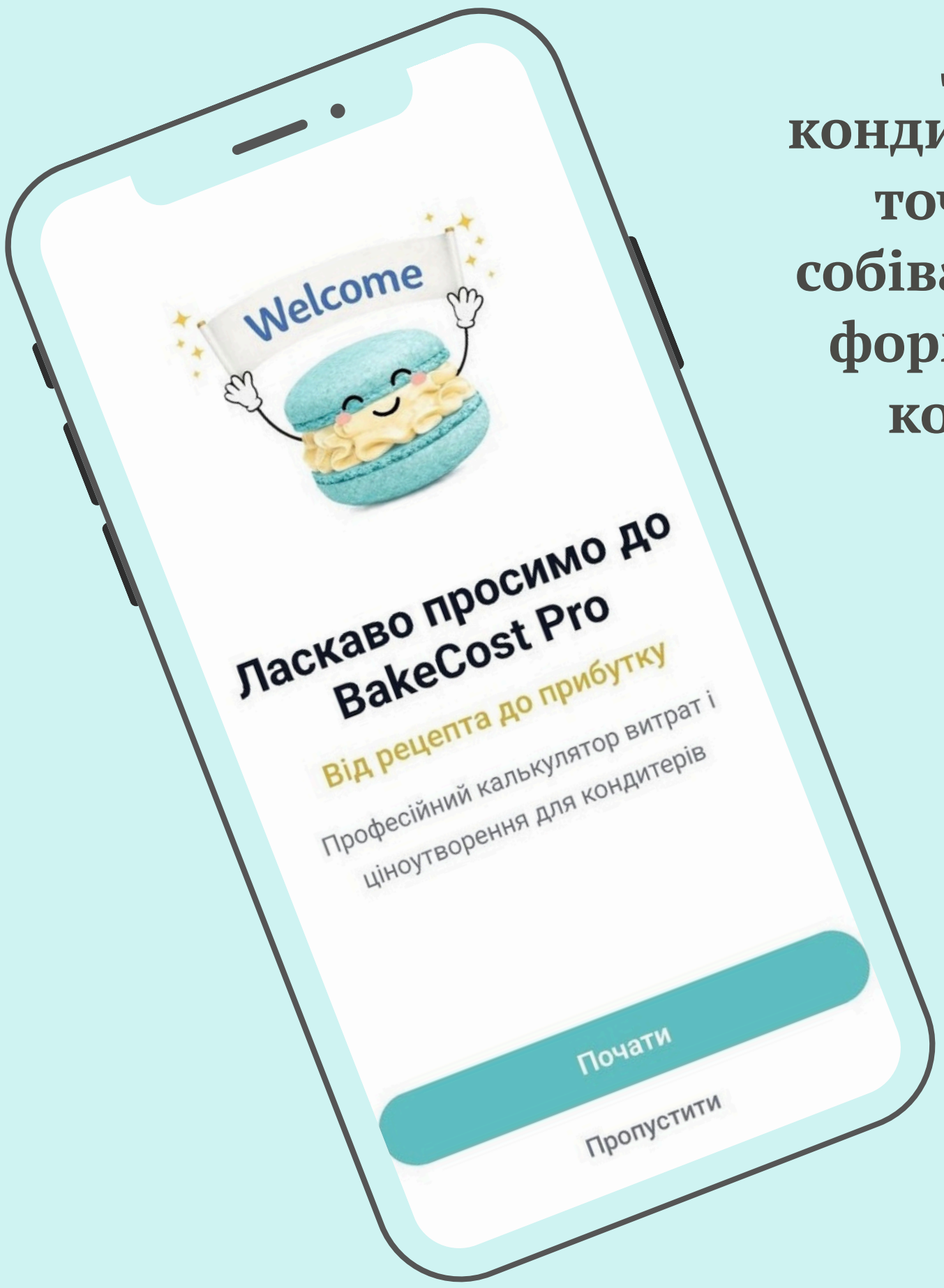
BakeCost Pro

почни заробляти більше

Розумний додаток для розрахунку собівартості десертів



Допомагає кондитерам швидко і точно рахувати собівартість виробів, формувати ціну та контролювати прибуток.

BakeCost Pro

почни заробляти більше

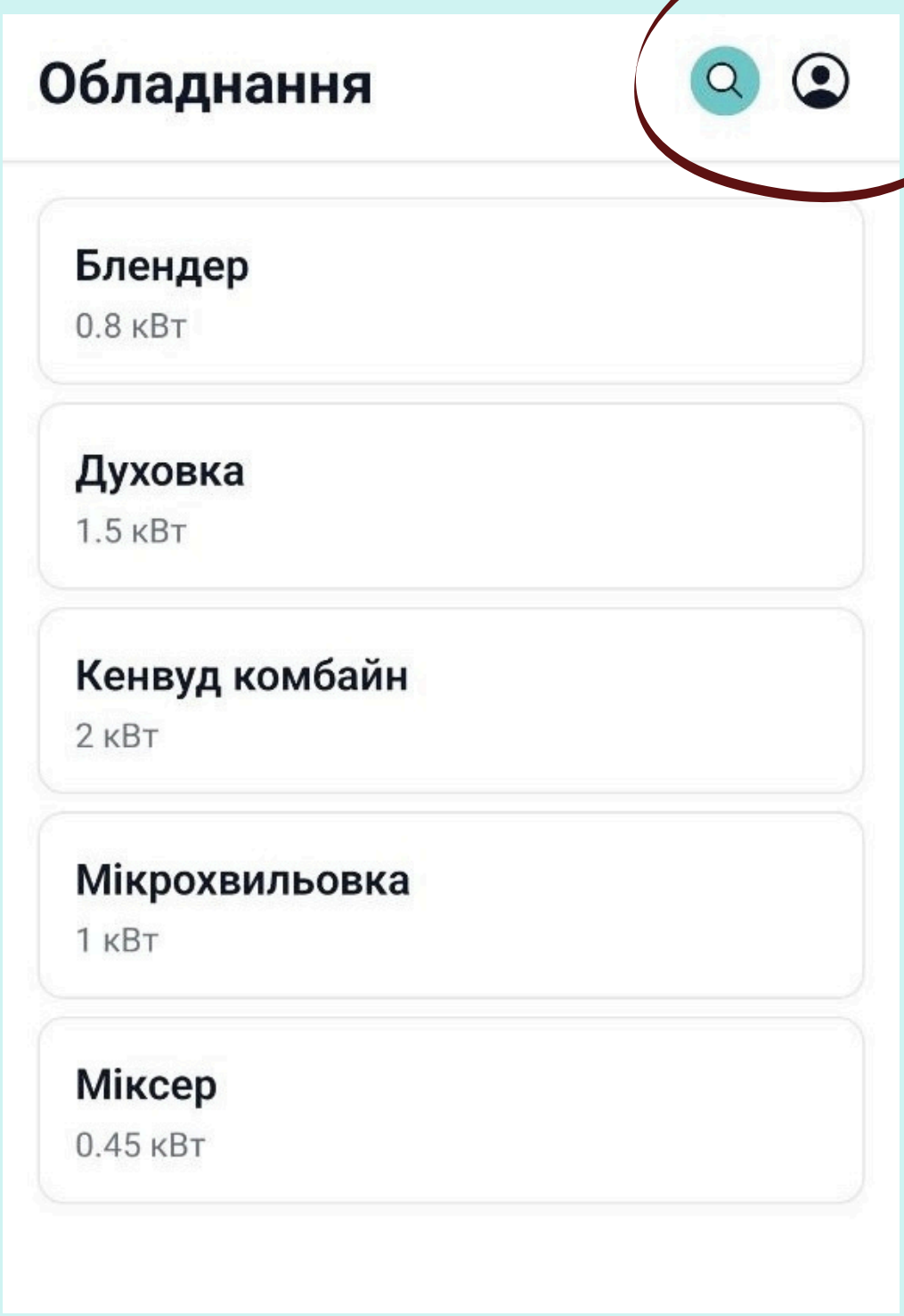
тобі до сих пір:

Складно порахувати реальну собівартість?
Помилки в цінах і збитки?
Витрати не враховуються повністю?
Багато ручних розрахунків?

✓ **BakeCost Pro автоматизує розрахунки та допомагає встановлювати правильну ціну без стресу**

