

## **Stap 5 : Het verwerken van een receptuur tot een eindproduct (Brood)**

Zojuist heeft u stap 4 gehad, het invoeren van een receptuur.

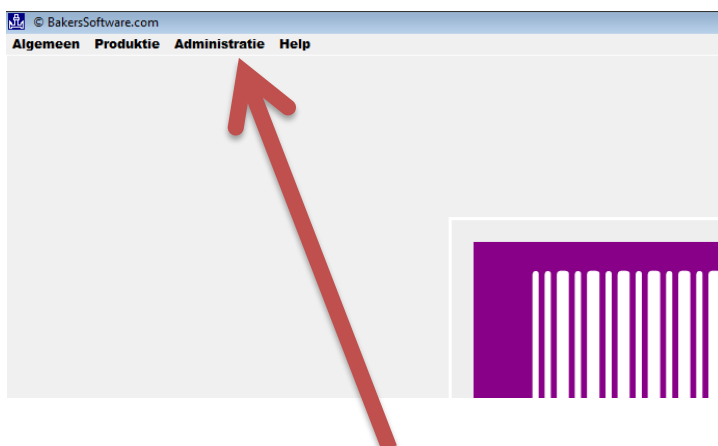
In stap 5 (dit document) vertellen wij weer op een korte manier hoe u een eindproduct invoert na aanleiding van een eerder ingevoerd receptuur. Dit met een eventuele toevoeging en hoe u daar weer een declaratie uit krijgt.

De recepturen die wij hier gebruiken zijn recepturen uit het school boek van de SVEB, uitgave september 1991. Voor de meeste onder ons zijn dit onze oude school recepten (het kiezen voor grondstof A van leverancier A of grondstof B van leverancier A of B heeft voor ons geen waarde, het gaat hier om het verkrijgen van een optimale specificatie).

U start de software weer op door dubbel te klikken op het icoon op uw bureaublad. U krijgt dan weer het vierblokken scherm te zien.

