

Compad Bakkerij

Recept beheer - brood

Document beheer

Versie	Datum	Status	Auteur(s)	Opmerking
1.0	1 november 2014	Concept	Carol Esmeijer	
1.1	26 november 2014	Concept	Carol Esmeijer	Opmerking decoratie
1.2	9 december 2014	Definitief	Carol Esmeijer	Melding recept bevat geen bloem toegevoegd

Inleiding

Voor een goede etikettering is een goed receptuur- en assortiment beheer van groot belang. In dit document wordt een korte uitleg gegeven hoe u de recepten en uw artikelen het beste in Compad Bakkerij kunt vastleggen.

Receptgroepen vastleggen

Veel bakkers gebruiken Compad Bakkerij niet alleen voor het opstellen van de juiste productspecificatie, maar gebruiken de software ook voor het verwerken van de dagelijkse bestellingen tot baklijsten en het opstellen van de periodieke facturen. Voor deze bakkers raden wij aan om voor een juiste weergave van de brood baklijsten te werken met receptgroepen.

Voor het vastleggen van uw receptgroepen volgt u de onderstaande procedure:

1. Ga in Compad Bakkerij naar Receptuur | Receptgroepen onderhouden
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om een nieuwe receptgroep vast te leggen
3. Geef in het invoervak **naam** de naam van het basisdeeg. Bijvoorbeeld *witbrooddeeg*
4. Optioneel kunt u in het invoervak **productievolgorde** de volgorde van het deeg op de productielijst vastleggen.
5. Kies middels de keuzelijst **Groeperen op productielijst** voor de optie **Nee (Standaard)**
6. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de receptgroep op te slaan.
7. Herhaal de stappen 2 t/m 6 voor uw overige basisdegen zoals tarwebrooddeeg, volkorenbrooddeeg, kleinbrooddeeg zacht, kleinbrooddeeg krokant, etc.

Voor de kleinere deegsoorten kunt u er voor kiezen om één verzamel receptgroep vast te leggen.

Brood recept vastleggen

Binnen Compad Bakkerij is het mogelijk om het basisdeeg bijvoorbeeld witbrooddeeg te gebruiken met verschillende varianties. Bijvoorbeeld met sesam, maanzaad etc. Voor het vastleggen van het basisdeeg volgt u de volgende procedure:

1. Ga naar **Receptuur | Recepten onderhouden**
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
1. Geef bij het invoervak **Code** een unieke receptcode op. Wij raden u aan om de receptcode over een te laten komen met de artikelcode van uw eindproduct. Bijvoorbeeld de artikelcode van de witbrood is 1000, dan geef ik het recept van de witbrooddeeg gemakshalve ook de code 1000.
2. Geef de naam van het recept op bij het invoervak **naam**
3. Bij de keuzelijst soort recept kiest u voor de optie **Eindproduct**
4. Met de keuzelijst **invoer** kunt u aangeven of u het recept procentueel of in gewichten wilt ingeven. Broodrecepten worden doorgaans procentueel ingevoerd
5. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om een nieuwe regel aan het recept toe te voegen.
6. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **grondstof**
7. In het invoervak **grondstof code** geeft u de code van de tarwebloem op. Middels de zoekknop achter het invoervak kunt u de lijst met beschikbare grondstoffen raadplegen.
8. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid tarwebloem op dat u gebruikt. Meestal is dat 100%.
9. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.
10. Herhaal de stappen 7 t/m 10 voor de overige grondstoffen zoals broodverbeteraar, gist, zout en water. **Let op:** water is standaard niet als grondstof aanwezig. Raadpleeg onze thema handleiding voor het invoeren van water.
11. Klik op de rubriek **Berekening**
12. Klik op de opdrachtknop **Berekenen**
13. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het basisdeeg op te slaan.