Як користуватись BakeCost Pro

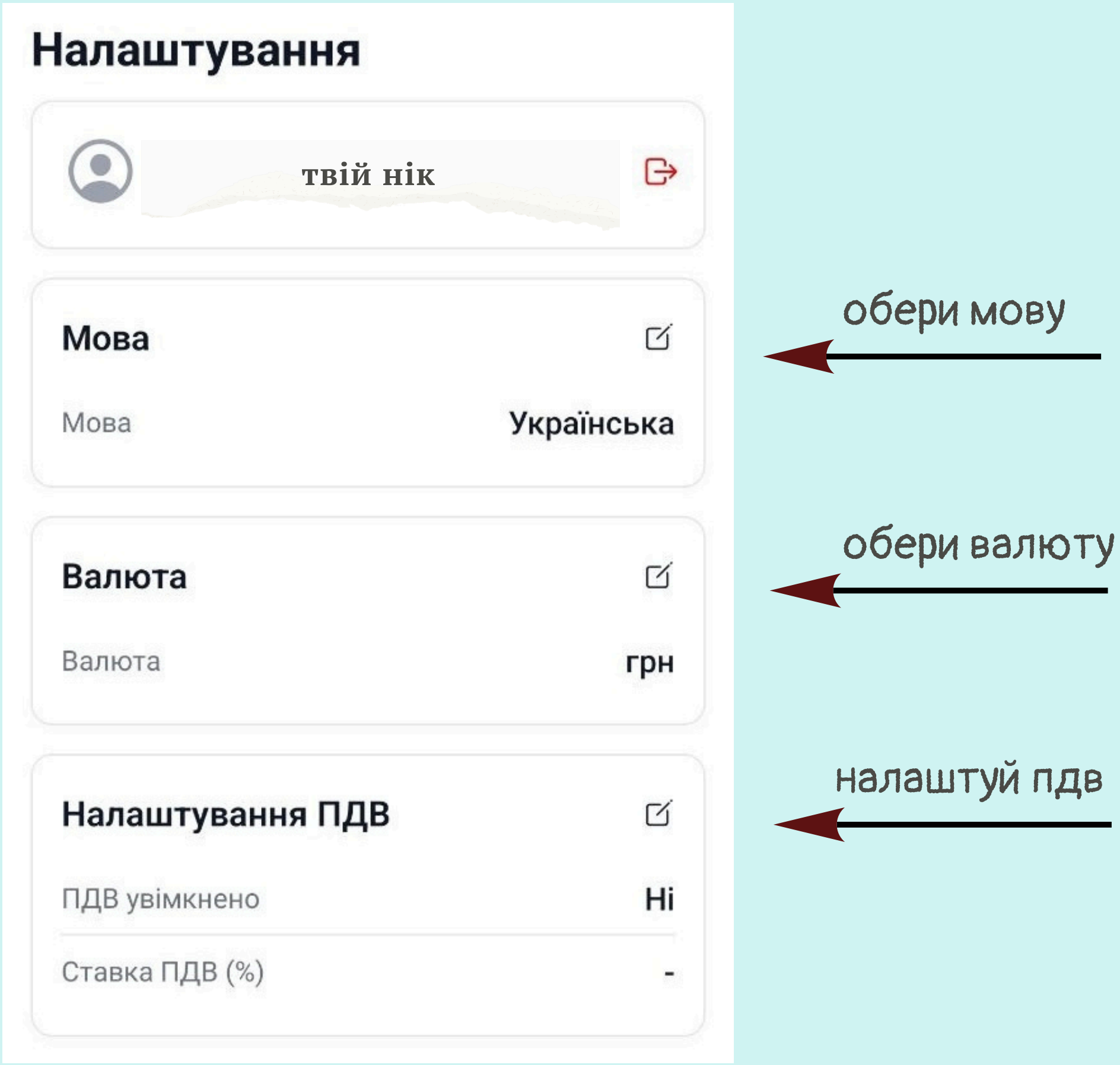
В налаштуваннях додай - погодинну ставку,націнку, тарифи на комунальні послуги.



