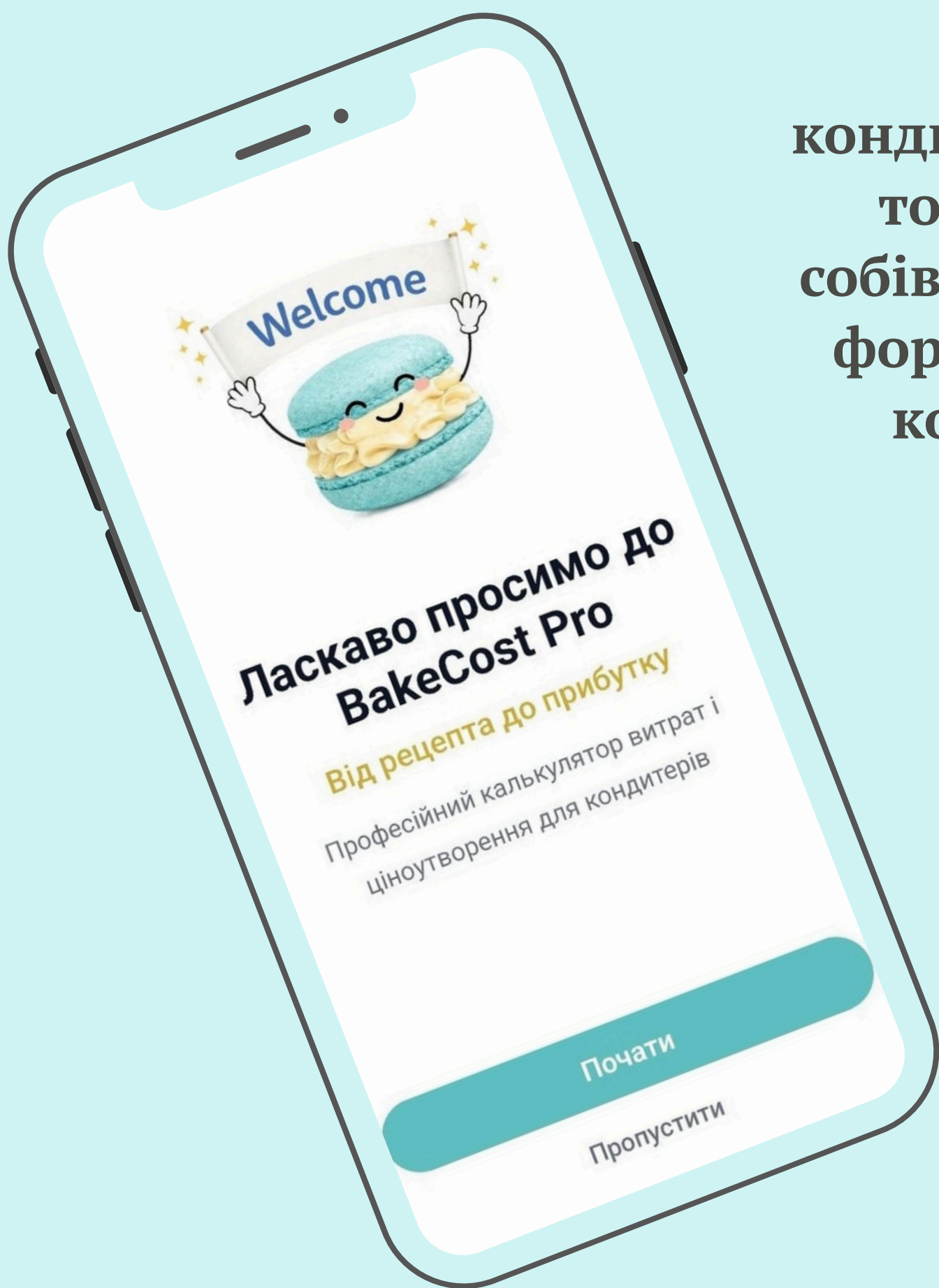


# BakeCost Pro

почни заробляти більше



## Розумний додаток для розрахунку собівартості десертів



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



# WakeCost Pro

почни заробляти більше



тобі до сих пір:

