

Productielijsten baklijst brood

Document beheer

Versie	Datum	Status	Auteur(s)	Opmerking
1.0	6 augustus 2014	Concept	Carol Esmeijer	

Inleiding

Veel bakkers bedrijven maken voor de baklijst grootbrood en kleinbrood gebruik van een baklijst die gegroepeerd wordt op basis van de receptcode. Echter dit zou betekenen dat een witbrood, witbrood sesam en witbrood maanzaad gekoppeld is aan hetzelfde recept witbrood.

In de praktijk logisch, maar wanneer u Compad Bakkerij gebruikt voor etikettering dan zal het sesambrood een onjuiste declaratie worden vermeld. Het is daarom noodzakelijk om voor de verschillende broodvarianten een apart recept vast te leggen. In dit document wordt beschreven hoe u meerdere recepten op de baklijst brood kunt samenvoegen.

Dit document is vooral van toepassing wanneer u tot voorkort (of nu nog steeds gebruikt maakt) van de standaard baklijst brood of een layout die daarvan is afgeleid.

Vorbereiding receptgroepen

Voordat u begint met het vastleggen van de verschillende recepten, dient u de receptgroepen vast te leggen. Dat doet u middels de volgende procedure:

1. Ga naar Recept | Receptgroepen
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
3. Geef de naam van de **receptgroep**. Bijvoorbeeld geeft in het voorbeeld van het witbrood als receptgroep naam witgrootbrood in
4. Met de keuzelijst **Groeperen op productlijst** kunt u aangeven of de artikelen die vallen onder hetzelfde recept apart gegroepeerd moeten worden op de productielijst. In veel gevallen kunt u deze keuzelijst laten staan op de optie **Nee (standaard)**
5. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan

Wij raden u aan om voor de basisgrootbrood deegsoorten receptgroep vast te leggen. Dus witgrootbrood, tarwegrootbrood, witkleinbrood, etc.

Vorbereiding recepten

Na het vastleggen van de receptgroepen kunt u de recepten indelen in één van de door u vastgelegde receptgroepen.

Om de recepten beheersbaar te houden raden wij u aan om voor de tijgerpap, sesampap en maanzaadpap aparte recepten vast te leggen. Vervolgens geeft u een nieuw recept in voor het witbrood sesam. Dit recept bestaat uit de halffabricaten witbrood en sesampap. Dit herhaalt u vervolgens voor het witbrood maanzaad dat bestaat uit de halffabricaten witbrood en maanzaadpap. Zowel het recept witbrood, witbrood sesam en witbrood maanzaad behoren allemaal tot de receptgroep witgrootbrood.

Kort samengevat volgt u in de volgende procedure:

1. Ga naar Recept | Recepten onderhouden
2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
3. Geef bij de receptnaam sesampap op
4. Selecteer eventueel receptgroep de gewenste groep.
5. Klik op de opdrachtknop Toevoegen om de grondstof sesamzaad toe te voegen
6. Geef de hoeveelheid sesamzaad op en klik op de opdrachtknop Ok
7. Herhaal de stappen 5 en 6 voor het toevoegen van water voor de sesampap.
8. Klik op de rubriek Berekenen om de berekening voor het sesampap uit te voeren.
9. Klik op de opdrachtknop Ok om het recept van de sesampap op te slaan.
10. Herhaal de stappen 2 t/m 9 voor de tijgerpap en de maanzaadpap
11. Selecteer het recept voor witbrood en klik op de opdrachtknop Wijzigen
12. Selecteer middels keuzelijst Groep voor de optie witgrootbrood
13. Klik op de opdrachtknop Ok om de wijziging van het witbrooddeeg op te slaan
14. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om een nieuw recept voor witbrood sesam toe te voegen.
15. Geef bij het invoervak receptcode de artikelcode van het witbrood sesam in.
16. De naam van het recept kunt u vastleggen in het invoervak **Naam**. In dit voorbeeld geeft u als receptnaam Witbrood sesam in.
17. Selecteer middels keuzelijst Groep voor de optie witgrootbrood
18. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om het halffabricaat Witbrood toe te voegen.
19. Selecteer middels de keuzelijst Soort regel voor de optie halffabricaat
20. Geef in de keuzelijst receptcode, de code voor het witbrooddeeg
21. Geef vervolgens de gewenste hoeveelheid op
22. Klik op de opdrachtknop Ok om het halffabricaat witbrooddeeg aan het recept witbrood sesam te voegen
23. Herhaal de stappen 18 t/m 22 voor het toevoegen van het halffabricaat sesampap
24. Klik op de rubriek berekening

25. Klik op de opdrachtknop Berekenen om de ingredientdeclaratie voor het witbrood sesam uit te rekenen.
26. Klik op de opdrachtknop Ok om het recept van witbrood sesam op te slaan.
27. Herhaal de stappen 14 t/m 26 voor de recepten witbrood maanzaad, witbrood vloer maanzaad en dergelijke. Naderhand kunt u dezelfde procedure ook volgen voor het tarwebrood.

