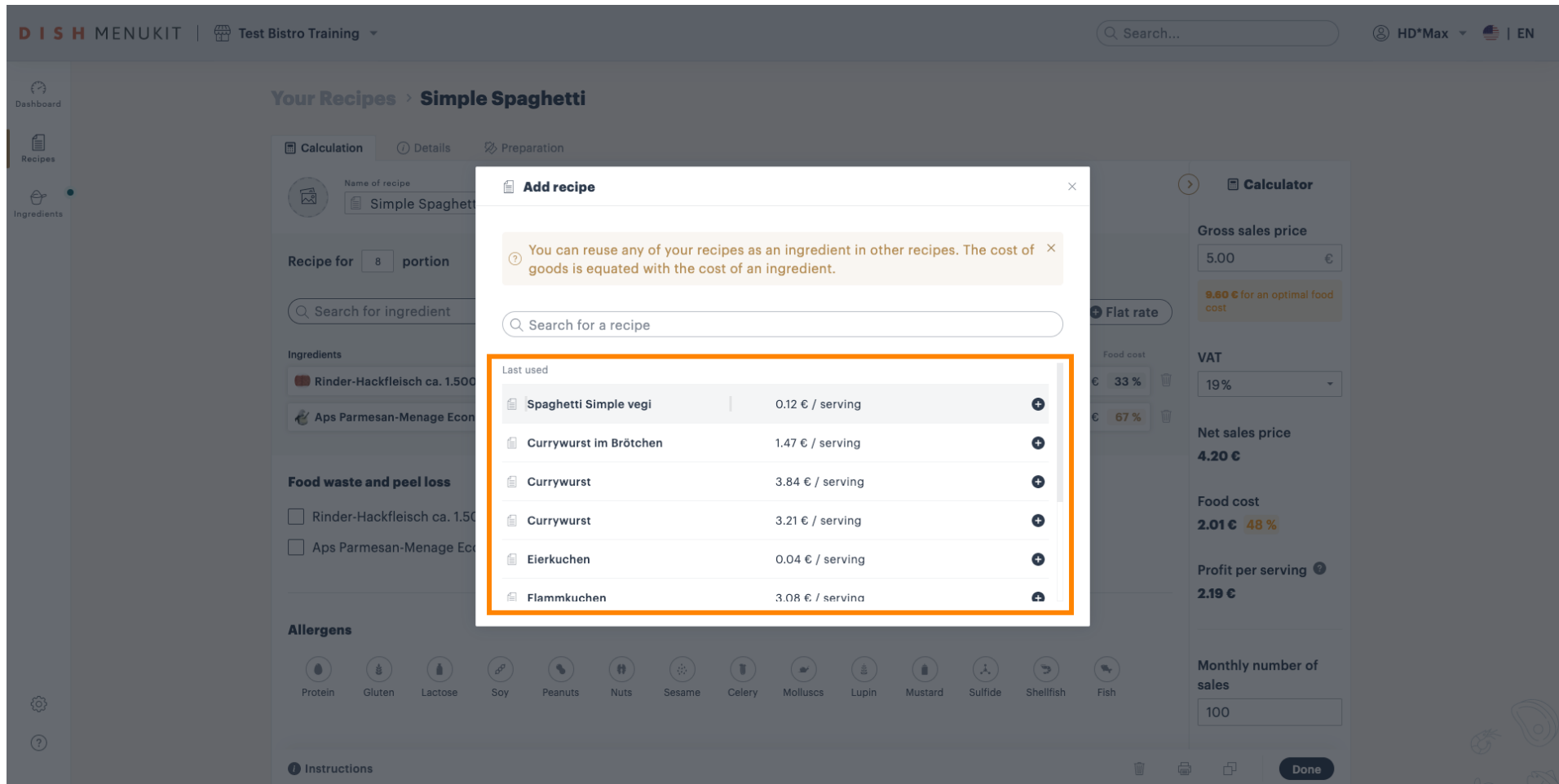
Food cost: 2.01 € 48 %

Profit per serving: 2.19 €

Monthly number of sales: 100

Done

Po prostu **kliknij** recepturę **bazową** , której chcesz użyć.