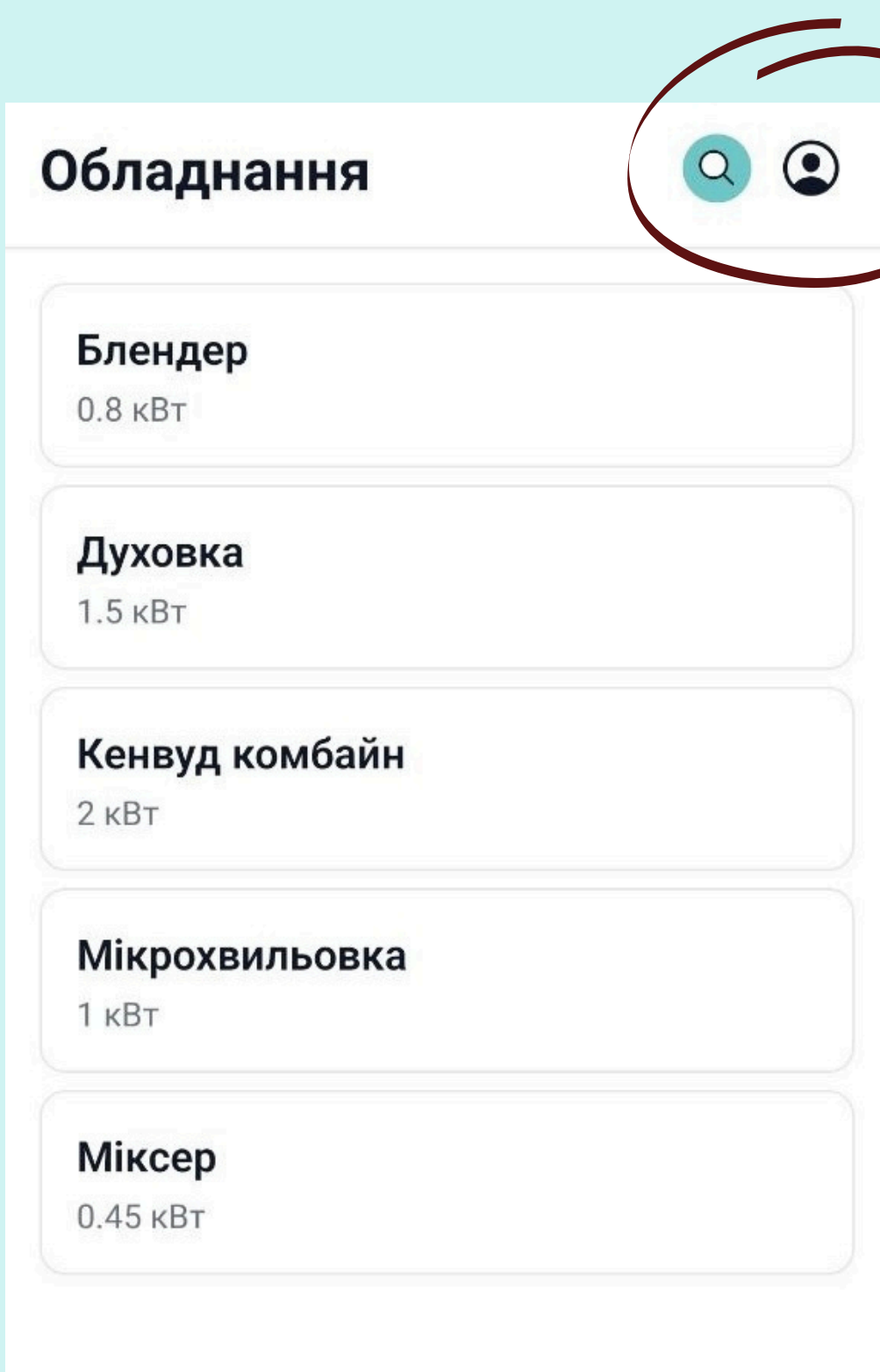
Складно порахувати реальну собівартість?  
Помилки в цінах і збитки?  
Витрати не враховуються повністю?  
Багато ручних розрахунків?