тицьни на свою аватарку і відкриються налаштування

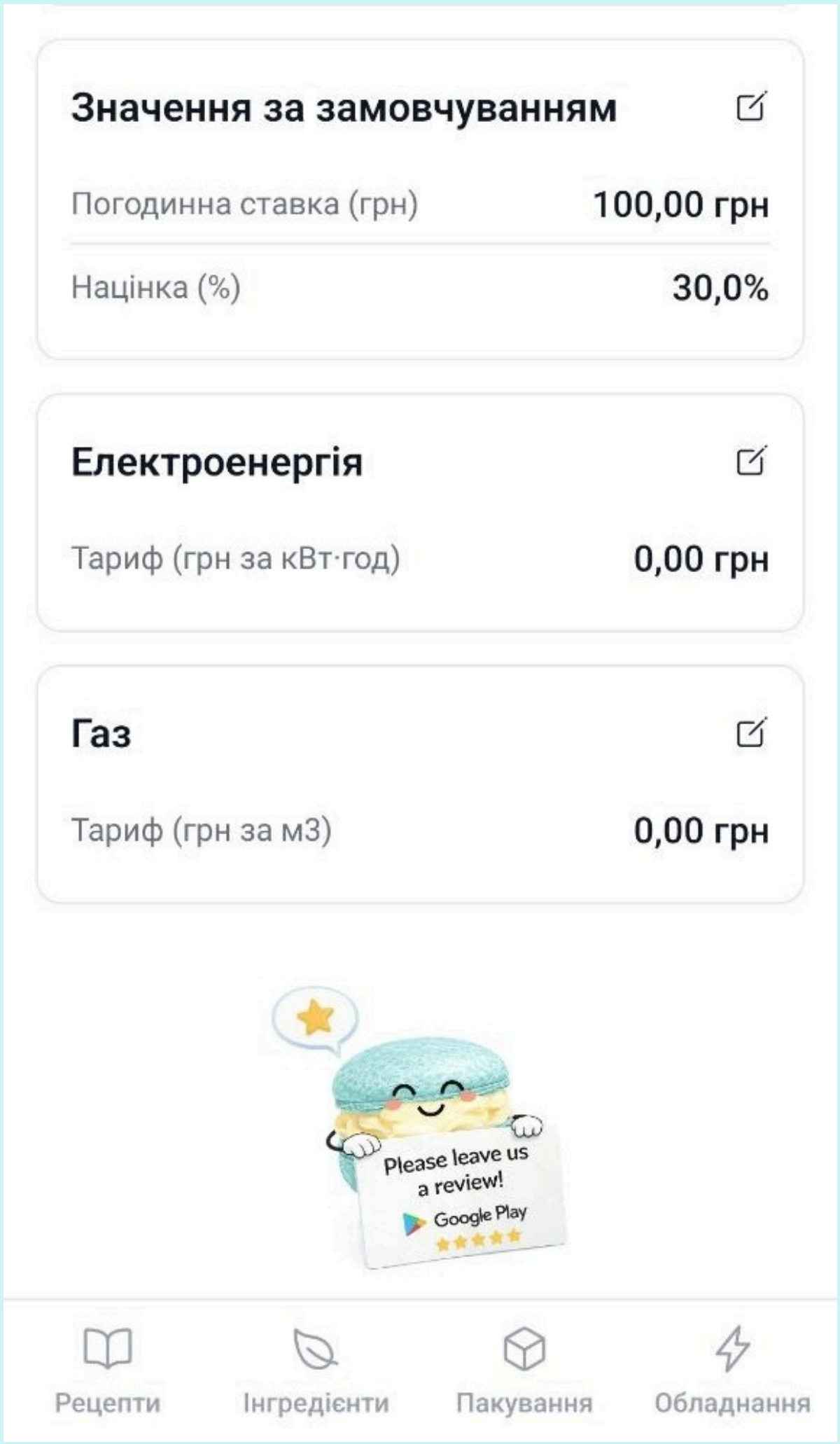
Як користуватись BakeCost Pro

додай погодинну ставку , націнку,тариф на комунальні



Як користуватись BakeCost Pro

додай погодинну ставку, націнку, тариф на комунальні



додай свою погодинну ставку і націнку

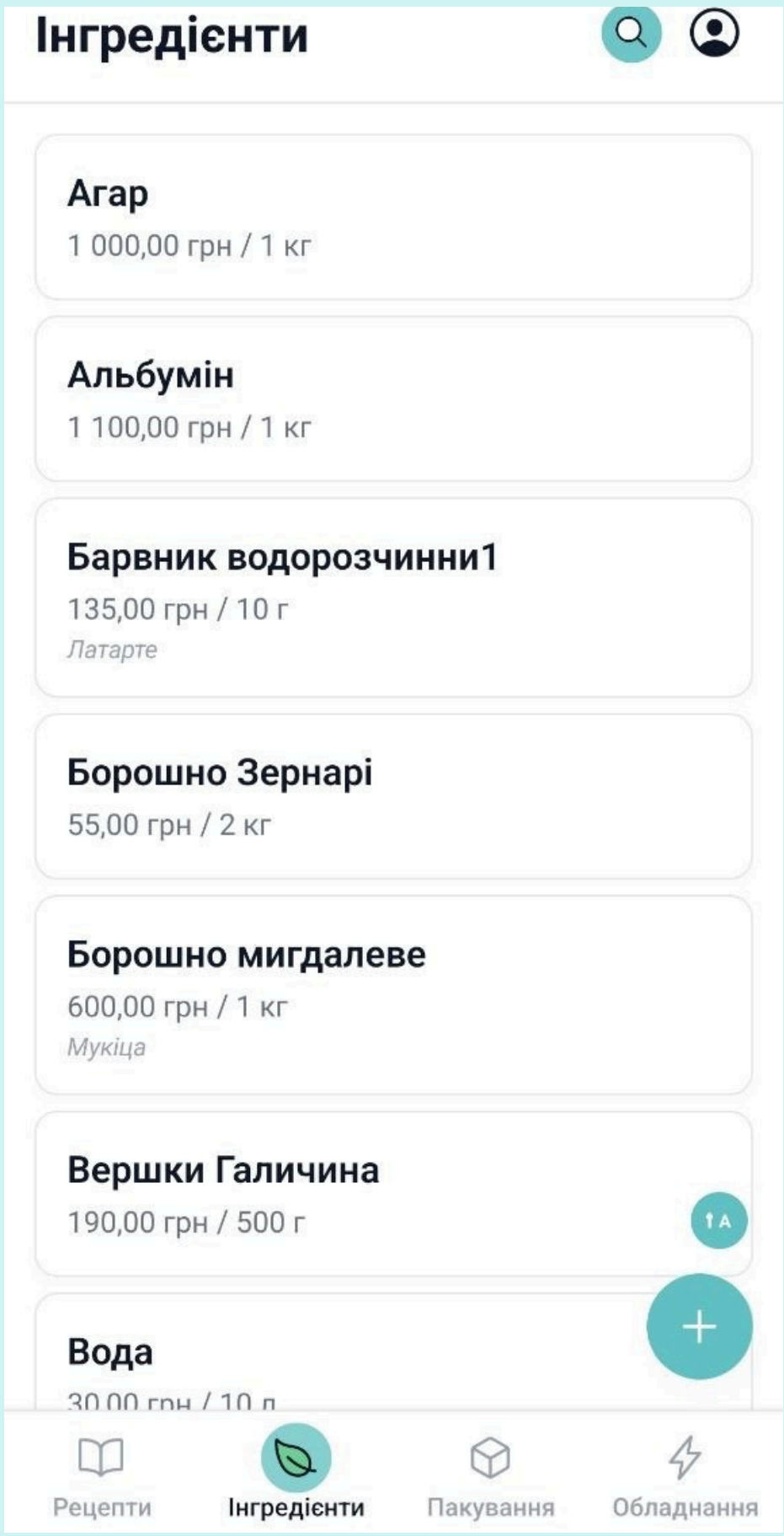
додай тариф на електроенергію

додай тариф на газ

не забудь залишити відгук

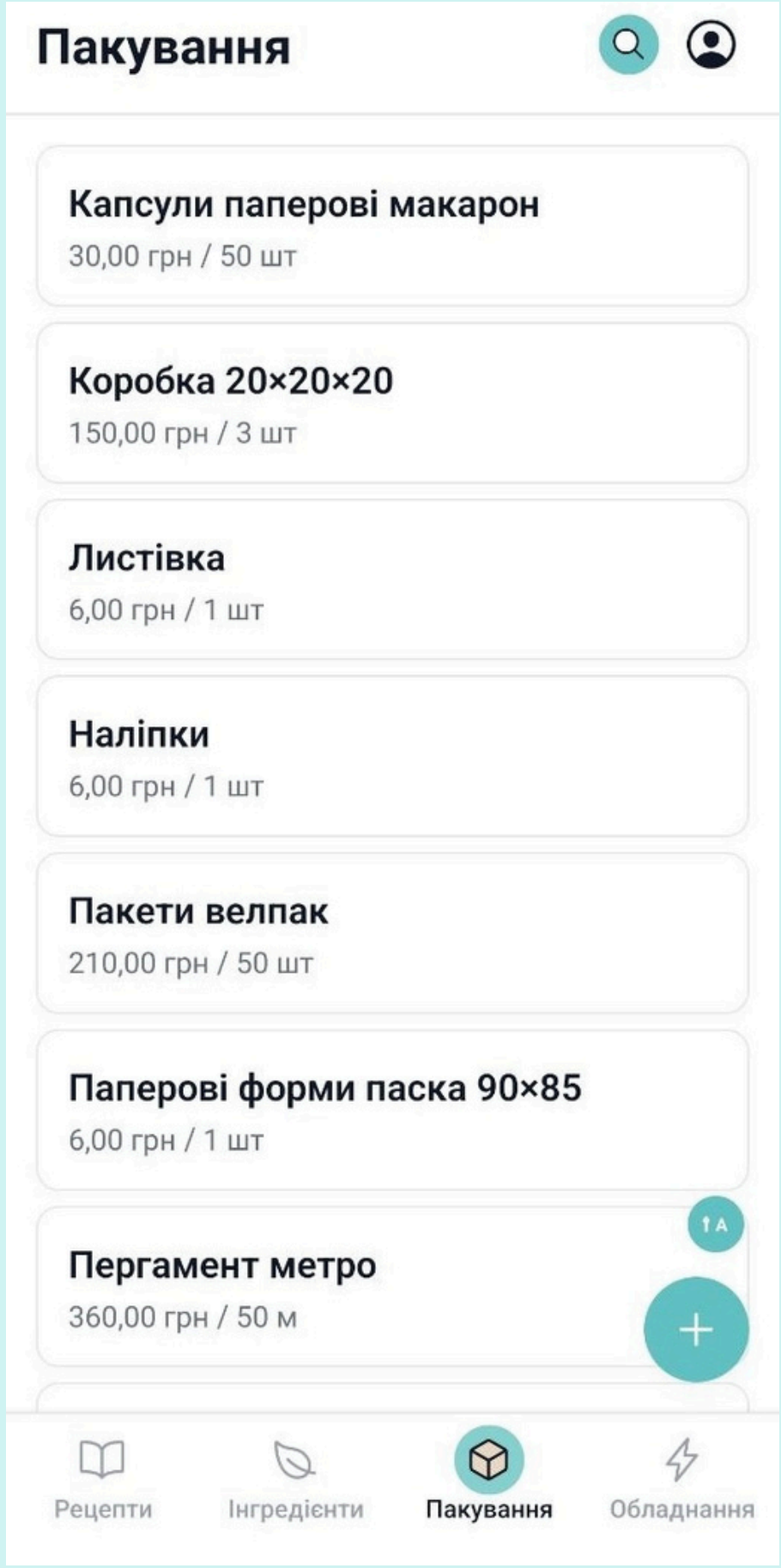
Як користуватись BakeCost Pro

Додай інгредієнти



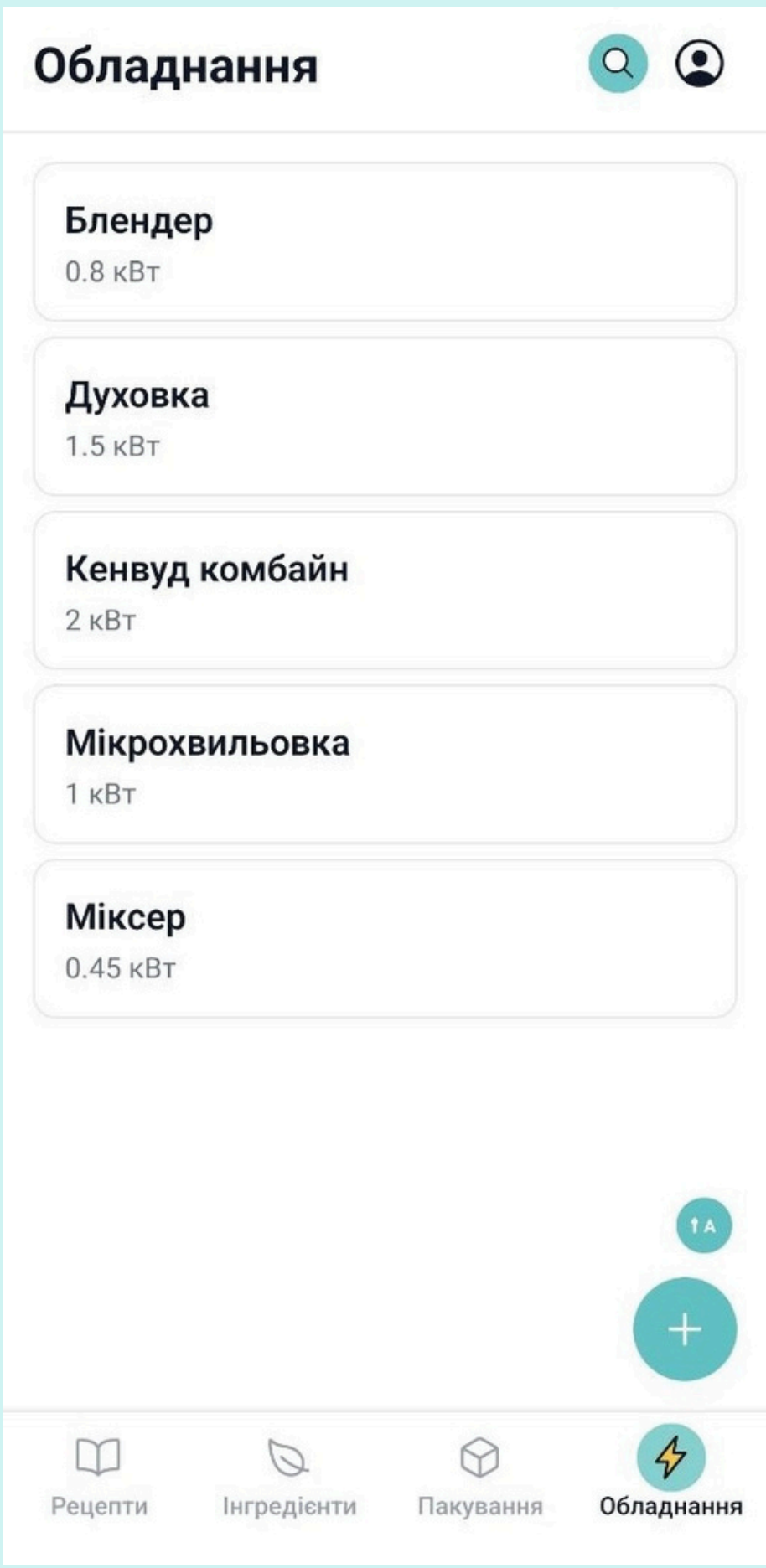
Як користуватись BakeCost Pro

Додай пакування