Vorbereiding artikelen

U heeft nu recepten vastgelegd voor de verschillende broodsoorten en de recepten ingedeeld in de receptgroep dat overeenkomt met het basisdeeg. Nu dient u de bakproducten nog toe te kennen aan het juiste recept. Dat kunt u doen door het volgen van de onderstaande procedure:

1. Ga naar **Artikelen | Artikelen onderhouden**
2. Selecteer het artikel witbrood sesam en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
3. Bij het invoervak **receptcode** staat nu de receptcode voor het witbrooddeeg. Deze code dient u te wijzigen in de receptcode van het witbrood sesamdeeg. Als u onze tip opgevolgd heeft om de receptcodes overeen te laten komen met de artikelcodes, dan kunt u in het invoervak **receptcode** de artikelcode van het witbrood sesam ingeven.
4. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan.

Vorbereiding productielijsten

Omdat u nu de verschillende broodsoorten heeft gekoppeld aan verschillende recepten wordt de baklijst op een onjuiste wijze gegroepeerd. Immers in de standaard baklijst layout groepeerde de artikelen op basis de receptcode en deze verschilt per artikel, terwijl het basis deeg wel hetzelfde is. Daarom is het zaak om de productielijst af te drukken volgens een andere layout. Dit kunt u wijzigen middels de volgende procedure:

1. Ga naar **beheer | Productielijsten onderhouden**
2. Selecteer de productielijst Baklijst grootbrood en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
3. Kies middels de keuzelijst layout voor de optie Standaard baklijst brood (receptgroep) of voor de optie Standaard baklijst brood nieuwe stijl
4. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan.

Antwoord op mees gestelde vragen

Naar aanleiding van de bovenstaande beschrijving kan het voorkomen dat u toch nog specifieke vragen heeft. Omdat dit document een beschrijving geeft van de algemene situatie zoals deze bij veel bakkers gebruikelijk is, kan het voorkomen dat u in uw specifieke situatie de software net anders gebruikt. Daarom geven wij hieronder antwoord op de veel gestelde vragen:

Eén of meerdere producten die behoren tot een bepaald recept worden vermeld onder een receptgroep, maar eigenlijk behoort het recept niet tot dit basisdeeg.

Dit komt voornamelijk voor bij dieetbroden zoals zoutloos brood. Witbrood zoutloos is gemaakt van

een eigen basisdeeg. Een veel gemaakte fout is om het recept witbrood zoutloos in te delen bij de receptgroep wit grootbrood. Logisch, maar om het zoutloze producten apart op de baklijst te vermelden zou het handiger zijn om het witbrood zoutloos recept toe te kennen aan een eigen receptgroep wit grootbrood zoutloos.

Inleiding

Veel bakkers bedrijven maken voor de baklijst grootbrood en kleinbrood gebruik van een baklijst die gegroepeerd wordt op basis van de receptcode. Echter dit zou betekenen dat een witbrood, witbrood sesam en witbrood maanzaad gekoppeld is aan hetzelfde recept witbrood.

In de praktijk logisch, maar wanneer u Compad Bakkerij gebruikt voor etikettering dan zal het sesambrood een onjuiste declaratie worden vermeld. Het is daarom noodzakelijk om voor de verschillende broodvarianten een apart recept vast te leggen. In dit document wordt beschreven hoe u meerdere recepten op de baklijst brood kunt samenvoegen.

Dit document is vooral van toepassing wanneer u tot voorkort (of nu nog steeds gebruikt maakt) van de standaard baklijst brood of een layout die daarvan is afgeleid.

Vorbereiding receptgroepen

Voordat u begint met het vastleggen van de verschillende recepten, dient u de receptgroepen vast te leggen. Dat doet u middels de volgende procedure:

6. Ga naar Recept | Receptgroepen
7. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
8. Geef de naam van de **receptgroep**. Bijvoorbeeld geeft in het voorbeeld van het witbrood als receptgroep naam witgrootbrood in
9. Met de keuzelijst **Groeperen op productlijst** kunt u aangeven of de artikelen die vallen onder hetzelfde recept apart gegroepeerd moeten worden op de productielijst. In veel gevallen kunt u deze keuzelijst laten staan op de optie **Nee (standaard)**
10. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan

Wij raden u aan om voor de basisgrootbrood deegsoorten receptgroep vast te leggen. Dus witgrootbrood, tarwegrootbrood, witkleinbrood, etc.

Vorbereiding recepten

Na het vastleggen van de receptgroepen kunt u de recepten indelen in één van de door u vastgelegde receptgroepen.

Om de recepten beheersbaar te houden raden wij u aan om voor de tijgerpap, sesampap en maanzaadpap aparte recepten vast te leggen. Vervolgens geeft u een nieuw recept in voor het witbrood sesam. Dit recept bestaat uit de halffabricaten witbrood en sesampap. Dit herhaalt u vervolgens voor het witbrood maanzaad dat bestaat uit de halffabricaten witbrood en maanzaadpap. Zowel het recept witbrood, witbrood sesam en witbrood maanzaad behoren allemaal tot de receptgroep witgrootbrood.

