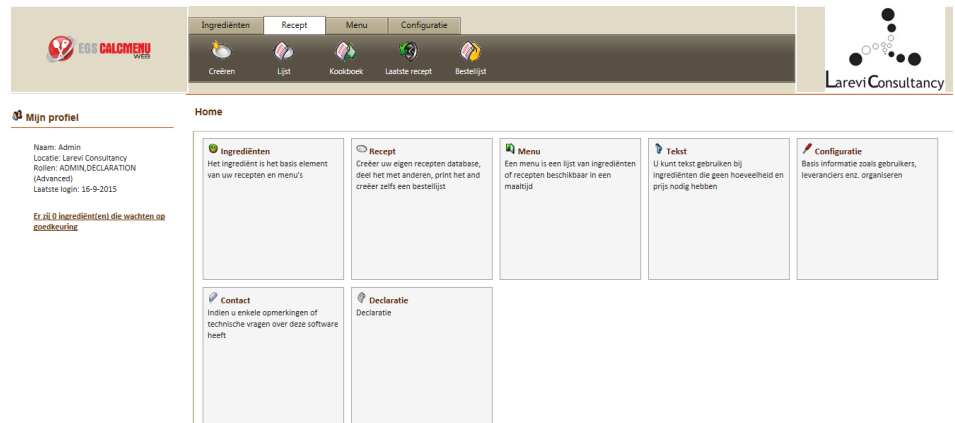




Uw recepten en menu's  
Altijd en overal!

Vanaf € 32,50  
per maand,  
inclusief 5  
gebruikers

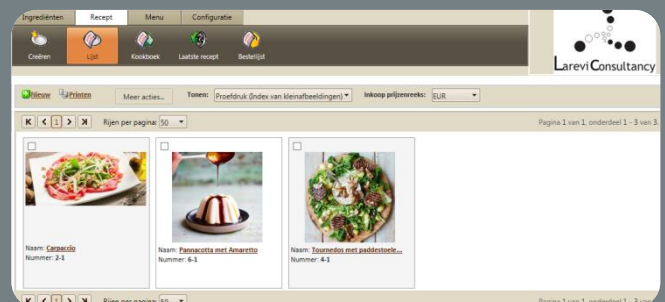
Calcmenu Web is een webbased keukenmanagement systeem voor het beheer van al uw ingrediënten, recepten en menu's. Calcmenu wordt wereldwijd gebruikt in restaurants, hotels, partycentra, cateringbedrijven e.d.



## FUNCTIONALITEITEN:



- Ingrediënten invoer
- Receptuur beheer
- Menu beheer
- Menucalculatie
- Allergenen beheer
- Voedingswaarde indicatie
- HACCP regels
- Inkooplijst genereren
- Yield management
- Diverse gebruikersrollen
- Kiosk applicatie



## Receptuur en Menu beheer

Maak en beheer al uw recepten en menu's met Calcmenu Web. Uw gerechten hebben een constante kwaliteit door het standaardiseren van uw recepten. De bereidingswijze, ingrediënten hoeveelheid en presentatie zullen niet meer verschillen. Calcmenu maakt het eenvoudig.

The screenshot shows the 'Recept' (Recipe) management interface. At the top, there are tabs for 'Ingrediënten', 'Recept', 'Menu', and 'Configuratie'. Below these are icons for 'Creëren', 'Lijst', 'Kookboek', 'Laatste recept', and 'Bestellijst'. The main content area displays details for a recipe titled 'Tournedos met paddestoelensaus'. It includes a photo of the dish, a 'Bekijk afbeeldingen' link, and various metadata fields such as 'Taal: Dutch', 'Geverifieerd', 'Nummer: 4-1', 'Categorie: Hoofdgerechten', 'Datum: 10-8-2015', 'Locatie: Larevi Consultancy', 'Bron: Larevi', 'Budget', 'Aangepast door: Admin (3-9-2015)', 'Opmerking', and 'Gebruikt als ingrediënt: Nee'. There are also fields for 'Opbrengst' (1) and 'Personen' (1), with links for 'Veranderen' and 'Prijs calculeren'.

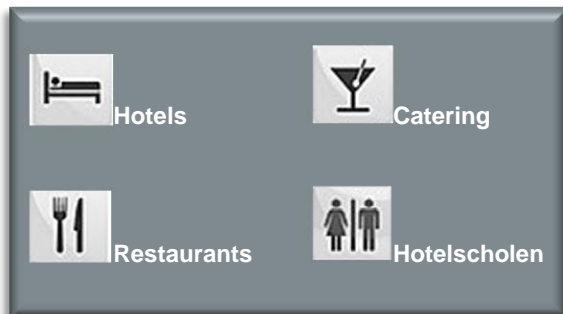
## Menucalculatie

Kostprijsberekening is een belangrijk onderdeel in de keuken. Calcmenu berekend deze kostprijs automatisch en geeft u een verkoopprijs suggestie aan de hand van het gewenste brutowinst %.

The screenshot shows the 'Calculatie' (Calculation) screen for the recipe '4-1 Tournedos met paddestoelensaus'. It features a navigation bar with tabs: 'Algemeen', 'Ingrediënten en procedure', 'Calculatie', 'Voedingswaarde', 'Stutelwoorden', 'Allergenen', 'Kiosk', 'Merk', 'Publicatie', 'Delen', 'Kookboek', and 'Vertaling'. The main content area is titled 'Calculatie' and includes a table with various financial and operational data. The table has two columns and several rows of data, with some cells containing input fields and dropdown menus.

Calculatie			
Inkoop prijzenreeks	EUR	<input type="checkbox"/>	per portie
Opbrengst	: 1	Personen	
Ingrediënten kosten	: 7.06		
Factor	: 3.33	Vastgelegde factor	: 3.01
Brutowinst	: 69.97 %	Vastgelegde winst	: 66.78 %
Ingrediënten kostprijs	: 30.03 %	Vastgelegde IK	: 33.22 %
Verkoopprijs	: 23.51	Vastgelegde verkoopprijs	: 21.23
Belasting (%):	: BTW laag (6)	Beheren	Belasting (%): 6.00
Belasting	: 1.41	Belasting	: 1.27
Verkoopprijs + belasting	: 24.92	Vastgelegde verkoopprijs + belasting	: 22.50

Calcmenu wordt gebruikt door keukenprofessionals in o.a:



Voordelen van Calcmenu Web:

- Toegang tot uw recepten vanaf iedere werkplek met internet.
- Geen investering in hardware
- Calcmenu is zeer gebruiksvriendelijk en makkelijk te leren.
- Voordelig in aanschaf
- Vergroot uw marge
- Constante kwaliteit
- Kostenbesparend