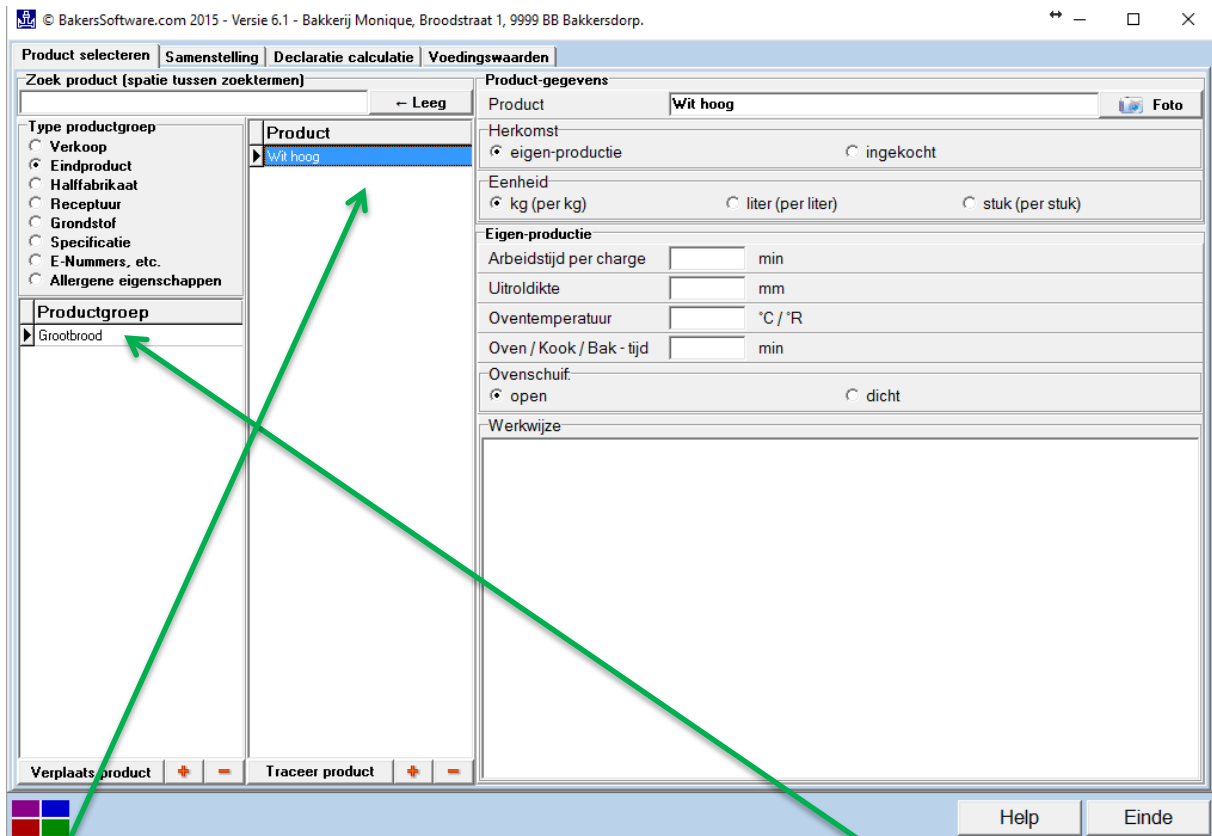


U gaat nu met de muis naar de linker bovenkant (snel-start menu):



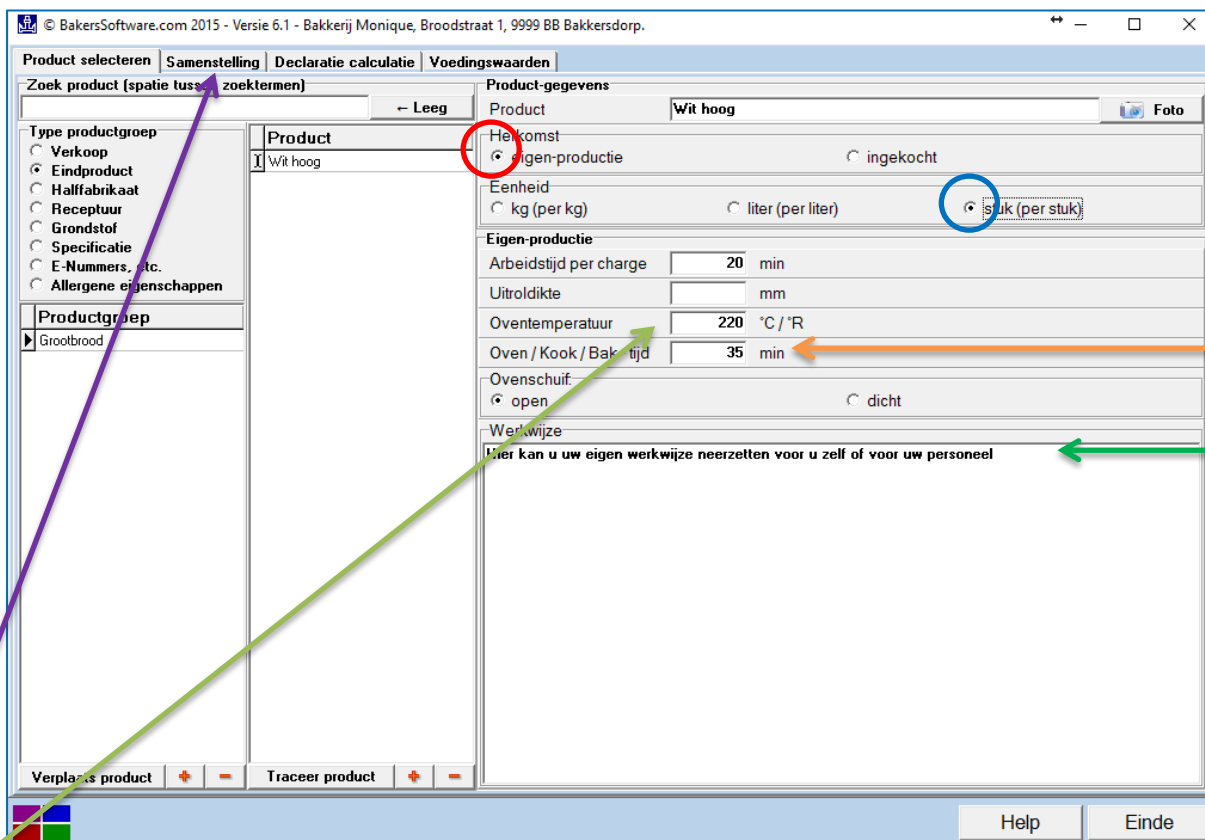
U gaat weer naar het snel-start menu, optie **administratie, productinformatie** en links bovenin op **eindproduct**.

