

La première étape consiste à ouvrir MenuKit . Vous êtes maintenant au tableau de bord.

DISH	MENUKIT 🛱 Test Bistro Training 👻			Q Search	ì	length Barton (1997) (19977) (19977) (1997) (1997) (1997) (1997) (1997) (1997)	ax 🔻 🅌 EN
(?) Dashboard	Menus Categories						
Recipes	CREATE		OVER	VIEW OF RECIP	ES		
) Ingredients	New Recipe	New Ingredient 😌				루 1 Recipe	
	POTENTIAL PROFIT Recipe Servings sold	Additional potential mont	hly profit		Your Ø food cost 27%	10 Recipes ↓10 Recipes	
	X Rinderfilet Gänsestopfleber 100 serv.	+ 1,5	30.00€			_ 2 Not calculated	
	× Seezunge 100 serv.	+ 1,2	60.00€				
	X Paytec 100 serv.	+ 1,	177.00 €				
	INGREDIENTS OVERVIEW				FOOD COST		
	Ingredient	Price	Consumption	Costs	Set new goals by r	edefining your food cost in %	
	Australisches Rinderfilet - 1,00 kg	133.98 € / 2.1 kg	20.00 kg	1,276.00 €	0% 25%	68%	100%
	Seezunge ausgenommen mit Kopf frisch - 1,	7.84 € / 0.25 kg	40.00 kg	1,254.40 €	·0	<u>_</u>	
ŝ	Thunfisch gekühlt 2 - 4 kg - je kg	51.04 € / 1000 gr	22.00 kg	1,122.88 €			Reset
?						AN CA	



La première étape consiste à cliquer sur Nouvelle recette .

DISH	MENUKIT 📅 Test Bistro T	raining 👻			Q Search	h		③ HD*Max	👻 🥌 EN
(~) Dashboard	-o- -o- Menus Categories								
Recipes	CREATE			OVI	ERVIEW OF RECIP	ES			
Grandients	New Recipe 🔹	67 N	ew Ingredient 🧲	>		1	-	1 Recipe	
	POTENTIAL PROFIT					Your Ø food co	st 🚽	10 Recipes	
	Recipe	Servings sold Additi	onal potential mon	thly profit		27%	A 6	10 Recipes	
	X Rinderfilet Gänsestopfleber	100 serv.	+ 1,	530.00€			_ _	2 Not calculated	
	× Seezunge	100 serv.	+ 1,	260.00 €					
	× Paytec	100 serv.	+1	1,177.00 €					
	INGREDIENTS OVERVIEW					FOOD CO	OST		
	Ingredient		Price	Consumption	Costs	Set new go	als by redefining	your food cost in %	
	Australisches Rinderfilet - 1,00 kg	13	33.98 € / 2.1 kg	20.00 kg	1,276.00 €	0%	25%	68%	100%
	Seezunge ausgenommen mit Ko	of frisch - 1, 7	.84 € / 0.25 kg	40.00 kg	1,254.40 €		— —	<u> </u>	
¢}	Thunfisch gekühlt 2 - 4 kg - je kg	51.	04 € / 1000 gr	22.00 kg	1,122.88 €				Reset
?									tick u
								Sy L	



Т

Nommez maintenant la nouvelle recette.

DIS	H MENUKIT 📅 Test Bistro Training	Q Search	⑧ HD*Max ▼ 🕌 EN
(*) Dashboard	Your Recipes > New Recipe		
Recipes			
⊖ Ingredients			
		Give the recipe a name Create a recip	
		Category	
		Starters Main courses Desserts Partial recipes Other	
		Menus	
		Menu 1 Menu 2 Menu 3	
 (j)			99
?			



• Pour continuer cliquez sur Créer une recette .

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



Т

L'étape suivante consiste à rechercher les ingrédients dont vous avez besoin pour votre recette.