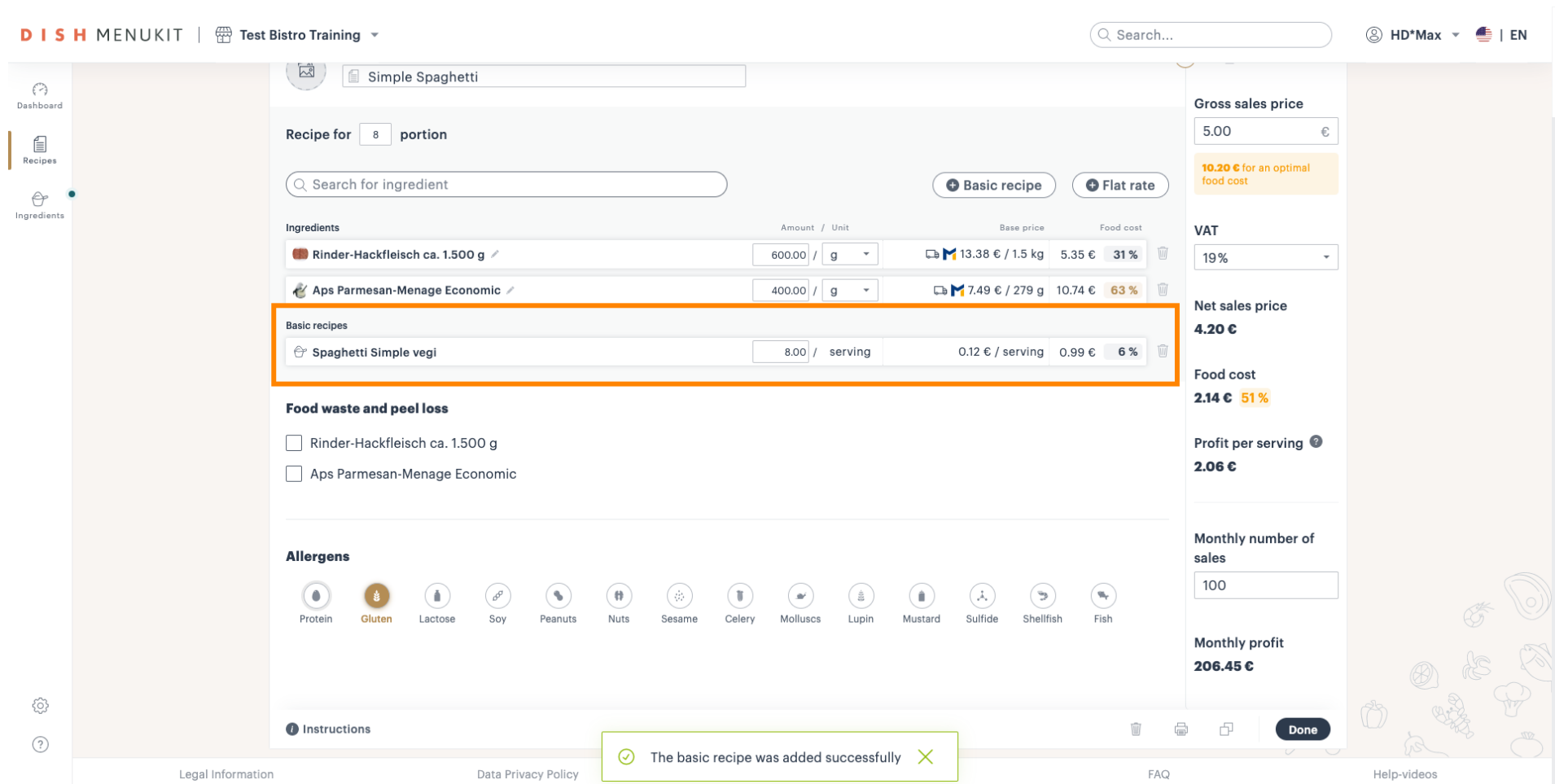


The screenshot shows the DISH Menukit interface. The main window displays the 'Simple Spaghetti' recipe page. A modal dialog titled 'Add recipe' is open in the center. The dialog has a search bar and a list of 'Last used' recipes. The background shows the recipe details, including ingredients, food waste, and allergens. On the right, there is a 'Calculator' section with fields for gross sales price, food cost, VAT, net sales price, food cost percentage, profit per serving, and monthly number of sales.

Last used		
Spaghetti Simple vegi	0.12 € / serving	+
Currywurst im Brötchen	1.47 € / serving	+
Currywurst	3.84 € / serving	+
Currywurst	3.21 € / serving	+
Eierkuchen	0.04 € / serving	+
Flammkuchen	3.08 € / serving	+



Twój podstawowy przepis zostanie wymieniony według składników w sekcji **Podstawowe przepisy**.
Uwaga: Możesz dostosować ilość swojego podstawowego przepisu, tak jak przyzwyczaiłeś się do składników. Jednostka jest określana jako porcje i nie można jej regulować.



DISH MENUKIT | Test Bistro Training

Search...

HD*Max | EN

Simple Spaghetti

Recipe for 8 portion

Search for ingredient

Basic recipe Flat rate

Ingredients	Amount / Unit	Base price	Food cost
Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g	600.00 / g	13.38 € / 1.5 kg	5.35 € 31 %
Aps Parmesan-Menage Economic	400.00 / g	7.49 € / 279 g	10.74 € 63 %

Basic recipes

Spaghetti Simple vegi	8.00 / serving	0.12 € / serving	0.99 € 6 %
-----------------------	----------------	------------------	------------

Food waste and peel loss

☐ Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g

☐ Aps Parmesan-Menage Economic

Allergens

Protein Gluten Lactose Soy Peanuts Nuts Sesame Celery Molluscs Lupin Mustard Sulfide Shellfish Fish

Instructions

Legal Information **Data Privacy Policy** **FAQ** **Help-videos**

Gross sales price 5.00 €

10.20 € for an optimal food cost

VAT 19%

Net sales price 4.20 €

Food cost 2.14 € 51%

Profit per serving 2.06 €

Monthly number of sales 100

Monthly profit 206.45 €

The basic recipe was added successfully



Po dodaniu wszystkich **składników do podstawowego przepisu**, a także określeniu **odpadu spożywczego** i **alergenów** można dostosować cenę zgodnie z kalkulacją.

DISH MENUKIT
Test Bistro Training

Search...
HD*Max
EN

Dashboard
Recipes
Ingredients

Calculation
Details
Preparation

Name of recipe
Simple Spaghetti

Recipe for 8 portion

Search for ingredient
Basic recipe
Flat rate

Ingredients	Amount / Unit	Base price	Food cost
Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g	600.00 / g	13.38 € / 1.5 kg	5.35 € 31 %
Aps Parmesan-Menage Economic	400.00 / g	7.49 € / 279 g	10.74 € 63 %
Basic recipes			
Spaghetti Simple vegi	8.00 / serving	0.12 € / serving	0.99 € 6 %

Food waste and peel loss
☐ Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g
☐ Aps Parmesan-Menage Economic

Allergens
Protein
Gluten
Lactose
Soy
Peanuts
Nuts
Sesame
Celery
Molluscs
Lupin
Mustard
Sulfide
Shellfish
Fish

Instructions

Calculator

Gross sales price
12.00 €

VAT
19 %

Net sales price
10.08 €

Food cost
2.14 € 21 %

Profit per serving
7.94 €

Monthly number of sales
120

Monthly profit
953.34 €

Legal Information
Data Privacy Policy
General Terms and Conditions
FAQ
Help-videos



W ostatnim kroku kliknij **gotowe**, a nowa receptura, korzystająca z podstawowej receptury, zostanie dodana do Twojej bazy danych.

DISH MENUKIT
Test Bistro Training

Search...
HD*Max
EN

Dashboard
Recipes
Ingredients

Calculation
Details
Preparation

Name of recipe
Simple Spaghetti

Recipe for
8
portion

Search for ingredient

Basic recipe
Flat rate

Ingredients	Amount / Unit	Base price	Food cost
Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g	600.00 / g	13.38 € / 1.5 kg	5.35 € 31 %
Aps Parmesan-Menage Economic	400.00 / g	7.49 € / 279 g	10.74 € 63 %
Basic recipes			
Spaghetti Simple vegi	8.00 / serving	0.12 € / serving	0.99 € 6 %

Food waste and peel loss

☐ Rinder-Hackfleisch ca. 1.500 g
☐ Aps Parmesan-Menage Economic

Allergens

Protein
Gluten
Lactose
Soy
Peanuts
Nuts
Sesame
Celery
Molluscs
Lupin
Mustard
Sulfide
Shellfish
Fish

Instructions

Gross sales price
12.00 €

VAT
19 %

Net sales price
10.08 €

Food cost
2.14 € 21 %

Profit per serving
7.94 €

Monthly number of sales
120

Monthly profit
953.34 €

Done

Legal Information
Data Privacy Policy
General Terms and Conditions
FAQ
Help-videos