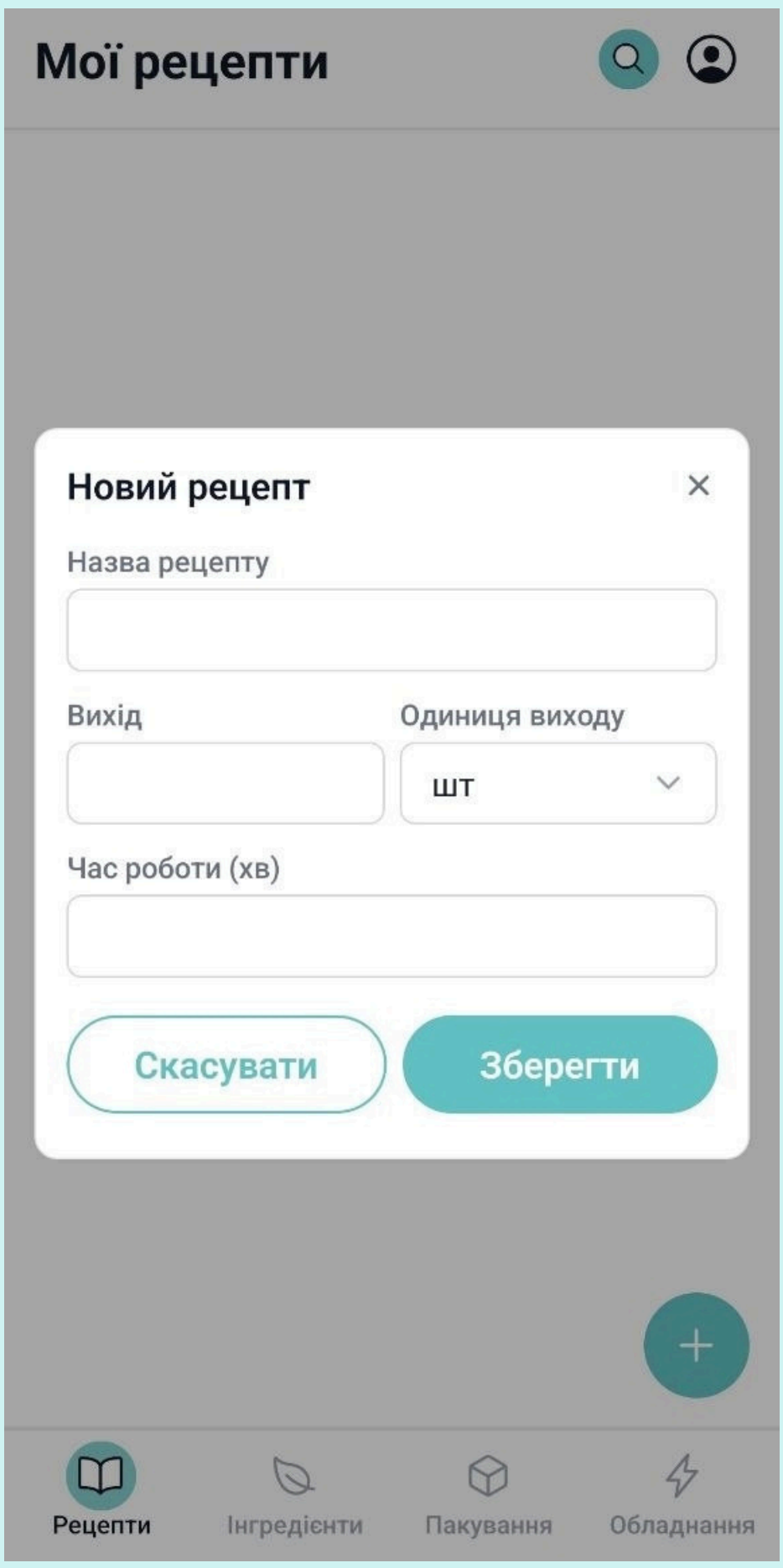
Як користуватись BakeCost Pro

Додай обладнання



Як користуватись BakeCost Pro

І тепер додавай рецепти



Основні функції
BakeCost Pro

Розрахунок собівартості
Автоматично рахує вартість кожного рецепта

Облік інгредієнтів
Зберігай ціни та кількість продуктів

Розрахунок ціни
Додавай націнку та отримуй готову ціну продажу

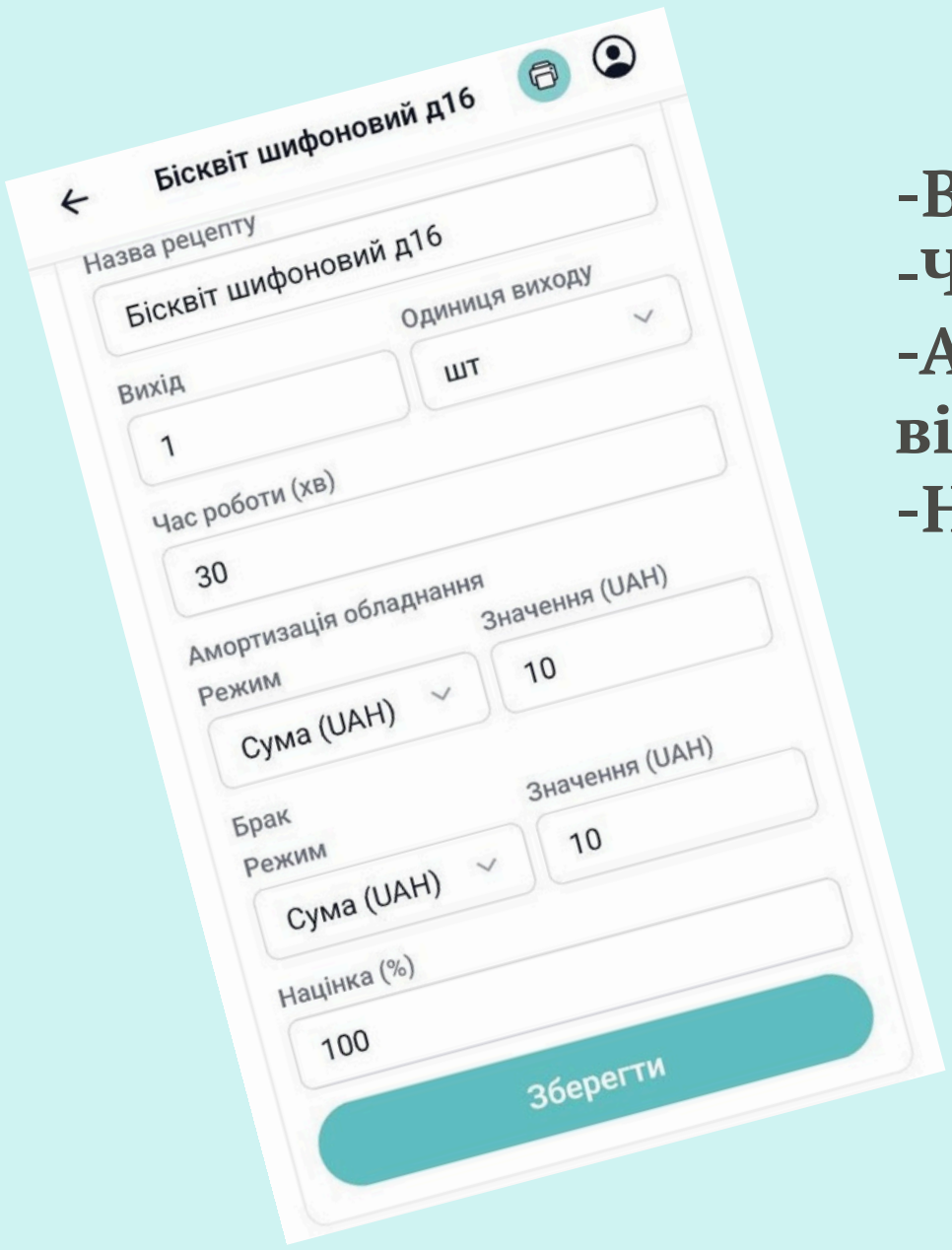
Контроль прибутку
Одразу бачиш свій заробіток з кожного виробу

Збереження рецептів
Швидкий доступ до всіх своїх десертів
Усі розрахунки - в одному місці, без таблиць і калькуляторів

