

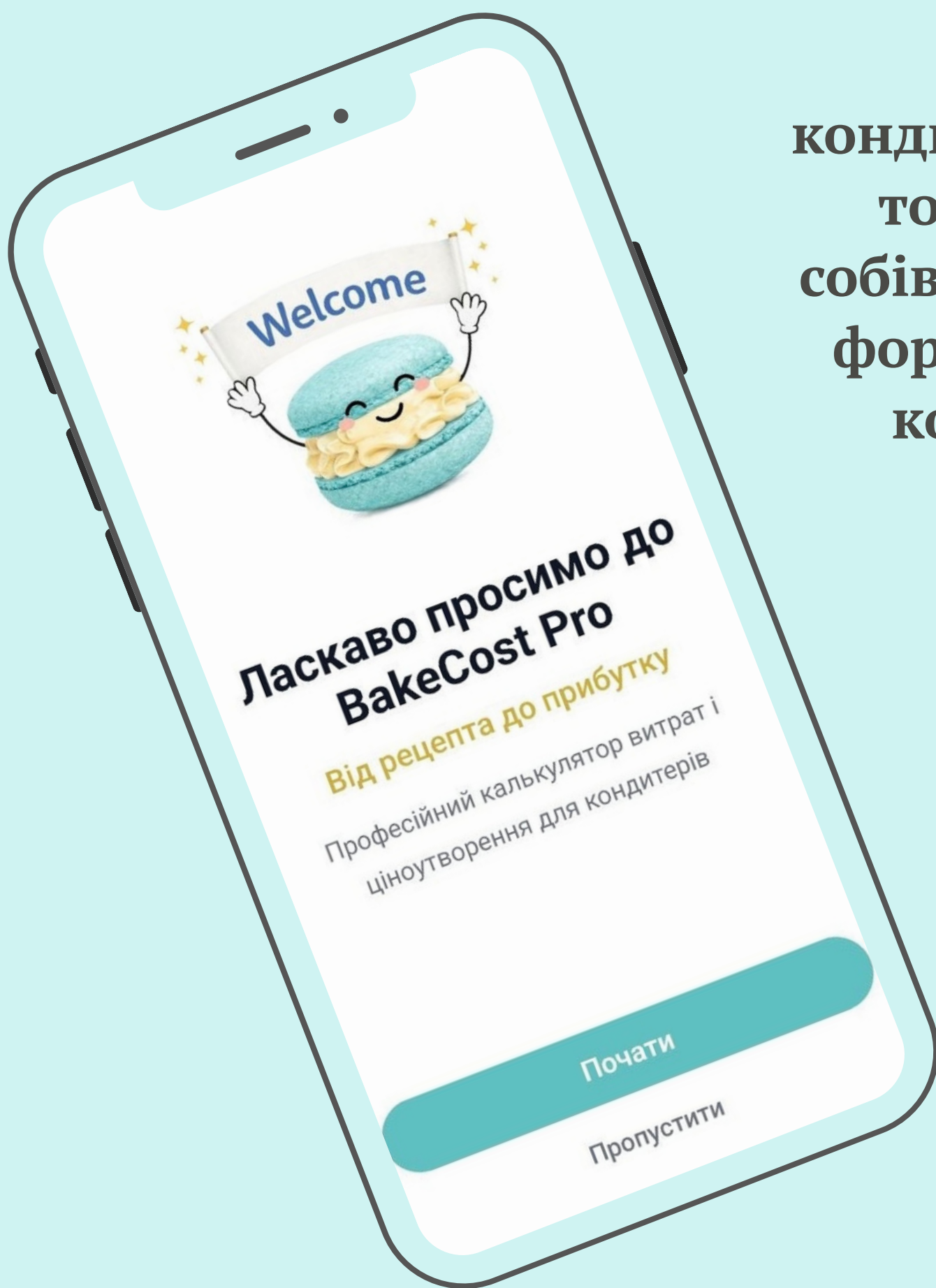
BakeCost Pro

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:

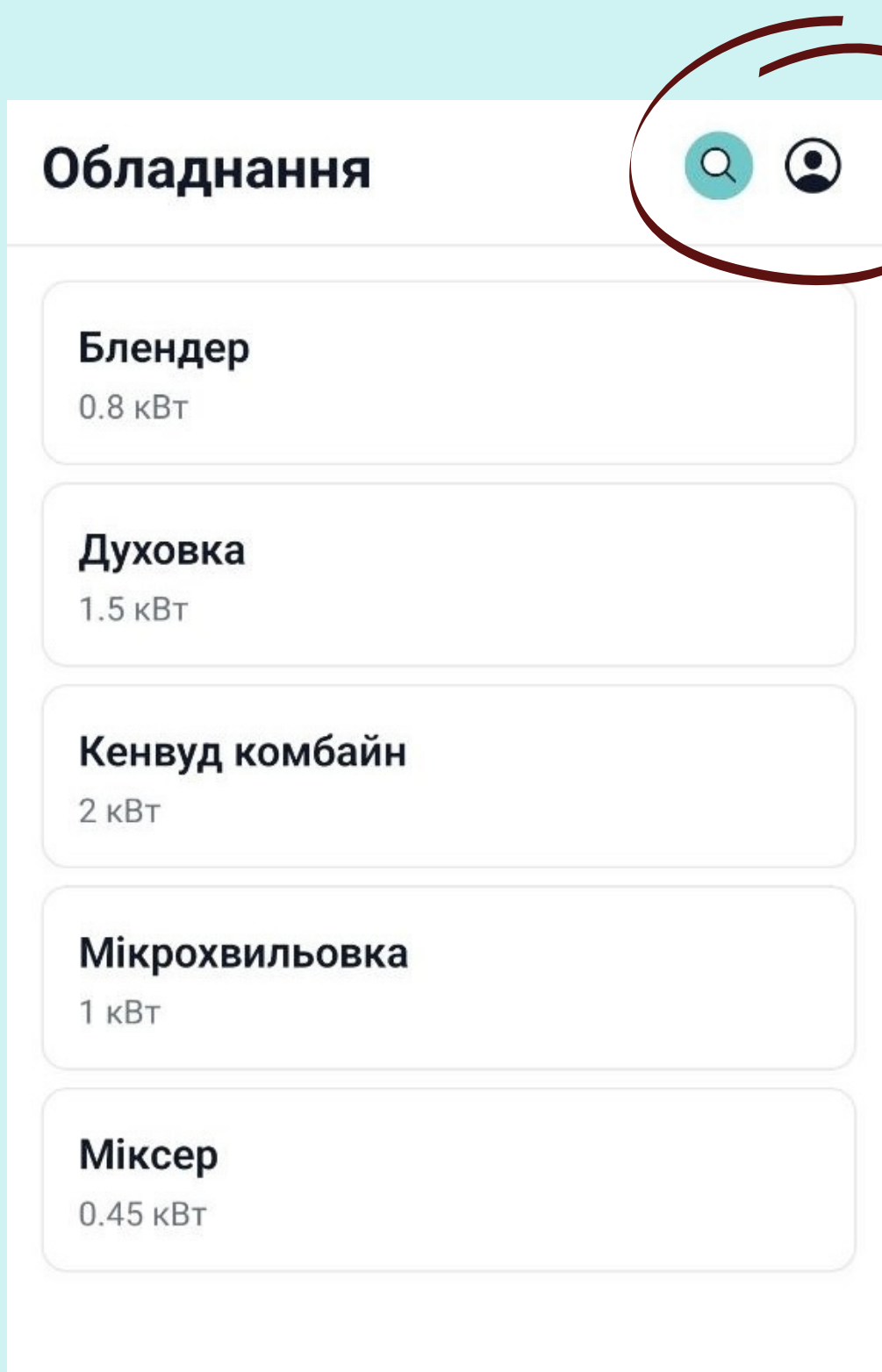
- ✗ Складно порахувати реальну собівартість?
- ✗ Помилки в цінах і збитки?
- ✗ Витрати не враховуються повністю?
- ✗ Багато ручних розрахунків?