Melding Recept bevat geen bloem

De melding Recept bevat geen bloem komt omdat Compad Bakkerij aan de hand van een drogestof berekening wil komen tot een juiste productdeclaratie. Echter voor de software is het niet duidelijk welke grondstof de bloem is. In sommige recepten is het ook mogelijk om een combinatie te maken van meerdere bloem/meel soorten. Daarom is het voor de software belangrijk om te weten welke grondstof in het recept de bloem is. Aan het eind van dit document is de procedure opgenomen hoe u kunt aangeven welke grondstof de bloem is.

Nu u het basisdeeg heeft vastgelegd kunt u de degen vastleggen met decoratie. Voor het vastleggen van deze deegvarianten volgt u de volgende procedure:

1. Ga naar **Receptuur | Recepten onderhouden**
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke receptcode op. Wij raden u aan om de receptcode over een te laten komen met de artikelcode van uw eindproduct. Bijvoorbeeld de

artikelcode van de witbrood maanzaad is 1010, dan geef ik het recept van de witbrood maanzaad gemakshalve ook de code 1010.

4. Geef de naam van het recept op bij het invoervak **naam**
5. Bij de keuzelijst soort recept kiest u voor de optie **Eindproduct**
6. Met de keuzelijst **invoer** kunt u aangeven of u het recept procentueel of in gewichten wilt ingeven. Broodrecepten worden doorgaans procentueel ingevoerd
7. Vervolgen klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om de het basisdeeg toe te voegen.
8. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **halffabricaat**
9. In het invoervak **halffabricaat code** geeft u de code het basisdeeg op. In ons voorbeeld de receptcode van het witbrooddeeg. Middels de zoek knop achter het invoervak kunt u de lijst met beschikbare grondstoffen raadplegen.
10. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid tarwebloem dat u gebruikt. Meestal is dat 100%.
11. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.
12. Vervolgen klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om maanzaad toe te voegen.
13. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **grondstof**
14. In het invoervak **grondstof code** geeft u de code van de grondstof maanzaad op. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid tarwebloem dat u gebruikt. Bijvoorbeeld 3%
15. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.
16. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het basisdeeg op te slaan.

Wanneer u voor de broden met maanzaad niet de deegstukken direct door de maanzaad rolt, maar gebruik maakt van een maanzaadpapje, dan dient u ook de andere grondstoffen toe te voegen. Bijvoorbeeld bij een tijgerpap is dat de 2% tijgermix en 3,6% water voor het aanmaken van de tijgerpap.

Binnen Compad Bakkerij is het (nog) niet mogelijk om bij broodrecepten (die procentueel ingevoerd zijn) de decoratie vast te leggen als een halffabricaat.

Eindproduct vastleggen

Nu u het recept voor de witbrood en witbrood maanzaad heeft vastgelegd, dient u het eindproduct vast te leggen. Dit is noodzakelijk omdat u de witbrood mogelijk in verschillende verpakkingseenheden kunt verkopen. Zo kunt u het witbrood aanbieden in busbrood of in plaatbrood. En natuurlijk in halve en hele broden.

Voor het invoeren van het *witbrood heel* gaat u als volgt te werk:

1. Ga naar **Artikel | Artikelen** onderhouden
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van de witbrooddeeg is gekozen voor de receptcode 1000. In dat geval is het handig om het eindproduct dezelfde code te geven
4. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam**
5. Met keuzelijst **artikelgroep** kunt u optioneel het eindproduct in een groep delen.
6. Schakel de optie **productie** in

7. Schakel de optie **winkelproduct** in
8. In het invoervak **receptcode** kunt u nu de receptcode van het recept van het witbrood vastleggen.
9. Geef de prijs van het witbrood op in het invoervak **prijs**
10. Klik op de rubriek **Warenwet**
11. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdbaarheidsduur vermelding weergeven. U kunt hierbij kiezen uit : dagvers, ten minste houdbaar tot en ten minste te gebruiken tot
12. Afhankelijk van de soort vermelding kunt u in de houdbaarheidsduur van het product vastleggen.
13. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de eindproduct op te slaan.