Vervolgens klikt u op het **plusje** links onderin beeld om een productgroep aan te maken. We beginnen hier met de groep **Grootbrood** (let op u krijgt hier een waarschuwing dat u een nieuwe productgroep aan maakt). U typt vervolgens in de nieuwe regel de groepsnaam Grootbrood in. Vervolgens klikt u in de kolom **product** onderaan op de **plus** en typt u de tekst **Wit hoog** in. U heeft nu een product toegevoegd.



Als u de bovenste stappen goed heeft doorlopen, dan heeft u nu dus een **productgroep** en een **product** toegevoegd aan de database zoals het voorbeeld hierboven.

We kunnen dus nu beginnen met het invoeren van het recept in logische volgorde, zoals we in de bakkerij altijd te werk gaan.



U gaat nu weer net zoals de vorige keer systematisch van boven naar beneden werken en gebruik maken van de eerder ingevoerde receptuur van witbrood, die we in stap 4 hebben gemaakt.

U klikt nu aan dat het **eigen productie** is. Vervolgens de eenheid, in dit geval kiezen wij voor **stuk**. Want uit dit stuk deeg krijgen wij een aantal broden!!!!

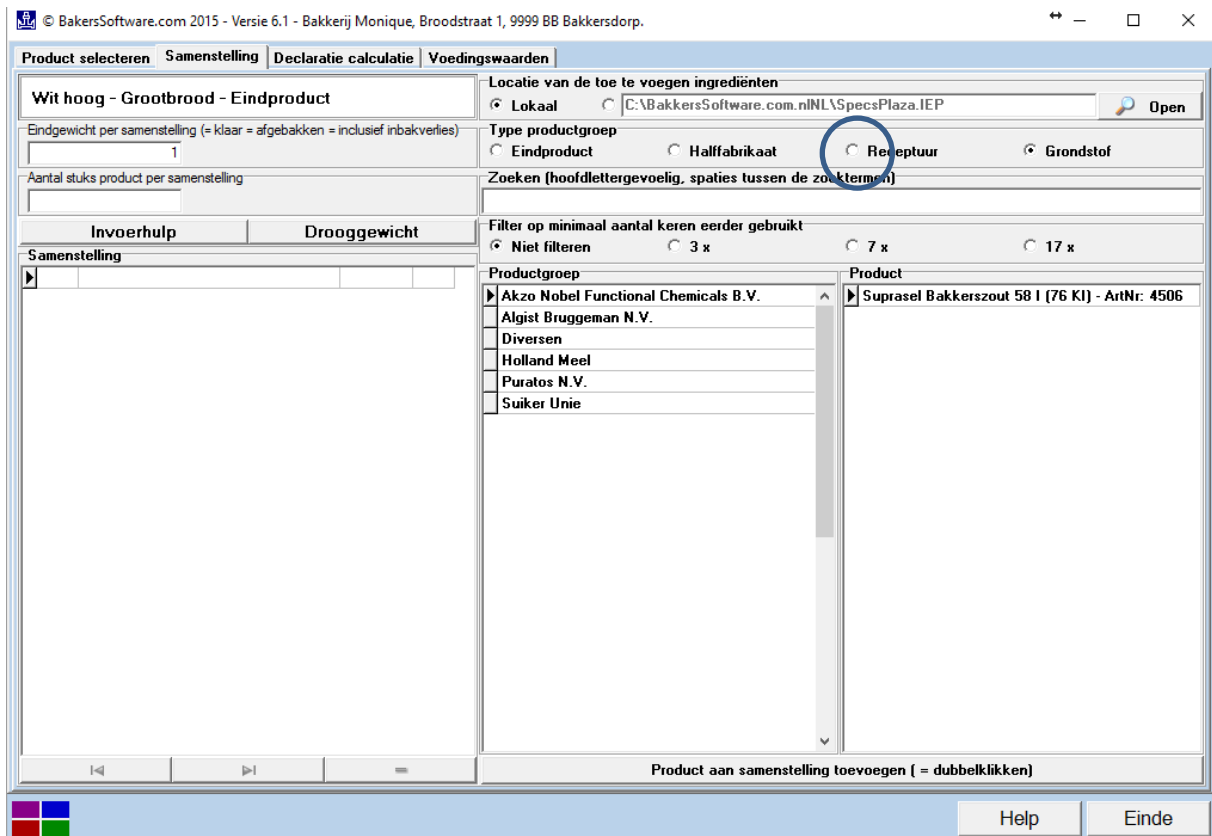
U geeft aan hoeveel arbeidstijd u nodig heeft om goed afgekneed deeg af te wegen en in de blikken te leggen (wij zijn hier gemakshalve uitgegaan van handmatig afwegen en opbollen en aanpunten zonder rijstijd). Deze tijd hebben we namelijk later nodig voor als u een kostprijsberekening wil maken van uw product.