✓ 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

Налаштування



твій нік



Мова



Мова

Українська

Валюта



Валюта

грн

Налаштування ПДВ



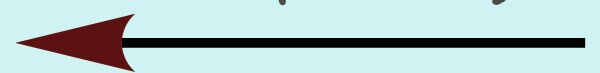
ПДВ увімкнено

Ні

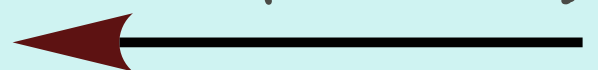
Ставка ПДВ (%)

-

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



Рецепти

Інгредієнти

Пакування

Обладнання

← додай свою погодинну ставку
і націнку

← додай тариф на
електроенергію

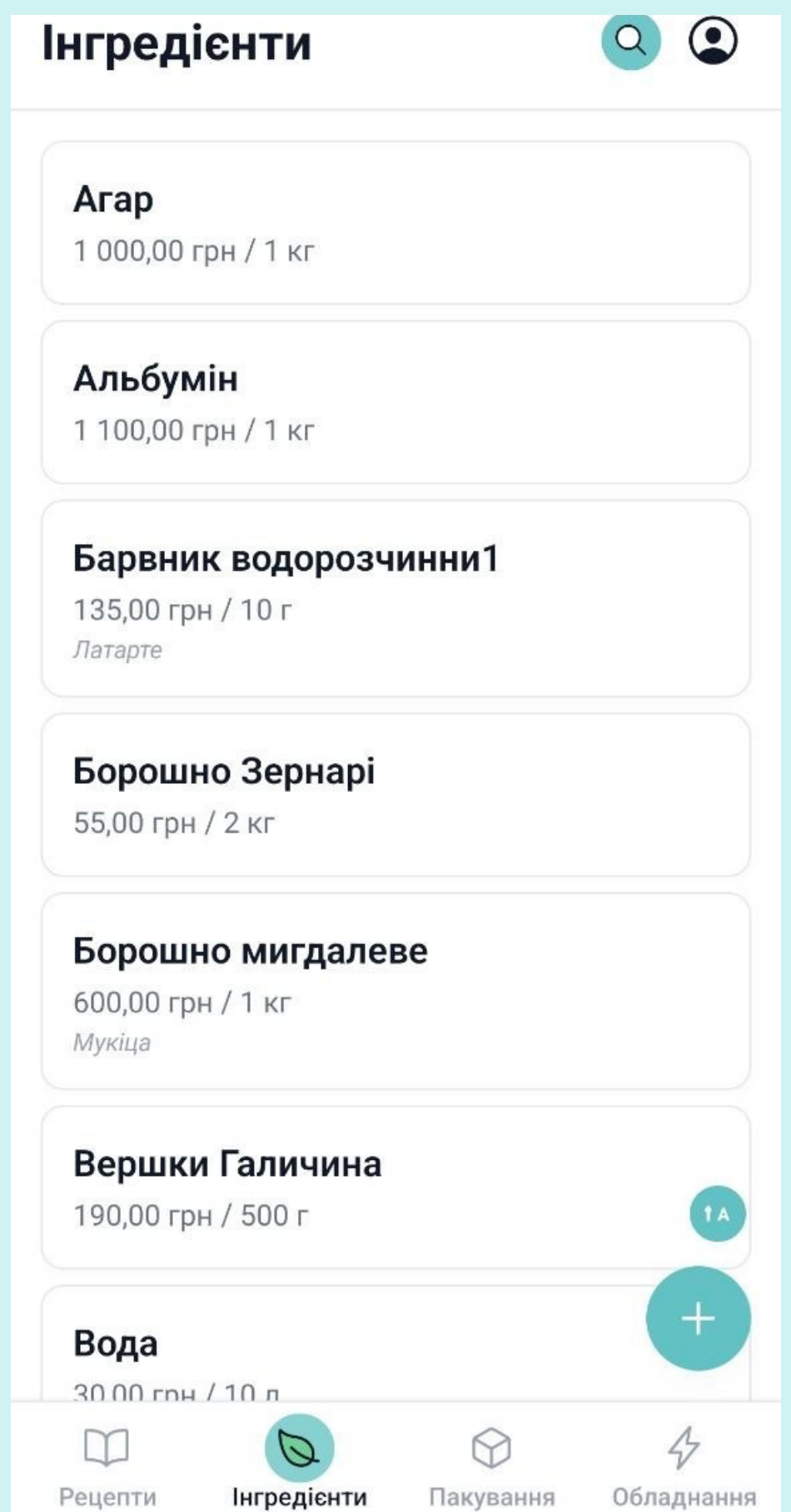
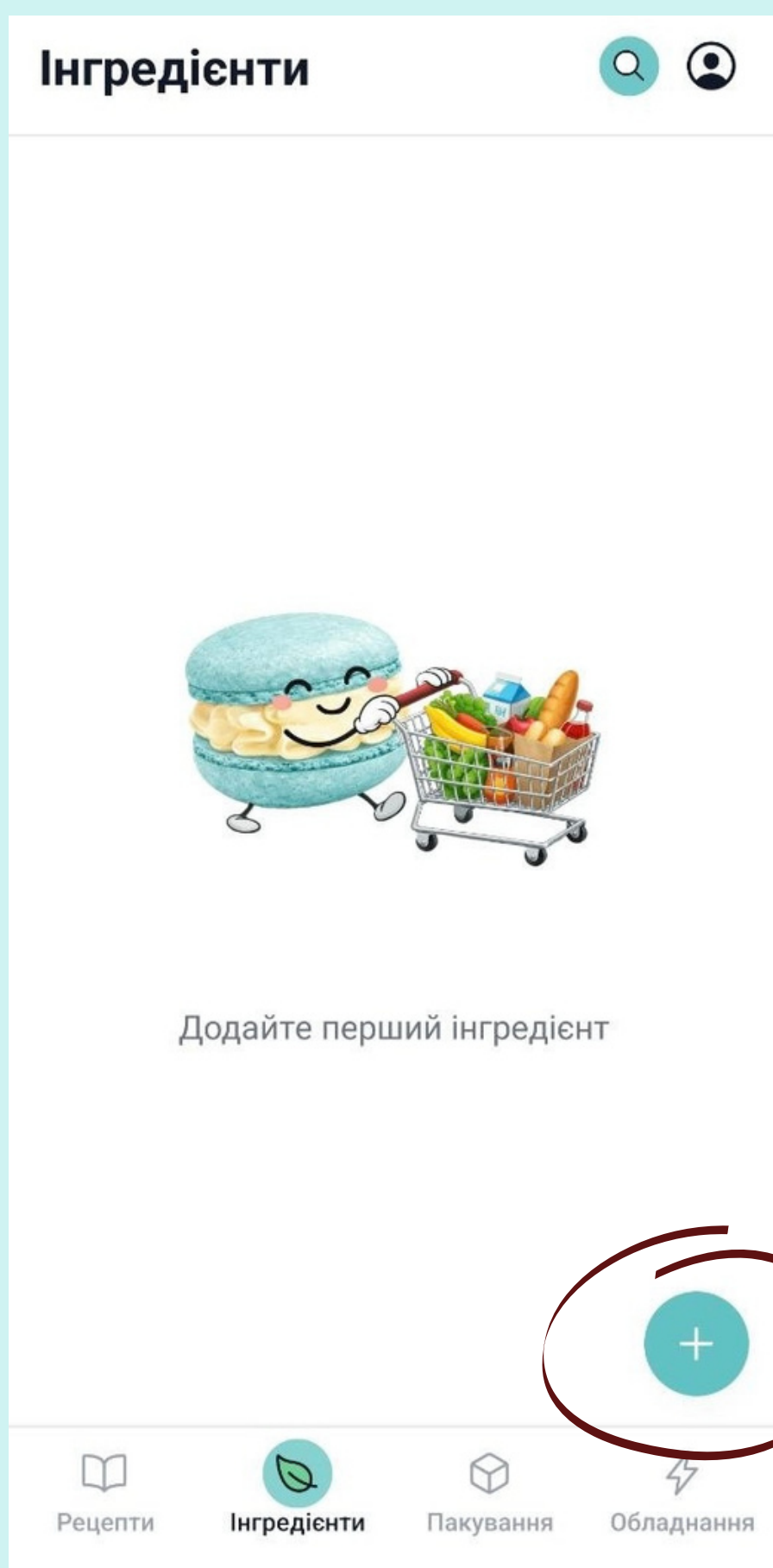
← додай тариф на газ

