



Annoskortti / -kortisto

Liikeidea toimii annoskortiston luomisen lähtökohtana. Niitä ovat:

1. Laskentakortti, jossa huomioidaan painohäviöt, osto- ja käyttöpainot ym. Perusta annoksen hinnoittelulle.
2. Reseptikortti, jossa raaka-aineet, käyttöpainot ja valmistusohje.
3. Esillepanokortti, jossa annoksen kuva, eri komponentit, esillepano-ohje ja hinta.

Annoskorttien periaatteena on, että annokset valmistetaan samalla tavalla, vaikka työntekijä vaihtuisi. Ruoka-annos myös näyttää samalta, kun annoskorttiin on liitetty kuva annoksesta.

Ne auttavat myös raaka-aineiden hankinnoissa sekä laatutavoitteiden seurannassa.

Nykyisin annoskortit tehdään usein tietokoneohjelmilla, jolloin annoskortteja on helppo päivittää esim. hintojen ja annosmäärien osalta.

Alla esimerkki reseptikortista ja esillepanokortista. Tämä reseptikortti on pelkistetty, halutessa siihen voi kirjata hävikit, ostopainot, yksikköhinnat ym.

Reseptikorttiin lasket esim. pippurikastikkeen hinnan ja esillepanokortissa merkitset annosta kohden käytetyn pippurikastikkeen hinnan ym. komponentit.

RESEPTIKORTTI

TUOTE:

RAAKA-AINEET	KG	KPL	HINTA	LISÄSELVITYS

VALMISTA KG

ANNOKSIA:

VALMISTUSOHJE:

ESILLEPANOKORTTI

ANNOS:

Kuva

RAAKA-AINEET / KOMPONENTIT	KG / KPL	HINTA / YKS.	HINTA / YHT.	LISÄSELVITYS
Yhteensä				

€

Raaka-aineet, veroton	
Tavoitekate	%
Myyntihinta, veroton	€
ALV	%
Ruokalistahinta	€

Lähteet

eKokki

Ruoanvalmistuksen käsikirja

Juhlapalvelu, Suunnittele ja toteuta