Рахуємо з BakeCost Pro

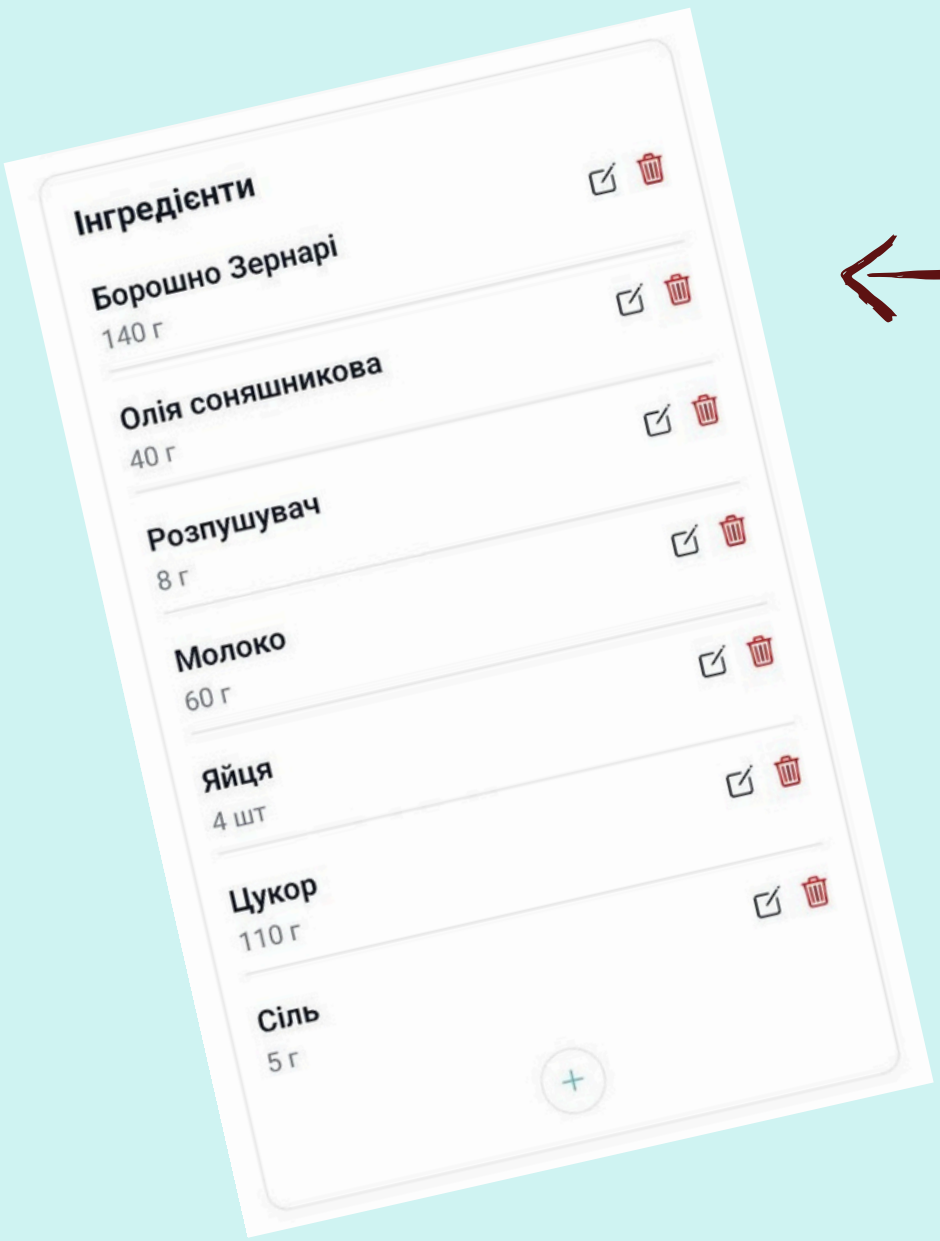
Приклад використання

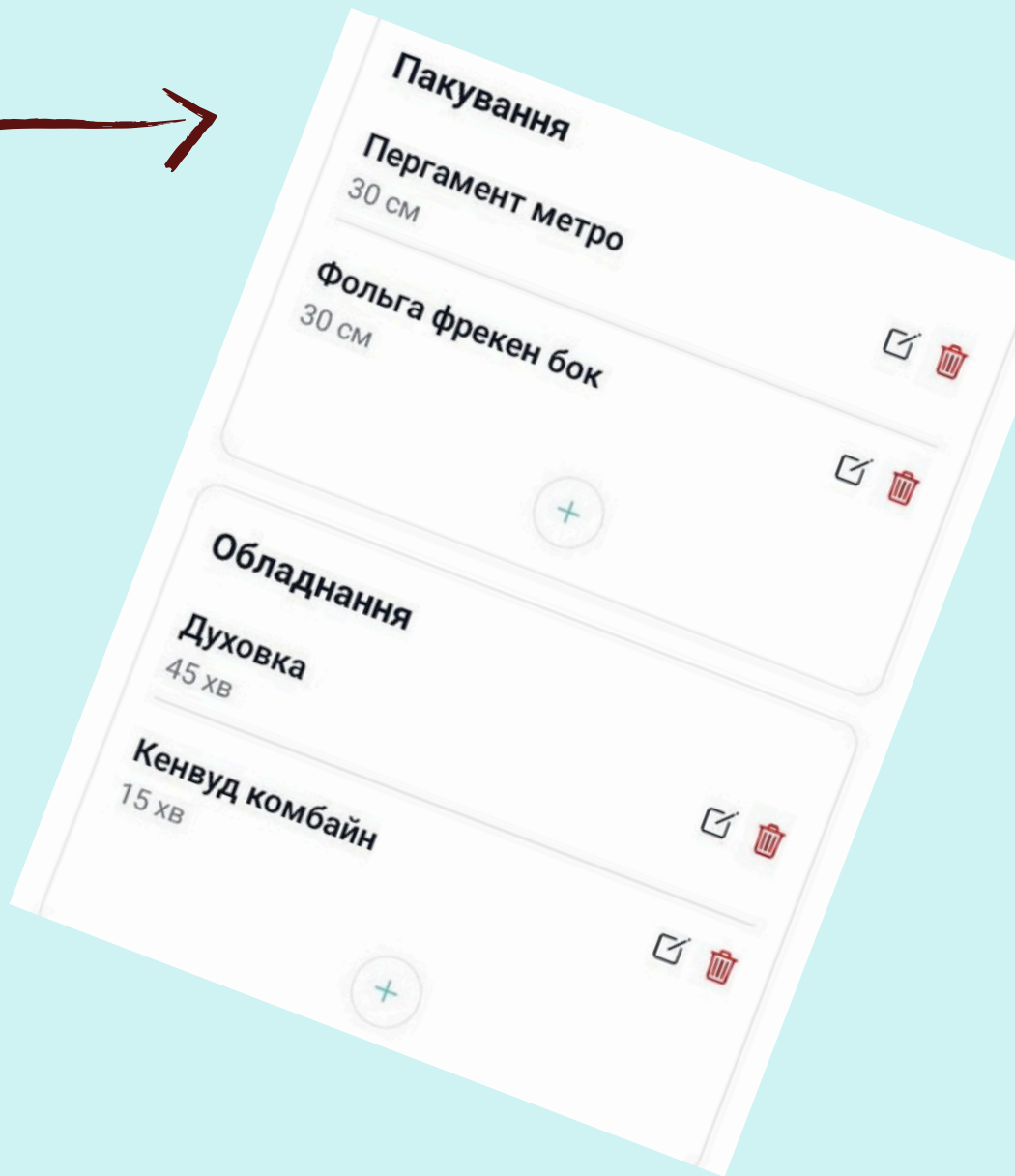
Бісквіт шифоновий, діаметром 16 см



-Вкажи вихід - кг, шт, г
-Час роботи
-Амортизація і брак - сума або відсоток
-Націнка - не менше 100 %

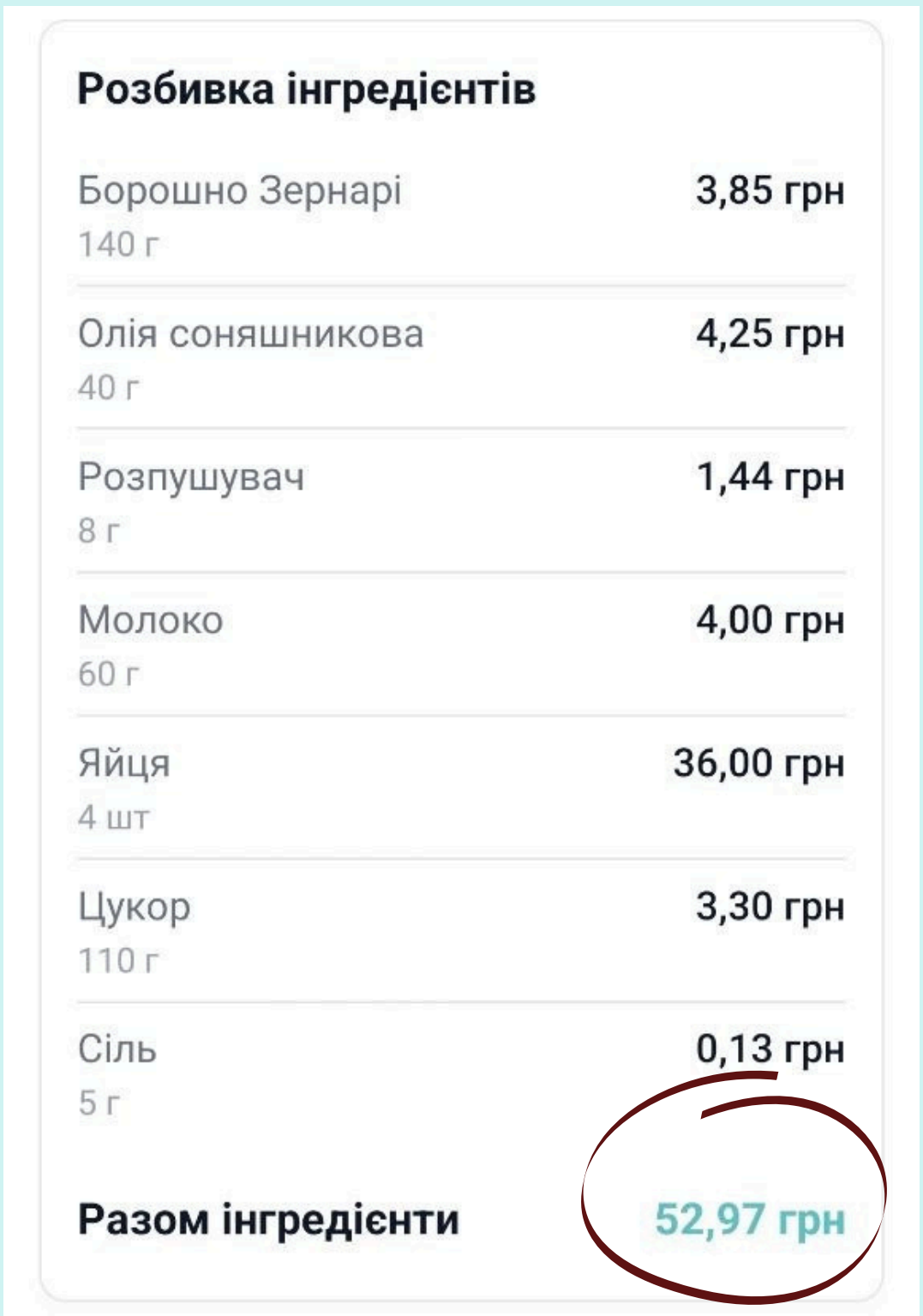
Додай всі інгредієнти по техкарті,розхідні матеріали, вкажи час використання техніки





Рахуємо з BakeCost Pro

Приклад використання



Розбивка інгредієнтів

Борошно Зернарі 140 г	3,85 грн
Олія соняшникова 40 г	4,25 грн
Розпушувач 8 г	1,44 грн
Молоко 60 г	4,00 грн
Яйця 4 шт	36,00 грн
Цукор 110 г	3,30 грн
Сіль 5 г	0,13 грн
Разом інгредієнти	52,97 грн

Додаток рахує - окремо витрати на інгредієнти

Розбивка витрат

Інгредієнти	52,97 грн
Електроенергія	7,02 грн
Газ	0,00 грн
Робота	125,00 грн
Упаковка	5,46 грн
Амортизація обладнання	10,00 грн
Брак	10,00 грн
Разом	210,45 грн

Окремо всі витрати:

- **інгредієнти**
- **комунальні**
- **пакування**
- **ваша робота**
- **амортизація**
- **брак**

Рахуємо з
BakeCost Pro

Приклад використання

Ціноутворення

Ціна без ПДВ	420,90 грн
Прибуток	210,45 грн
Маржа (%)	50,0%

За шт

Собівартість за шт	210,45 грн
Ціна за шт	420,90 грн

Пораховано:
інгредієнти
амортизація
брак
ваш час
розхідні і пакування
комунальні

Націнка 100 %

Отже,
собівартість бісквіту склала - 210,45 грн
вартість на продаж - 420,90 грн

ВАШ ПРИБУТОК - 210,45 грн

Трохи термінів

Націнка - на скільки ви збільшили ціну, щоб отримати прибуток.