Herhaal de bovenstaande procedure voor alle broden die van hetzelfde deeg zijn gemaakt. Dat betekent dat u witbrood knip, witbrood casino, witbrood vloer op dezelfde manier kunt vastleggen.

Voor de gedecoreerde broden zoals witbrood maanzaad, witbrood sesam, etc. kunt u dezelfde procedure volgen alleen deze broden verwijzen niet naar het recept witbrooddeeg maar naar resp. *witbrooddeeg maanzaad* en *witbrooddeeg sesam*.

De eenheid van een brood is bijvoorbeeld een gehalveerde brood of een zak met zes witte zachte puntbroodjes. Voor het vastleggen van deze eenheidsvarianten volgt u de volgende procedure:

1. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van het *witbrood half* is gekozen voor de receptcode 1005.
4. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam**. In ons voorbeeld geven wij de naam **Witbrood half** op.
5. Met keuzelijst **artikelgroep** kunt u optioneel het eindproduct in een groep delen.
6. Schakel de optie **productie** uit
7. Schakel de optie **winkelproduct** in
8. In het invoervak **bakproduct** kunt u nu de artikelcode van het hele brood vastleggen
9. In het invoervak **factor** geeft de u waarde 0,5 op.
10. Geef de prijs van een halfbrood in het invoervak **prijs**
11. Klik op de rubriek **Warenwet**
12. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdbaarheidsduur vermelding weergeven. U kunt hierbij kiezen uit : dagvers, ten minste houdbaar tot en ten minste te gebruiken tot
13. Afhankelijk van de soort vermelding kunt u in de houdbaarheidsduur van het product vastleggen.
14. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de eindproduct op te slaan.

Een product zoals een zak met zes witte puntbroodjes kunt u op dezelfde manier vastleggen. Alleen nu is de factor 6 in plaats van 0,5 en uiteraard wordt er een verwijzing gemaakt naar het losse witte puntbroodje.

Etiketten afdrukken

U bent nu nog maar een enkele stappen verwijderd van het afdrukken van de etiketten. U kunt de etiketten afdrukken door het volgen van de onderstaande procedure:

1. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**
2. **Markeer** de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken
3. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)
4. Kies de door u gewenste **layout** bijvoorbeeld *Standaard Artikel etiket broodnodig*
5. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**
6. Geef het **aantal** etiketten op dat wilt afdrukken
7. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken**

Productspecificaties afdrukken

Compad Bakkerij biedt u ook de mogelijkheid om productspecificaties af te drukken. U kunt de productspecificaties afdrukken door het volgen van de onderstaande procedure:

1. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**
2. **Markeer** de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken
3. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)
4. Kies de door u gewenste **layout** bijvoorbeeld *Standaard Specificatieblad broodnodig*
5. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**
6. Geef het **aantal** etiketten op dat wilt afdrukken
7. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken**

Productielijst

Wanneer u Compad Bakkerij ook gebruikt voor het afdrukken van uw baklijsten, dan is het noodzakelijk om nog een kleine aanpassing te realiseren in de instellingen van uw productielijsten instellingen. U kunt deze aanpassing doorvoeren door het volgen van de onderstaande procedure:

1. Ga naar **Beheer | Productielijsten onderhouden**
2. Lokaliseer uw baklijst en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
3. Kies middels de keuzelijst **layout** voor de *Standaard Baklijst Brood Nieuwe Stijl*
4. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan
5. Herhaal de stappen 2 t/m 4 voor de overige brood baklijsten

Grondstof als bloem markeren

Voor het maken van een drogestof berekening is het noodzakelijk voor de software om te weten welke grondstof de bloem/meel is. Dit kunt u vastleggen door het volgen van de onderstaande procedure:

Compad Bakkerij – Recept beheer brood

1. Ga naar **Beheer | grondstoffen**
2. Lokaliseer uw grondstof bloem die u in uw recept gebruikt en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
3. Schakel de optie **Bloem** in
4. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan