

# Receptbeheer - 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

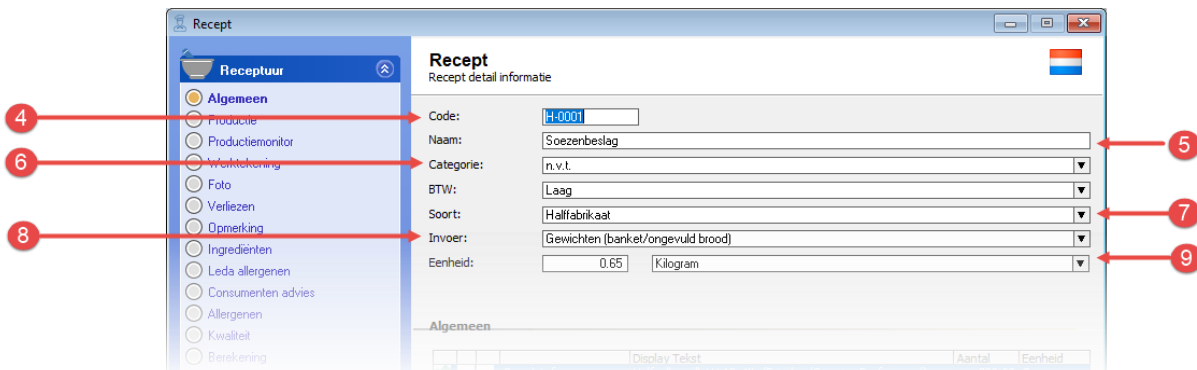
Voor een goede etikettering is een goed receptuur- en assortiment beheer van groot belang. In dit document wordt een korte uitleg gegeven hoe u de recepten en uw artikelen het beste in Compad Bakkerij kunt vastleggen.

## Halffabricaten vastleggen

Compad Bakkerij ondersteunt 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.

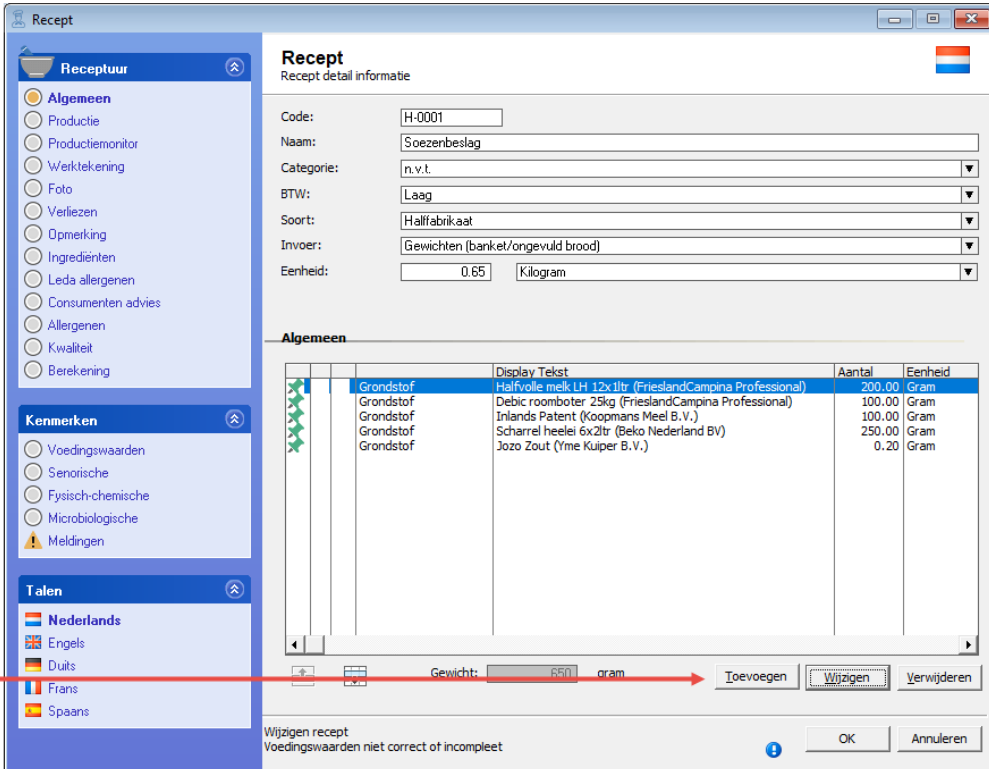
Voor het invoeren van een halffabricaat gaat u als volgt te werk:

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.



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.



**Recept**  
Recept detail informatie

Code: H-0001  
 Naam: Soezenbeslag  
 Categorie: n.v.t.  
 BTW: Laag  
 Soort: Halffabricaat  
 Invoer: Gewichten (banket/ongevuld brood)  
 Eenheid: 0.65 Kilogram

**Algemeen**

	Grondstof	Display Tekst	Aantal	Eenheid
		Halfvolle melk LH 12x1ltr (FrieslandCampina Professional)	200.00	Gram
		Debic roomboter 25kg (FrieslandCampina Professional)	100.00	Gram
		Inlands Patent (Koopmans Meel B.V.)	100.00	Gram
		Scharrel heeleei 6x2ltr (Beko Nederland BV)	250.00	Gram
		Joze Zout (Yme Kuiper B.V.)	0.20	Gram

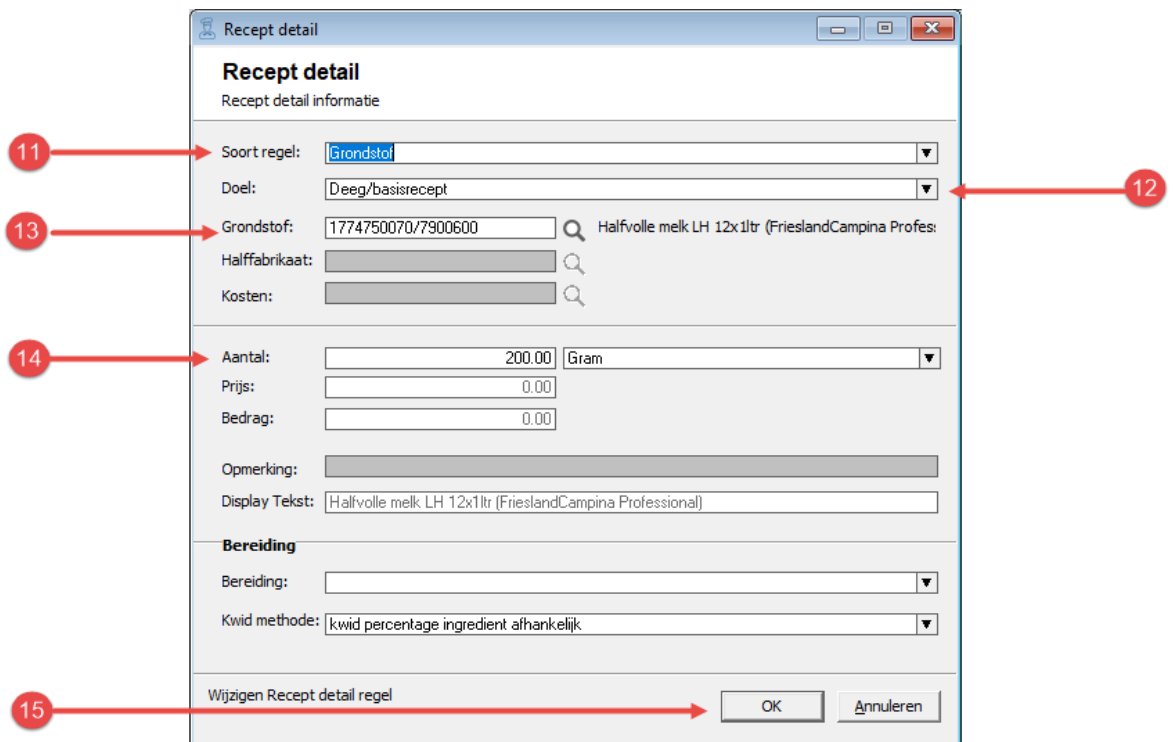
Gewicht: 650 gram

Toevoegen Wijzigen Verwijderen

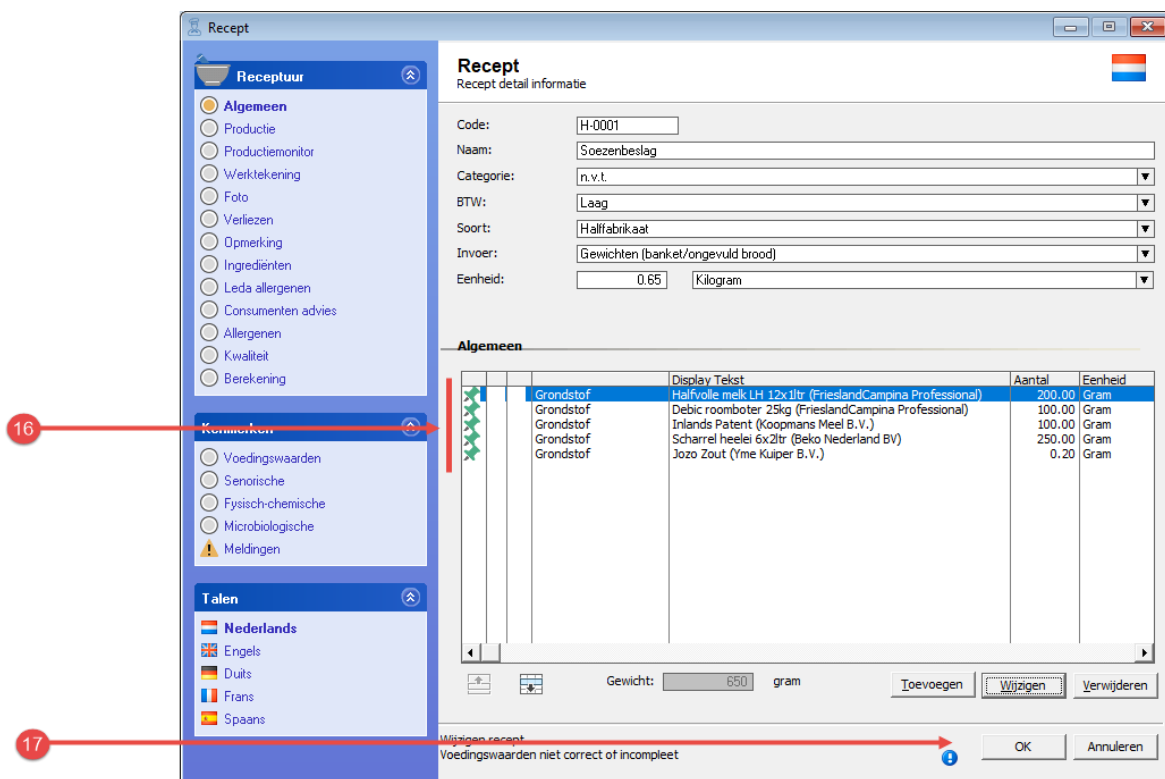
Wijziging recept  
Voedingswaarden niet correct of incompleet

OK Annuleren

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



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.



16. Herhaal de stappen 10 t/m 15 voor de overige grondstoffen van het soezenbeslag.

17. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het halffabrikaat op te slaan.

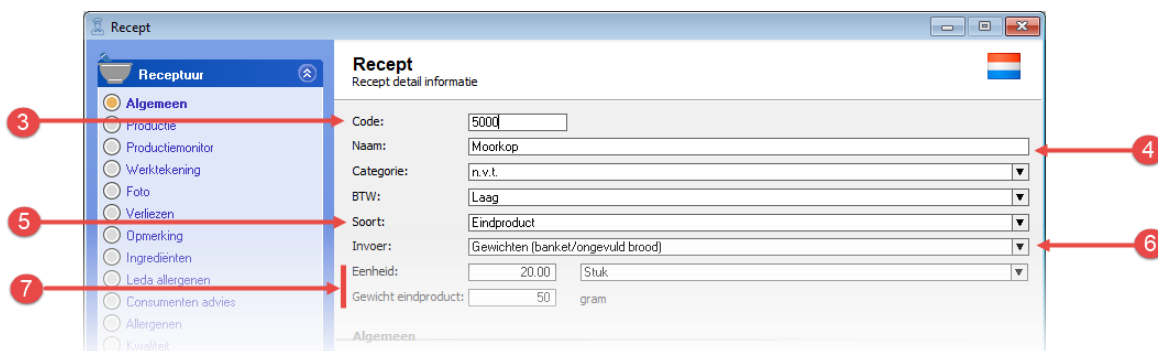
### Halffabricaten gebruiken in een recept

Een halffabrikaat (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 halffabrikaat *gele room* en de grondstof *poedersuiker*.

Het vastleggen van een recept met halffabricaten gaat op bijna dezelfde manier als het vastleggen van een halffabrikaat 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**



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.

Recept

**Recept**

Recept detail informatie

Code:

Naam:

Categorie:

BTW:

Soort:

Invoer:

Eenheid:

Gewicht eindproduct:  gram

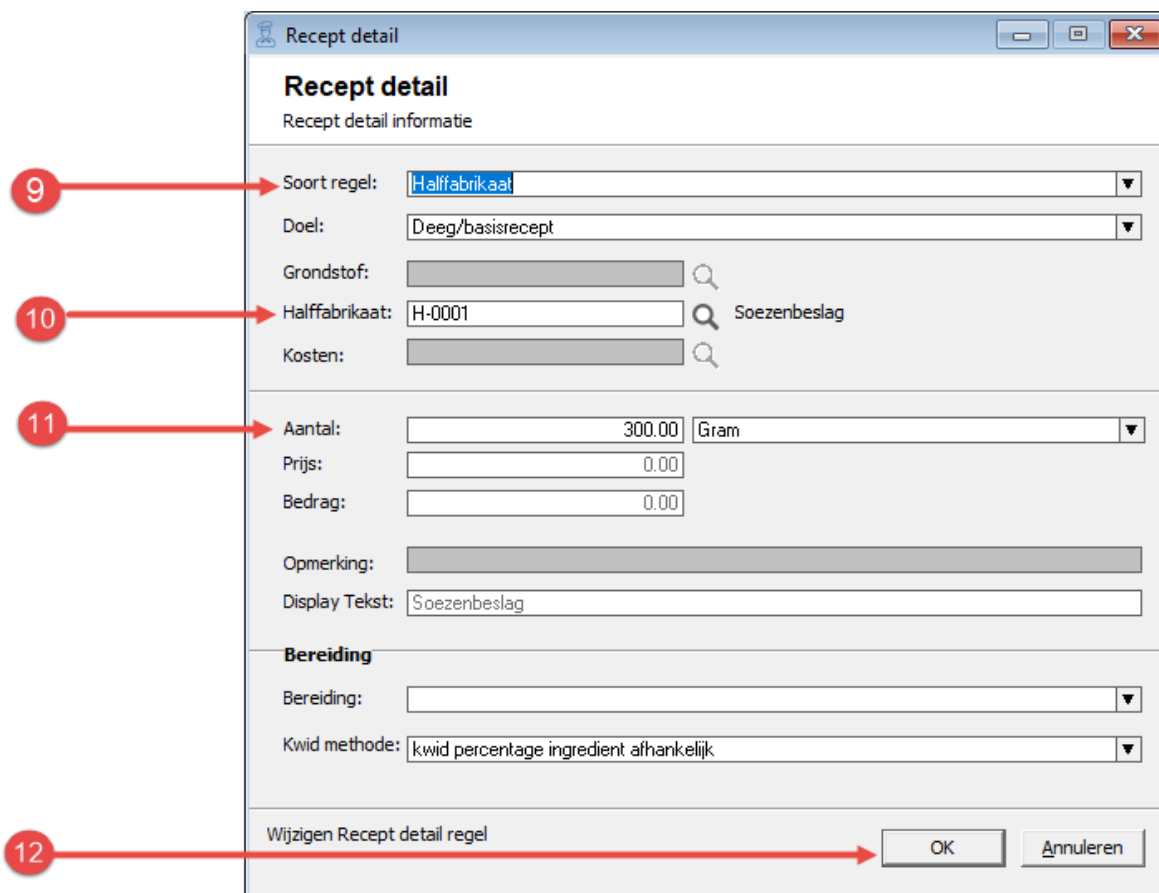
**Algemeen**

	Display Tekst	Aantal	Eenheid
★	Halffabrikaat Titanium Soezenbeslag	300.00	Gram
★	Grondstof Slagr. Hollandia can gesuikerd (Vergeer Holland)	500.00	Gram
★	Grondstof Belcolade Puur Vorm C501N (Puratos N.V.)	200.00	Gram

Gewicht:  KG

Wijzig recept  
Voedingswaarden niet correct of incompleet

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



Recept detail

Recept detail informatie

Soort regel:

Doel:

Grondstof:

Halffabrikaat:  Soezenbeslag

Kosten:

Aantal:

Prijs:

Bedrag:

Opmerking:

Display Tekst:

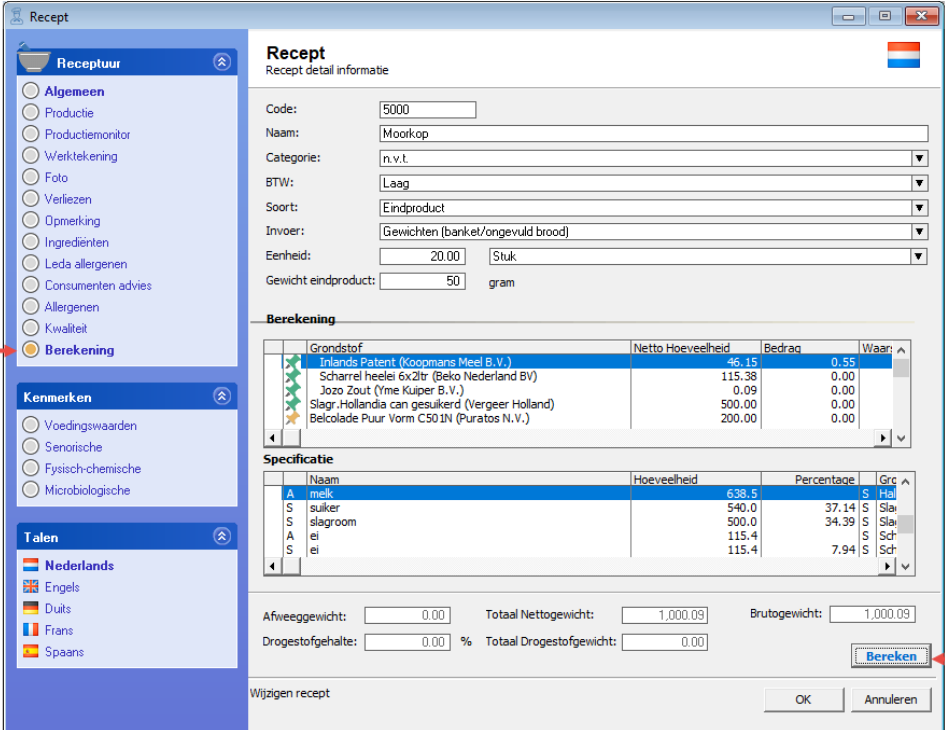
**Bereiding**

Bereiding:

Kwid methode:

Wijzigen Recept detail regel

9. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **halffabrikaat**
10. In het invoervak **halffabrikaat code** geeft u de code van uw halffabrikaat 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. Vervolgens 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

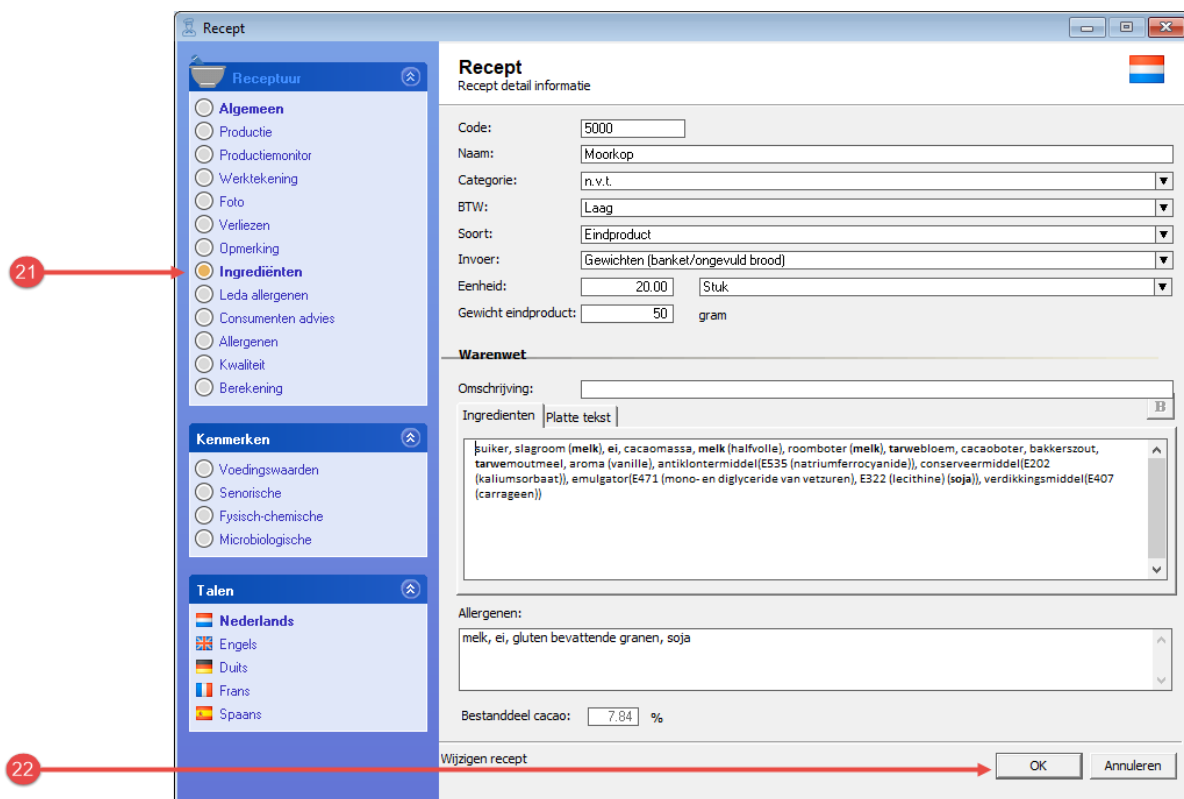


**19**

**20**

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.





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.

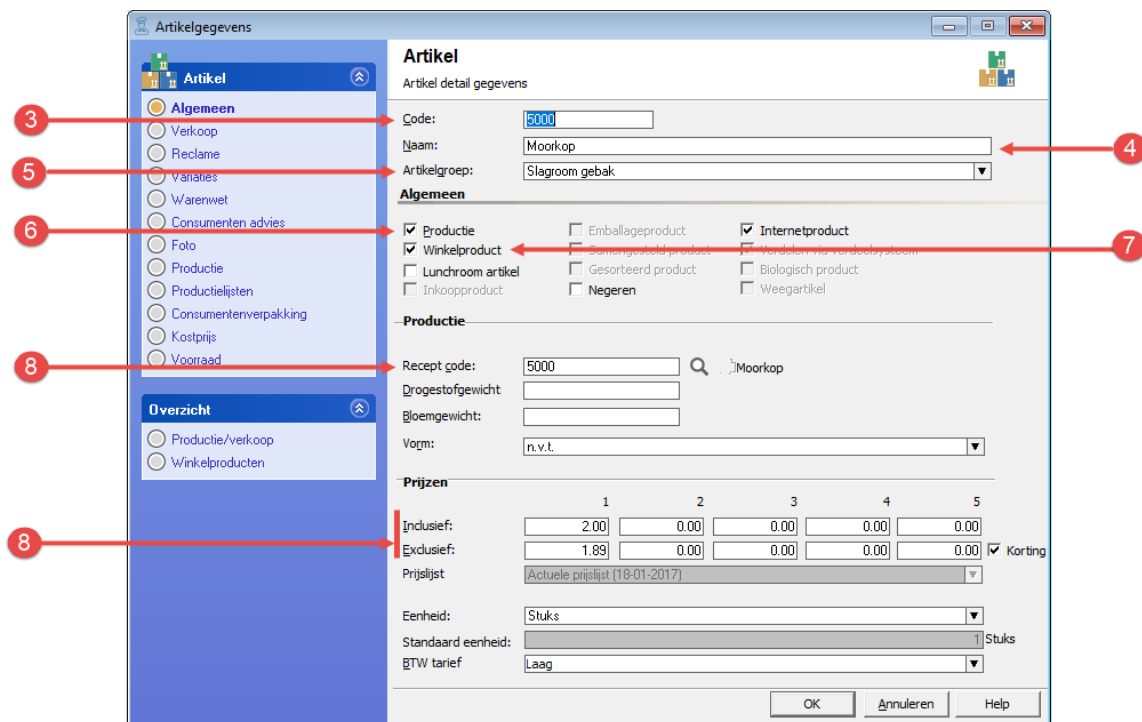
## Eindproduct vastleggen

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

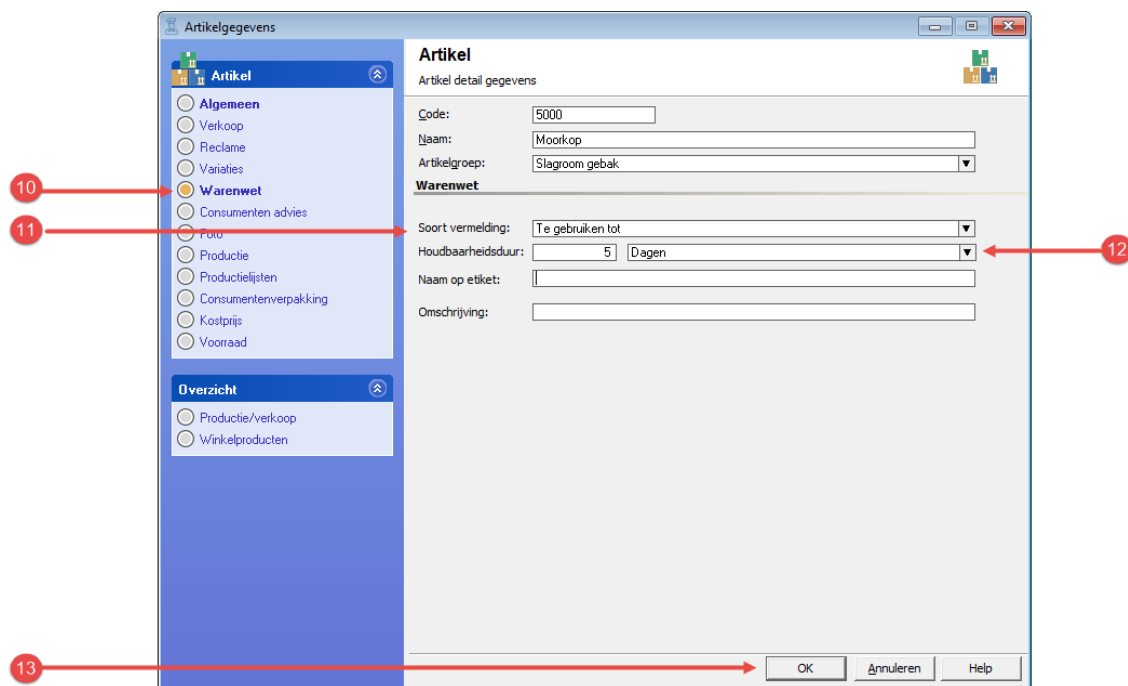
Voor het invoeren van de losse moorkop gaat u als volgt te werk:

1. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**

2. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**



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<sup>ste</sup> prijs)