Kort samengevat volgt u in de volgende procedure:

28. Ga naar Recept | Recepten onderhouden
29. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**
30. Geef bij de receptnaam sesampap op
31. Selecteer eventueel receptgroep de gewenste groep.
32. Klik op de opdrachtknop Toevoegen om de grondstof sesamzaad toe te voegen
33. Geef de hoeveelheid sesamzaad op en klik op de opdrachtknop Ok
34. Herhaal de stappen 5 en 6 voor het toevoegen van water voor de sesampap.
35. Klik op de rubriek Berekenen om de berekening voor het sesampap uit te voeren.
36. Klik op de opdrachtknop Ok om het recept van de sesampap op te slaan.
37. Herhaal de stappen 2 t/m 9 voor de tijgerpap en de maanzaadpap
38. Selecteer het recept voor witbrood en klik op de opdrachtknop Wijzigen
39. Selecteer middels keuzelijst Groep voor de optie witgrootbrood
40. Klik op de opdrachtknop Ok om de wijziging van het witbrooddeeg op te slaan
41. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om een nieuw recept voor witbrood sesam toe te voegen.
42. Geef bij het invoervak receptcode de artikelcode van het witbrood sesam in.
43. De naam van het recept kunt u vastleggen in het invoervak **Naam**. In dit voorbeeld geeft u als receptnaam Witbrood sesam in.
44. Selecteer middels keuzelijst Groep voor de optie witgrootbrood
45. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om het halffabricaat Witbrood toe te voegen.
46. Selecteer middels de keuzelijst Soort regel voor de optie halffabricaat
47. Geef in de keuzelijst receptcode, de code voor het witbrooddeeg
48. Geef vervolgens de gewenste hoeveelheid op
49. Klik op de opdrachtknop Ok om het halffabricaat witbrooddeeg aan het recept witbrood sesam te voegen
50. Herhaal de stappen 18 t/m 22 voor het toevoegen van het halffabricaat sesampap
51. Klik op de rubriek berekening

52. Klik op de opdrachtknop Berekenen om de ingredientdeclaratie voor het witbrood sesam uit te rekenen.
53. Klik op de opdrachtknop Ok om het recept van witbrood sesam op te slaan.
54. Herhaal de stappen 14 t/m 26 voor de recepten witbrood maanzaad, witbrood vloer maanzaad en dergelijke. Naderhand kunt u dezelfde procedure ook volgen voor het tarwebrood.

Vorbereiding artikelen

U heeft nu recepten vastgelegd voor de verschillende broodsoorten en de recepten ingedeeld in de receptgroep dat overeenkomt met het basisdeeg. Nu dient u de bakproducten nog toe te kennen aan het juiste recept. Dat kunt u doen door het volgen van de onderstaande procedure:

5. Ga naar **Artikelen | Artikelen onderhouden**
6. Selecteer het artikel witbrood sesam en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
7. Bij het invoervak **receptcode** staat nu de receptcode voor het witbrooddeeg. Deze code dient u te wijzigen in de receptcode van het witbrood sesamdeeg. Als u onze tip opgevolgd heeft om de receptcodes overeen te laten komen met de artikelcodes, dan kunt u in het invoervak **receptcode** de artikelcode van het witbrood sesam ingeven.
8. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan.

Vorbereiding productielijsten

Omdat u nu de verschillende broodsoorten heeft gekoppeld aan verschillende recepten wordt de baklijst op een onjuiste wijze gegroepeerd. Immers in de standaard baklijst layout groepeerde de artikelen op basis de receptcode en deze verschilt per artikel, terwijl het basis deeg wel hetzelfde is. Daarom is het zaak om de productielijst af te drukken volgens een andere layout. Dit kunt u wijzigen middels de volgende procedure:

5. Ga naar **beheer | Productielijsten onderhouden**
6. Selecteer de productielijst Baklijst grootbrood en klik op de opdrachtknop **Wijzigen**
7. Kies middels de keuzelijst layout voor de optie Standaard baklijst brood (receptgroep) of voor de optie Standaard baklijst brood nieuwe stijl
8. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de wijziging op te slaan.

Antwoord op mees gestelde vragen

Naar aanleiding van de bovenstaande beschrijving kan het voorkomen dat u toch nog specifieke vragen heeft. Omdat dit document een beschrijving geeft van de algemene situatie zoals deze bij veel bakkers gebruikelijk is, kan het voorkomen dat u in uw specifieke situatie de software net anders gebruikt. Daarom geven wij hieronder antwoord op de veel gestelde vragen:

Eén of meerdere producten die behoren tot een bepaald recept worden vermeld onder een receptgroep, maar eigenlijk behoort het recept niet tot dit basisdeeg.

Dit komt voornamelijk voor bij dieetbroden zoals zoutloos brood. Witbrood zoutloos is gemaakt van



Compad Bakkerij - *Handleiding*

een eigen basisdeeg. Een veel gemaakte fout is om het recept witbrood zoutloos in te delen bij de receptgroep wit grootbrood. Logisch, maar om het zoutloze producten apart op de baklijst te vermelden zou het handiger zijn om het witbrood zoutloos recept toe te kennen aan een eigen receptgroep wit grootbrood zoutloos.