Verder vult u de **oventemperatuur** in en de geschatte **bak tijd**. Deze zijn heel belangrijk omdat de voedingswaarde wordt veranderd na het bak proces door het verdampen van vocht.

Vervolgens kunt u eventueel een **tekst** toevoegen bij het venster *werkwijze*.

Aansluitend klikt u op het tabblad **Samenstelling** aan de linker bovenkant in de tabbalk lijst en gaat u naar het volgende tabblad.

U bent nu op het tabblad *samenstelling* uitgekomen, zoals hieronder in de screenshot staat.



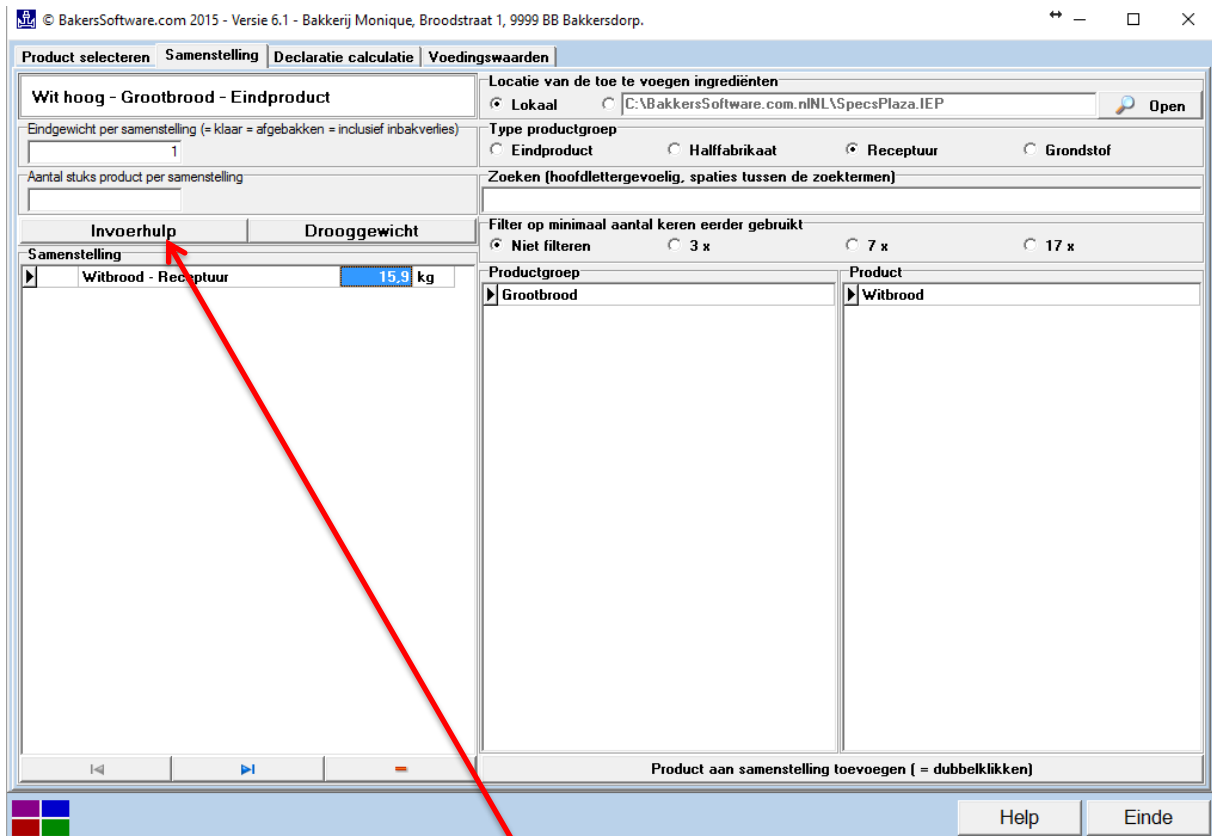
We gaan het eerder ingevoerde receptuur invoeren vanuit *receptuur*. Let op: **een receptuur hoeft in BakersSoftware maar 1 keer te worden ingevoerd en kan dan als totaal recept later worden aangesproken in de desbetreffende productgroep.**

We klikken nu op de button **receptuur**.