Маржа - це різниця між ціною продажу товару або послуги та його собівартістю, виражена у відсотках від ціни продажу.

Прибуток - це кінцеві гроші, що залишаються після вирахування всіх витрат (собівартість + операційні витрати) з виручки

Додаткові функції
BakeCost Pro

Рецепт в рецепті

Що це і як це працює?

Порахуй один раз складові десерту (бісквіт, крем чиз, конфі) і просто створи з готових рецептів повноцінний десерт
додаток рахує все разом

Більше не потрібно рахувати кожен раз з нуля

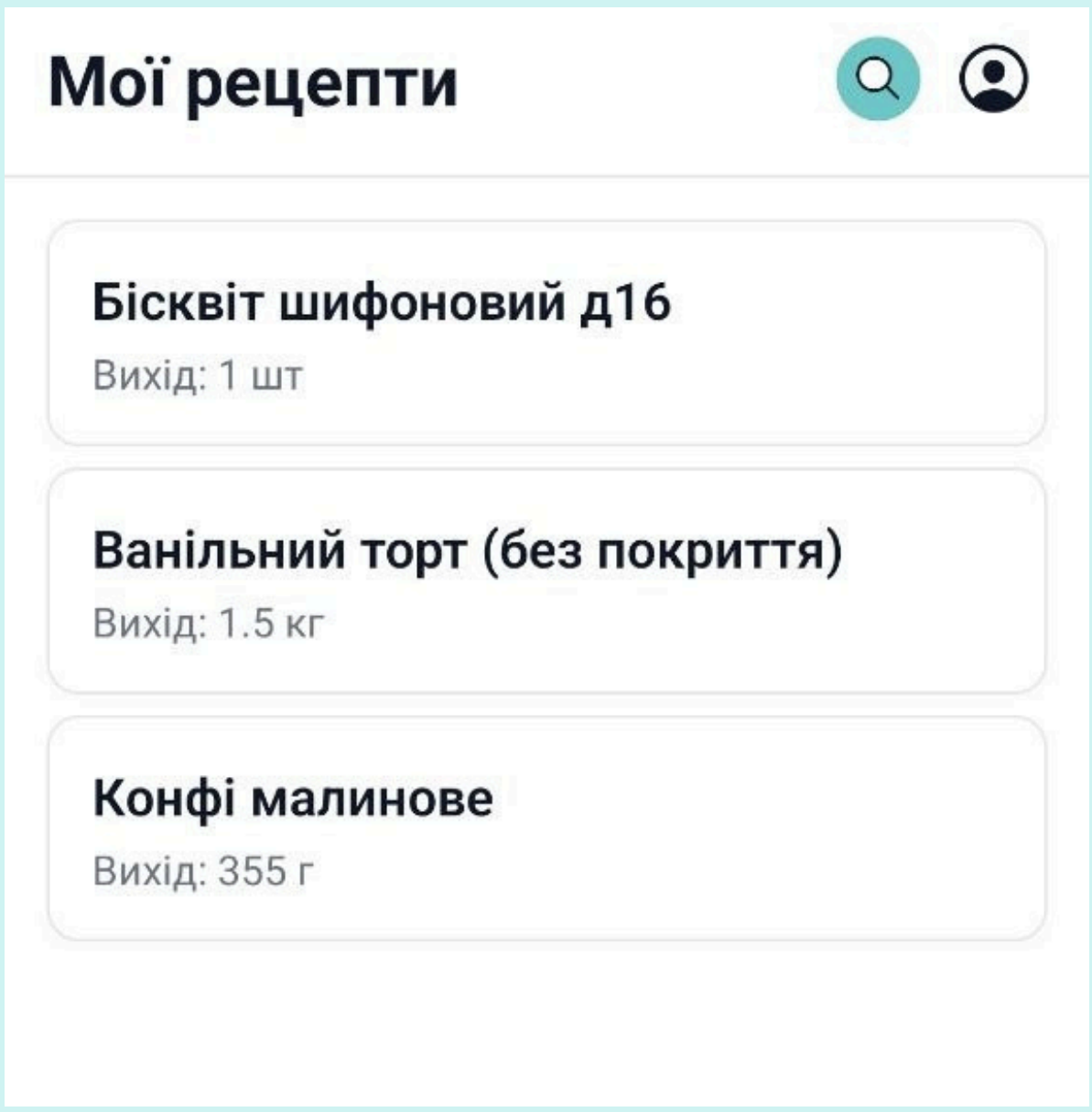
Це як LEGO у світі кондитерів

Збирай десерти з готових рецептів

Додаткові функції
BakeCost Pro

Приклад використання функції
Рецепт в Рецепті

Тобі потібно порахувати
Ванільний торт



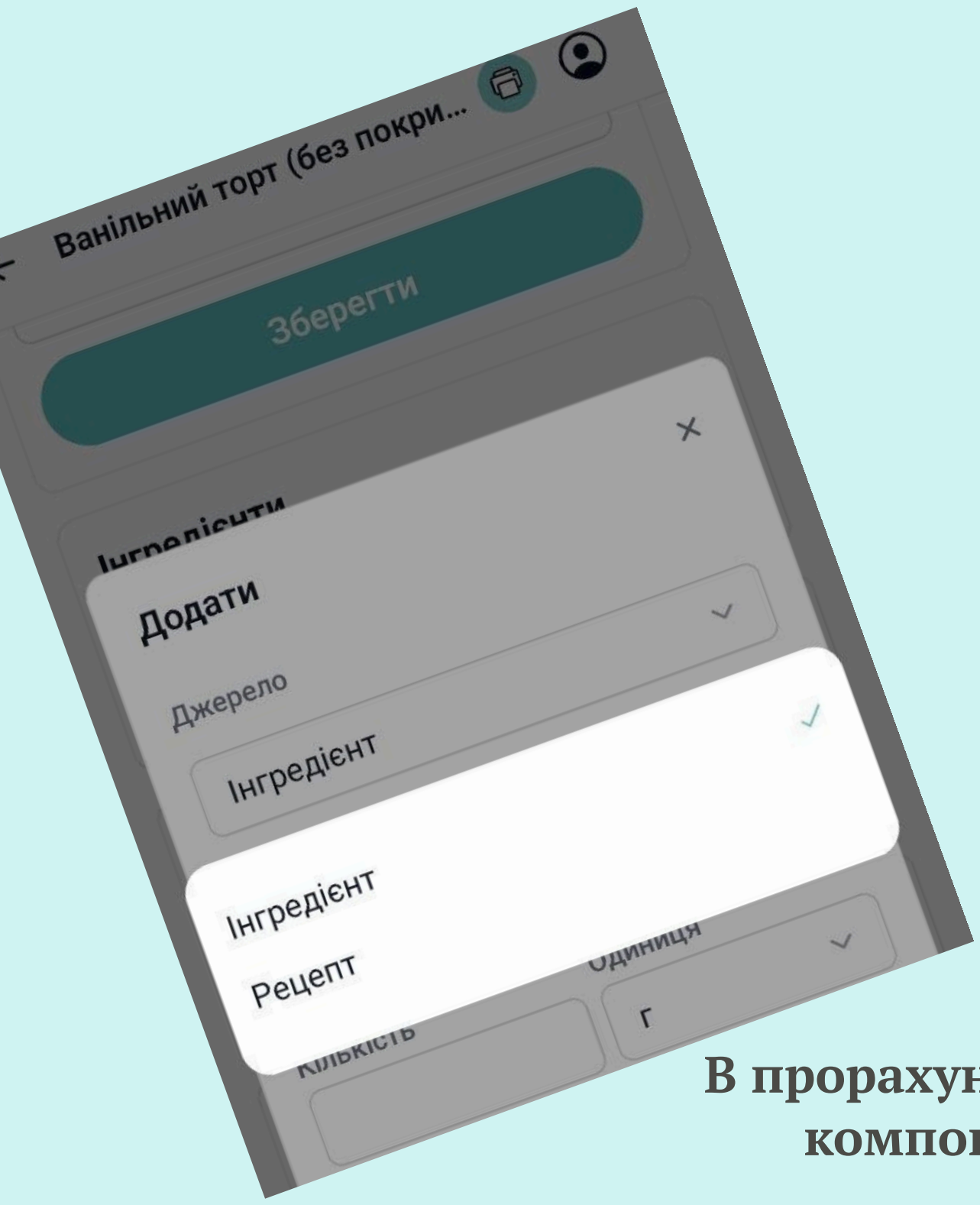
Ти можеш окремо порахувати Бісквіт
Окремо порахувати Конфі
(*як і крем чиз або просочення*)
І з цих Рецептів далі створювати
Рецепт торту

якщо у тебе є 5 тортів з однаковим бісквітом,навіщо кожен раз рахувати один і той бісквіт?