не забудь залишити відгук

@gannash_ap

Як користуватись BakeCost Pro

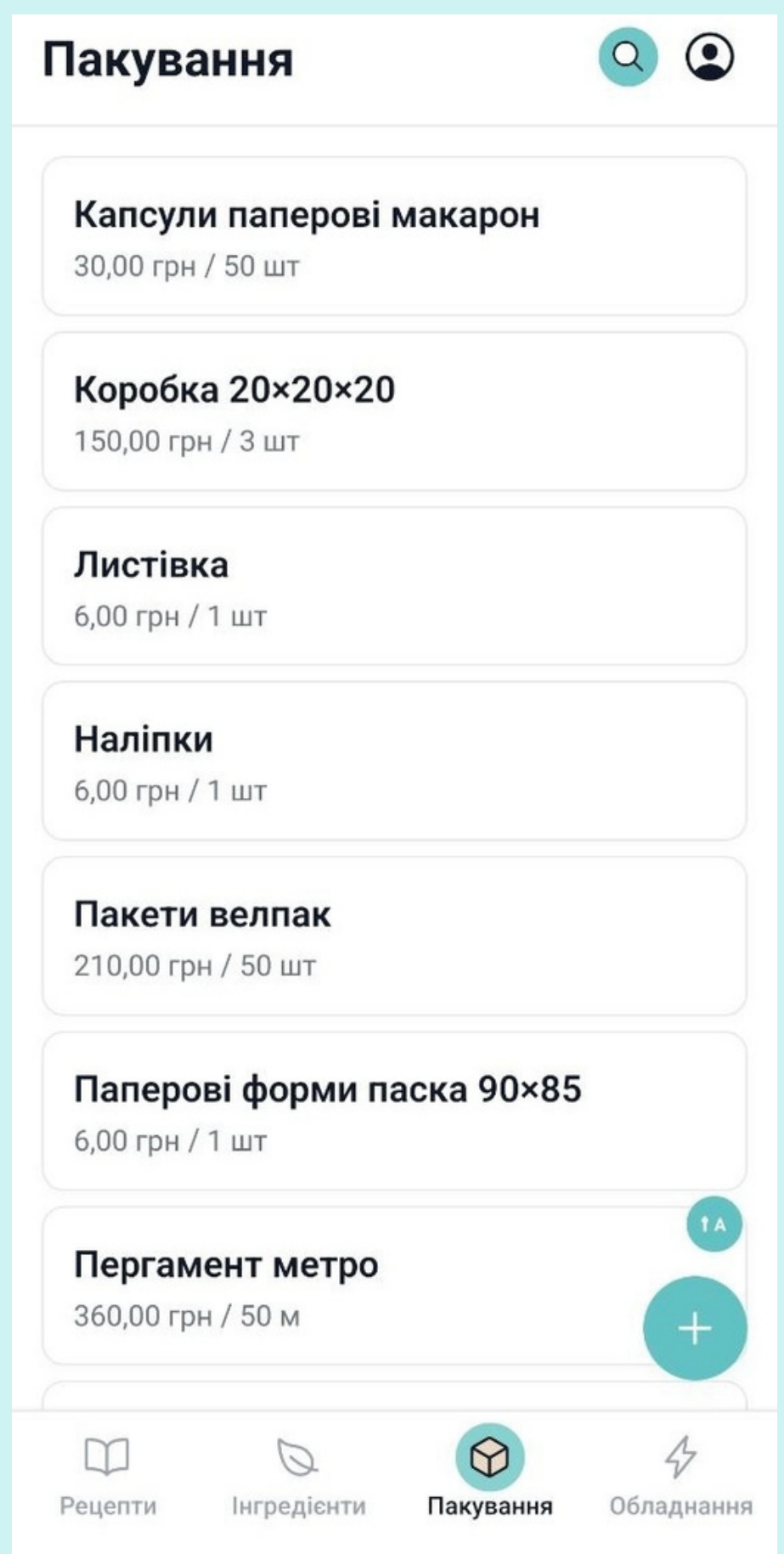
Додай інгредієнти



@gannash_ap

Як користуватись BakeCost Pro

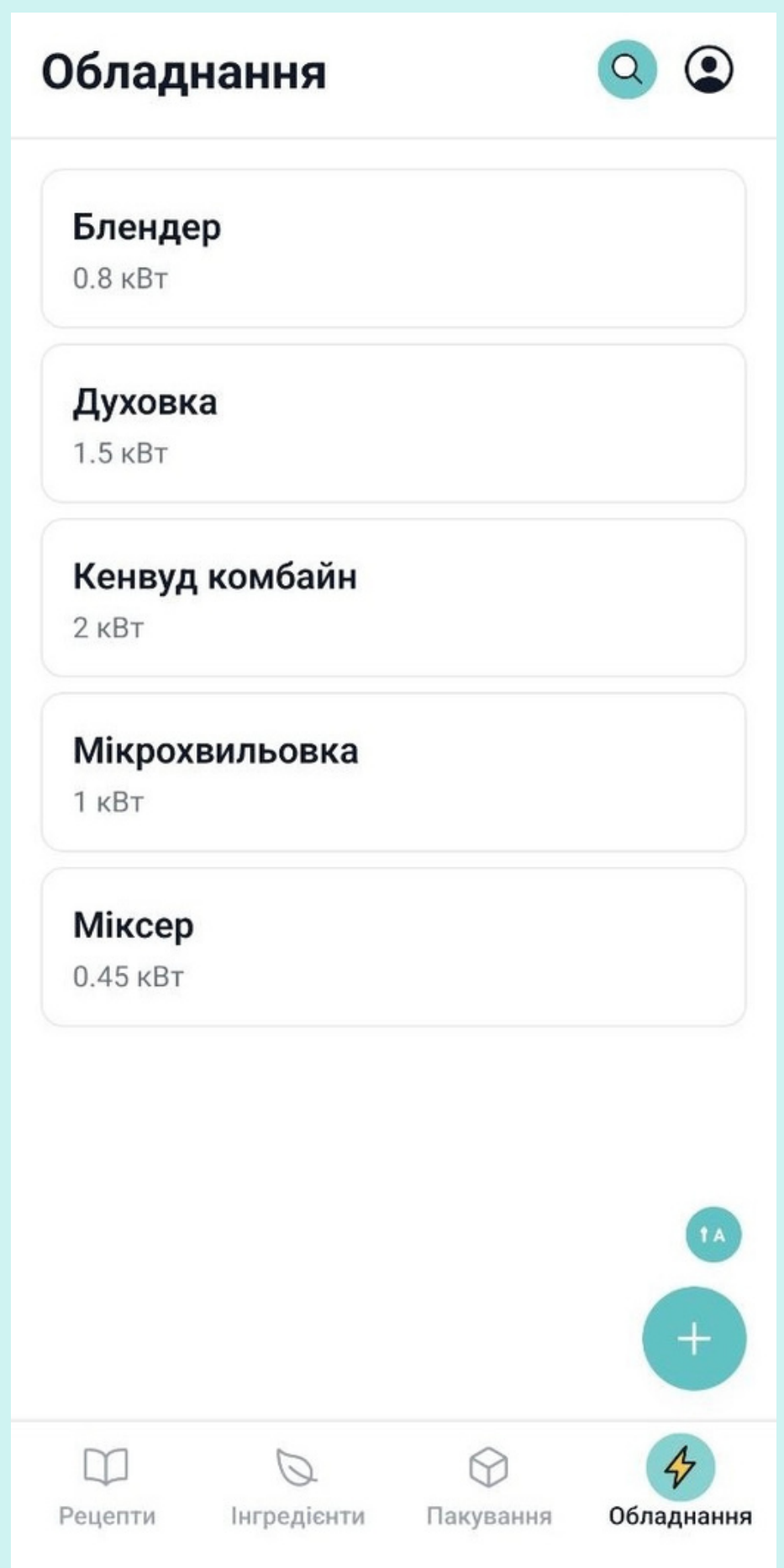
Додай пакування



@gannash_ap

Як користуватись BakeCost Pro

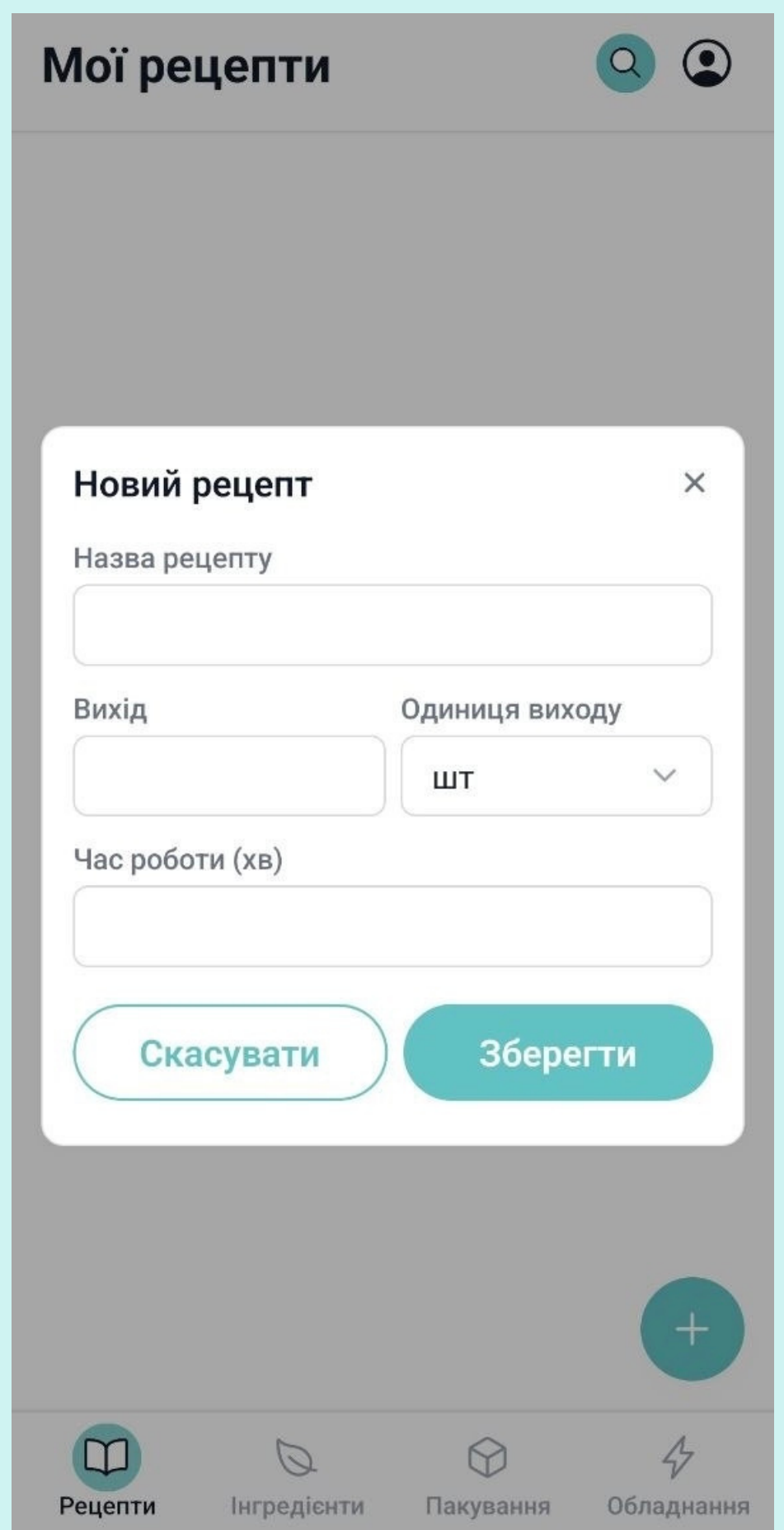
Додай обладнання



@gannash_ap

Як користуватись BakeCost Pro

І тепер додавай
рецепти



@gannash_ap

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) 10

Значення (UAH)
10

Брак
Режим
Сума (UAH) 10

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	✓	✕

+

@gannash_ap

Рахуємо з BakeCost Pro

Приклад використання

←

Торт з вишнею

🖨️

📱

Вихід

Одиниця виходу

3

кг

▼

Час роботи (хв)

180

Амортизація обладнання

Режим

Значення (UAH)

Сума (UAH)

▼

20

Брак

Режим

Значення (UAH)

Сума (UAH)

▼

20

Націнка (%)

100

Нотатки

Тут будуть твої нотатки 

26/500 символів

Зберегти

Додавай
нотатки
при потребі



Не забудь
натиснути
“зберегти”