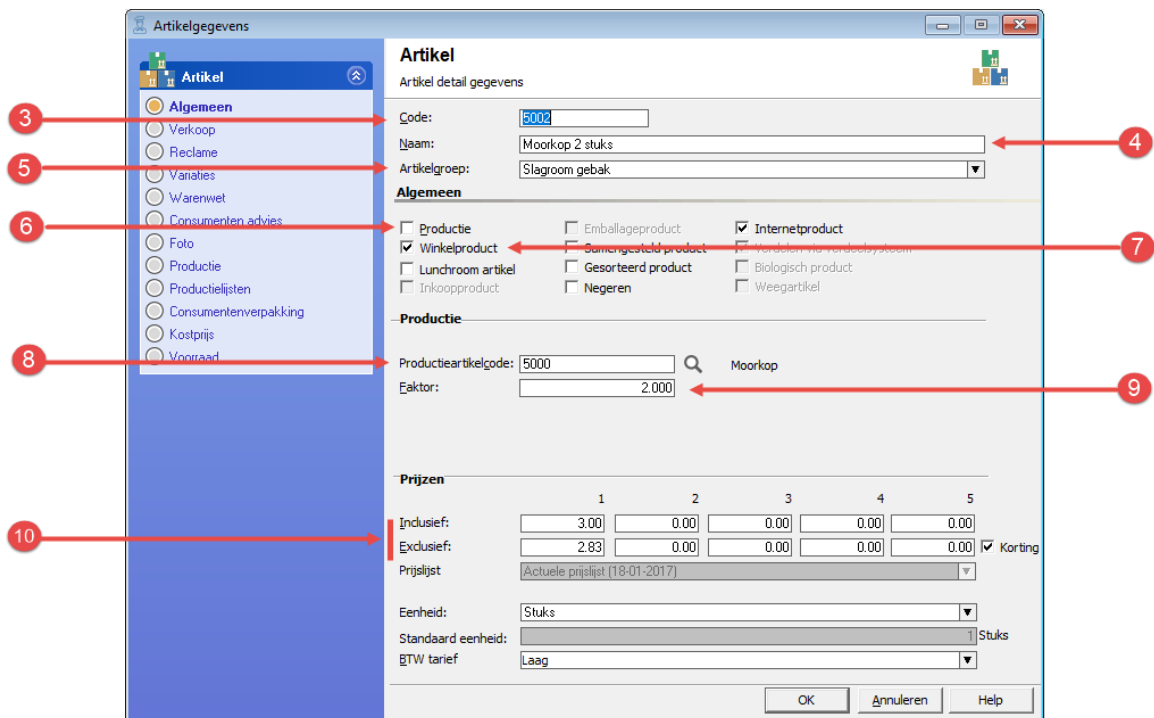


10. Klik op de rubriek **Warenwet**
11. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdbaarheidsduur vermelding weergeven. U kunt hierbij kiezen uit: dagvers, ten minste houdbaar tot en ten minste te gebruiken tot
12. Afhankelijk van de soort vermelding kunt u in de houdbaarheidsduur van het product vastleggen.
13. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het eindproduct op te slaan.

De verpakkingsvarianten van de moorkop kunt u bijna op soortgelijke 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**

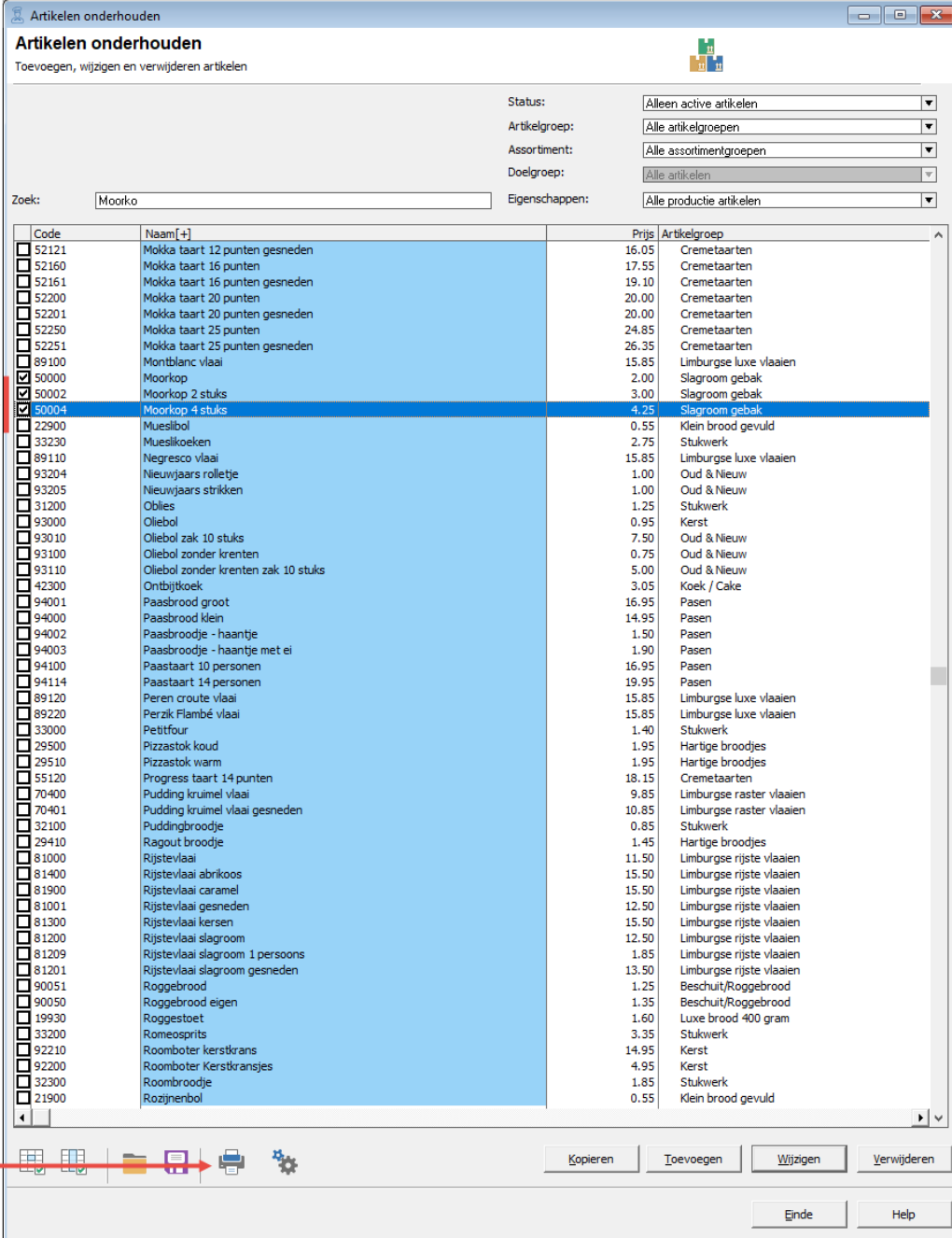


3. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van de moorkop is gekozen voor de receptcode 5002.
4. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam**. In ons voorbeeld geven wij de naam **Moorkop 2 stuks** op.
5. Met keuzelijst **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 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 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**



**Artikelen onderhouden**  
Toevoegen, wijzigen en verwijderen artikelen

Status:  Artikelgroep:  Assortiment:  Doelgroep:  Eigenschappen:

Zoek:

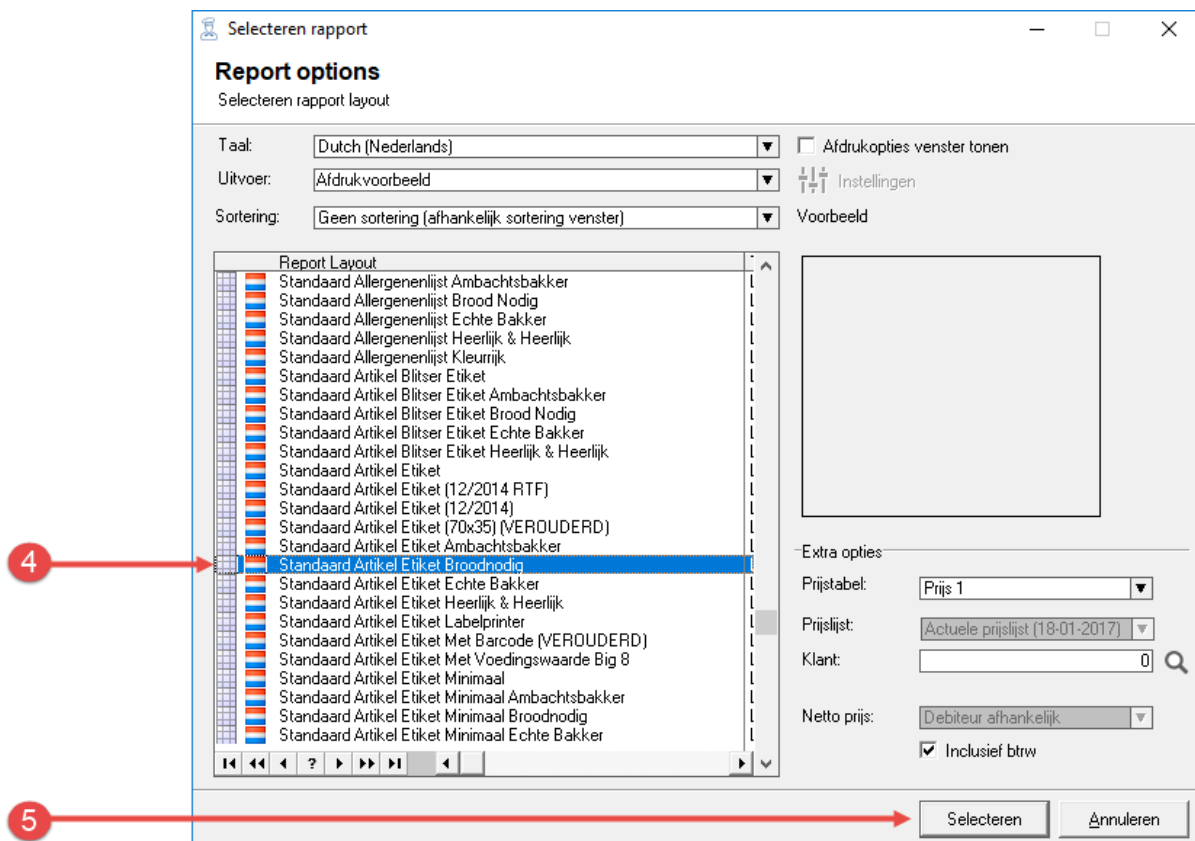
Code	Naam[+]	Prijs	Artikelgroep	
<input type="checkbox"/>	52121	Mokka taart 12 punten gesneden	16.05	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52160	Mokka taart 16 punten	17.55	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52161	Mokka taart 16 punten gesneden	19.10	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52200	Mokka taart 20 punten	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52201	Mokka taart 20 punten gesneden	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52250	Mokka taart 25 punten	24.85	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52251	Mokka taart 25 punten gesneden	26.35	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	89100	Montblanc vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	50000	Moorkop	2.00	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	50002	Moorkop 2 stuks	3.00	Slagroom gebak
<input checked="" type="checkbox"/>	50004	Moorkop 4 stuks	4.25	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	22900	Mueslibol	0.55	Klein brood gevuld
<input type="checkbox"/>	33230	Mueslikoeken	2.75	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	89110	Negresco vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	93204	Nieuwjaars rolletje	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93205	Nieuwjaars strikken	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	31200	Oblies	1.25	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	93000	Oliebol	0.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	93010	Oliebol zak 10 stuks	7.50	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93100	Oliebol zonder krenten	0.75	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93110	Oliebol zonder krenten zak 10 stuks	5.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	42300	Ontbijtkoek	3.05	Koek / Cake
<input type="checkbox"/>	94001	Paasbrood groot	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94000	Paasbrood klein	14.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94002	Paasbroodje - haantje	1.50	Pasen
<input type="checkbox"/>	94003	Paasbroodje - haantje met ei	1.90	Pasen
<input type="checkbox"/>	94100	Paastaart 10 personen	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94114	Paastaart 14 personen	19.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	89120	Peren croute vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	89220	Perzik Flambé vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	33000	Petitfour	1.40	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29500	Pizzastok koud	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	29510	Pizzastok warm	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	55120	Progress taart 14 punten	18.15	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	70400	Pudding kruimel vlaai	9.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	70401	Pudding kruimel vlaai gesneden	10.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	32100	Puddingbroodje	0.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29410	Ragout broodje	1.45	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	81000	Rijstevlaai	11.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81400	Rijstevlaai abrikoos	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81900	Rijstevlaai caramel	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81001	Rijstevlaai gesneden	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81300	Rijstevlaai kersen	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81200	Rijstevlaai slagroom	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81209	Rijstevlaai slagroom 1 persoons	1.85	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81201	Rijstevlaai slagroom gesneden	13.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	90051	Roggebrood	1.25	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	90050	Roggebrood eigen	1.35	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	19930	Roggestoet	1.60	Luxe brood 400 gram
<input type="checkbox"/>	33200	Romeosprits	3.35	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	92210	Roomboter kerstkrans	14.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	92200	Roomboter Kerstkransjes	4.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	32300	Roombroodje	1.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	21900	Rozijnenbol	0.55	Klein brood gevuld

Kopieren Toevoegen Wijzigen Verwijderen

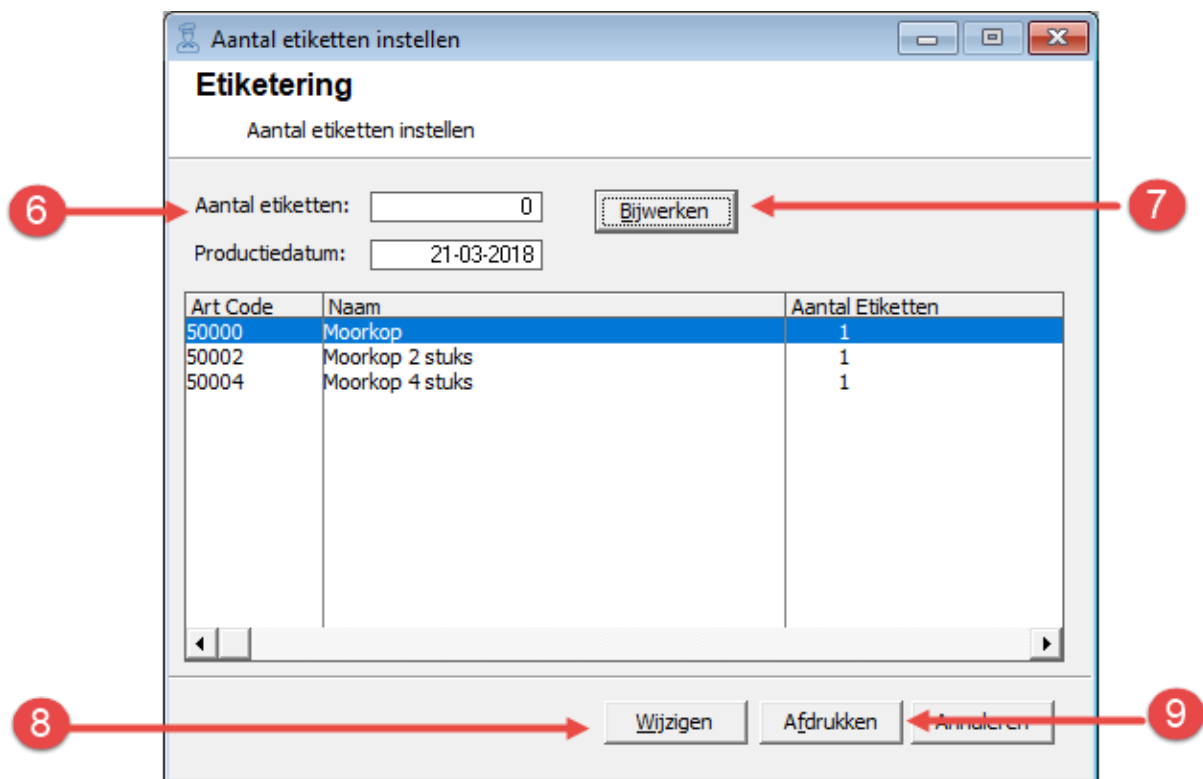
Ende Help

2. Markeer de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken

- Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)