Один раз створила - використовуєш у всіх рецептах

Додаткові функції
BakeCost Pro

Приклад використання функції
Рецепт в Рецепті



В прорахунках обери готовий компонент з Рецептів

всі інші потрібні інгредєнти додавай як зазвичай

Додаткові функції
BakeCost Pro

Приклад використання функції
Рецепт в Рецепті

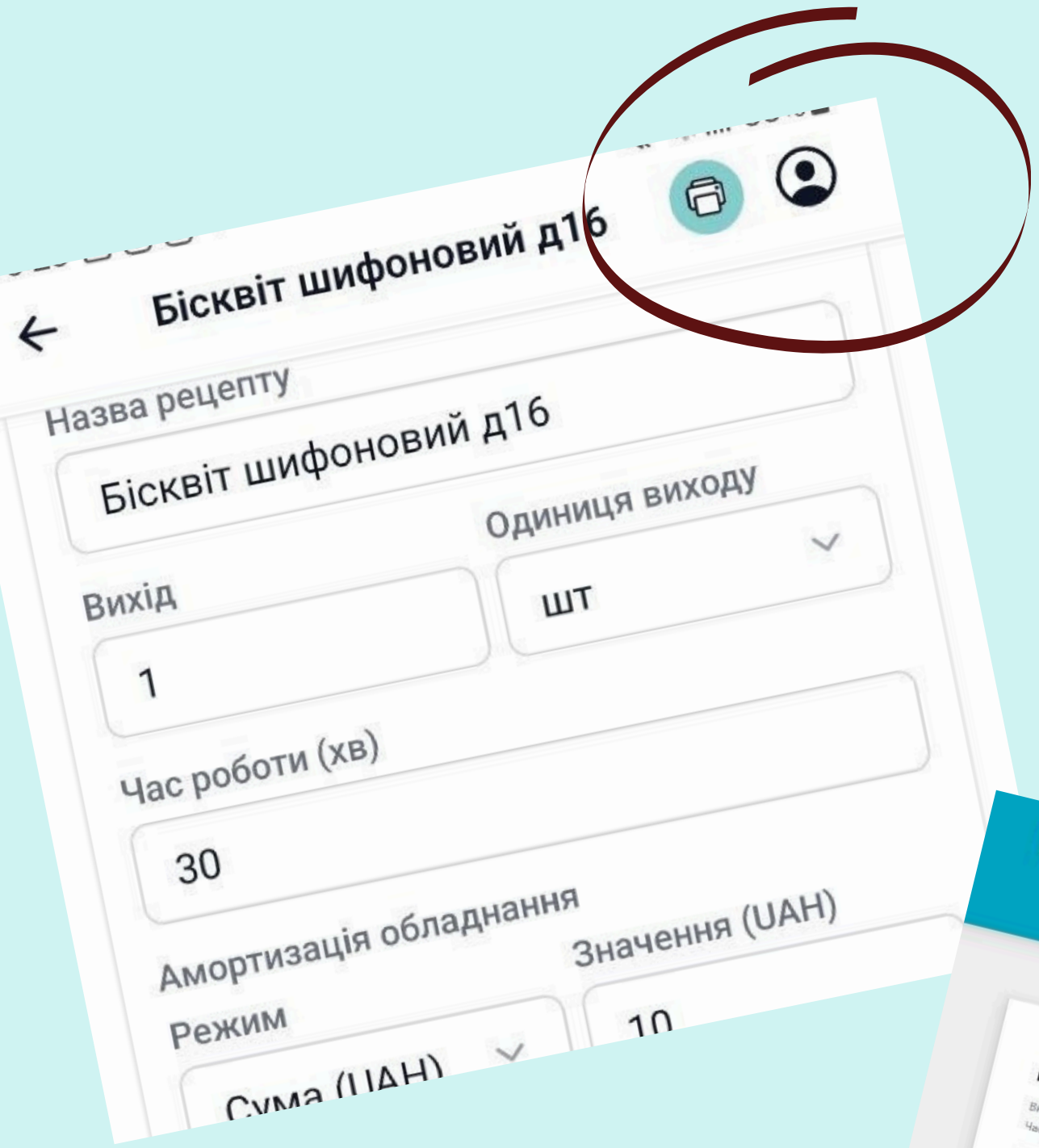
Компонент з існуючого рецепту

Компонент з існуючого рецепту

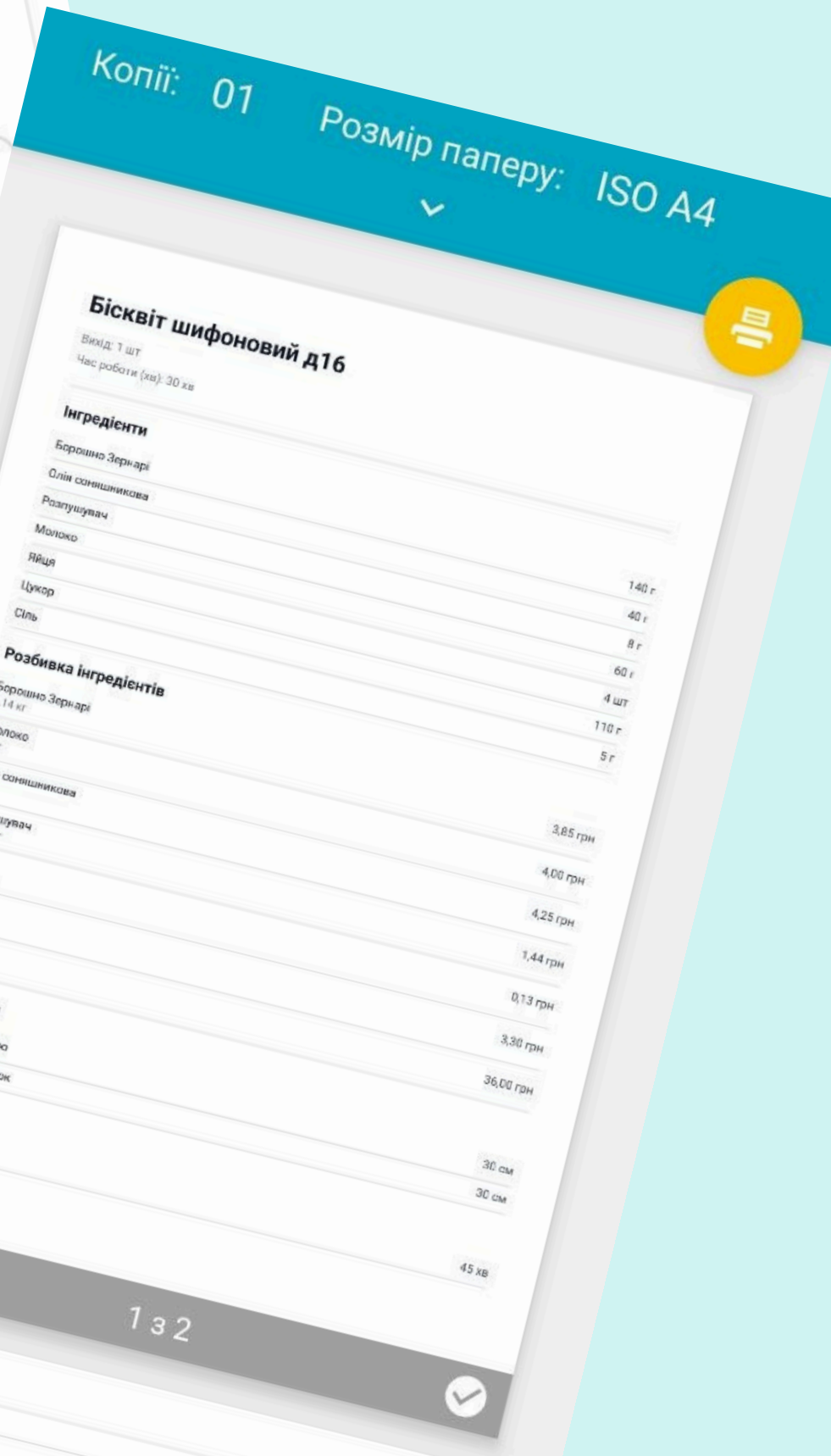
Переваги цієї функції:
економія часу
точні розрахунки
зручно для складних десертів
не потрібно рахувати кожен раз заново

Додаткові функції
BakeCost Pro

Друк і збереження рецепту



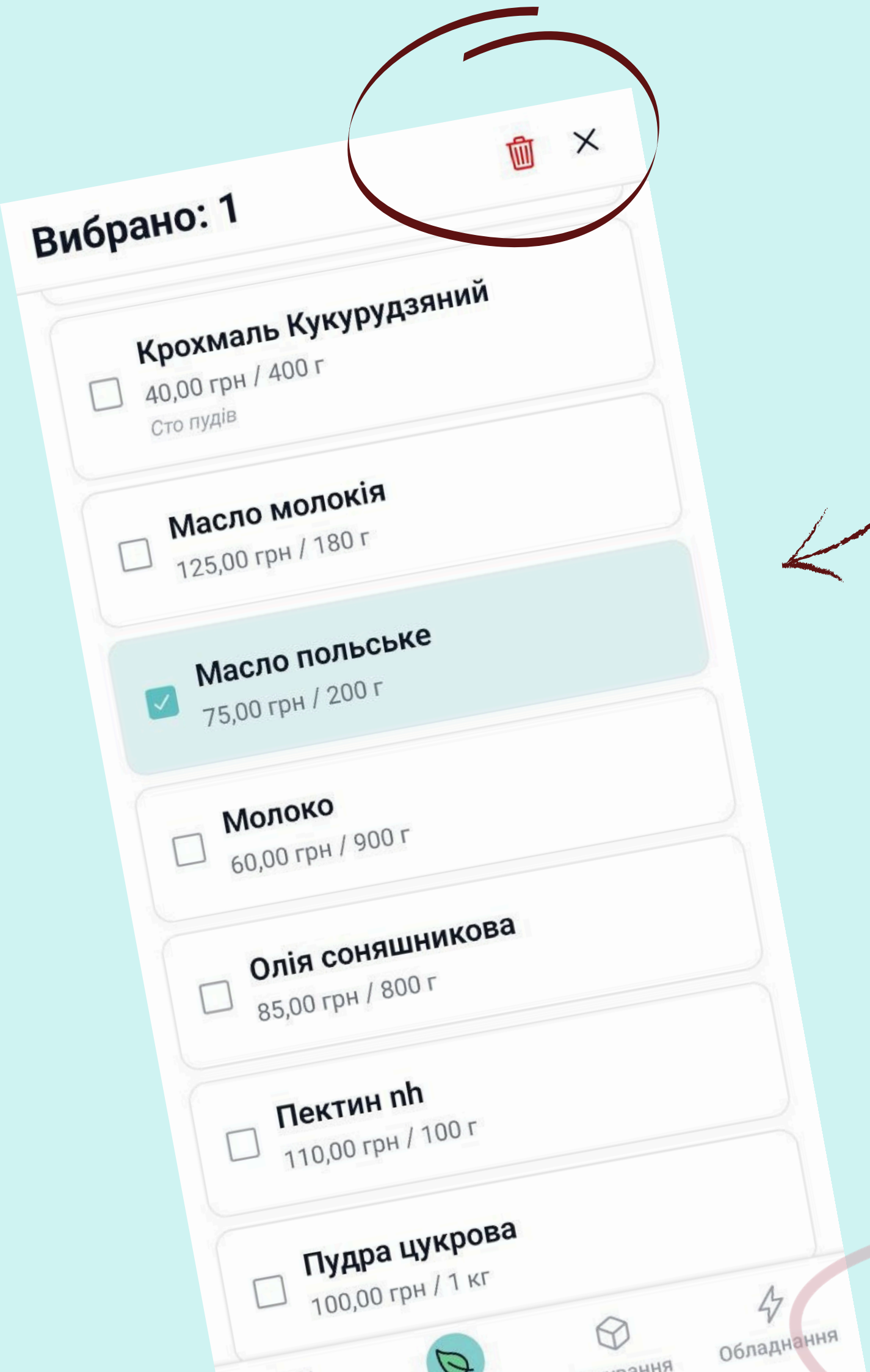
Кожен рецепт можна роздрукувати або зберегти як PDF файл