@gannash_ap



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

@gannash_ap

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

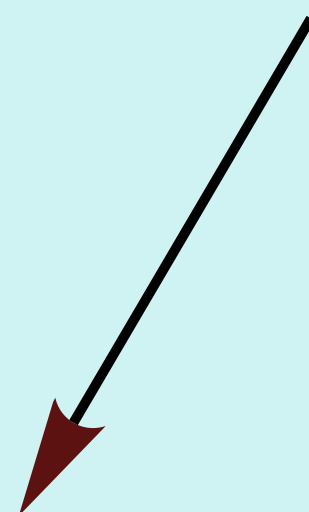


@gannash_ap

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 🧩

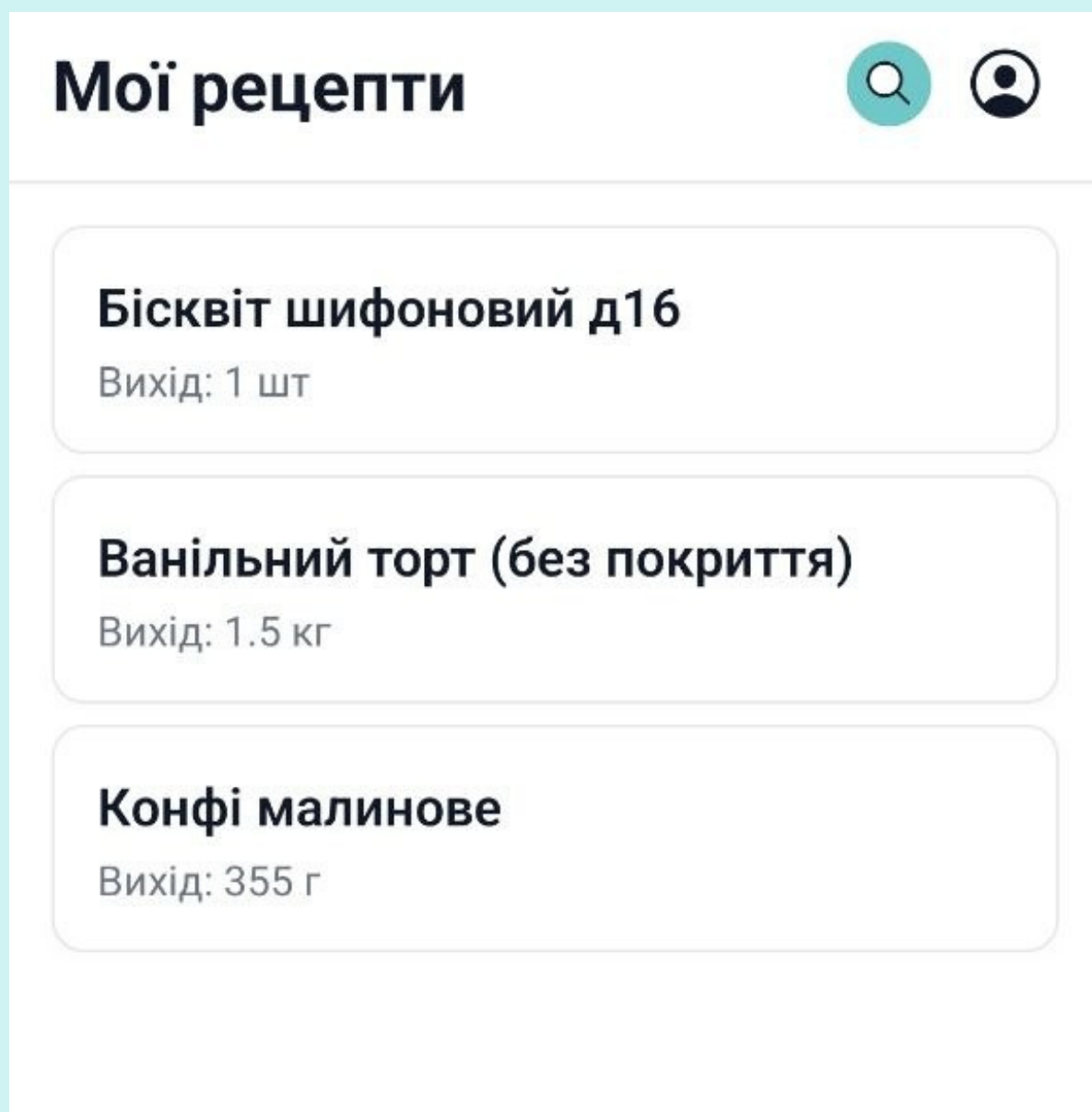
Збирай десерти з готових рецептів

@gannash_ap

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

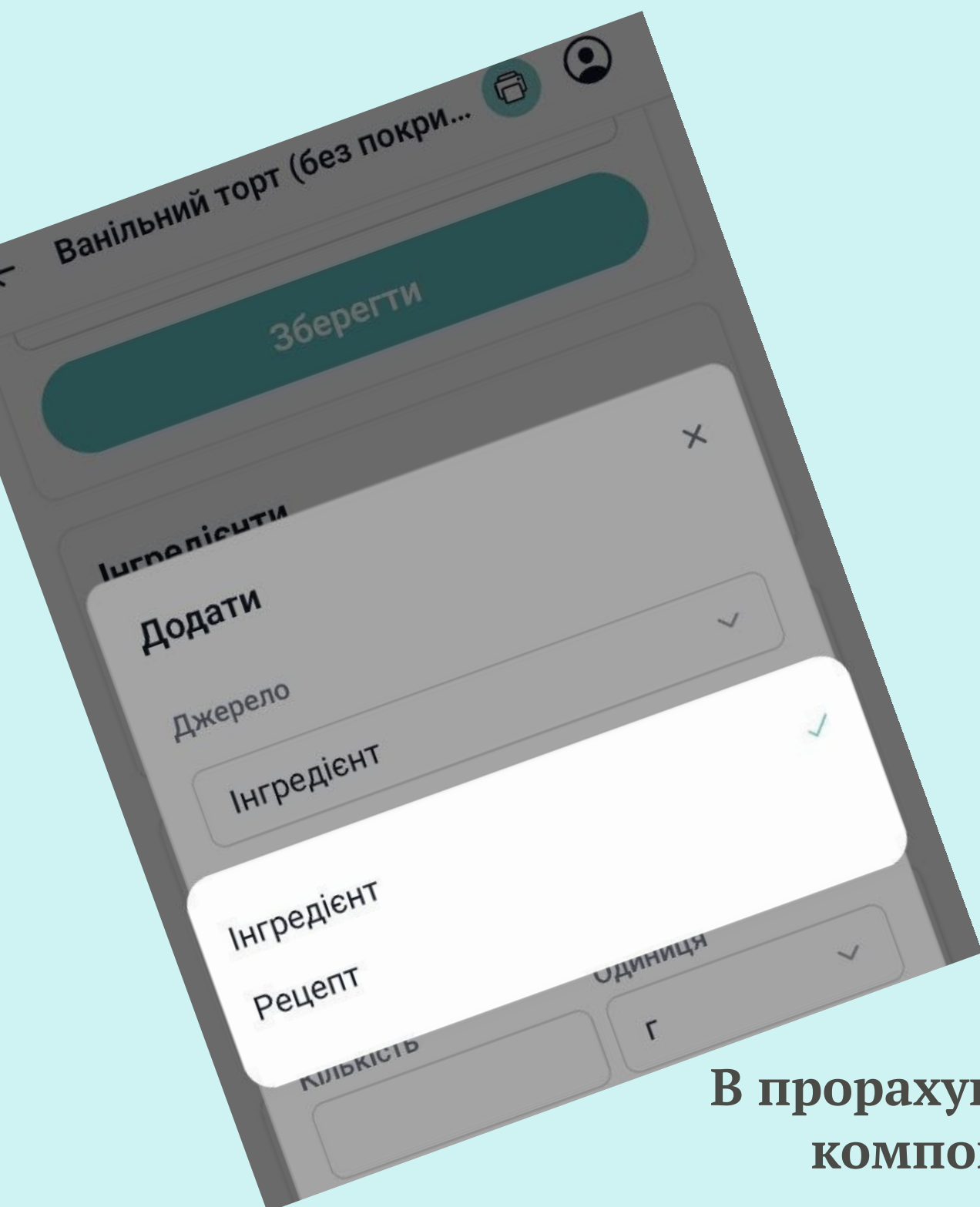
якщо у тебе є 5 тортів з однаковим
бісквітом, навіщо кожен раз рахувати один і той
бісквіт?

