Compad Bakkerij

Recept beheer - banket

Document beheer

Versie	Datum	Status	Auteur(s)	Opmerking
1.0	1 november 2014	Concept	Carol Esmeijer	
1.1	21 maart 2018	Definitief	CaroL Esmeijer	Schermafbeeldingen 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.

Halffabricaten vastleggen

Compad Bakkerij ondersteund het gebruik van halffabricaten. Juiste deze functie kan u als bakker enorm helpen bij vereenvoudigen van de receptuur administratie. Neem bijvoorbeeld een product zoals de moorkop en de bananensoes. Beide producten hebben als basis het soezenbeslag. In dat geval kunt u het soezenbeslag ingeven als halffabricaat.

Voor het invoeren van een halffabricaat gaat u als volgt te werk:

- 1. Ga naar Receptuur | Recepten onderhouden
- 2. Klik op de opdrachtknop Toevoegen.
- 3. In het venster **Recept** dat nu wordt geactiveerd kunt u uw recept gegevens vastleggen.

	🗵 Recept		
	Receptuur 🛞	Recept Recept detail informatie	
4	Algemeen Froductie	Code: [H-0001	
6	Productiemonitor Worktokening	Categorie: In.v.t.	— 5
	Verliezen	BTW: Laag V Soort: Halfabrikaat V	-0
8		Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood) V Eenheid: 0.65 (Kilogram V	9
	Consumenten advies		-
	Kwaliteit	Algemeen	

- 4. Geef bij het invoervak **Code** een unieke receptcode op. U zou bijvoorbeeld halffabricaten kunnen laten beginnen met een H gevolgd door een uniek nummer. Bijvoorbeeld H-0001 voor uw soezenbeslag.
- 5. Geef de naam van het recept op bij het invoervak naam
- 6. Het is mogelijk om recepten in categorieën te delen. Dit heeft als voordeel dat u recepten eenvoudiger kunt beheren. Het indelen van recepten in categorieën is niet verplicht. U kunt nieuwe categorieën vastleggen bij **Receptuur | Recept categorieën**.
- 7. Bij de keuzelijst soort recept kiest u voor de optie Halffabricaat
- 8. Met de keuzelijst **invoer** kunt u aangeven of u het recept procentueel of in gewichten wilt ingeven. Voor gevuld brood en banketrecepten is het gebruikelijk om de recepturen in gewichten in te geven.
- 9. Als u het recept van een eindproduct in gewichten ingeeft, dan dient u ook de uitkomst van het recept ingeven. Bijvoorbeeld het recept is goed voor **10 gebakjes**. Wordt er echter een recept ingegeven van een halffabricaat en de uitkomst is in kilogrammen of grammen, dan zal de software zelf het gewicht uitrekenen op basis van het ingevoerde recept.

Image: Algemeen Productie Productie Productie Productie Naam: Social State Social Monitor Werktekening Image: Social State Opmerking Image: Social Monitor Ingrediation Image: Social Monitor Opmerking Image: Social Monitor Ingrediation Image: Social Monitor Opmerking Image: Social Monitor Ingrediation Image: Social Monitor Consumenten advices Allegemeen Allegemeen Microbiologische Kenmerk en Image: Social Monitor Voedingswaarden Social Monitor Senotiche Microbiologische Microbiologische Microbiologische Medingen Image: Social Monitor Image: Spaans Image: Spaans	Recept	Recept
Allergenen Kwalkeit Berekening Display Tekst Kenmeriken Image: Condition of the start (None Neel H112x) (Ir (Friesland/Campina Professional) 200.00 Gram 100.00 Gram 100.00 Gram 250.00 Gram 100.00 Gram 250.00 Gram 250.00 Gram 250.00 Gram 250.00 Gram 250.00 Gram 100.00 Gram 250.00 Gram 100.00 Gr	Algemeen Productie Productiemonitor Werktekening Foto Verliezen Opmerking Ingredienten Leda allergenen Consumenten advies	Code: H-0001 Naam: Soezenbeslag Categorie: n.v.t. BTW: Laag Soort: Halffabrikaat Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood) Eenheid: 0.65
Talen (a) Nederlands (b) Engels (c) Duits (c) Frans (c) Spaans (c)	Allergenen Kwaliteit Berekening Voedingswaarden Senorische Fysisch-chemische Microbiologische Microbiologische Microbiologische	Algemeen Display Tekst Aantal Eenheid Grondstof Halfvole meik UH 12x1IIr (FrieslandCampina Professional) 200.00 Gram Grondstof Debic roomboter 25kg (FrieslandCampina Professional) 100.00 Gram Grondstof Jolands Patent Koopmans Med B V.) 200.00 Gram Grondstof Scharrel heelei Sx2ltr (Beko Nederland BV) 250.00 Gram Grondstof Jozo Zout (Yme Kuiper B.V.) 0.20 Gram
	Talen Image: Constraint of the second seco	Gewicht: F50 aram Toevoegen Wijjzigen Verwijderen

10. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om de gebruikte halffabricaten en grondstoffen toe te voegen.

Compad Bakkerij - Receptbeheer banket Document versie: 1.0 Document datum: 21 maart 2018

10

	💈 Recept detail	
	Recept detail Recept detail informatie	
11	Soort regel: Grondstof ▼ Doel: Deeg/basisrecept ▼	12
13	Grondstof: 1774750070/7900600 Q Halfvolle melk LH 12x 1ltr (FrieslandCampina Profes: Halffabrikaat:	
14	Aantal: 200.00 Gram ▼ Prijs: 0.00 Bedrag: 0.00	
	Opmerking: Display Tekst: Halfvolle melk LH 12x1ltr (FrieslandCampina Professional)	
	Bereiding Bereiding: Kwid methode: kwid percentage ingredient afhankelijk	
15	Wijzigen Recept detail regel	

- 11. Compad Bakkerij biedt de mogelijkheid om verschillende soorten regels aan uw recept toe te voegen. Zo kunt u bijvoorbeeld naast grondstoffen en halffabricaten ook kosten en werkzaamheden toevoegen. Middels de keuzelijst **soort regel** geeft u aan welke receptregel u wilt toevoegen aan uw recept. In dit voorbeeld van het soesenbeslag voegen wij een grondstof toe aan het recept en daarom dient u in de keuzelijst **soort regel** te kiezen voor **grondstof**
- 12. Optioneel heeft u de mogelijkheid om het doel van de receptregel vast te leggen. Behoort de regel tot het basisrecept, of gaat het hierbij om een vulling, decoratie en hulpmiddel.
- 13. In het invoervak **grondstof code** geeft u de code van de grondstof op. Middels de zoekknop achter het invoervak kunt u de lijst met beschikbare grondstoffen raadplegen. In dit voorbeeld wordt de melk aan het recept toegevoegd.
- 14. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid grondstof die u nodig heeft voor het recept in. In dit voorbeeld is vastgelegd dat wij 200 gram melk nodig hebben.
- 15. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.

	Z Recept		x
	Receptuur	Recept Recept detail informatie	
16	Algemeen Productie Productie Productiemonitor Werktekening Foto Verliezen Dpmerking Ingredienten Leda allergenen Consumenten advies Allergenen Kwaliteit Berekening	Récept detail informatie Code: H-0001 Naam: Soezenbeslag Categorie: n.vit. BTW: Laag Soort: Halfrabrikaat Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood) Eenheid: 0.65 Kilogram Algemeen Grondstof Halfvole melk LH 12x10r (FrieslandCampina Professional) 200.00 Gram Grondstof Display Tekst Grondstof Display Tekst Grondstof Display Tekst Grondstof Display Tekst Migemeen 0.000 Gram	
	 ✓ Voedingswaarden ✓ Senoische ✓ Fysisch-chemische ✓ Microbiologische ▲ Meldingen ✓ Talen ✓ Nederlands ✓ Engels ✓ Duits ✓ Frans ✓ Spaans 	Grondstof Scharrel heelei śx2lr (Beko Nederland BV) 250.00 Gram Jozo Zout (Yme Kuiper B.V.) 0.20 Gram • •	• ren
v		Voedingswaarden niet correct of incompleet OK Annulere	:n

- 16. Herhaal de stappen 10 t/m 15 voor de overige grondstoffen van het soezenbeslag.
- 17. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het halffabricaat op te slaan.

Halffabricaten gebruiken in een recept

Een halffabricaat (maar ook eindproducten) kunt u binnen Compad Bakkerij opnieuw gebruiken binnen een ander recept. Het is zelfs mogelijk om meerdere halffabricaten in één recept te gebruiken. Bijvoorbeeld het recept van het roombroodje bestaat uit het eindproduct *wit zacht punt broodje, het* halffabricaat *gele room* en de grondstof *poedersuiker*.

Het vastleggen van een recept met halffabricaten gaat op bijna dezelfde manier als het vastleggen van een halffabricaat recept.

Voor het invoeren van een eindproduct zoals de moorkop gaat u als volgt te werk:

- 1. Ga naar Receptuur | Recepten onderhouden
- 2. Klik op de opdrachtknop Toevoegen

	E Recept	_		- • 💌	
	Receptuur 🛞	Recept Recept detail informa	tie	=	
2	Algemeen	Code:	5000		
	Productie Productiemonitor	Naam:	Moorkop		4
	Werktekening	Categorie:	n.v.t.	T	-
-	Foto	BTW:	Laag	V	
6 —	Verliezen	Soort:	Eindproduct	¥	
-		Invoer:	Gewichten (banket/ongevuld brood)	•	6
•		Eenheid:	20.00 Stuk	T	
0-	Consumenten advies	Gewicht eindproduct:	50 gram		
	Allergenen				
		Algemeen			

- 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 moorkop is 5000, dan geef ik het recept van de moorkop gemakshalve ook de code 5000.
- 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. In het geval van de moorkop kies u voor de optie invoer in gewichten.
- 7. Als u het recept in gewichten ingeeft, dan moet u ook de uitkomst van het recept ingeven. Bijvoorbeeld het recept is goed voor 20 moorkoppen van elk 450 gram.

2 Recept		×
Receptuur	Recept Recept detail informatie	•
Algemeen Reduction	Code: 15000	
Productie	Naam: Moorkon	
Werktekening	Categorie: nvt	-
O Foto	BTW: Laan	÷.
Verliezen	Sourt Eindreduct	
Opmerking	Invert Gewichten (banket/ongewild brood)	÷
O Ingrediënten	Earbaid: 20.00 Cut	-
Leda allergenen	Consider and set 50	<u> </u>
Consumenten advies	gewicht einighroduct: 50 gram	
Allergenen Kuusbaa	Algemeen	
Berekening	Dioplay Taket Apetal Ecohoid	_
Belekening	Halffabrikaat Training Soezenbeslag 300.00 Gram	
Kenmerken 🛞	Grondstof Slagr.Hollandia can gesuikerd (Vergeer Holland) 500.00 Gram Grondstof Belcolade Puur Vorm C501N (Puratos N.V.) 200.00 Gram	
Voedingswaarden		
Senorische		
Fysisch-chemische		
Microbiologische		
🔔 Meldingen		
Talen 🛞		
Engels		
Duits		<u> </u>
Frans		n
드 Spaans		
	Wijzigen recept OK Annuleren	1

8. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om de gebruikte halffabricaten en grondstoffen toe te voegen.

(a Recept detail	- • •
	Recept detail Recept detail informatie	
9	Soort regel: Halffabrikaat Doel: Deeg/basisrecept	▼ ▼
10	Grondstof: Halffabrikaat: H-0001 Q Soezenbeslag Kosten: Q	
11	Aantal: 300.00 Gram Prijs: 0.00 Bedrag: 0.00	
	Opmerking: Display Tekst: Soezenbeslag	
	Bereiding: Bereiding: Kwid methode: kwid percentage ingredient afhankelijk	v
12	Wijzigen Recept detail regel	Annuleren

- 9. In de keuzelijst soort regel kiest u voor de optie halffabricaat
- 10. In het invoervak **halffabricaat code** geeft u de code van uw halffabricaat op. In ons voorbeeld T-0001 is de code voor het soezenbeslag.
- 11. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid soezenbeslag op dat u nodig heeft voor het maken van 40 moorkoppen. Bijvoorbeeld 300 gram.
- 12. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.
- 13. Om de slagroom aan het recept van de moorkop toe te voegen klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen**.
- 14. In de keuzelijst soort regel kiest u voor de optie grondstof
- 15. In het invoervak grondstof code geeft u de code van de grondstof slagroom op
- 16. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid slagroom op dat u wilt gebruiken voor het maken van 40 moorkoppen
- 17. Vervolgen klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om de gebruikte halffabricaten en grondstoffen toe te voegen.
- 18. Herhaal de stappen 13 t/m 17 voor de chocolade

Compad Bakkerij – Recept beheer banket

a Recept	
Receptuur 🛞	Recept Recept detail informatie
	Recept detail informatie Code: 5000 Naam: Moorkop Categorie: n.v.t. STW: Laag Sort: Eindproduct Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood) Eenheid: 20.00 Stuk V Gewicht eindproduct: 50 gram Berekening Schartel heele 6x2tr (Beko Nederland BV) 115.38 0.00 Jozz Zout (Time Kuper B.V.) Netto Hoeveelheid Bedrag V Specificatie 500.00 0.00 0.00 V Specificatie Soulder B.V.) 115.38 0.00 0.00 Specificatie Soulder B.V.) 115.48 5 Schard Specificatie 500.0 30.00 0.00 V Specificatie 5 Schard 5 Schard 5 Schard S algroom 500.0 71.45 Schard S algroom 500.0 71.45 Schard S algroom 500.0 71.45 Schard S algroom 50.0 71.45 Schard
Spans	Wijzigen recept OK Annuleren

- 19. Wanneer u het recept heeft vastgelegd dan kan Compad Bakkerij voor u de declaratie berekenen. Hiervoor klikt u op de rubriek Berekening.
- 20. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Berekenen** om de product declaratie voor u uit te rekenen.

	🗵 Recept	
	Receptuur 🛞	Recept Recept detail informatie
2	 Algeneen Productie Productie Productiemonitor Werktekening Foto Verliezen Opmerking Ingrediënten Leda allergenen Consumenten advies Allergenen Kwaliteit Berekening Kenmerken (*) Voedingswaarden Senorische Fysisch-chemische Microbiologische Talen (*) Nederlands Engels Duits Frans Spaans 	Code: 5000 Naam: Moorkop Categorie: n.v.t. BTW: Laag Soort: Eindproduct Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood) Eenheid: 20.00 Stuk V Gewicht eindproduct: 50 gram Varenwet Omschrijving: Ingredienten Platte tekst Ingredienten Platte tekst Ist Ingredienten Platte tekst Ist Allergenen: Ingredienten science and ist (science and ist) (
22		

- 21. De productdeclaratie treft u aan bij de rubriek Ingrediënten
- 22. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het recept van de moorkop op te slaan.

Eindproduct vastleggen

Nu u het recept voor de moorkop heeft vastgelegd, dient u het eindproduct vast te leggen. Dit is noodzakelijk, omdat u de moorkop mogelijk in verschillende verpakkingseenheden wilt verkopen. In dit document gaan wij er vanuit dat u de moorkop verkoop per stuk en in een doosje van twee en vier moorkoppen

Voor het invoeren van de losse moorkop gaat u als volgt te werk:

- 1. Ga naar Artikel | Artikelen onderhouden
- 2. Klik op de opdrachtknop Toevoegen

	I Artikelgegevens		
	Artikel	Artikel Artikel detail gegevens	12 12
3 5	Algemeen Verkoop Reclame vanaues Warewet	Code: 5000 Naam: Moorkop Artikelgroep: Slagroom gebak Algemeen Slagroom gebak	4
6	Consumenten advies Foto Productie Productielijsten Consumentenverpakking Kastriciji	Image: Constraint of the second se	7
8	Verzicht Verductie/verkoop Winkelproducten	Recept gode: 5000 Q Moorkop Drogestofgewicht	T
8		Prijzen 1 2 3 4 Indusief: 2.00 0.00 0.00 0.00 0.00 Exclusief: 1.89 0.00 0.0	5 0.00 0.00 🔽 Korting
		Eenheid: Stuks Standaard eenheid: BTW tarief Laag OK Anne	▼ Stuks ▼ Jeren Help

- 3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van de moorkop is gekozen voor de receptcode 5000. 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. U kunt de artikelgroepen vastleggen bij **Artikel Artikelgroepen**
- 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 de moorkop vastleggen.

9. Geef de prijs in van de losse moorkop in het invoervak **Prijzen**. U kunt vijf prijzen per artikel vastleggen. Maar voor alleen de etikettering volstaat de winkelprijs (1^{ste} prijs)

	Artikelgegevens	Artikel	
10 11	Heclame Variaties Variaties Warenwet Consumenten advies Frou Productie Productielijsten Consumentenverpakking Kostprijs Vooraad	Artikelgroep: Slagroom gebak Warenwet Soort vermelding: Te gebruiken tot Houdbaarheidsduur: 5 Dagen V Naam op etiket: Omschrijving:	12
	Overzicht 		
13		OK Annuleren Help	

- 10. Klik op de rubriek Warenwet
- 11. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdsbaarheidsduur 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 houdbaarsheidsduur van het product vastleggen.
- 13. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het eindproduct op te slaan.

De verpakkingsvarianten van de moorkop kunt u bijna op soort gelijke wijze ingeven als de losse moorkop. Echter deze verschilt op enkele kleine punten. Hieronder staat de werkwijze beschreven hoe u het eindproducten *moorkoppen per 2 stuk* en *moorkoppen per 4 stuks* in Compad Bakkerij kunt vastleggen.

Voor het invoeren van de moorkop per 2 of per 4 gaat u als volgt te werk:

- 1. Ga naar Artikel | Artikelen onderhouden
- 2. Klik op de opdrachtknop Toevoegen

	2 Artikelgegevens		
		Artikel	
		Artikel detail gegevens	
3	Verkoop	<u>C</u> ode: <u>5002</u>	
		Naam: Moorkop 2 stuks	
5	Variaties	Artikelgroep: Slagroom gebak	
	O Warenwet	Algemeen	
6	Consumenten advies	Productie 🔲 Emballageproduct 🔽 Internetproduct	
-	O Foto	Winkelproduct Comengesteld product Vordalian via vardaalsystaam	7
	Productie Productie	Lunchroom artikel	-
	Consumentenverpakking	jinkoopproduccNegerenweeyardike	
		-Productie	
8	Voorraad	Productieartikeloode: 5000	
		Faktor: 2000	0
		-Prijzen	
10			
-			
		Prijsijst (Actuele prijsijst (16-01-2017)	
		Eenheid: Stuks	
		Standaard eenheid:	
		<u>B</u> TW tarief Laag ▼	

- 3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van de moorkop is gekozen voor de receptcode 5002.
- 4. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam.** In ons voorbeeld geven wij de naam *Moorkop 2 stuks* 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 de losse moorkop invoeren. In het eerdere voorbeeld had de losse moorkop de artikelcode 5000 gekregen.
- 9. In het invoervak factor geeft de u waarde 2 op.
- 10. Geef de prijs op van twee moorkoppen in het invoervak prijs
- 11. Klik op de rubriek Warenwet
- 12. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdsbaarheidsduur 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 houdbaarsheidsduur van het product vastleggen.
- 14. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het eindproduct op te slaan.
- 15. Herhaal de stappen 2 t/m 14 voor de moorkop 4 stuks, waarbij u de naam en de factor dient aan te passen aan de inhoud van de doos te weten vier moorkoppen.

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

Status: Artikelgro Assortime	All	11 11
Status: Artikelgro Assortime	OED:	
Status: Artikelgru Assortime	All	
Artikelgr Assortime	oep: Al	een active artikelen
Assortim Doelgroe		e artikelgroepen
Doelaroe	ient: All	e assortimentoroenen
	2D:	e attikelen
Eigensch	appen:	e productie attikelen
	<u>[71</u>	
	Prijs 16.05	Artikelgroep
	17.55	Cremetaarten
	19.10	Cremetaarten
	20.00	Cremetaarten
	20.00	Cremetaarten
	24.85	Cremetaarten
	26.35	Cremetaarten
	15.85	Limburgse luxe vlaaien
	2.00	Slagroom gebak
	3.00	Slagroom gebak
	4.25	Klein brood gevuld
	2.75	Stukwerk
	15.85	Limburgse luxe vlaaien
	1.00	Oud & Nieuw
	1.00	Oud & Nieuw
	1.25	Stukwerk
	0.95	Kerst
	7.50	Oud & Nieuw
	0.75	Oud & Nieuw
	5.00	Oud & Nieuw
	3.05	Koek / Cake
	10.95	Pasen
	150	Pasen
	1.90	Pasen
	16.95	Pasen
	19.95	Pasen
	15.85	Limburgse luxe vlaaien
	15.85	Limburgse luxe vlaaien
	1.40	Stukwerk
	1.95	Hartige broodjes
	1.95	Hartige broodjes
	18.15	Cremetaarten
	9.85	Limburgse raster vlaaien
	10.85	Stukwerk
	1 45	Hartige broodies
	11,50	Limburgse rijste vlaaien
	15.50	Limburgse rijste vlaaien
	15.50	Limburgse rijste vlaaien
	12.50	Limburgse rijste vlaaien
	15.50	Limburgse rijste vlaaien
	12.50	Limburgse rijste vlaaien
	1.85	Limburgse rijste vlaaien
	13.50	Limburgse rijste vlaaien
	1.25	Beschuit/Roggebrood
	1.35	beschult/Roggebrood
	3.00	Stukwerk
	14 05	Kerst
	4,95	Kerst
	1.85	Stukwerk
	0.55	Klein brood gevuld
	w . 1	- uni
_	Kopieren	Loevoegen <u>Wijzigen</u>
		1
		Einde
		1.40 1.95 1.95 1.95 1.95 1.45 1.50 15.50 12.50 12.50 1.25 1.35 1.35 1.35 1.45 1.59 12.50 12.50 1.59 1.

- 2. Markeer de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken
- 3. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)

	💈 Selecteren rapport	- 🗆	×
	Report options Selecteren rapport layout		
	Taal: Dutch (Nederlands) ▼ Afdrukopties venster tonen Uitvoer: Afdrukvoorbeeld ▼ ↓↓↓ Instellingen Sortering: Geen sortering (afhankelijk sortering venster) ▼ Voorbeeld		
4	Report Layout Image: Standaard Allergenenlijst Ambachtsbakker Standaard Allergenenlijst Erood Nodig Image: Standaard Allergenenlijst Erood Nodig Standaard Allergenenlijst Erobe Bakker Image: Standaard Allergenenlijst Erobe Bakker Standaard Atlikel Blitser Etiket Ambachtsbakker Image: Standaard Atlikel Blitser Etiket Ambachtsbakker Standaard Atlikel Blitser Etiket Brood Nodig Image: Standaard Atlikel Blitser Etiket Heerlijk Standaard Atlikel Blitser Etiket Brood Nodig Image: Standaard Atlikel Blitser Etiket Heerlijk & Heerlijk Standaard Atlikel Blitser Etiket Heerlijk & Heerlijk Image: Standaard Atlikel Etiket (12/2014 RTF) Standaard Atlikel Etiket (12/2014 RTF) Image: Standaard Atlikel Etiket (12/2014 RTF) Standaard Atlikel Etiket Ethet Bakker Image: Standaard Atlikel Etiket Ethet Bakker Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Image: Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Image: Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Image: Standaard Atlikel Etiket Heerlijk Standaard Atlikel Etiket Meelijk Image: Standaard Atlikel Etiket Meelijk Standaard Atlikel Etiket Meelijk Image: Standaard Atlikel Etiket Minimaal Broodnodig Standaard Atlikel Etiket Minimaal Echte Bakker Image: Standaard Atlikel Etiket Minimaal Echte Bakker <	t (18-01-2017	
5	Selecteren		nuleren

- 4. Kies de door u gewenste layout bijvoorbeeld Standaard Artikel etiket broodnodig
- 5. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**

	antal etiketten instellen		
	Etiketering		
	Aantal etiketten instellen		
6	Aantal etiketten: 0 Productiedatum: 21-03-2018	en] 🔶 🔽	
	Art Code Naam	Aantal Etiketten	
	S0000 Moorkop 50002 Moorkop 2 stuks 50004 Moorkop 4 stuks		
8	<u>Wij</u> zig	jen A <u>f</u> drukken Annaleren 9	
-			

- 6. Wilt u voor de gemarkeerde artikelen hetzelfde aantal etiketten afdrukken, dan kunt u in het invoervak **Aantal etiketten** het gewenste aantal etiketten opgeven.
- 7. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop Bijwerken.
- 8. Wilt u voor ieder artikel aan afzonderlijk aantal etiketten opgeven, dan klikt u op de opdrachtknop Wijzigen. Vervolgens kunt u in de kolom Aantal etiketten per product het aantal gewenste artikelen vastleggen. Wanneer u het aantal etiketten heeft vastgelegd drukt u op de entertoets.
- 9. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** om de etiketten af te drukken

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

	🗟 Artikelen onderhouden				- • ×		
	Artikelen onde						
	Toevoegen, wijzigen en verwijderen artikelen					<u>u</u> <u>u</u>	
			Status	:	Alle	en active artikelen	T
			Artikel	groep:	Alle	e artikelgroepen	•
			Assort	iment:	Alle	e assortimentgroepen	T
			Doelgr	oep:	Alle	e artikelen	v
	Zoek: Moorko	0	Eigens	chappen:	Alle	productie artikelen	•
		No				A. 19-1	
	52121	Naam_+j Mokka taart 12 punten gesneden		16	rijs .05	Cremetaarten	^
	52160	Mokka taart 16 punten		17	.55	Cremetaarten	
	52161	Mokka taart 16 punten gesneden		19	. 10	Cremetaarten	
	52200	Mokka taart 20 punten gespeden		20	00.	Cremetaarten	
	52250	Mokka taart 25 punten		24	.85	Cremetaarten	
	52251	Mokka taart 25 punten gesneden		26	.35	Cremetaarten	
	89100	Montblanc vlaai		15	.85	Limburgse luxe vlaaien	
	50000	Moorkop		2	.00	Slagroom gebak	
	50002	Moorkop 2 stuks		3	.00	Slagroom gebak	
	22900	Moorkop 4 stuks		4	55	Slagroom gebak Klein brood gewuld	
	33230	Mueslikoeken		2	.75	Stukwerk	
	89110	Negresco vlaai		15	.85	Limburgse luxe vlaaien	
	93204	Nieuwjaars rolletje		1	.00	Oud & Nieuw	
	93205	Nieuwjaars strikken		1	.00	Oud & Nieuw	
	31200	Oblies		1	.25	Stukwerk	
	93000	Oliebol Oliebol zak 10 et da		0	.95	Kerst	
	93010	Oliebol zak 10 stuks Oliebol zonder krenten			75	Oud & Nieuw	
	93110	Oliebol zonder krenten zak 10 stuks		5	.00	Oud & Nieuw	
	42300	Ontbijtkoek		3	.05	Koek / Cake	
	94001	Paasbrood groot		16	.95	Pasen	
	94000	Paasbrood klein		14	.95	Pasen	
	94002	Paasbroodje - haantje		1	.50	Pasen	
	94003	Paasbroodje - haantje met ei		1	.90	Pasen	
	94114	Paastaart 10 personen		10	95	Pasen	
	89120	Peren croute vlaai		15	.85	Limburgse luxe vlaaien	
	89220	Perzik Flambé vlaai		15	.85	Limburgse luxe vlaaien	
	33000	Petitfour		1	.40	Stukwerk	
	29500	Pizzastok koud		1	.95	Hartige broodjes	
	29510	Pizzastok warm		1	.95	Hartige broodjes	
	70400	Progress taart 14 punten Budding kruimel vlaai		18	.15	Limburgee raster vlasion	
	70401	Pudding kruimel vlaai gesneden		10	.85	Limburgse raster vlaaien	
	32100	Puddingbroodje		0	.85	Stukwerk	
	29410	Ragout broodje		1	.45	Hartige broodjes	
	81000	Rijstevlaai		11	.50	Limburgse rijste vlaaien	
	81400	Rijstevlaai abrikoos		15	.50	Limburgse rijste vlaaien	
	81001	Rijstevlaai caramei Diistevlaai gespeden		15	50	Limburgse rijste vlaaien	
	81300	Rijstevlaai kersen		15	.50	Limburgse rijste vlaaien	
	81200	Rijstevlaai slagroom		12	.50	Limburgse rijste vlaaien	
	81209	Rijstevlaai slagroom 1 persoons		1	.85	Limburgse rijste vlaaien	
	81201	Rijstevlaai slagroom gesneden		13	.50	Limburgse rijste vlaaien	
	90051	Roggebrood		1	.25	Beschuit/Roggebrood	
	90050	Roggebrood eigen		1	.35	Beschult/Roggebrood	
	33200	Romeosprits		3	35	Stukwerk	
	92210	Roomboter kerstkrans		14	.95	Kerst	
	92200	Roomboter Kerstkransjes		4	.95	Kerst	
	32300	Roombroodje		1	.85	Stukwerk	
	21900	Rozijnenbol		0	.55	Klein brood gevuld	
							► v
						1	
6				Kopieren		Toevoegen <u>W</u> ijzigen	Verwijderen
-							
							1 11-12
						Einde	нер