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

# Як користуватись WakeCost Pro

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






←  
тицьни на свою  
аватарку і  
відкриються  
налаштування

# Як користуватись WakeCost Pro


додай погодинну ставку ,  
націнку, тариф на комунальні

**Налаштування**


 **твій нік** 

**Мова** 

Мова **Українська**

**Валюта** 

Валюта **грн**

**Налаштування ПДВ** 

ПДВ увімкнено **Ні**

Ставка ПДВ (%) **-**

обери мову

←

обери валюту

←

налаштуй пдв

←

# Як користуватись BakeCost Pro

додай погодинну ставку,  
націнку, тариф на  
комунальні

## Значення за замовчуванням

Погодинна ставка (грн) 100,00 грн

Націнка (%) 30,0%

## Електроенергія

Тариф (грн за кВт·год) 0,00 грн

## Газ

Тариф (грн за м3) 0,00 грн

← додай свою погодинну ставку  
і націнку

← додай тариф на  
електроенергію

← додай тариф на газ



← не забудь залишити відгук

Рецепти

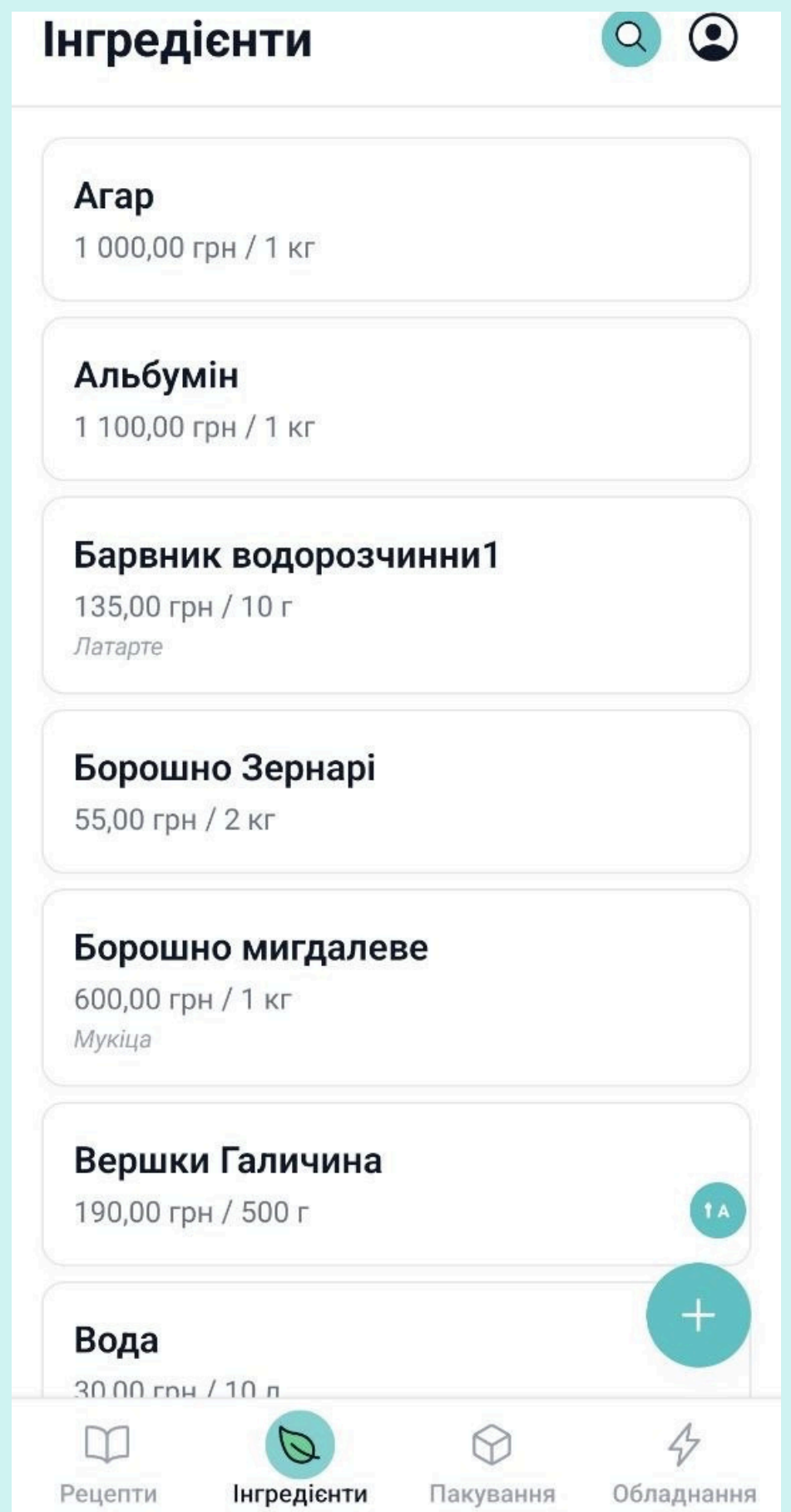
Інгредієнти

Пакування

Обладнання

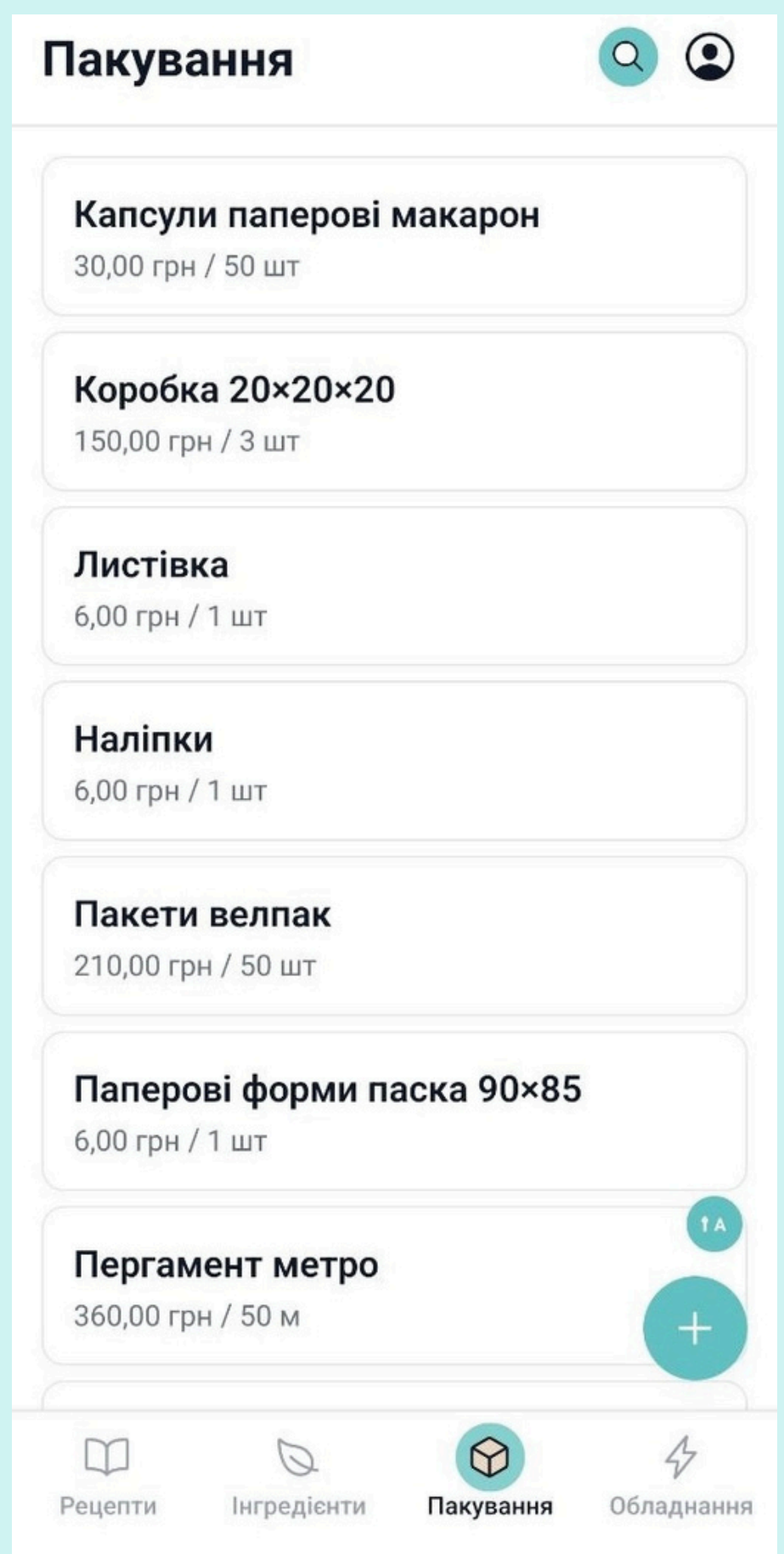
# Як користуватись BakeCost Pro

## Додай інгредієнти



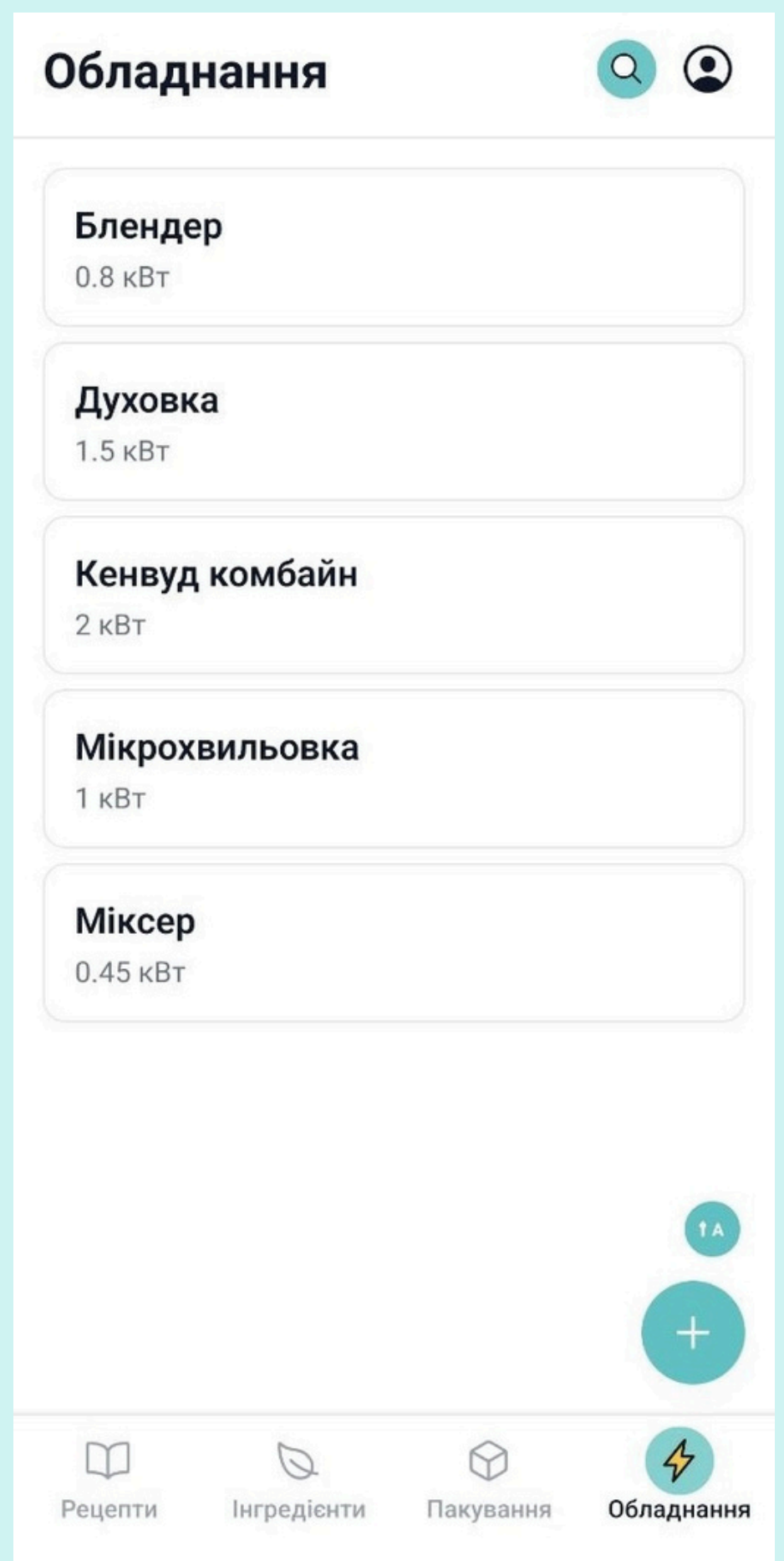
# Як користуватись BakeCost Pro

## Додай пакування



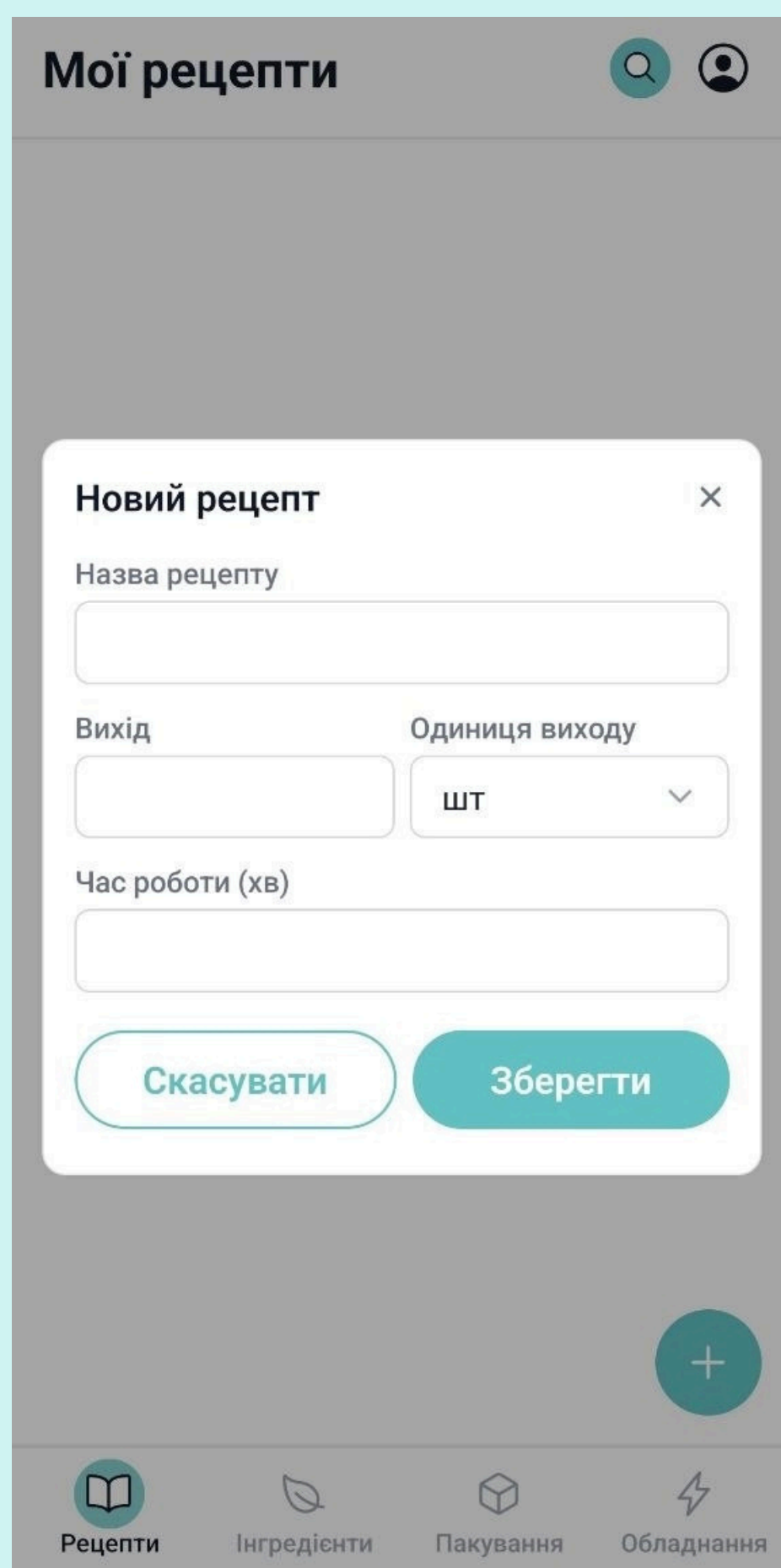
# Як користуватись BakeCost Pro

## 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

Назва рецепту  
Бісквіт шифоновий д16

Вихід 1 Одиниця виходу шт

Час роботи (хв) 30

Амортизація обладнання  
Режим Сума (UAH) Значення (UAH) 10

Брак  