U selecteert hier het product *witbrood* wat u al eerder heeft ingevoerd door dubbel te klikken op *witbrood*.

Door het dubbelklikken verplaatst hij zich dan automatisch weer naar het linker scherm bij *samenstelling*.

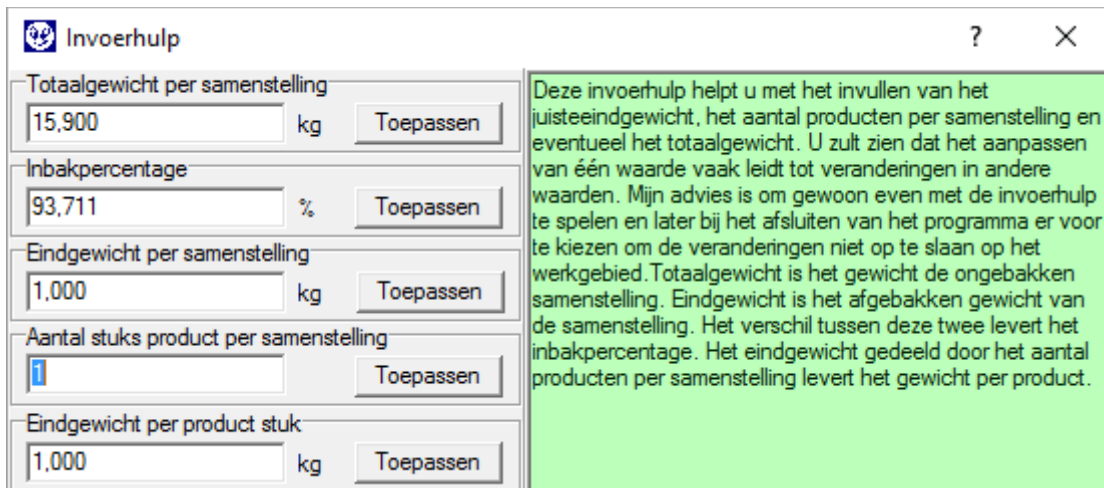
Als u *witbrood* dus heeft geselecteerd, staat nu in het blauwe vakje het totaal gewicht van de geselecteerde grondstoffen van stap 4.



Uit het afgekneed stuk deeg komen dus een aantal broden. Dit moet u natuurlijk nog vertellen aan de software. U klikt dus nu op de knop **invoerhulp**.

Op dat moment verschijnt er dus een nieuw venster waar u een aantal waarden moet invullen.

Er wordt gevraagd naar het inbakpercentage, het aantal stuks, en het eindgewicht. De uitleg hoe het werkt, staat in het groene gedeelte vermeld. **Let op:** Vergeet niet de knop *toepassen* steeds in te drukken als u een andere waarde invult, bv bij inbakpercentage als u die op 10 % zet.