Додаткові функції
BakeCost Pro

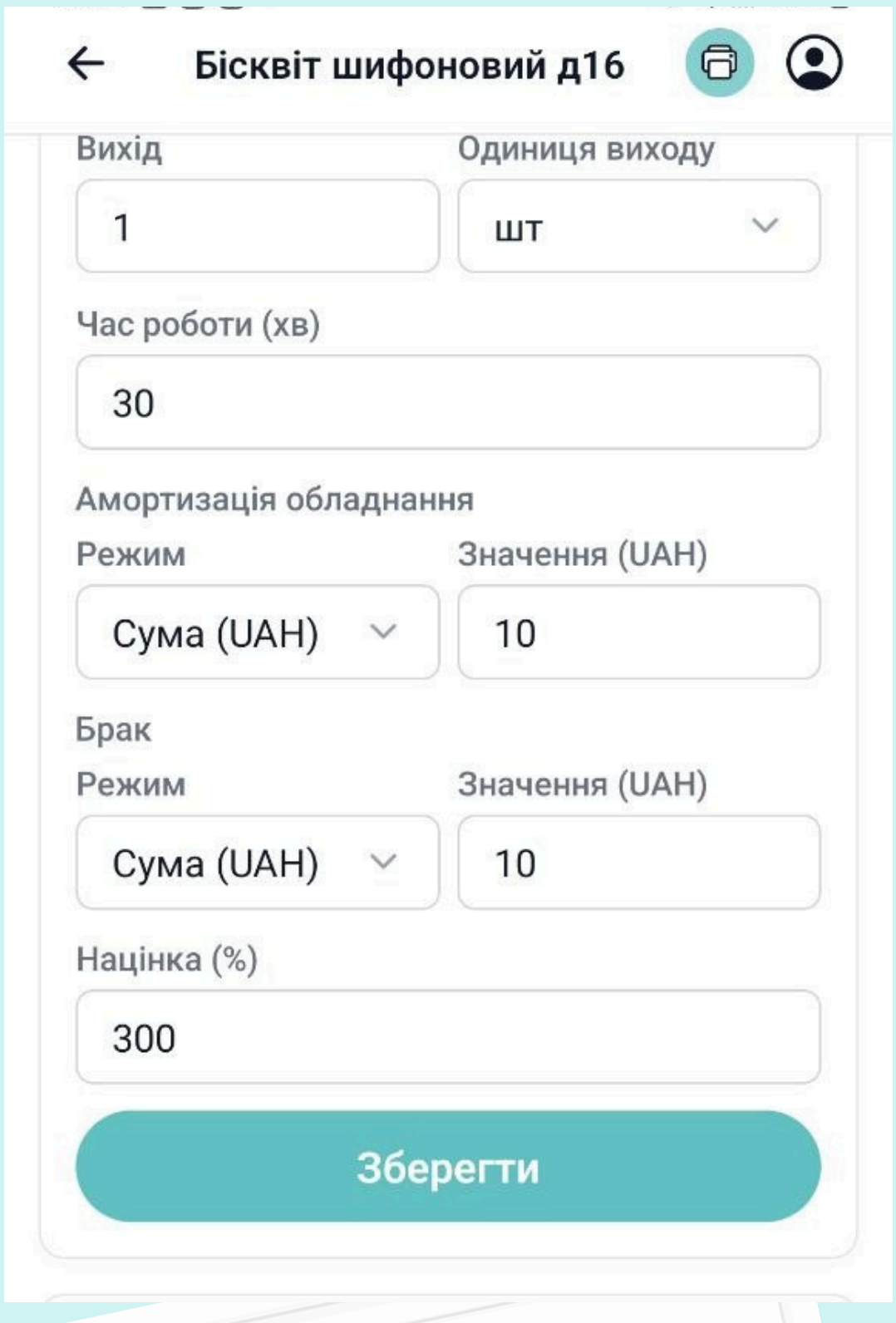
Видалення компонентів

Видалення одразу декількох компонентів: просто затисни один і зявиться меню , обери які компоненти потрібно видалити.

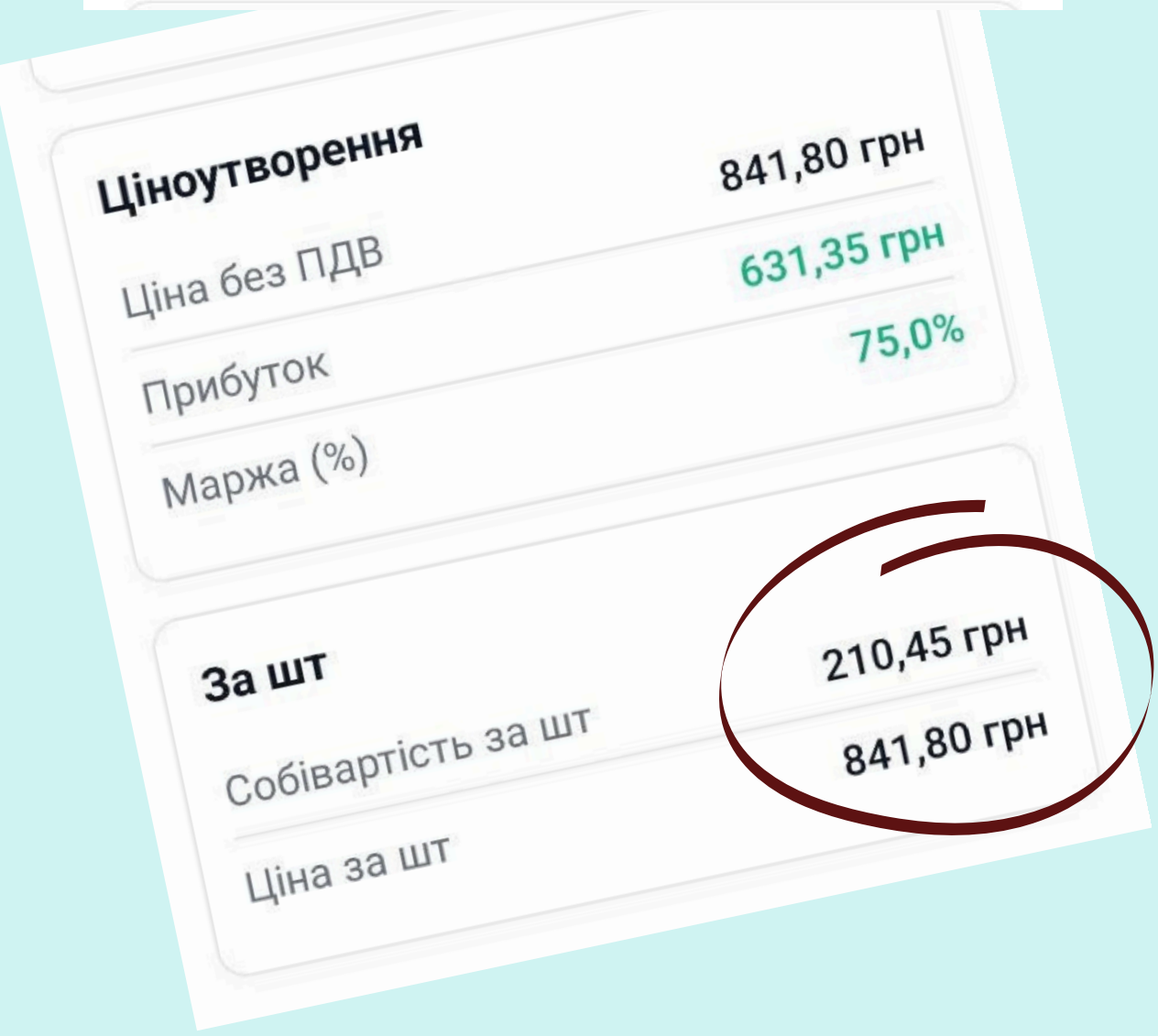


Додаткові функції
BakeCost Pro

Окрема націнка на кожен рецепт



Для кожного рецепту можна поставити СВОЮ націнку



ось як змінюється ціноутворення, при зміні націнки - 300 %

BakeCost Pro

почни заробляти більше

BakeCost Pro - це твій помічник у кондитерській справі

З додатком ти будеш контролювати витрати, будеш встановлювати правильні цни і будеш БІЛЬШЕ заробляти.

Перестань гадати ціни - рахуй точно та впевнено

Спробуй BakeCost Pro і перетвори свою випічку на прибутковий бізнес

@gannash_ap

www.bakecostpro.com.ua