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



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 enter-toets.
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

Toevoegen, wijzigen en verwijderen artikelen

Status:

Artikelgroep:

Assortiment:

Doelgroep:

Eigenschappen:

Zoek:

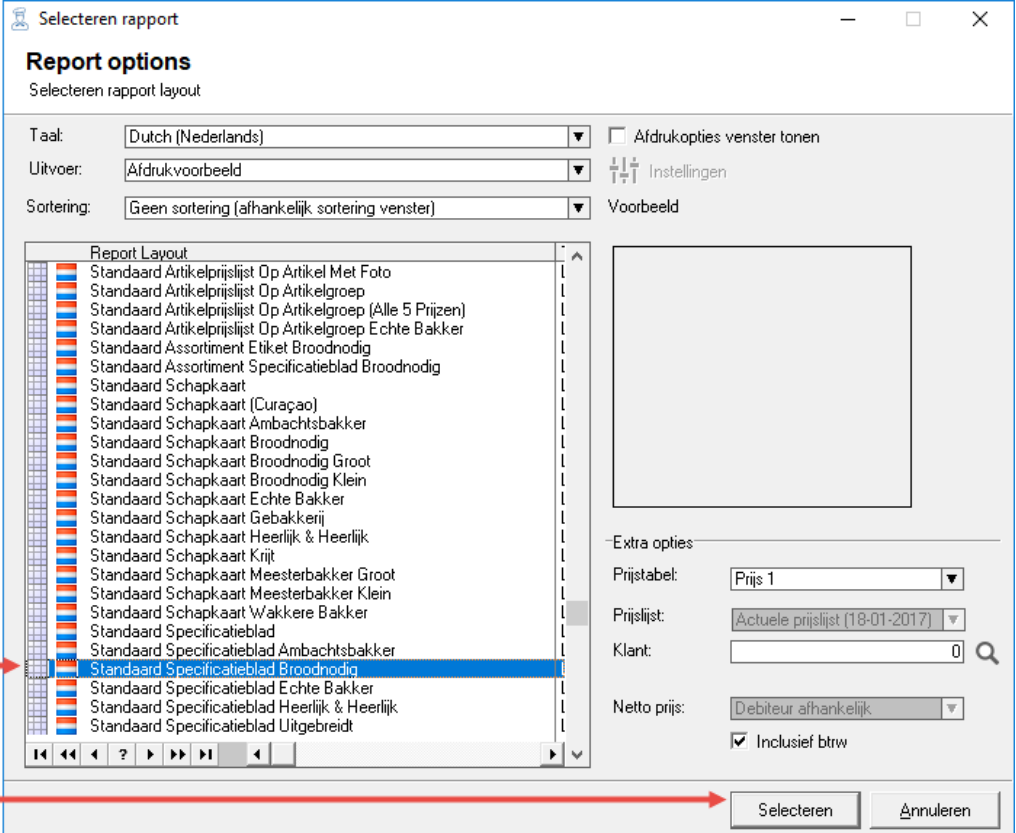
Code	Naam[+]	Prijs	Artikelgroep	
<input type="checkbox"/>	52121	Mokka taart 12 punten gesneden	16.05	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52160	Mokka taart 16 punten	17.55	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52161	Mokka taart 16 punten gesneden	19.10	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52200	Mokka taart 20 punten	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52201	Mokka taart 20 punten gesneden	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52250	Mokka taart 25 punten	24.85	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52251	Mokka taart 25 punten gesneden	26.35	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	89100	Montblanc vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	50000	Moorkop	2.00	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	50002	Moorkop 2 stuks	3.00	Slagroom gebak
<input checked="" type="checkbox"/>	50004	Moorkop 4 stuks	4.25	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	22900	Mueslibol	0.55	Klein brood gevuld
<input type="checkbox"/>	33230	Mueslikoeken	2.75	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	89110	Negresco vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	93204	Nieuwjaars rolletje	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93205	Nieuwjaars strikken	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	31200	Oblies	1.25	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	93000	Oliebol	0.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	93010	Oliebol zak 10 stuks	7.50	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93100	Oliebol zonder krenten	0.75	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93110	Oliebol zonder krenten zak 10 stuks	5.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	42300	Ontbijtkoek	3.05	Koek / Cake
<input type="checkbox"/>	94001	Paasbrood groot	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94000	Paasbrood klein	14.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94002	Paasbroodje - haantje	1.50	Pasen
<input type="checkbox"/>	94003	Paasbroodje - haantje met ei	1.90	Pasen
<input type="checkbox"/>	94100	Paastaart 10 personen	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94114	Paastaart 14 personen	19.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	89120	Peren croute vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	89220	Perzik Flambé vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	33000	Petitfour	1.40	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29500	Pizzastok koud	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	29510	Pizzastok warm	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	55120	Progress taart 14 punten	18.15	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	70400	Pudding kruimel vlaai	9.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	70401	Pudding kruimel vlaai gesneden	10.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	32100	Puddingbroodje	0.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29410	Ragout broodje	1.45	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	81000	Rijstevlaai	11.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81400	Rijstevlaai abrikoos	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81900	Rijstevlaai caramel	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81001	Rijstevlaai gesneden	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81300	Rijstevlaai kersen	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81200	Rijstevlaai slagroom	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81209	Rijstevlaai slagroom 1 persoons	1.85	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81201	Rijstevlaai slagroom gesneden	13.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	90051	Roggebrood	1.25	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	90050	Roggebrood eigen	1.35	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	19930	Roggestoet	1.60	Luxe brood 400 gram
<input type="checkbox"/>	33200	Romeosprits	3.35	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	92210	Roomboter kerstkrans	14.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	92200	Roomboter Kerstkransjes	4.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	32300	Roombroodje	1.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	21900	Rozijnenbol	0.55	Klein brood gevuld

Kopieren Toevoegen Wijzigen Verwijderen

Ende Help

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

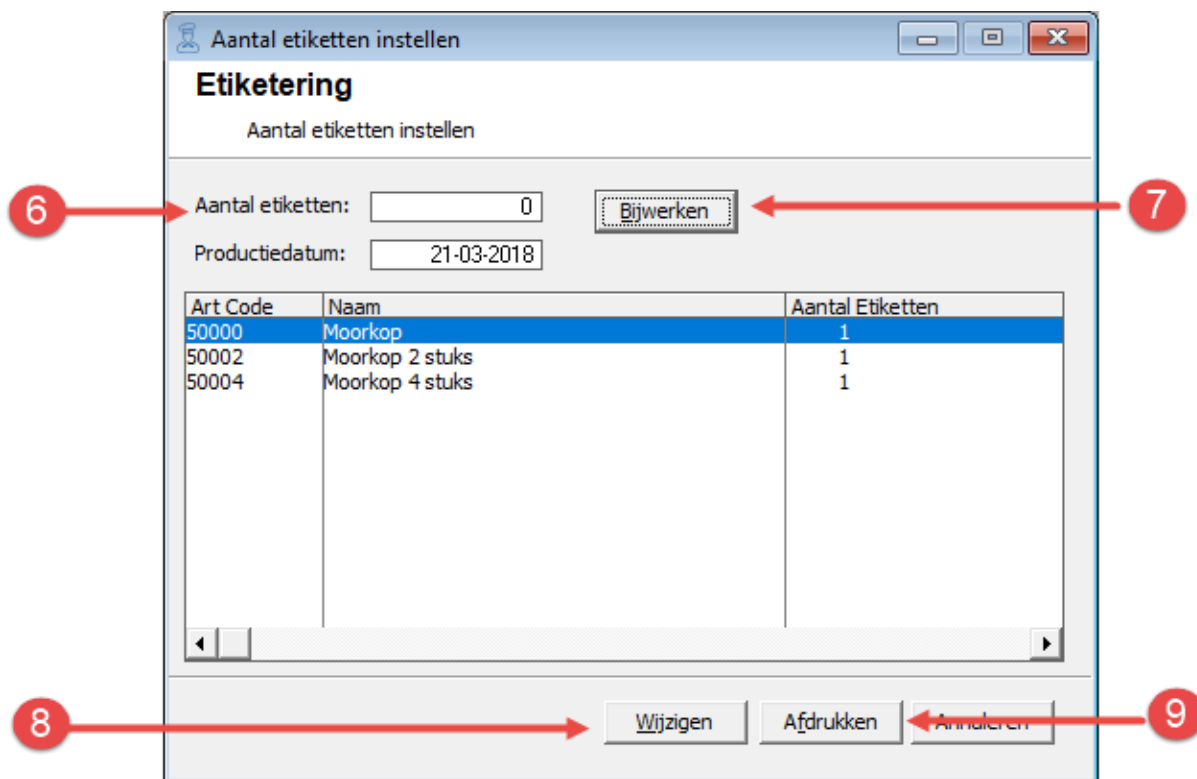




4

5

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



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

## Inleiding

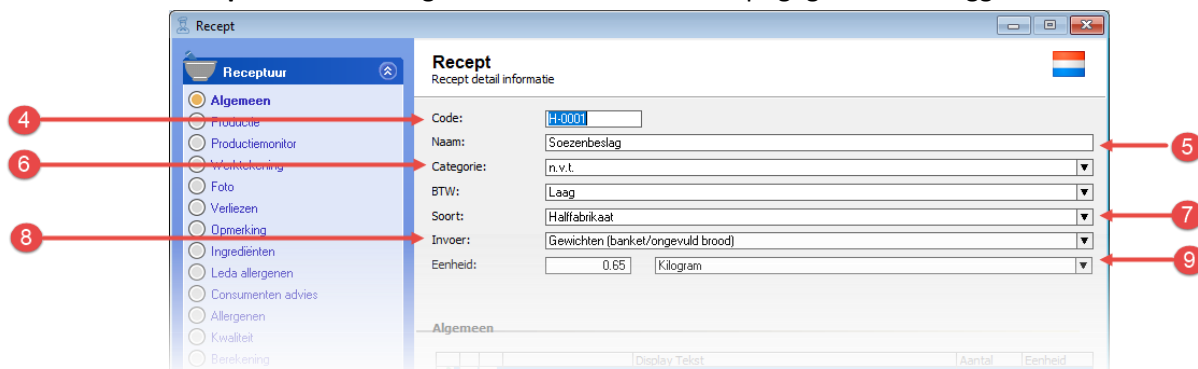
Voor een goede etikettering is een goed receptuur- en assortiment beheer van groot belang. In dit document wordt een korte uitleg gegeven hoe u de recepten en uw artikelen het beste in Compad Bakkerij kunt vastleggen.

## Halffabricaten vastleggen

Compad Bakkerij ondersteunt 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:

18. Ga naar **Receptuur | Recepten onderhouden**
19. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**.
20. In het venster **Recept** dat nu wordt geactiveerd kunt u uw recept gegevens vastleggen.



21. 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.
22. Geef de naam van het recept op bij het invoervak **naam**
23. 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**.
24. Bij de keuzelijst **soort recept** kiest u voor de optie **Halffabricaat**
25. 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.
26. 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.

Recept

Recept detail informatie

Code: H-0001

Naam: Soezenbeslag

Categorie: n.v.t.

BTW: Laag

Soort: Halffabrikaat

Invoer: Gewichten (barkel/ongevuld brood)

Eenheid: 0.65 Kilogram

**Algemeen**

	Display Tekst	Aantal	Eenheid
Grondstof	Halfvolle melk LH 12x1ltr (FrieslandCampina Professional)	200.00	Gram
Grondstof	Debic roomboter 25kg (FrieslandCampina Professional)	100.00	Gram
Grondstof	Inlands Patent (Koopmans Meel B.V.)	100.00	Gram
Grondstof	Scharrel heelei 6x2ltr (Beko Nederland BV)	250.00	Gram
Grondstof	Jozo Zout (Yme Kuiper B.V.)	0.20	Gram

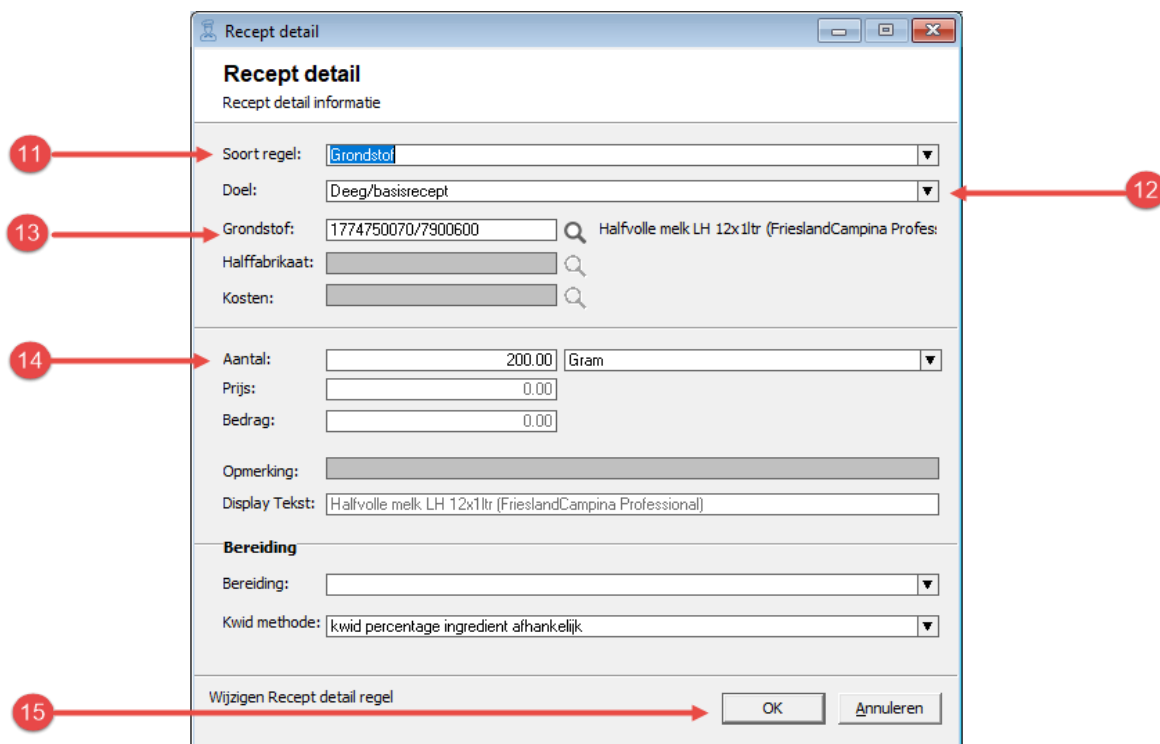
Gewicht: 650 gram

Toevoegen Wijzigen Verwijderen

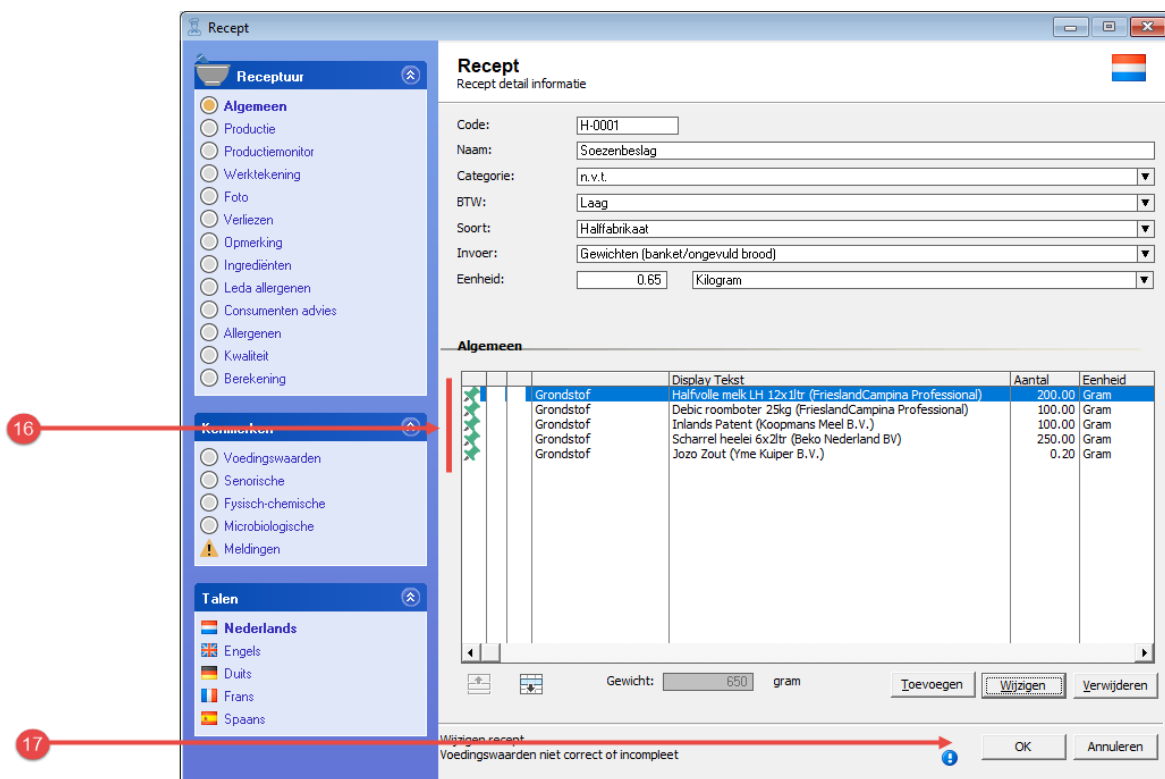
Wijzig recept  
Voedingswaarden niet correct of incompleet

OK Annuleren

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



28. 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 soezenbeslag voegen wij een grondstof toe aan het recept en daarom dient u in de keuzelijst **soort regel** te kiezen voor **grondstof**
29. 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.
30. 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.
31. 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.
32. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.



33. Herhaal de stappen 10 t/m 15 voor de overige grondstoffen van het soezenbeslag.

34. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het halffabricaat op te slaan.

### Halffabricaten gebruiken in een recept

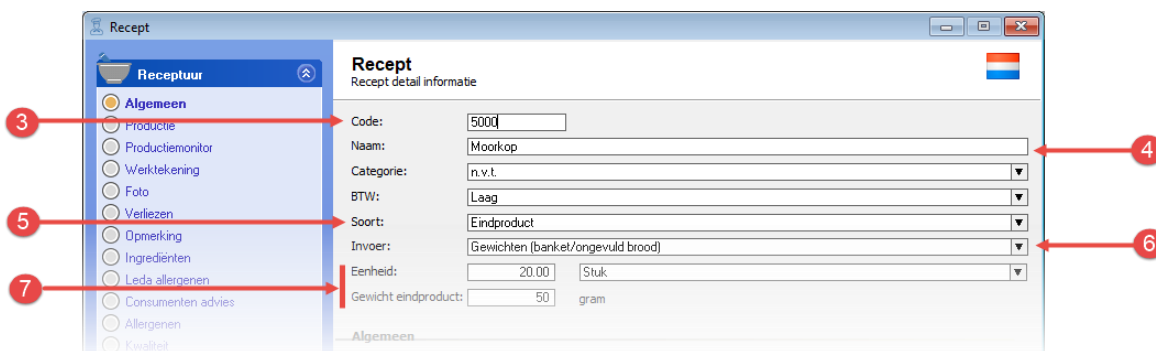
Een halffabricaat (maar ook eindproducten) kunt u binnen Compad Bakkerij opnieuw gebruiken binnen een ander recept. Het is zelfs mogelijk om meerdere halffabricaten in één recept te gebruiken. Bijvoorbeeld het recept van het roombroodje bestaat uit het eindproduct *wit zacht punt broodje*, het halffabricaat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

23. Ga naar **Receptuur | Recepten onderhouden**

24. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**



25. 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.
26. Geef de naam van het recept op bij het invoervak **naam**
27. Bij de keuzelijst soort recept kiest u voor de optie **Eindproduct**
28. 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.
29. 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.

Recept

**Recept**

Recept detail informatie

Code:

Naam:

Categorie:

BTW:

Soort:

Invoer:

Eenheid:

Gewicht eindproduct:  gram

**Algemeen**

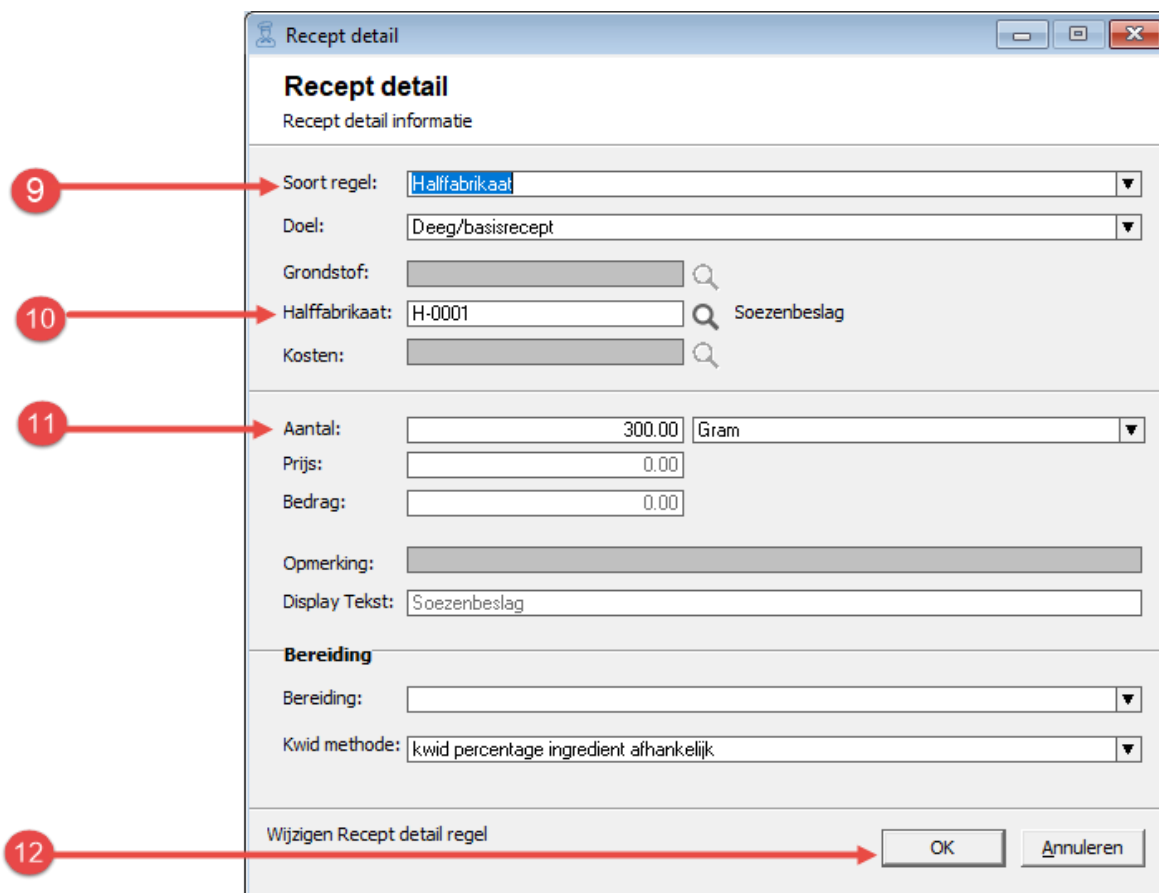
	Display Tekst	Aantal	Eenheid
★	Halffabrikaat Titanium Soezenbeslag	300.00	Gram
★	Grondstof Slagr. Hollandia can gesuikerd (Vergeer Holland)	500.00	Gram
★	Grondstof Belcolade Puur Vorm C501N (Puratos N.V.)	200.00	Gram

Gewicht:  KG

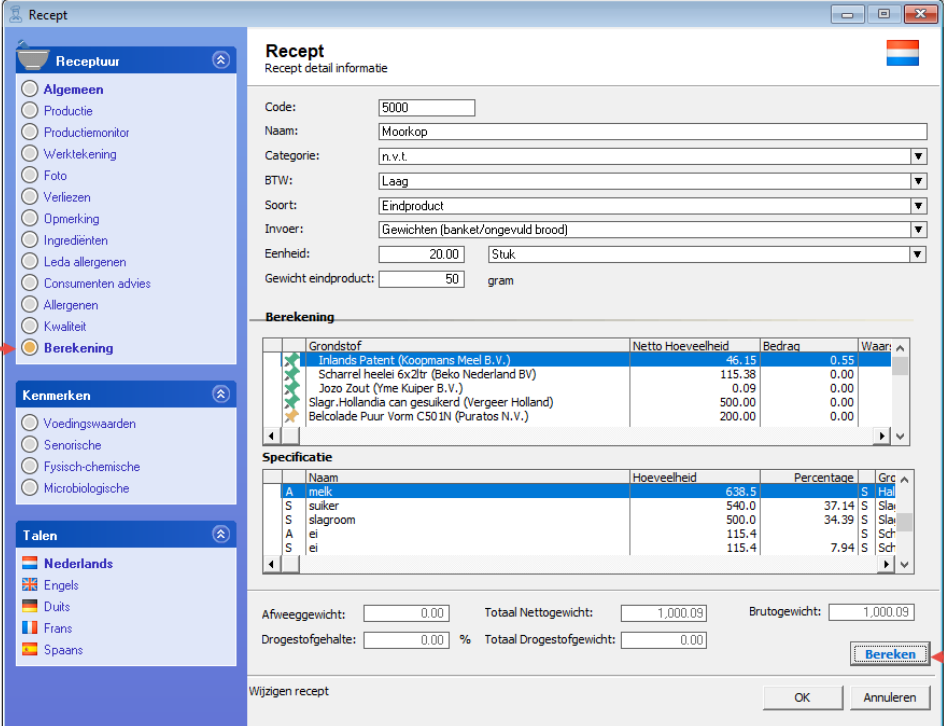
Wijzig recept  
Voedingswaarden niet correct of incompleet

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





31. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **halffabrikaat**
32. In het invoervak **halffabrikaat code** geeft u de code van uw halffabrikaat op. In ons voorbeeld T-0001 is de code voor het soezenbeslag.
33. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid soezenbeslag op dat u nodig heeft voor het maken van 40 moorkoppen. Bijvoorbeeld 300 gram.
34. Klik op de opdrachtknop **Ok** om de regel toe te voegen aan uw recept.
35. Om de slagroom aan het recept van de moorkop toe te voegen klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen**.
36. In de keuzelijst **soort regel** kiest u voor de optie **grondstof**
37. In het invoervak **grondstof code** geeft u de code van de grondstof slagroom op
38. Geef in het invoervak **aantal** de hoeveelheid slagroom op dat u wilt gebruiken voor het maken van 40 moorkoppen
39. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Toevoegen** om de gebruikte halffabricaten en grondstoffen toe te voegen.
40. Herhaal de stappen 13 t/m 17 voor de chocolade