**Invoerhulp** ? X

Totaalgewicht per samenstelling  
15,900 kg Toepassen

Inbakpercentage  
10,000 % Toepassen

Eindgewicht per samenstelling  
14,310 kg Toepassen

Aantal stuks product per samenstelling  
18 Toepassen

Eindgewicht per product stuk  
0,795 kg Toepassen

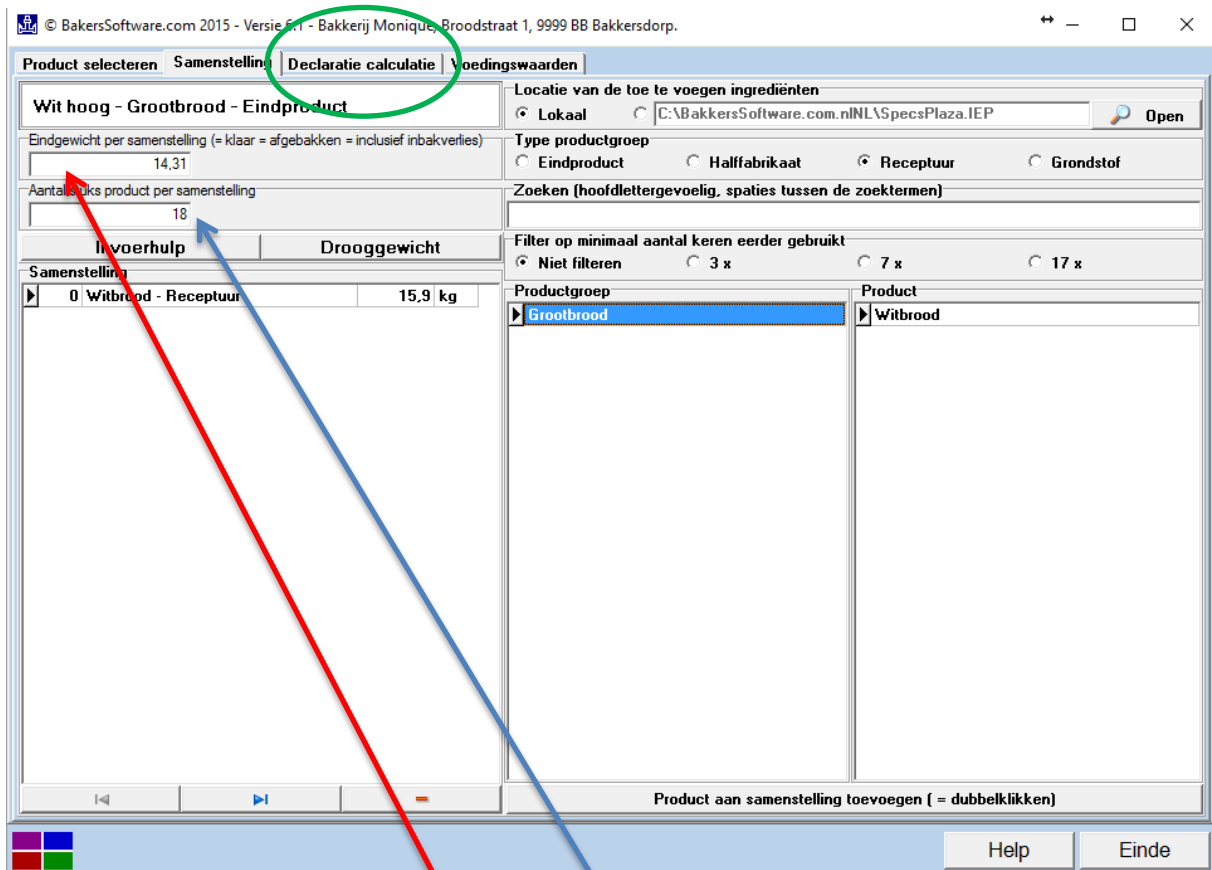
Deze invoerhulp helpt u met het invullen van het juiste eindgewicht, het aantal producten per samenstelling en eventueel het totaalgewicht. U zult zien dat het aanpassen van één waarde vaak leidt tot veranderingen in andere waarden. Mijn advies is om gewoon even met de invoerhulp te spelen en later bij het afsluiten van het programma er voor te kiezen om de veranderingen niet op te slaan op het werkgebied. Totaalgewicht is het gewicht de ongebakken samenstelling. Eindgewicht is het afgebakken gewicht van de samenstelling. Het verschil tussen deze twee levert het inbakpercentage. Het eindgewicht gedeeld door het aantal producten per samenstelling levert het gewicht per product.

Uitgaande van 880 gr deeggewicht voor een heel wit, krijgen we uit het gehele deeg stuk totaal dus 18 broden, dus  $15900 \text{ gr} : 880 = 18$  deeg stukken. Dit vullen we in het vakje *stuks* in en drukken op de knop **toepassen**.

Zoals u nu heeft gezien worden de cijfers aangepast. Vervolgens vullen we **10 %** inbakpercentage in het vakje *inbakpercentage* en drukken we weer op **toepassen**.

Als het nu goed is staan de waardes in het schermje allemaal zoals hierboven in het screenshot vermeld.

Nu kunt u de invoerhulp dicht klikken op het **kruisje** in de rechter bovenhoek.



U kunt nu zien dat de vakjes met **eindgewicht** en **stuks** voor u zijn ingevuld.

We gaan nu weer verder met de stappen van declaratie calculatie om te kijken of het goed is uitgerekend. We drukken nu dus weer op het tabblad **declaratie calculatie** in de tabblad balk.