Один раз створила - використовуючи у всіх рецептах

@gannash_ap

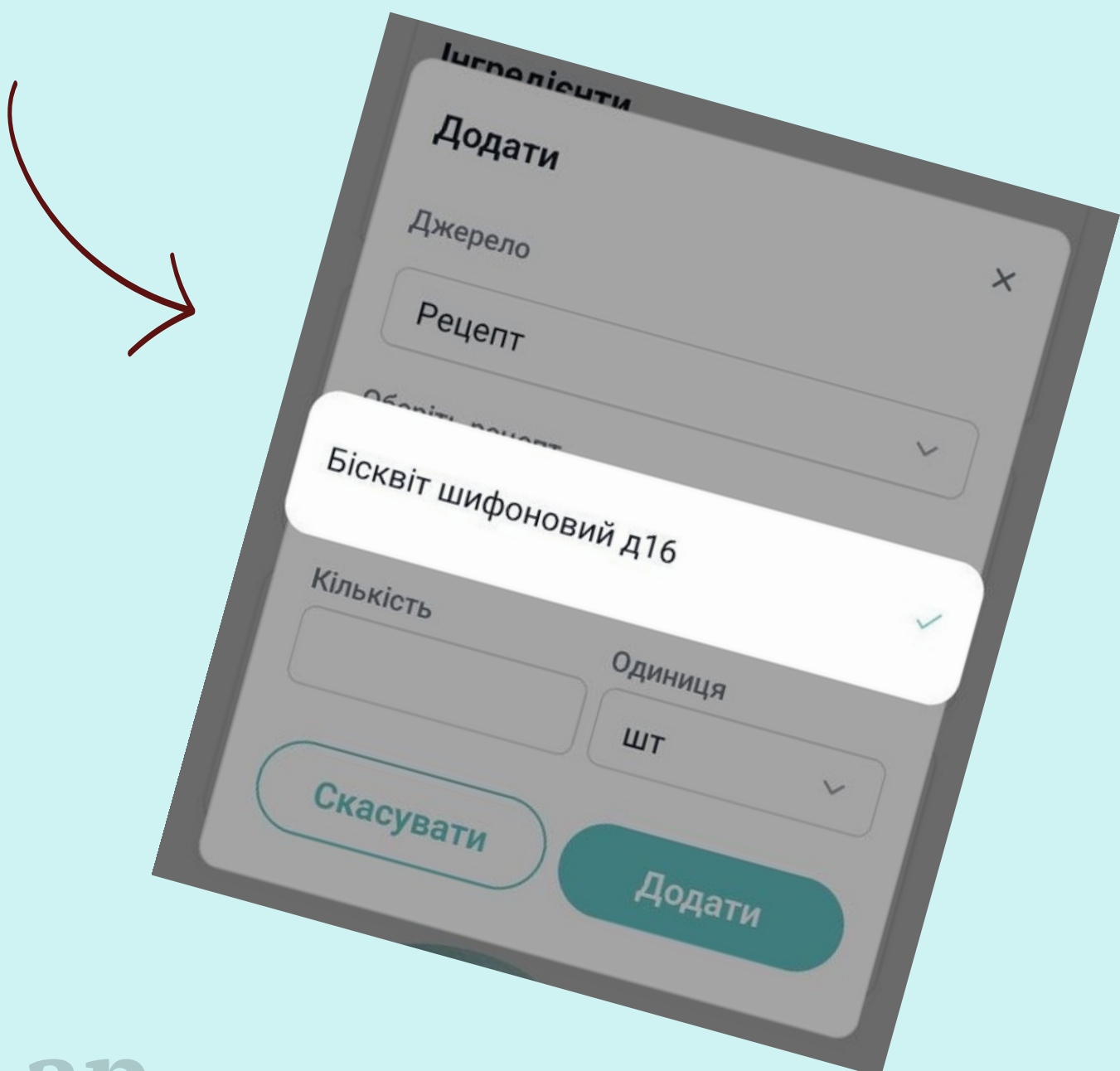
Додаткові функції BakeCost Pro

Приклад використання функції
Рецепт в Рецептi



В прорахунках обері 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

@gannash_ap

Додаткові функції BakeCost Pro

Також - можеш
додавати КБЖВ
до кожного
інгредієнта

Інгредієнти

Борошно зернарі
70,00 грн / 2 кг

Редагувати

Назва
Борошно мигдалеве

Одиниця
кг

Ціна Кількість
600 1

Постачальник (опціонально)
Мукіца

Додати КБЖВ

Скасувати Зберегти

Вишня заморожена
400,00 грн / 1 кг

Рецепти Інгредієнти Пакування Обладнання

Інгредієнти

250,00 грн / 1 кг

Борошно мигдалеве

Редагувати

Назва

Поживність

Необов'язково. Вкажіть значення на 100 г або 100 мл.