**Recept**  
Recept detail informatie

Code: 5000  
 Naam: Moorkop  
 Categorie: n.v.t.  
 BTW: Laag  
 Soort: Eindproduct  
 Invoer: Gewichten (baksel/ongevuld brood)  
 Eenheid: 20.00 Stuk  
 Gewicht eindproduct: 50 gram

**Berekening**

Grondstof	Netto Hoeveelheid	Bedrag	Waar
Inlands Patent (Koopmans Meel B.V.)	46.15	0.55	
Scharrel heelei 6x2ltr (Beko Nederland BV)	115.38	0.00	
Jozo Zout (Yme Kuiper B.V.)	0.09	0.00	
Slagr. Hollandia can gesuikerd (Vergeer Holland)	500.00	0.00	
Belcolade Puur Vorm C50 1N (Puratos N.V.)	200.00	0.00	

**Specificatie**

Naam	Hoeveelheid	Percentage	Grc
A melk	638.5		S Hal
S suiker	540.0	37.14	S Slai
S slagroom	500.0	34.39	S Slai
A ei	115.4		S Sch
S ei	115.4	7.94	S Sch

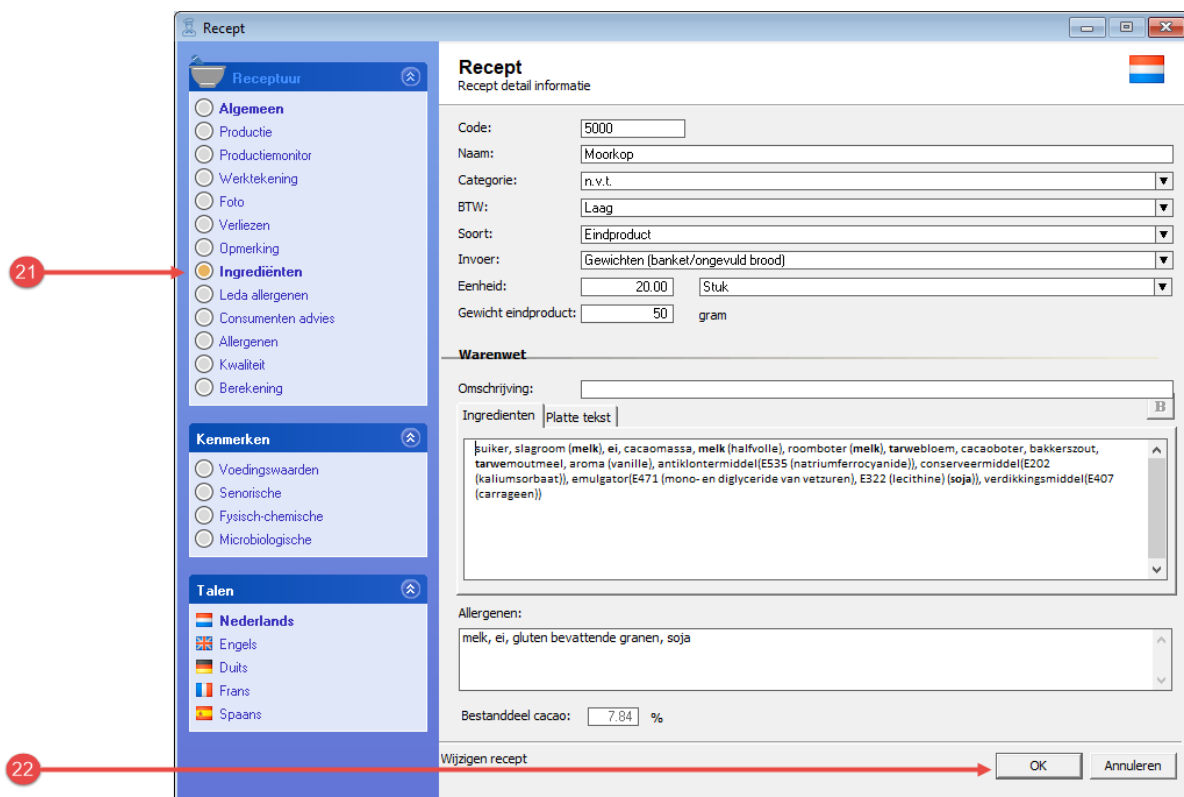
Afweeggewicht: 0.00    Totaal Nettogewicht: 1,000.09    Brutowegicht: 1,000.09  
 Drogestofgehalte: 0.00 %    Totaal Drogestofgewicht: 0.00

**Bereken**

Wijzigen recept    OK    Annuleren

41. Wanneer u het recept heeft vastgelegd dan kan Compad Bakkerij voor u de declaratie berekenen. Hiervoor klikt u op de rubriek Berekening.

42. Vervolgens klikt u op de opdrachtbutton **Berekenen** om de product declaratie voor u uit te rekenen.



43. De productdeclaratie treft u aan bij de rubriek **Ingrediënten**

44. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het recept van de moorkop op te slaan.

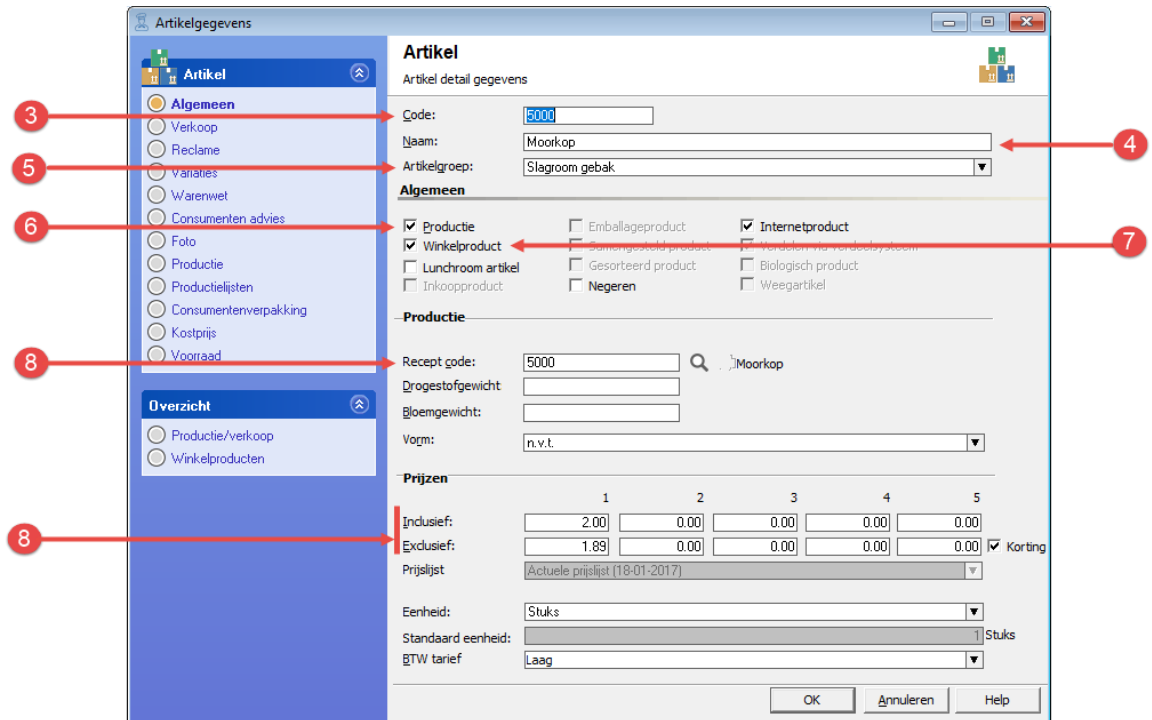
## Eindproduct vastleggen

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:

14. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**

15. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**



16. 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.

17. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam**

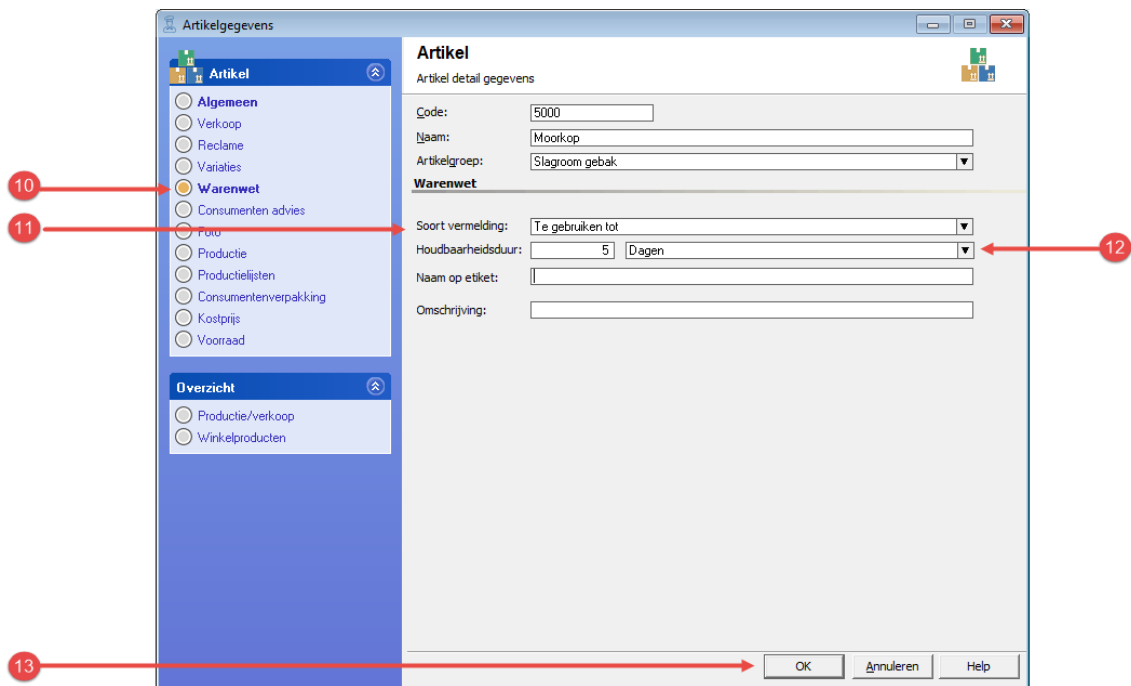
18. Met keuzelijst **artikelgroep** kunt u optioneel het eindproduct in een groep delen. U kunt de artikelgroepen vastleggen bij **Artikel Artikelgroepen**

19. Schakel de optie **productie** in

20. Schakel de optie **winkelproduct** in

21. In het invoervak **receptcode** kunt u nu de receptcode van het recept van de moorkop vastleggen.

22. 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<sup>ste</sup> prijs)

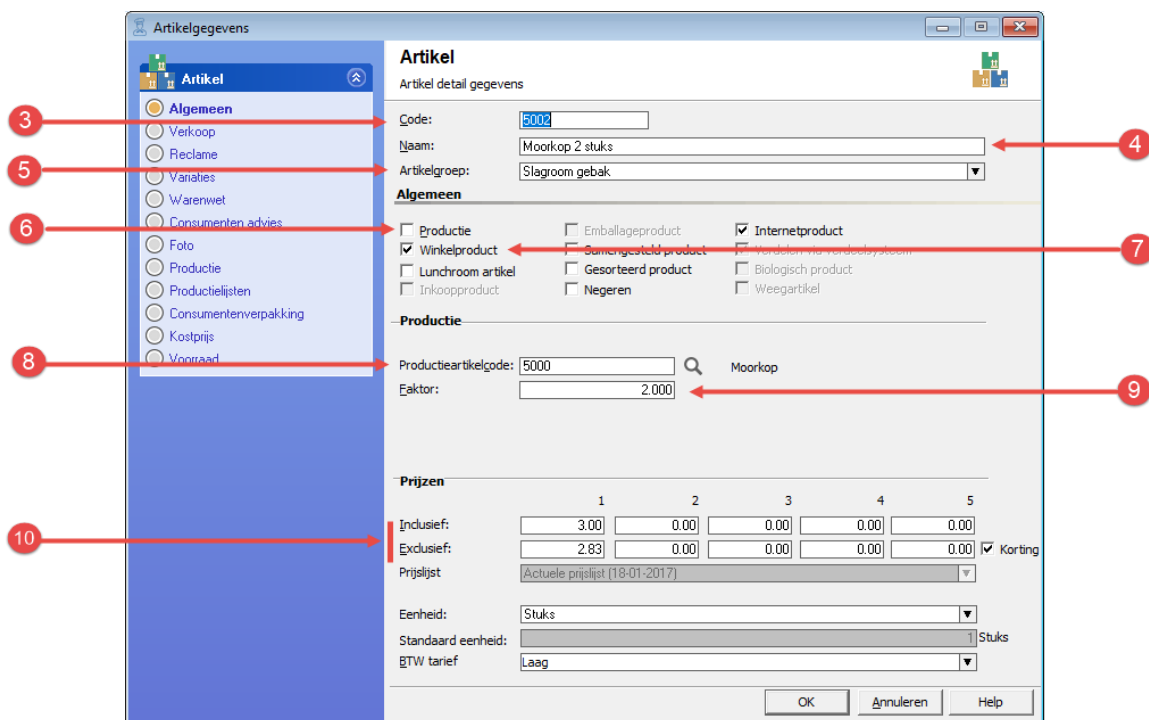


23. Klik op de rubriek **Warenwet**
24. Met de keuzelijst **Soort vermelding** kunt u de houdbaarheidsduur vermelding weergeven. U kunt hierbij kiezen uit: dagvers, ten minste houdbaar tot en ten minste te gebruiken tot
25. Afhankelijk van de soort vermelding kunt u in de houdbaarheidsduur van het product vastleggen.
26. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het eindproduct op te slaan.