© BakersSoftware.com 2015 - Versie 6.1 - Bakkerij Monique, Broodstraat 1, 9999 BB Bakkersdorp.

Product selecteren | Samenstelling | **Declaratie** | Voedingswaarden

Gecalculeerde ingrediënten declaratie

<b>tarwebloem</b>, Water, gist, suiker, bakkerszout, plantaardige olie (raapzaad), plantaardig vet (palm), emulgator [E472e], meelverbeteraar [E300], invertsuikerstroop, antioxidant [E306], <b>enzymen</b>, dextrose

Gecalculeerde allergenen declaratie

gluten, tarwe.

Gecalculeerde declaratie

Bevat zoetstoffen

Bevat toegevoegde suikers

Bevat aspartaam

Bevat zoethout

Genetisch gemodificeerd

Met ioniserende stralen behandeld

Berekende percentages

Naam	gewichts %	% vermelden
<b>tarwebloem</b>	Geheim %	Info
Water	25	Nee
gist	1,7	Nee
suiker	1,2	Nee
bakkerszout	1,0	Nee
raapzaad	Geheim %	E nr.
palm	Geheim %	E nr.
E472e	Geheim %	E nr.
E300	Geheim %	E nr.
invertsuikerstroop	0,02096	Nee
<b>enzymen</b>	Geheim %	Info
E306	Geheim %	E nr.
dextrose	Geheim %	Info
Blanke basterd zak 25 kg - ArtNr: 3014 - Grondstof - Bevat toegevoegde suikers		Nee
Bruggeman FT Bakkersgistroom - ArtNr: 016 - Grondstof		Nee
Patentbloem - ArtNr: 2104 / 2204 - Grondstof		Nee
Suprasel Bakkerszout 58 l (76 KJ) - ArtNr: 4506 - Grondstof		Nee
T 500 Controller - ArtNr: 4102502 - Grondstof - Bevat toegevoegde suikers		Nee
Water - Grondstof		Nee
Witbrood - Receptuur		Nee

Calculeer de declaratie

Help | Einde

Hier ziet u nu dat er een juiste declaratie is uitgekomen.

De declaratie is nu wel veranderd ten opzichte van de vorige die u heeft gemaakt in receptuur.

Het inbakpercentage heeft er voor gezorgd dat de verhoudingen anders zijn.

Dit heeft dan ook weer een gevolg op de voedingswaarde die u straks gaat uitrekenen.

De volgende stap is te kijken of de voedingswaarde correct berekend wordt, dit is te zien in het volgende scherm.

U klikt nu op het volgende tabblad **voedingswaarde** links boven in het beeldscherm.

*Let op : er staat soms achter bepaalde grondstoffen het wordt geheim. Dit heeft te maken met het feit dat de grondstoffen leverancier niet wil dat de percentages vrij worden gegeven. Dit is het beleid en de keuze van de grondstof leverancier waar u de grondstof van heeft geselecteerd.*

U krijgt nu een grijs scherm met boven in 3 mogelijkheden . u kiest hier voor de mogelijkheid **eenvoudig**

© BakersSoftware.com 2015 - Versie 6.1 - Bakkerij Monique, Broodstraat 1, 9999 BB Bakkersdorp

Product selecteren | Samenstelling | Declaratie calculatie | Voedingswaarden

Voedingswaarden tabel

niet tonen

**eenvoudig [wettelijk verplicht vanaf 13 december 2014]**

uitgebreid

Gecalculeerde voedingswaarden optelsom

Energie in kJ	1066	kJ
Energie in kcal	254	kcal
Vetten	1,6	g
Verzadigde vetzuren	0,40	g
Koolhydraten	48	g
Suikers	2,1	g
Eiwitten	9,7	g
Vezels	2,5	g
Zout	1,1	g