Режим Сума (UAH) Значення (UAH) 10

Націнка (%) 100

Зберегти

- 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

Інгредієнти

Борошно Зернарі 140 г

Олія соняшникова 40 г

Розпушувач 8 г

Молоко 60 г

Яйця 4 шт

Цукор 110 г

Сіль 5 г



Пакування

Пергамент метро 30 см

Фольга фрекен бок 30 см

Обладнання

Духовка 45 хв

Кенвуд комбайн 15 хв

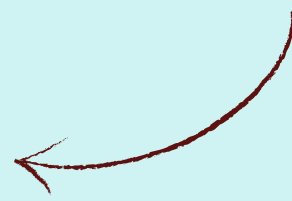
# Рахуємо з BakeCost Pro

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
<b>Разом інгредієнти</b>	<b>52,97 грн</b>

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
<b>Разом</b>	<b>210,45 грн</b>

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

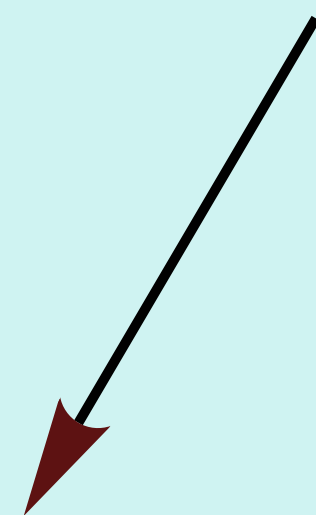
Собівартість за шт	210,45 грн
Ціна за шт	420,90 грн