DIS	H MENUKIT 📅 Test Bistro Training 🔹	Q Sear	ch			🛞 HD*Max 💌 🕌 EN
(?) Dashboard	Your Recipes > Pho Ga					
Recipes	Calculation (7) Details 🔅 Preparation					
÷	Name of recipe					> 🗏 Calculator
Ingredients						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	•	Net sales price
	🗇 🛛 aro QS H-Schlagsahne 30 % Fett - 1,00 kg Packung	🎽 2.97 € / 1000 ml	929363	3 Recipes	O	4.20 €
	宁 aro Spaghetti - 5 kg Beutel	🗔 🎽 9.54 € / 5000 g	931146	3 Recipes	O	Food cost
	⊖° Rinderroulade aus der Oberschale - 1,00 kg	🗔 🎽 49.41 € / 3 kg	904490	2 Recipes	0	0.00 € <mark>0 %</mark>
 (j)	Create a new ingredient					Profit per serving 🛛
(?)						4.20 €
	Instructions				Ŵ	Done



Sélectionnez ensuite l'ingrédient que vous recherchez. Remarque : les ingrédients METRO/makro sont toujours étiquetés avec une icône "M".

DISI	H MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻	Q Searc	ch		🛞 HD*Max 🔻 🕌 EN
(?) Dashboard	Your Recipes > Pho Ga				
Recipes	Calculation Details Preparation				
Ð	Name of recipe			(> 🗏 Calculator
igredients					Gross sales price
	Recipe for 1 portion				5.00 €
	Q Ingwer ×	GE	asic recipe	Flat rate	VAT
	< AII >			17 Matches	19% -
	Ingredients	Base price	Item number	Use	Not color price
		🗔 🎽 6.37 € / 450 g	589336	··· •	4.20 €
		🗔 🎽 38.22 € / 2700 g	589337	··· 🖯	
	🖯 Fuchs Ingwer gemahlen 50 g Dose	🗔 🎽 4.10 € / 50 g	208605	0	Food cost
	🗇 Flora Fuchs Ingwer gemahlen - 1,00 kg	🗔 🎽 14.81 € / 1000 g	5617	0	0.00 € 0 %
 (\$)	🗇 Monin Sirup Ingwer Glas - 6 x 700 ml Flaschen	🗔 🎽 46.86 € / 4200 ml	573052	0	Profit per serving 1
(?)	Create a new ingredient				4.20 €
<u> </u>				Ŵ	Done



(i)

lci vous pouvez voir un aperçu des ingrédients que vous avez sélectionnés.

DISH	MENUKIT 📅 Test Bistro Training 🔹		🛞 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	ecipe Flat rate	VAT
	Ingredients Amount / Unit B Impredients Amount / Unit B Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg × 0.00 / kg ▼ Ca M 11.56 € 1 450G INGWER PUEREE × 0.00 / g ▼ Ca M 6.37 € /	Base price Food cost € / 4 kg 0.00 € 0 % / 450 g 0.00 € 0 %	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		4.20 €
?		Ŵ	Done



Cliquez maintenant sur Terminé pour continuer.

DISH	MENUKIT 🛱 Test Bistro Training 👻		Q Search	⑧ HD*Max ▼ 🕌 EN
(~) Dashboard	Calculation C Details Preparation			
Recipes	Name of recipe			> 🗏 Calculator
() Ingredients	Recipe for 1 portion			Gross sales price 5.00 €
	Q Search for ingredient		Basic recipe Flat rate) VAT
	Ingredients	Amount / Unit	Base price Food cost	
	🧼 Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg 🖉	0.00 / kg 👻	ឝ M 11.56 € / 4 kg 0.00 € 0 %	Net sales price
	🗑 450G INGWER PUEREE 🖉	0.00 / g 👻	G C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	4.20 €
				Food cost
	Food waste and peel loss			0.00 € <mark>0 %</mark>
	Suppenhuhn tiefgefroren, Handelsklasse A ca. 4 kg			Profit per serving 3
¢	450G INGWER PUEREE			4.20 €
?				Manakha munkan af
<u> </u>	1 Instructions		Ŵ	



Pour avoir un aperçu de tous vos ingrédients, cliquez sur les ingrédients.