De verpakkingsvarianten van de moorkop kunt u bijna op soortgelijke 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:

16. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**
17. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen**

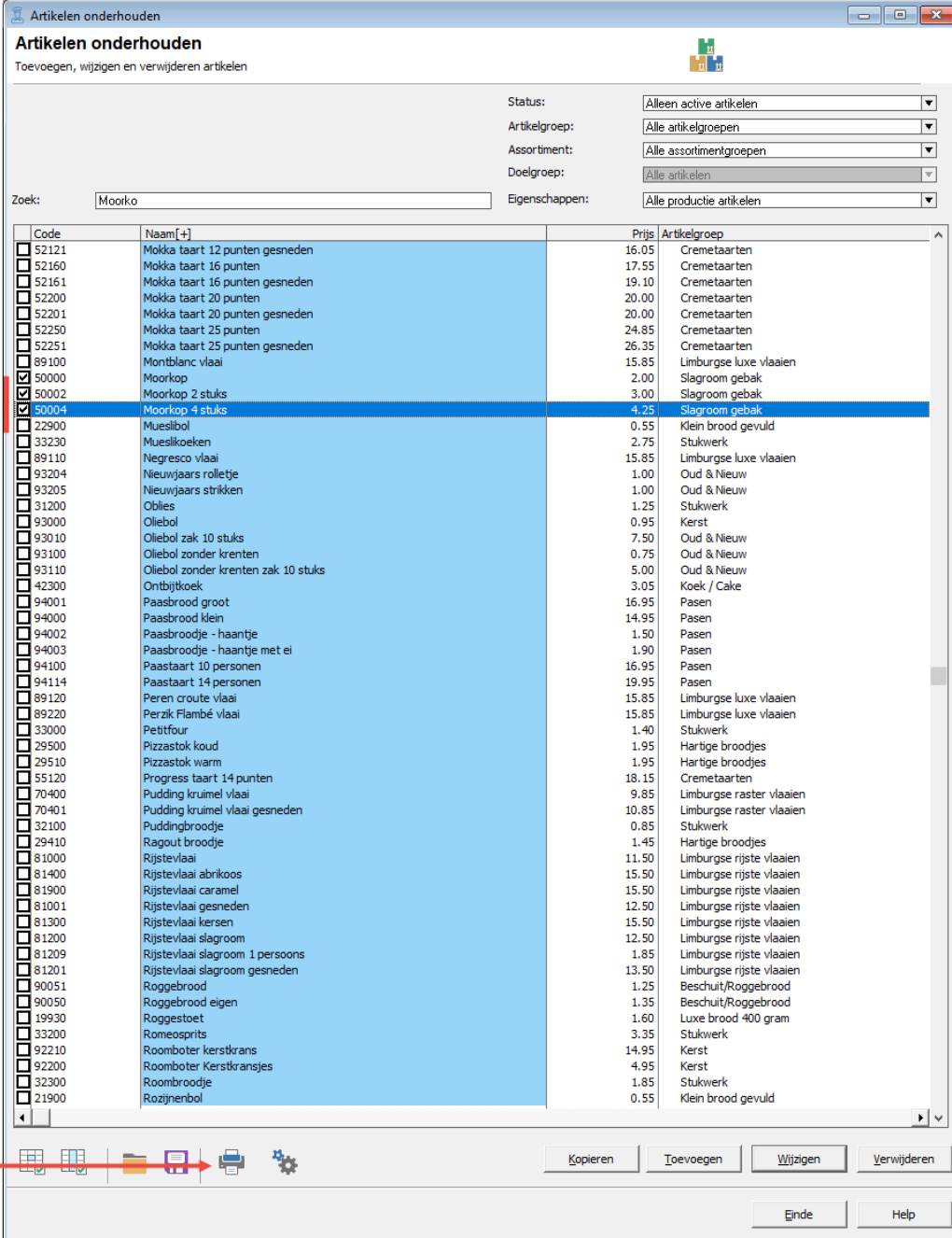


18. Geef bij het invoervak **Code** een unieke artikelcode op. Tijdens het invoeren van het recept van de moorkop is gekozen voor de receptcode 5002.
19. De naam van het eindproduct kunt u vastleggen in het invoervak **naam**. In ons voorbeeld geven wij de naam **Moorkop 2 stuks** op.
20. Met keuzelijst **artikelgroep** kunt u optioneel het eindproduct in een groep delen.
21. Schakel de optie **productie** uit
22. Schakel de optie **winkelproduct** in
23. 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.
24. In het invoervak **factor** geeft de u waarde 2 op.
25. Geef de prijs op van twee moorkoppen in het invoervak **prijs**
26. Klik op de rubriek **Warenwet**
27. 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
28. Afhankelijk van de soort vermelding kunt u in de houdbaarheidsduur van het product vastleggen.
29. Klik op de opdrachtknop **Ok** om het eindproduct op te slaan.
30. 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:

### 10. Ga naar Artikel | Artikelen onderhouden



**Artikelen onderhouden**  
Toevoegen, wijzigen en verwijderen artikelen

Status:    
 Artikelgroep:    
 Assortiment:    
 Doelgroep:    
 Eigenschappen:

Zoek:

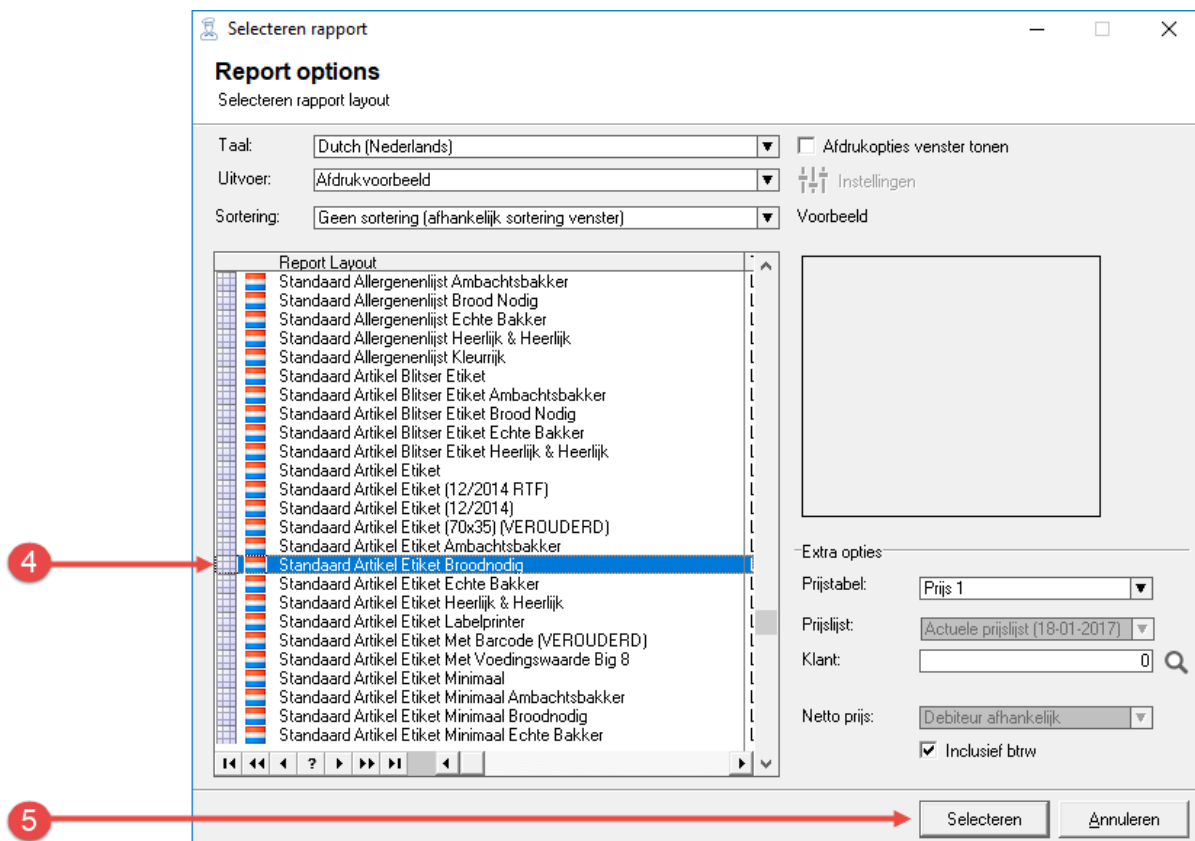
Code	Naam[+]	Prijs	Artikelgroep	
<input type="checkbox"/>	52121	Mokka taart 12 punten gesneden	16.05	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52160	Mokka taart 16 punten	17.55	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52161	Mokka taart 16 punten gesneden	19.10	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52200	Mokka taart 20 punten	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52201	Mokka taart 20 punten gesneden	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52250	Mokka taart 25 punten	24.85	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52251	Mokka taart 25 punten gesneden	26.35	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	89100	Montblanc vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	50000	Moorkop	2.00	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	50002	Moorkop 2 stuks	3.00	Slagroom gebak
<input checked="" type="checkbox"/>	50004	Moorkop 4 stuks	4.25	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	22900	Mueslibol	0.55	Klein brood gevuld
<input type="checkbox"/>	33230	Mueslikoeken	2.75	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	89110	Negresco vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	93204	Nieuwjaars rolletje	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93205	Nieuwjaars strikken	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	31200	Oblies	1.25	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	93000	Ollebol	0.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	93010	Ollebol zak 10 stuks	7.50	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93100	Ollebol zonder krenten	0.75	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93110	Ollebol zonder krenten zak 10 stuks	5.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	42300	Ontbijtkoek	3.05	Koek / Cake
<input type="checkbox"/>	94001	Paasbrood groot	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94000	Paasbrood klein	14.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94002	Paasbroodje - haantje	1.50	Pasen
<input type="checkbox"/>	94003	Paasbroodje - haantje met ei	1.90	Pasen
<input type="checkbox"/>	94100	Paastaart 10 personen	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94114	Paastaart 14 personen	19.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	89120	Peren croute vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	89220	Perzik Flambé vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	33000	Petitfour	1.40	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29500	Pizzastok koud	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	29510	Pizzastok warm	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	55120	Progress taart 14 punten	18.15	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	70400	Pudding kruimel vlaai	9.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	70401	Pudding kruimel vlaai gesneden	10.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	32100	Puddingbroodje	0.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29410	Ragout broodje	1.45	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	81000	Rijstevlaai	11.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81400	Rijstevlaai abrikoos	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81900	Rijstevlaai caramel	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81001	Rijstevlaai gesneden	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81300	Rijstevlaai kersen	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81200	Rijstevlaai slagroom	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81209	Rijstevlaai slagroom 1 persoons	1.85	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81201	Rijstevlaai slagroom gesneden	13.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	90051	Roggebrood	1.25	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	90050	Roggebrood eigen	1.35	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	19930	Roggestoet	1.60	Luxe brood 400 gram
<input type="checkbox"/>	33200	Romeosprits	3.35	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	92210	Roomboter kerstkrans	14.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	92200	Roomboter Kerstkransjes	4.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	32300	Roombroodje	1.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	21900	Rozijnenbol	0.55	Klein brood gevuld

Kopieren    Toevoegen    Wijzigen    Verwijderen

Ende    Help

### 11. Markeer de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken

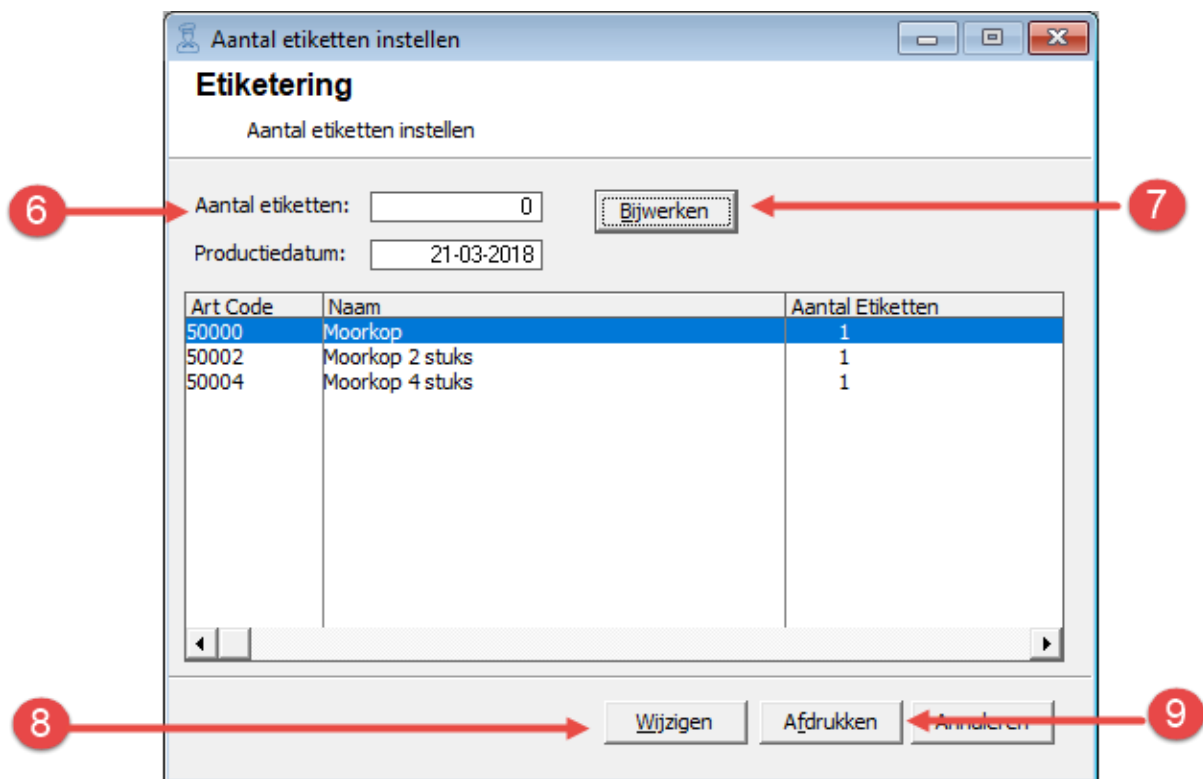
12. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)