- 2. Markeer de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken
- 3. Klik op de opdrachtknop Afdrukken (knop met de printer)

2	Selectere	n rapport	_		×
	Penort	ontione			
	Report	phons			
	Selecteren	apport layout			
	Taal:	Dutch (Nederlands)	n		
	113				
	Uitvoer:	Atdrukvoorbeeld			
	Sortering:	Geen sortering (afhankelijk sortering venster) 🔻 Voorbeeld			
	Be			-	
	🔲 🚍 Sta	ndaard Artikelprijslijst Op Artikel Met Foto			
	Sta	ndaard Artikelprijslijst Op Artikelgroep			
	Sta	ndaard Artikelprijslijst Up Artikelgroep (Alle 5 Prijzen) [1]			
	500 - 5 00	ndaard Artikelprijslijst Up Artikelgroep Eichte Bakker []			
	500 Sta	ndaard Assortiment Specificatieblad Broodhodig			
	Sta	ndaard Schapkaart			
	Sta	ndaard Schapkaart (Curaçao)			
	🔲 🚍 Sta	ndaard Schapkaart Ambachtsbakker			
	🔲 🚍 Sta	ndaard Schapkaart Broodnodig			
	Sta	ndaard Schapkaart Broodnodig Groot			
	Sta	ndaard Schapkaart Broodhodig Klein			
	Sta	ndaard Schapkaart Echte Bakker IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII			
	500 = 500	ndaard Schapkaart Gebakkerij ndaard Schapkaart Heerlijk & Heerlijk			
	500 Sta	ndaard Schapkaart Kriit			
	Sta	ndaard Schapkaart Meesterbakker Groot I Priistabel: Priistabel:			1
	🔲 🚍 Sta	ndaard Schapkaart Meesterbakker Klein		•	J
	🔲 🚍 Sta	ndaard Schapkaart Wakkere Bakker l Prijslijst: Actuele pr	isliist (18-01-2	0171	1
	Sta	ndaard Specificatieblad	ander (i e e i e		
	Sta	ndaard Specificatieblad Ambachtsbakker I Klant:		0	Q
4		ndaard Specificatieblad Broodhodig			
	1 = 3k	ndaard Specificatieblad Heerlijk & Heerlijk I Netto prijs: Debiteur a	hankaliik		1
	🔲 🚍 Sta	ndaard Specificatieblad Uitgebreidt	noniconjic		L
		2 N N N A Inclusie	/ btrw		
	1 1 1				
6					1
		Selecte	ren	Annulere	n

- 4. Kies de door u gewenste **layout** bijvoorbeeld *Standaard Specificatieblad broodnodig*
- 5. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**

	💈 Aantal etik	etten instellen			×
	Etiketeri	ng			
	Aantal e	etiketten instellen			
6	Aantal etikett Productiedati	ten: 0	Bijwerken		-7
	Art Code	Naam		Aantal Etiketten	
	50000 50002 50004	Moorkop 2 stuks Moorkop 4 stuks			
8			Wijzigen		9

- 6. Wilt u voor de gemarkeerde artikelen hetzelfde aantal etiketten afdrukken, dan kunt u in het invoervak **Aantal etiketten** het gewenste aantal etiketten opgeven.
- 7. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop Bijwerken.
- 8. Wilt u voor ieder artikel aan afzonderlijk aantal etiketten opgeven, dan klikt u op de opdrachtknop Wijzigen. Vervolgens kunt u in de kolom Aantal etiketten per product het aantal gewenste artikelen vastleggen. Wanneer u het aantal etiketten heeft vastgelegd drukt u op de entertoets.
- 9. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** om de etiketten af te drukken