

## Der erste Schritt besteht darin, MenuKit zu öffnen . Sie befinden sich jetzt im Dashboard.

DISH	MENUKIT   📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	l	⑧ HD*Max ▼ 🐠	EN
(?) Dashboard	-o Menus Categories					
Recipes	CREATE		OVERVIEW OF RECIPE	ES		
⊖ Ingredients	New Recipe 😌 New Ing	gredient 😌		<b>•</b> 1	Recipe	
	POTENTIAL PROFIT			Your Ø food cost	Recipes	
	Recipe Servings sold Additional po	otential monthly profit		27 / <sup>0</sup> 👘 10	Recipes	
	$\times$ Rinderfilet Gänsestopfleber 100 serv.	+1,530.00€		- 2	Not calculated	
	X Seezunge 100 serv.	+1,260.00€				
	X Paytec 100 serv.	+ 1,177.00 €				
	INGREDIENTS OVERVIEW			FOOD COST		
	Ingredient	Price Consum	ption Costs	Set new goals by redefining yo	our food cost in %	
	Australisches Rinderfilet - 1,00 kg 133.98 €	/ 2.1 kg 20.	00 kg <b>1,276.00 €</b>	0% 25%	68% 100%	%
	Seezunge ausgenommen mit Kopf frisch - 1, $7.84 \ \ensuremath{\mathbb{C}}$ /	0.25 kg 40.	00 kg <b>1,254.40 €</b>	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•	
¢	Thunfisch gekühlt 2 - 4 kg - je kg 51.04 € /	1000 gr 22.	00 kg 1,122.88 C		Reset	2
?				J. J		



# • Klicken Sie im ersten Schritt auf Neues Rezept .

DISH	MENUKIT   📅 Test Bistro Training 👻		Q Searc	h		🥌   EN
(*) Dashboard	-o- -o- Menus Categories					
Recipes	CREATE		OVERVIEW OF RECIP	PES		
⊖ Ingredients	New Recipe 🗘	New Ingredient 😌		-	Recipe	
	POTENTIAL PROFIT			Your Ø food cost	O Recipes	
	Recipe Servings solo	Additional potential monthly pro	fit	27%	O Recipes	
	X Rinderfilet Gänsestopfleber 100 serv	+ 1,530.00	e	- 2	Not calculated	
	X Seezunge 100 serv	+ 1,260.00	e			
	X Paytec 100 serv	+ 1,177.00	C			
	INGREDIENTS OVERVIEW			FOOD COST		
	Ingredient	Price Cor	nsumption Costs	Set new goals by redefining y	our food cost in %	
	Australisches Rinderfilet - 1,00 kg	133.98 € / 2.1 kg	20.00 kg <b>1,276.00 €</b>	0% 25%	68%	100%
	Seezunge ausgenommen mit Kopf frisch - 1,	7.84 € / 0.25 kg	40.00 kg <b>1,254.40 €</b>	•	<u> </u>	-
¢	Thunfisch gekühlt 2 - 4 kg - je kg	51.04 € / 1000 gr	22.00 kg 1,122.88 €		Re	eset
?						



## **Benennen Sie** nun das neue Rezept.

DISI	H MENUKIT   📅 Test Bistro Trainin		Q Search	🛞 HD*Max 🔻 틒   EN
(~) Dashboard	Your Recipes > New Recipe			
Recipes				
⊖• Ingredients				
		Recipe name		
		Give the recipe a name	Create a recipe	
		Category		
		Starters Main courses Desserts Partia	al recipes Other	
		Menue		
		Menu 1 Menu 2 Menu 3		
¢				
?				No.



# Um fortzufahren, klicken Sie auf Rezept erstellen .

DIS	H MENUKIT   📅 Test Bistro Trainin	Q Search	🛞 HD*Max 🔻 🕌   EN
(~) Dashboard	Your Recipes > Pho Ga		
Recipes			
⊖ Ingredients			
		Recipe name  Pho Ga  Create a recipe	
		Category	
		Starters         Main courses         Desserts         Partial recipes         Other	
		Menus	
		Menu 1 Menu 2 Menu 3	
ŝ			
?			The second se



Т

Im nächsten Schritt suchen Sie nach den Zutaten , die Sie für Ihr Rezept benötigen.

DIS	H MENUKIT   📅 Test Bistro Training 💌	Q Sear	ch		$\supset$	🙁 HD*Max 🝷 🕌   EN
(~) Dashboard	Your Recipes > Pho Ga					
Recipes	Calculation  Details  Preparation					
() Ingredients	Name of recipe					> 🗏 Calculator
						Gross sales price
	Recipe for 1 portion					5.00 €
	Q Search for ingredient		Basic recipe	🕒 🖨 Flat	rate	VAT
	Frequently searched ingredients					19% -
	Ingredients	Price	Item number	Use		
	🗁 Eier (Otto)	0.20 € / 1000 quantity		4 Recipes	0	Net sales price
	⊖- aro QS H-Schlagsahne 30 % Fett - 1,00 kg Packung	M 2.97 € / 1000 ml	929363	3 Recipes	0	4.20 €
	⊖° aro Spaghetti - 5 kg Beutel	🗔 🎽 9.54 € / 5000 g	931146	3 Recipes	O	Food cost
	⊖ <sup>"</sup> Rinderroulade aus der Oberschale - 1,00 kg	🗔 🎽 49.41 € / 3 kg	904490	2 Recipes	0	<b>0.00 €</b> 0 %
 (j)	G Create a new ingredient					Profit per serving @
?						4.20 €
	1 Instructions				Ŵ	Done



• Wählen Sie dann die gesuchte Zutat aus. Hinweis: METRO/makro-Zutaten sind immer mit einem "M"-Symbol gekennzeichnet .

DISI	H MENUKIT   📅 Test Bistro Training 👻	Q Sear	ch		⑧ HD*Max ▾ 🔮   EN
(~) Dashboard	Your Recipes > Pho Ga				
Recipes	Calculation  Details  Preparation				
⊖• Ingredients	Name of recipe			(	> 🗏 Calculator
					Gross sales price
	Recipe for 1 portion				5.00 €
	Q Ingwer ×	• E	asic recipe	Flat rate	VAT
	< All >			17 Matches	19% -
	Ingredients	Base price	Item number	Use	Net color union
		🕞 🎽 6.37 € / 450 g	589336	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	A.20 €
		🗔 🎽 38.22 € / 2700 g	589337	··· 🗘	
	→ Fuchs Ingwer gemahlen 50 g Dose	🗔 🎽 4.10 € / 50 g	208605	··· •	Food cost
	🗇 Flora Fuchs Ingwer gemahlen - 1,00 kg	🗔 🎽 14.81 € / 1000 g	5617	··· 0	<b>0.00 €</b> 0 %
 (j)		🗔 🎽 46.86 € / 4200 ml	573052		Profit per serving 🛛
(?)	Create a new ingredient				4.20 €
<u> </u>	Instructions			Ŵ	Done



#### (i) Hier sehen Sie eine Übersicht der von Ihnen ausgewählten Zutaten.

DISH	MENUKIT   📅 Test Bistro Training 🔹 Q. Search	🛞 HD*Max 🔻 틒   EN
(~) Dashboard	Calculation	
Recipes	Name of recipe	Calculator
⊖• Ingredients	Recipe for 1 portion	Gross sales price 5.00 €
	Q Search for ingredient	VAT
	Ingredients       Amount / Unit       Base price       Food cost         Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / kg ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / kg ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / kg ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / g ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / g ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       0.00 / g ·       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg /       Image: Suppenhuhn tiefgefro	Net sales price 4.20 €
	Food waste and peel loss	Food cost 0.00 € 0 %
	Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg	Profit per serving
¢	450G INGWER PUEREE	4.200
?	1 Instructions	Done



# • Klicken Sie nun auf Fertig , um fortzufahren.

DISH	MENUKIT   📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	🉁 HD*Max 🝷 틒   EN
(?) Dashboard	Calculation  Details  Preparation			
Recipes	Name of recipe			> 🖹 Calculator
Gengredients	Recipe for 1 portion			Gross sales price5.00€
	Q Search for ingredient		Basic recipe     Flat rate	VAT
	Ingredients	Amount / Unit	Base price Food cost	
	<ul> <li>Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg</li> <li>450G INGWER PUEREE /</li> </ul>	0.00 / kg *	□ $\square$ 11.56 € / 4 kg 0.00 € 0% □ $\square$ 6.37 € / 450 g 0.00 € 0%	<ul> <li>Net sales price</li> <li>4.20 €</li> </ul>
	Food waste and peel loss			Food cost 0.00 © 0 %
(Č)	<ul> <li>Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg</li> <li>450G INGWER PUEREE</li> </ul>			Profit per serving <b>Ø</b> 4.20 €
?	Instructions			



# Um alle Ihre Zutaten zu sehen, klicken Sie auf Zutaten .

DISH	🕇 MENUKIT   📅 Test Bistro Traini	ng 👻	Q Search		(8) HI	D*Max ⊸	🅌   EN	
(~) Dashboard	24 / 24 Your Recipes					Create a re	cipe 🕀	
Recipes	-o- -o- Menus Categories	Calculation			Q Search.	••		
	RECIPE 🗢	YOUR SALES 💠	FOOD COST (€) 🚊	DOD COST (%) ≑	CONTRIBUTION MARGIN $\mbox{\ $\widehat{T}$}$	PROFIT ≑		
ngroutents	Currywurst	10.60 €	3.86 €	43% 🖠	5.05 €	5.05€		
	Currywurst	15.30 €	3.21€	25% 🖕	9.65€	9.65 €	1	
	Currywurst im Brötchen	4.20 €	1.47 €	42% 🕊	2.06 €	2.06 €	1	
	dumplings	6.50 €	0.43 €	8% 🖕	5.03 €	5.03€	1	
	Eierkuchen	5.00 €	0.04 €	1% 📫	4.16 €	4.16 €	1	
	Flammkuchen	12.50 €	3.08 €	29% 🖢	7.42 €	7.42 €		
	Geschnetzeltes	5.70 €	2.53 €	53% 📲	2.26 €	2.26 €		
<u>نې</u>	Justins Sandwich	4.50 €	0.52 €	14% 🗯	3.26 €	3.26 €		
(?)	Latest METRO price updates: 17 hours ago				🖶 Print l	list Sele	ct	
	Rows displayed 50 🔻	<< <	1 of 1 pages > >>			Got to page:	1	



## Um Ihre hinzugefügten METRO/makro Zutaten zu sehen, klicken Sie auf METRO/makro Artikel .

DISH	MENUKIT   🛱 Test Bistro Training 🔹		Q Search	B HD*Max	< 🔻 🅌   EN
(~) Dashboard	Your Ingredients			Add in	ıgredients 😳
Recipes	-o- Reset Own ingredients METRO articles	A Individual prices (CIPs)	Delivery prices	Q Search	
Ingredients	INGREDIENT	USAGE (MONTHLY)	MONTHLY COSTS 💠	YOUR SUBSCRIPTION PRICE	USE ≑
	10KG POMMES FRITES STEAKHOUSE	20.00 kg	29.76 €	급	1 Recipe
	Sector 10 Sector	0.00 kg	0.00 €	🕞 🞽 6.37 € / 450 g	1 Recipe
	🥌 500g Wildkräutersalat	10.00 kg	127.40 €	🕞 🞽 6.37 € / 500 g	1 Recipe
	💭 🛛 Alpro Barista Hafermilch - 1 l	5.00	9.30 €	斗 <mark>۲</mark> 1.86 € / 1000 ml	1 Recipe
	Network Aps Parmesan-Menage Economic	6.00 kg	161.08 €	🕞 🎽 7.49 € / 279 g	1 Recipe
	💱 aro Bacon geschnitten geräuchert ca. 0,7 - 1 kg Packung	2.00 kg	21.56 €	🕞 🎽 10.78 € / 1 kg	1 Recipe
ڻ ۲	Latest METRO price updates: 17 hours ago			~ ₩	Select
Ŭ	Rows displayed 50 🔻	/ / / /	>>	Got to	page: 1



Jetzt befindet sich Ihre neu hinzugefügte Zutat in Ihrer Datenbank. Um weitere Informationen zu Ihrem METRO/makro Artikel zu erhalten, klicken Sie auf die Zutat.

DISI	MENUKIT   🛱 Test Bistro Training 🔹		Q Search	③ HD*Max	▼ 🕌   EN
(?) Dashboard	Your Ingredients			Add in	gredients 😲
Recipes	Reset @ Own ingredients METRO articles <	요 Individual prices	s (CIPs) 🕞 Delivery	prices Q Search	
Ingredients	INGREDIENT	USAGE (MONTHLY)	MONTHLY COSTS 🔶	YOUR SUBSCRIPTION PRICE	USE ≑
	10KG POMMES FRITES STEAKHOUSE	20.00 kg	29.76 €	🖙 🞽 14.88 € / 10000 g	1 Recipe
	ST 450G INGWER PUEREE	0.00 kg	0.00 €	斗 🔀 6.37 € / 450 g	1 Recipe
	🥌 500g Wildkräutersalat	10.00 kg	127.40 €	斗 🞽 6.37 € / 500 g	1 Recipe
	🍣 Alpro Barista Hafermilch - 1 I	5.00 l	9.30 €	🕞 <mark>۲</mark> 1.86 € / 1000 ml	1 Recipe
	Nenage Economic	6.00 kg	161.08 €	🕞 🞽 7.49 € / 279 g	1 Recipe
~	💏 🛛 aro Bacon geschnitten geräuchert ca. 0,7 - 1 kg Packung	2.00 kg	21.56 €	斗 🔀 10.78 € / 1 kg	1 Recipe
ين جي	Latest METRO price updates: 17 hours ago				Select
Ŭ	Rows displayed 50 -	< 1 of 2 pages	> >>	Got to p	age: 1



#### (i) Hier sehen Sie alle erforderlichen Informationen zum Inhaltsstoff. Das ist es, du bist fertig.