Калорії (ккал)
618

Білки Жири Вуглеводи
22 55 13

Зберегти

Скасувати Зберегти

Ванільний цукор
10,00 грн / 35 г

Рецепти Інгредієнти Пакування Обладнання

Щоб знати КБЖВ
своїх десертів



@gannash_ap

Додаткові функції BakeCost Pro

Рахуй КБЖВ своїх десертів



КБЖВ

Розрахунок неповний: не всі інгредієнти мають дані БЖВ.

Всього в рецепті

Калорії (ккал)	613
----------------	-----

Білки (г)	37,1
-----------	------

Жири (г)	26,4
----------	------

Вуглеводи (г)	58,9
---------------	------

На 1 шт

Калорії (ккал)	613
----------------	-----

Білки (г)	37,1
-----------	------

Жири (г)	26,4
----------	------

Вуглеводи (г)	58,9
---------------	------

додаток підкаже, якщо забули ввести данні



КБЖВ всього рецепту



КБЖВ на шт/100 г/порцію



Додаткові функції BakeCost Pro



Друк і збереження рецепту

← Бісквіт шифоновий д16

Назва рецепту
Бісквіт шифоновий д16

Вихід
1

Одиниця виходу
ШТ

Час роботи (хв)
30

Амортизація обладнання
Режим
Сума (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	3.65 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 фрекен бок	30 см

Обладнання

Духовка	45 хв
---------	-------

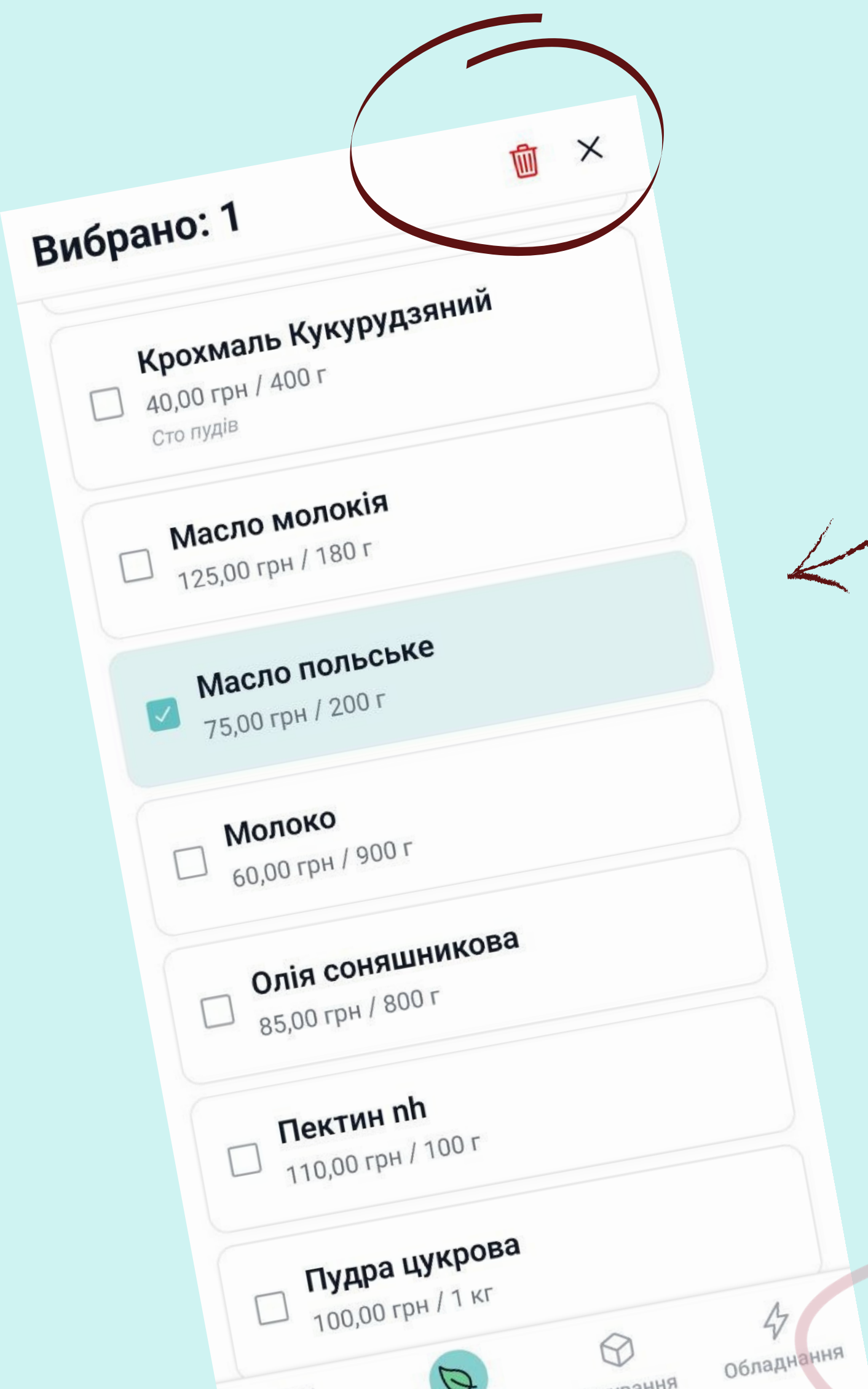
1 з 2

Додаткові функції **BakeCost Pro**



Видалення компонентів

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



@gannash_ap

Додаткові функції BakeCost Pro



Окрема націнка на кожен рецепт

← Бісквіт шифоновий д16  

Вихід Одиниця виходу

ШТ

Час роботи (хв)

Амортизація обладнання

Режим Значення (UAH)

Сума (UAH) 10

Брак

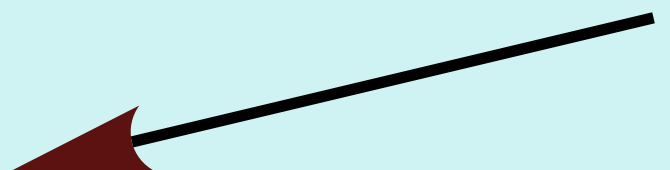
Режим Значення (UAH)

Сума (UAH) 10

Націнка (%)

Зберегти

Для кожного рецепту
можна поставити
СВОЮ націнку



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

ось як змінюється
ціноутворення, при
зміні націнки - 300 %

@gannash_ap

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