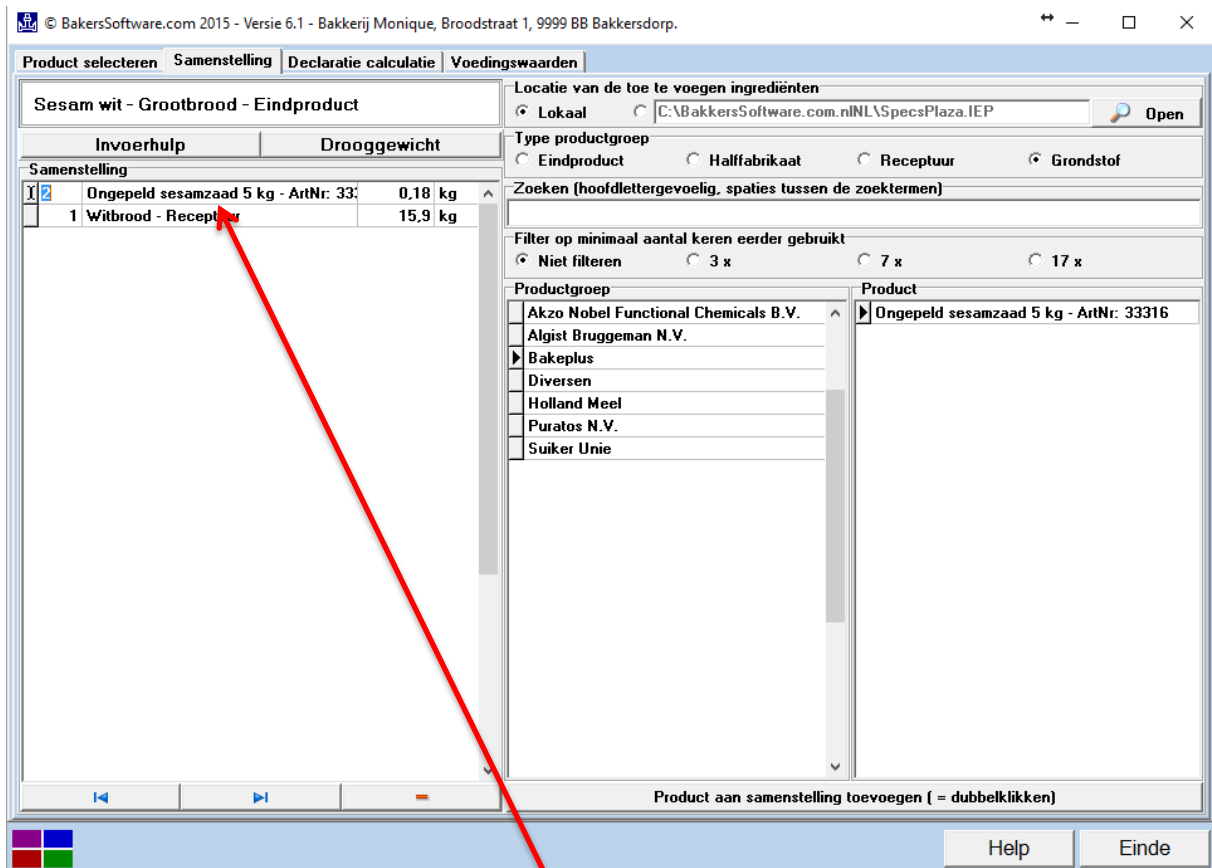
Help | Einde

Zoals u nu ziet zijn de voedingswaarden veranderd. U kunt nu goed zien dat een bakproces zoals er in dit stuk wordt behandeld heel erg belangrijk is en wel degelijk invloed heeft op uw declaraties.

Het invoeren van het receptuur *witbrood* is nu klaar.

Maar u kunt natuurlijk ook van het receptuur van witbrood bijvoorbeeld maanzaadwit of sesamwit maken.

Immers in dit voorbeeld is het basis deeg witbrood, met alleen als toevoeging sesam- of maanzaad.



U begint nu weer met de zelfde procedure zoals die begint op pagina 3. U maakt nu weer een product aan, bijvoorbeeld sesamwit en volgt dezelfde stappen.

Als u bij pagina 6 bent uitgekomen, dan voegt u **sesamzaad** toe zoals u heeft geleerd vanuit SpecsPlaza in stap 4 *invoeren van een brood receptuur*.

Heeft u dit dan gedaan, dan kunt u weer verder met de volgende stappen in dit document op pagina 6. Volg dan de gehele verdere procedure en u heeft weer een nieuw product volledig uit gecalculeerd.

**Opmerking: Het goed invoeren kost nu wat tijd maar is straks wel belangrijk als u een correcte kostprijs calculatie wilt maken van uw producten. Elke stap die u maakt wordt dan doorberekend qua arbeidstijd. Secuur zijn is dus best wel belangrijk omdat dit straks heel veel tijd scheelt.**

Volgende stap, stap 6: een verkoop product maken en de declaraties op uw etiket zetten.