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**



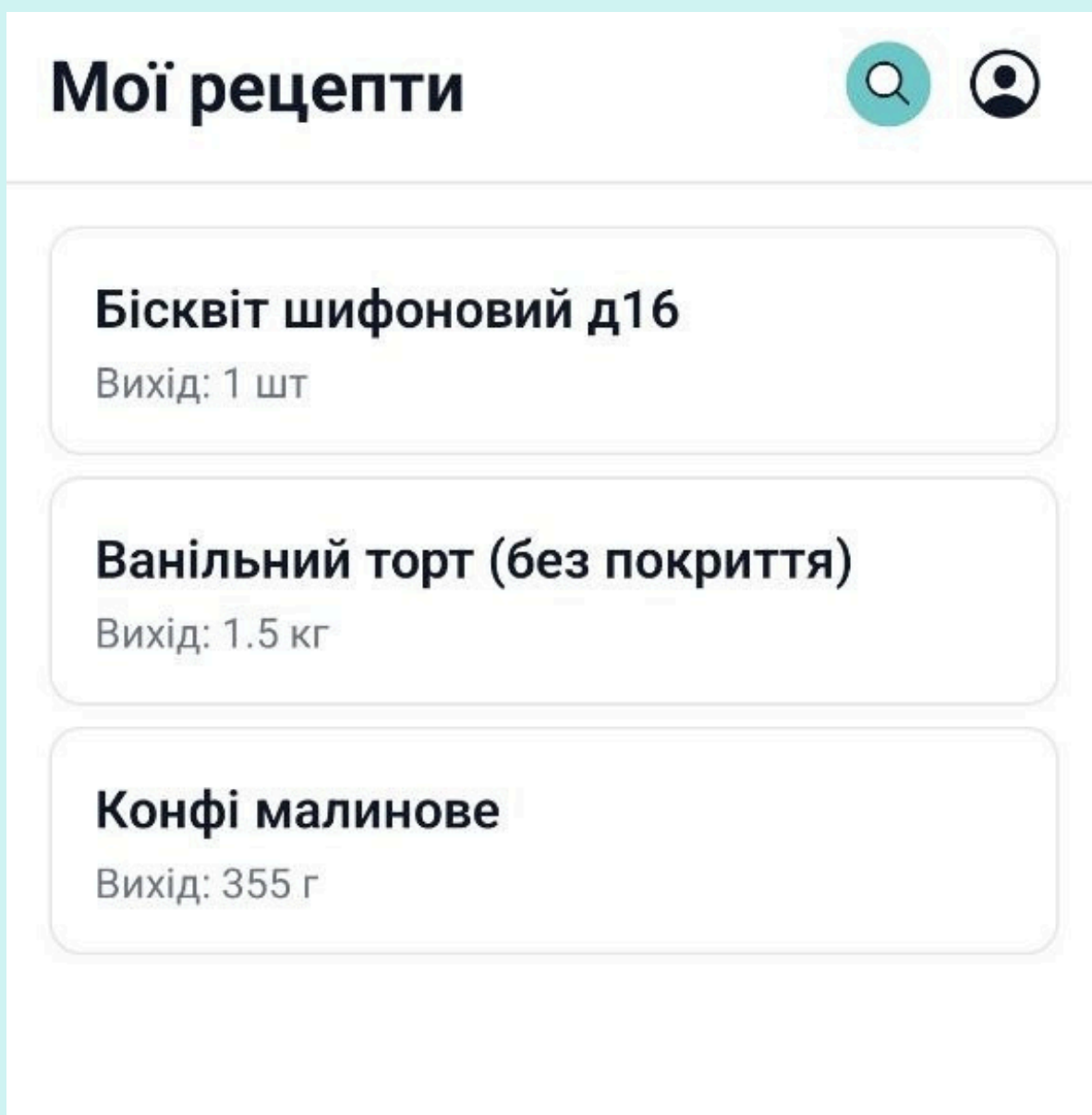
**Це як LEGO у світі кондитерів**

**Збирай десерти з готових рецептів**

# Додаткові функції BakeCost Pro

Приклад використання функції  
Рецепт в Рецепті

Тобі потрібно порахувати  
Ванільний торт



Вже пораховано

Вже пораховано

Ти можеш окремо порахувати Бісквіт  
Окремо порахувати Конфі  
(як і крем чиз або просочення)

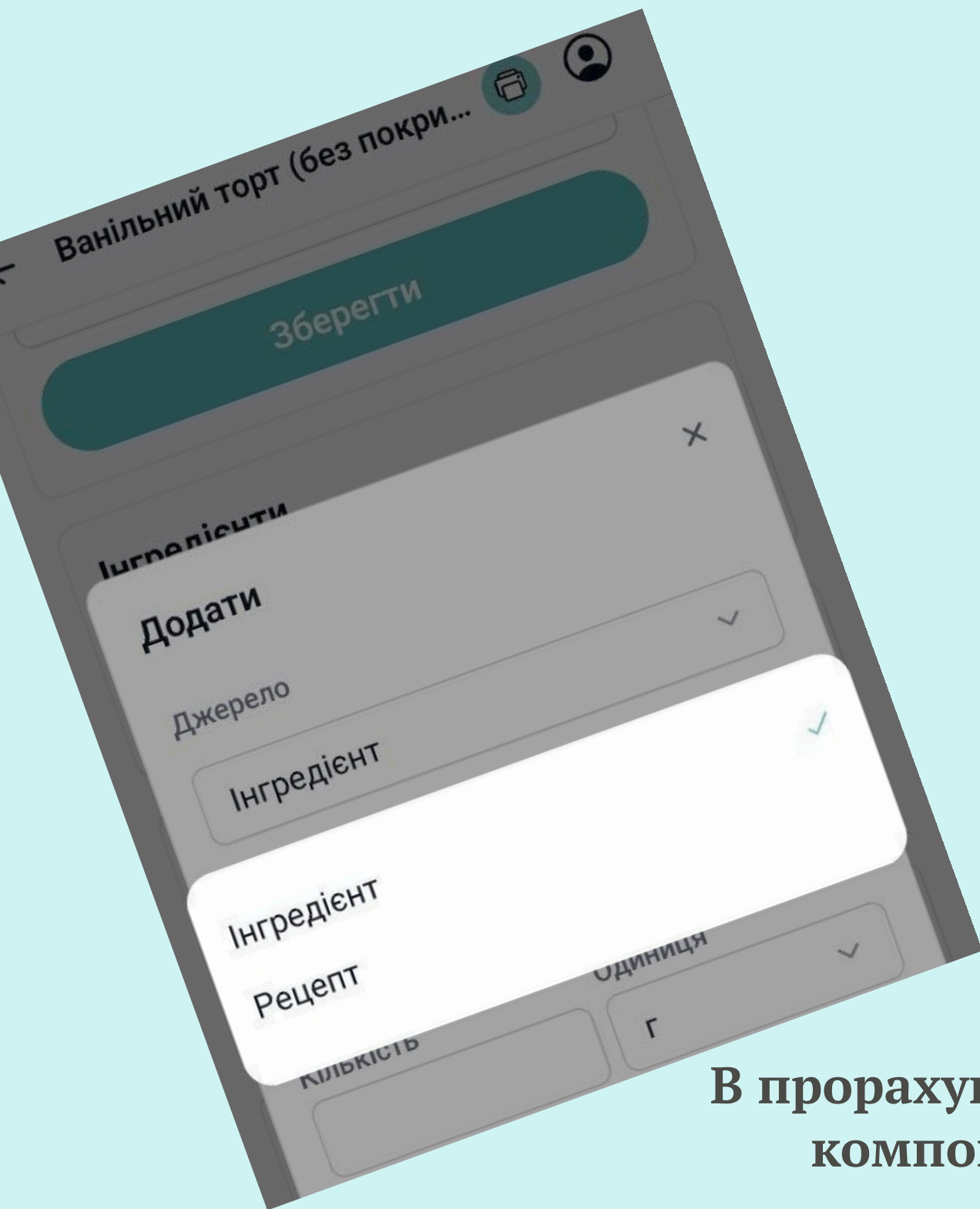
І з цих Рецептів далі створювати  
Рецепт тарту