DISH	IMENUKIT 📅 Test Bistro Train	ing 👻	Q Sear	ch	() HI	D*Max 👻	🖺 EN
(~) Dashboard	24 / 24 Your Recipes					Create a rec	ipe 😗
Recipes	-o- -o- Menus Categories	Calculation			Q Search.	•	
	RECIPE 🗢	YOUR SALES $\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	FOOD COST (€) 🔅	FOOD COST (%) ≑	CONTRIBUTION MARGIN $\mbox{\ \widehat{T}}$	PROFIT \$	
ingroutents	Currywurst	10.60 €	3.86 €	43% 🖢	5.05 €	5.05€ :	
	Currywurst	15.30 €	3.21€	25% 📹	9.65 €	9.65€ :	
	Currywurst im Brötchen	4.20 €	1.47 €	42% 🟓	2.06 €	2.06 € :	
	dumplings	6.50 €	0.43 €	8% 📫	5.03 €	5.03€	
	Eierkuchen	5.00 €	0.04 €	1% 🐽	4.16 €	4.16 €	
	Flammkuchen	12.50 €	3.08 €	29% 📲	7.42 €	7.42 €	
	Geschnetzeltes	5.70 €	2.53 €	53% 📲	2.26 €	2.26 €	
ŝ	Justins Sandwich	4.50 €	0.52 €	14 % 🗯	3.26 €	3.26 € :	No.
(?)	Latest METRO price updates: 17 hours ago				🖶 Print	ist Selec	*
Ŭ	Rows displayed 50 -	× ×	1 of 1 pages > >>			Got to page:	



Pour voir vos ingrédients METRO/makro ajoutés, cliquez sur l'article METRO/makro.

DISH	MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	⊗ HD*Max	🤹 🕌 EN
(~) Dashboard	Your Ingredients			Add in	gredients 🔂
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 ≑
	1 NEWLY ADDED INGREDIENT				
	10KG POMMES FRITES STEAKHOUSE	20.00 kg	29.76 €	다. 다. 14.88 € / 10000 g	1 Recipe
	Sector 10 Sector	0.00 kg	0.00€	斗 🎽 6.37 € / 450 g	1 Recipe
	🥌 500g Wildkräutersalat	10.00 kg	127.40 €	🕞 🞽 6.37 € / 500 g	1 Recipe
	🏐 🛛 Alpro Barista Hafermilch - 1 I	5.00 l	9.30 €	🗔 <mark>M</mark> 1.86 € / 1000 ml	1 Recipe
	🔏 🛛 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
\$} ()	Latest METRO price updates: 17 hours ago			~ ~ ~	Select
Ŭ	Rows displayed 50 -		>>	Got to	page: 1



Maintenant, votre ingrédient nouvellement ajouté est dans votre base de données. Pour obtenir plus d'informations sur votre article METRO/makro, cliquez sur l'ingrédient.

DISI	MENUKIT 📅 Test Bistro Training 👻		Q Search	② HD*Max	x 💌 🕌 EN
(?) Dashboard	Your Ingredients			Add in	gredients 😲
Recipes	-o- -o- Reset Own ingredients METRO articles ✓	A Individual prices	s (CIPs)	prices Q Search	
Ingredients	INGREDIENT	USAGE (MONTHLY)	MONTHLY COSTS \$	YOUR SUBSCRIPTION PRICE	USE ≑
	10KG POMMES FRITES STEAKHOUSE	20.00 kg	29.76 €	다. 다. 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 €	斗 <mark>M</mark> 1.86 € / 1000 ml	1 Recipe
	Nenage Economic	6.00 kg	161.08 €	斗 <mark> </mark> 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
93 (2)	Latest METRO price updates: 17 hours ago			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Select
	Rows displayed 50 -	1 of 2 pages	> >>	Got to p	page: 1



 (\mathbf{i})

lci vous pouvez voir toutes les informations requises sur l'ingrédient. Ça y est, vous avez terminé.