13. Kies de door u gewenste **layout** bijvoorbeeld *Standaard Artikel etiket broodnodig*

14. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**



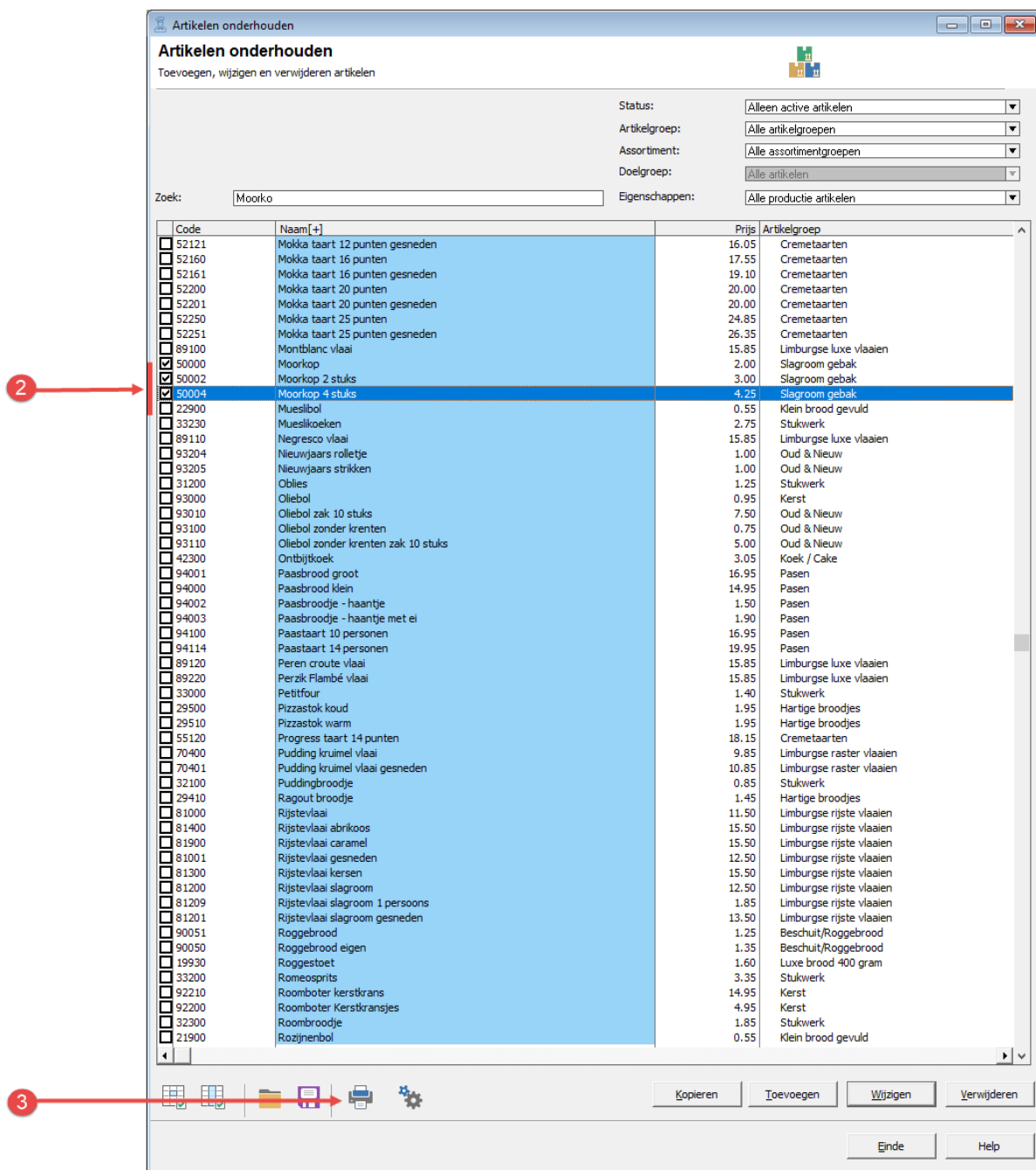


15. Wilt u voor de gemarkeerde artikelen hetzelfde aantal etiketten afdrukken, dan kunt u in het invoervak **Aantal etiketten** het gewenste aantal etiketten opgeven.
16. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Bijwerken**.
17. Wilt u voor ieder artikel aan afzonderlijk aantal etiketten opgeven, dan 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.
18. 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:

10. Ga naar **Artikel | Artikelen onderhouden**



**Artikelen onderhouden**  
Toevoegen, wijzigen en verwijderen artikelen

Status:   
 Artikelgroep:   
 Assortiment:   
 Doelgroep:   
 Eigenschappen:

Zoek:

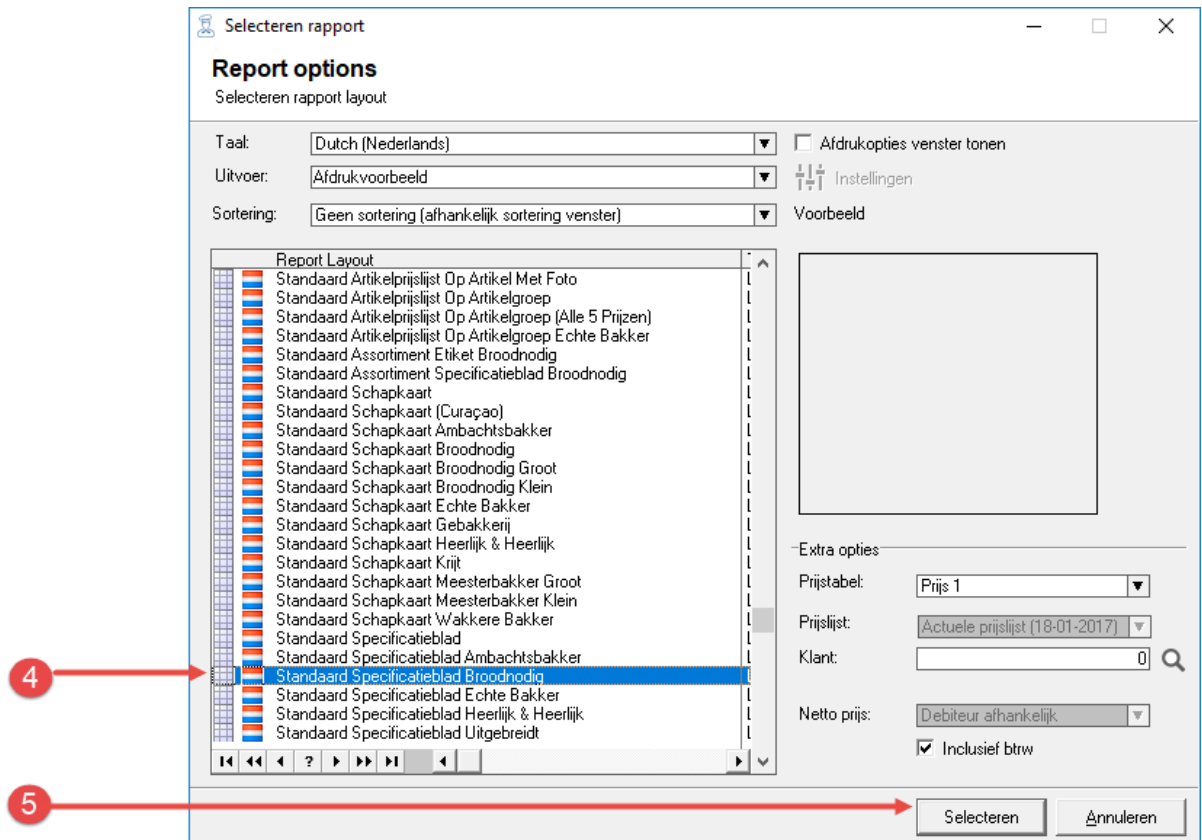
Code	Naam[+]	Prijs	Artikelgroep	
<input type="checkbox"/>	52121	Mokka taart 12 punten gesneden	16.05	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52160	Mokka taart 16 punten	17.55	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52161	Mokka taart 16 punten gesneden	19.10	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52200	Mokka taart 20 punten	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52201	Mokka taart 20 punten gesneden	20.00	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52250	Mokka taart 25 punten	24.85	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	52251	Mokka taart 25 punten gesneden	26.35	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	89100	Montblanc vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	50000	Moorkop	2.00	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	50002	Moorkop 2 stuks	3.00	Slagroom gebak
<input checked="" type="checkbox"/>	50004	Moorkop 4 stuks	4.25	Slagroom gebak
<input type="checkbox"/>	22900	Mueslibol	0.55	Klein brood gevuld
<input type="checkbox"/>	33230	Mueslikoeken	2.75	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	89110	Negresco vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	93204	Nieuwjaars rolletje	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93205	Nieuwjaars strikken	1.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	31200	Oblies	1.25	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	93000	Oliebol	0.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	93010	Oliebol zak 10 stuks	7.50	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93100	Oliebol zonder krenten	0.75	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	93110	Oliebol zonder krenten zak 10 stuks	5.00	Oud & Nieuw
<input type="checkbox"/>	42300	Ontbijtkoek	3.05	Koek / Cake
<input type="checkbox"/>	94001	Paasbrood groot	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94000	Paasbrood klein	14.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94002	Paasbroodje - haantje	1.50	Pasen
<input type="checkbox"/>	94003	Paasbroodje - haantje met ei	1.90	Pasen
<input type="checkbox"/>	94100	Paastaart 10 personen	16.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	94114	Paastaart 14 personen	19.95	Pasen
<input type="checkbox"/>	89120	Peren croute vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	89220	Perzik Flambé vlaai	15.85	Limburgse luxe vlaaien
<input type="checkbox"/>	33000	Petitfour	1.40	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29500	Pizzastok koud	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	29510	Pizzastok warm	1.95	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	55120	Progress taart 14 punten	18.15	Cremetaarten
<input type="checkbox"/>	70400	Pudding kruimel vlaai	9.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	70401	Pudding kruimel vlaai gesneden	10.85	Limburgse raster vlaaien
<input type="checkbox"/>	32100	Puddingbroodje	0.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	29410	Ragout broodje	1.45	Hartige broodjes
<input type="checkbox"/>	81000	Rijstevlaai	11.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81400	Rijstevlaai abrikoos	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81900	Rijstevlaai caramel	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81001	Rijstevlaai gesneden	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81300	Rijstevlaai kersen	15.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81200	Rijstevlaai slagroom	12.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81209	Rijstevlaai slagroom 1 persoons	1.85	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	81201	Rijstevlaai slagroom gesneden	13.50	Limburgse rijste vlaaien
<input type="checkbox"/>	90051	Roggebrood	1.25	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	90050	Roggebrood eigen	1.35	Beschuit/Roggebrood
<input type="checkbox"/>	19930	Roggestoet	1.60	Luxe brood 400 gram
<input type="checkbox"/>	33200	Romeosprits	3.35	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	92210	Roomboter kerstkrans	14.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	92200	Roomboter Kerstkransjes	4.95	Kerst
<input type="checkbox"/>	32300	Roombroodje	1.85	Stukwerk
<input type="checkbox"/>	21900	Rozijnenbol	0.55	Klein brood gevuld

Kopieren    Toevoegen    Wijzigen    Verwijderen

Ende    Help

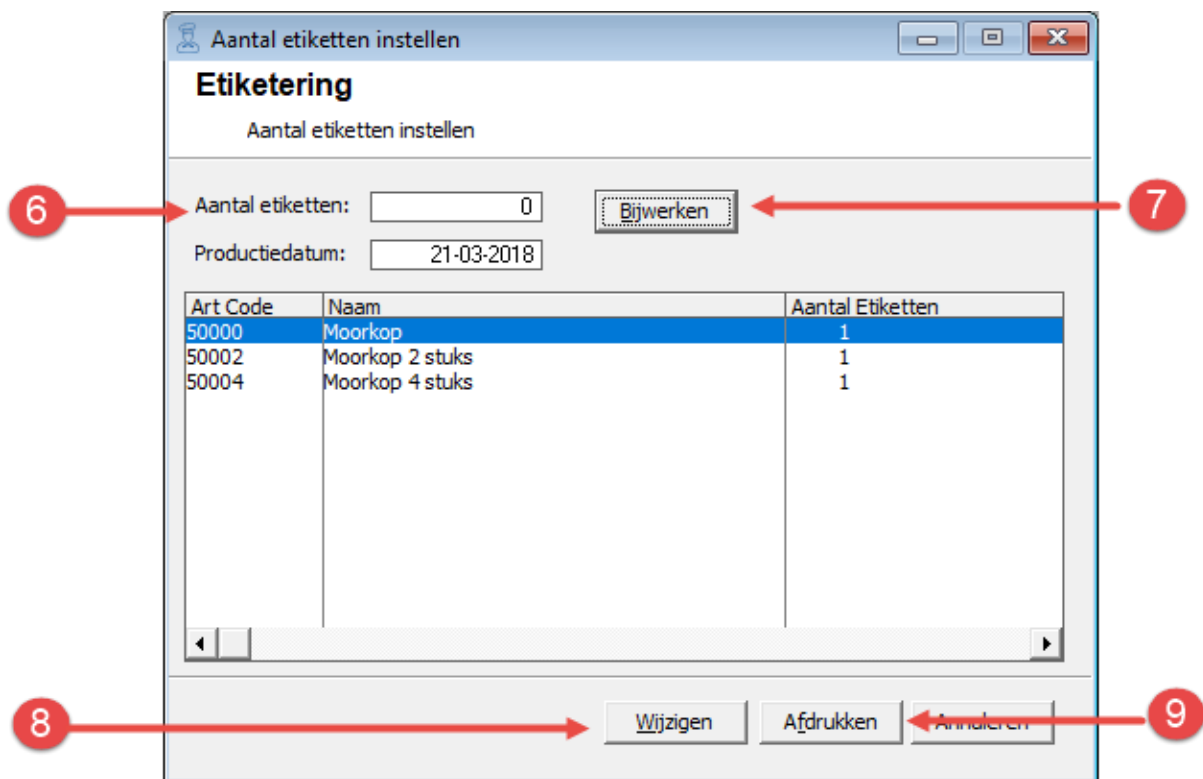
11. Markeer de artikelen waarvoor u een etiket(ten) wilt afdrukken

12. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** (knop met de printer)



13. Kies de door u gewenste **layout** bijvoorbeeld *Standaard Specificatieblad broodnodig*

14. Klik op de opdrachtknop **Selecteren**



15. Wilt u voor de gemarkeerde artikelen hetzelfde aantal etiketten afdrucken, dan kunt u in het invoervak **Aantal etiketten** het gewenste aantal etiketten opgeven.
16. Vervolgens klikt u op de opdrachtknop **Bijwerken**.
17. 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 enter-toets.
18. Klik op de opdrachtknop **Afdrukken** om de etiketten af te drukken