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

Один раз створила - використовуєш у всіх рецептах

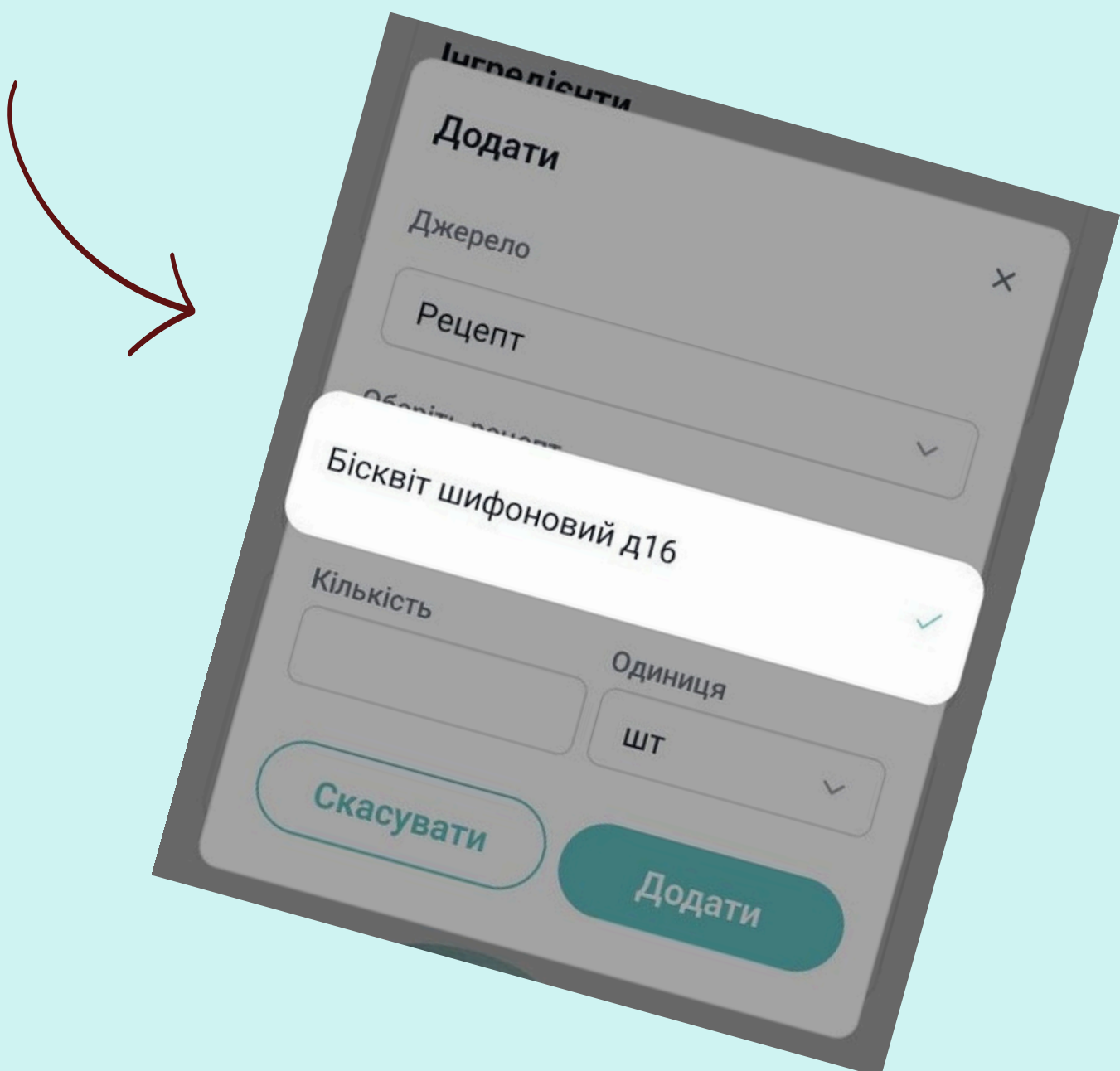
# Додаткові функції BakeCost Pro

Приклад використання функції  
Рецепт в Рецептi



В прорахунках обери готовий  
компонент з Рецептiв

всі інші потрібні інгредієнти  
додавай як зазвичай



# Додаткові функції BakeCost Pro

Приклад використання функції  
Рецепт в Рецепті

## Розбивка інгредієнтів

Бісквіт шифоновий д16 210,45 грн  
1 шт

Крем сир Раса 245,00 грн  
500 г

Пудра цукрова 10,00 грн  
100 г

Вершки Галичина 68,40 грн  
180 г

Конфі малинове 126,37 грн  
355 г

Молоко 5,33 грн  
80 г

Цукор 1,05 грн  
35 г

**Разом інгредієнти 666,60 грн**

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

Назва рецепту  
Бісквіт шифоновий д16

Вихід: 1  
Одиниця виходу: ШТ

Час роботи (хв): 30

Амортизація обладнання: \_\_\_\_\_  
Режим: \_\_\_\_\_  
Сума (UAH): \_\_\_\_\_  
Значення (UAH): 10

Кожен рецепт можна  
роздрукувати або  
зберегти як PDF файл

Копії: 01 Розмір паперу: ISO A4

**Бісквіт шифоновий д16**  
Вихід: 1 шт  
Час роботи (хв): 30 хв

**Інгредієнти**

Борошно Зеркарі	140 г
Олія соняшникова	40 г
Розпушувач	8 г
Молоко	60 г
Яйця	4 шт
Цукор	110 г
Сіль	5 г

**Розбивка інгредієнтів**

Борошно Зеркарі	0.14 кг	3.85 грн
Молоко	50 г	4.00 грн
Олія соняшникова	40 г	4.25 грн
Розпушувач	0.008 кг	1.44 грн
Сіль	0.005 кг	0.13 грн
Цукор	0.11 кг	3.30 грн
Яйця	4 шт	36.00 грн

**Пакування**

Пергамент метро	30 см
Фольга в фрекен бок	30 см

**Обладнання**

Духовка	45 хв
---------	-------

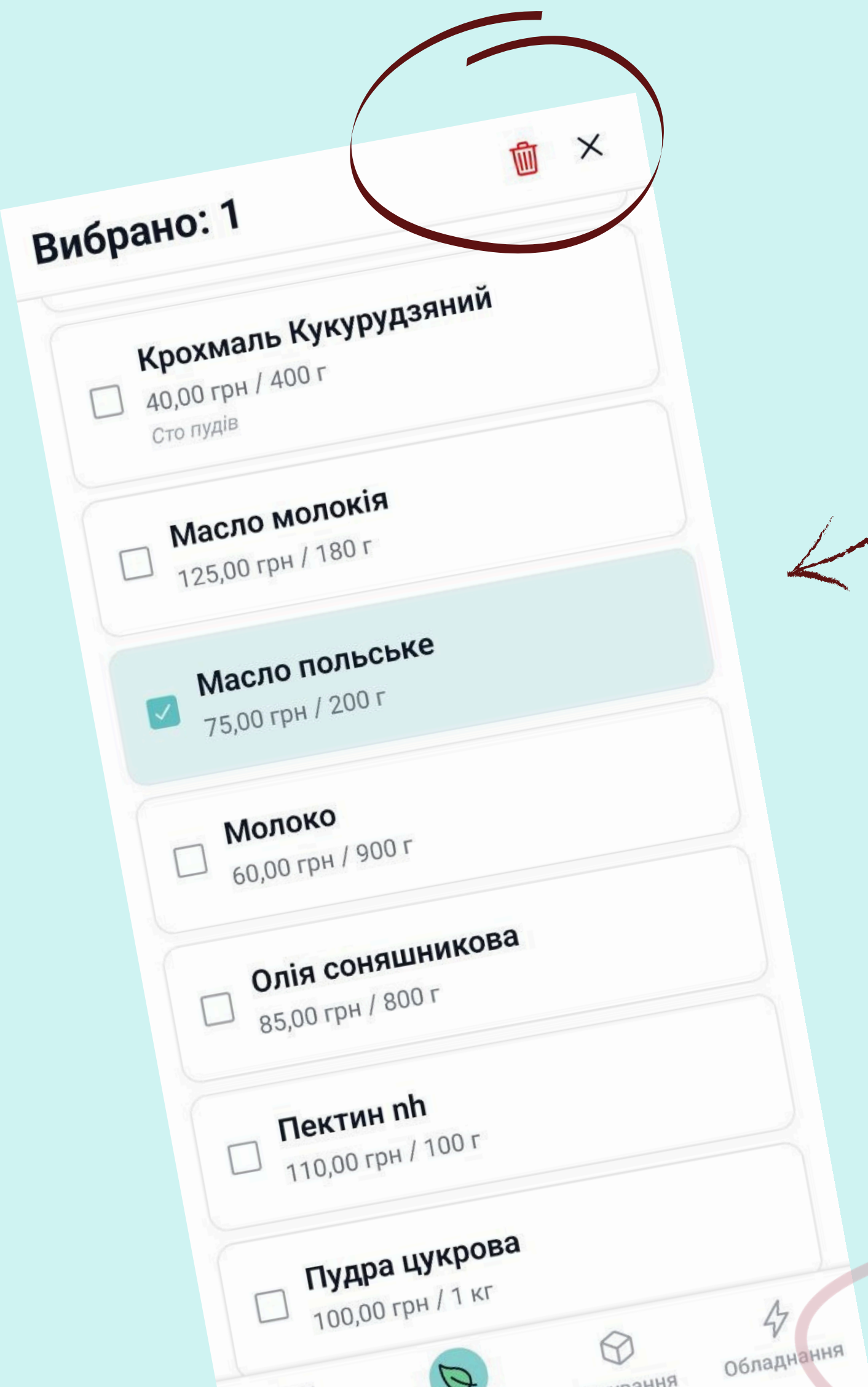
1 з 2

# Додаткові функції BakeCost Pro



## Видалення компонентів



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



# Додаткові функції BakeCost Pro



## Окрема націнка на кожен рецепт

← Бісквіт шифоновий д16  

Вихід  Оддиниця виходу

Час роботи (хв)

Амортизація обладнання

Режим  Значення (UAH)

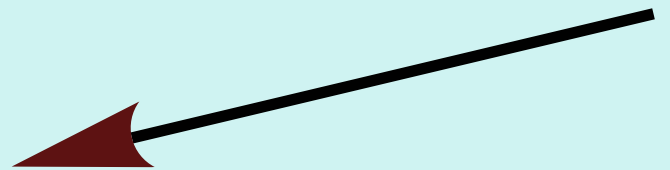
Брак

Режим  Значення (UAH)

Націнка (%)

**Зберегти**

Для кожного рецепту  
можна поставити  
СВОЮ націнку



<b>Ціноутворення</b>	841,80 грн
Ціна без ПДВ	631,35 грн
Прибуток	75,0%
Маржа (%)	
<b>За шт</b>	
Собівартість за шт	210,45 грн
Ціна за шт	841,80 грн

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 ціни 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](http://www.bakecostpro.com.ua)**