



Schafft Ihnen Zeit für die wichtigen Dinge ...
... Ihre Gäste

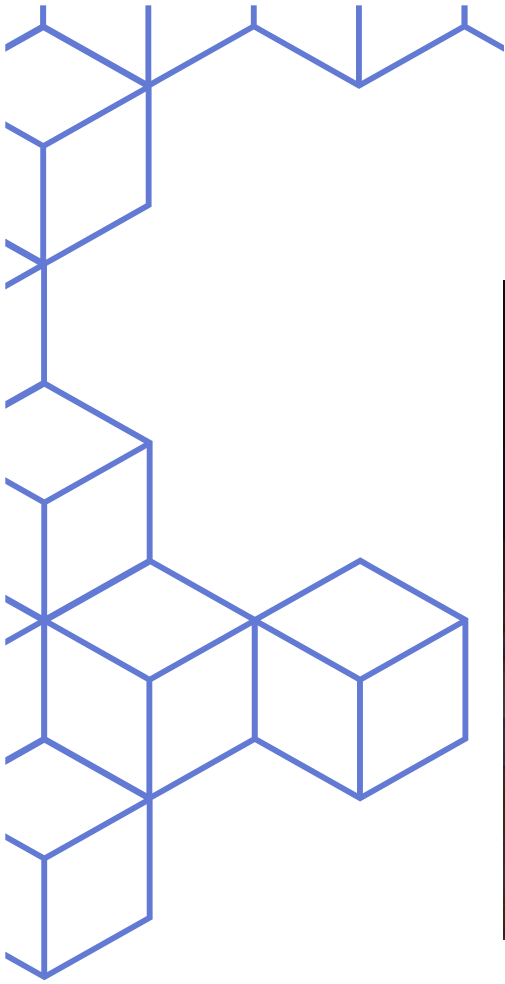


Möchten Sie nicht auch Ihre wertvolle Zeit lieber dafür verwenden, sich auf Ihr Kerngeschäft, das Wohl und die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu konzentrieren, anstatt diese mit unnötigem Papierkram zu verbringen?

CalculationTool schafft Ihnen diese Zeit.

Kalkulieren Sie einfach und sofort Ihre Preise, auf den Cent genau, für Ihr laufendes Tagesgeschäft und Ihre Events ...

... und noch vieles mehr.



Kochen ist nicht nur das Kombinieren von Zutaten zu einem schmackhaften Gericht, sondern eine Leidenschaft, die Anderen die Sinne verzaubern soll.

Ein perfektes Gericht schafft nicht nur einen "Mmmhh"-Effekt auf der Zunge, sondern ein "Ahhh" in der Nase und ein: "Das werde ich nie vergessen!" im Kopf.

Kalkulation ist essentiell für jeden gastronomischen Betrieb. Deswegen setzen wir uns dafür ein, Ihnen diese zeitintensive Arbeit abzunehmen, so dass Sie sich voll und ganz um das Wohl und die Zufriedenheit Ihrer Gäste und der Entwicklung Ihrer kulinarischen Kreationen widmen können.

Die Kalkulations- und Dokumentationssoftware CalculationTool, welche als SaaS-Modell (Software as a Service) entwickelt wurde, ist in Zusammenarbeit mit Köchen und Gastronomen aus jeder Sparte der Gastronomie verwirklicht worden.

Durch die effektive Berechnung der Preise Ihrer Speisen und Getränke, nicht nur auf Basis des Wareneinsatzes, sondern aller Kosten, gestalten Sie Ihr Geschäft profitabler und kennen Ihren Kosteneinsatz ganz genau.

Einfach und schnell dokumentieren Sie durch die Videoaufnahmen die Putz-, Koch- und Bratverluste. Die Video-Clips können Sie außerdem als Kochanleitung für neue Mitarbeiter und Auszubildende nutzen. So geben Sie Ihr Know-how weiter, ohne zusätzliches Personal zur Verfügung stellen zu müssen.

Mit dem Modul Eventmanager planen Sie Events im Haus, Caterings und Lieferservices mit wenigen Mausklicks in Minuten. Dabei werden nicht nur Speisen und Getränke berücksichtigt, sondern auch Personal, Non-Food-Artikel und Equipment, wie Tische, Besteck, Dekoration usw.

Unser Business ist Ihr Business

Wir sind Partner und Freund.



Sie lieben Ihren Job, aber trotz vieler Stunden Arbeit und Fleiß steht am Ende des Monats ein Minus in den Büchern? Wareneinkauf, Preisgestaltung oder Anpassungen an der Menükarte lassen Ihnen graue Haare sprießen? Angebote für Caterings und Events kosten Sie jedes Mal viele Stunden Arbeit und Berechnung. Schon ein einziges "Ja" als Antwort auf diese Fragen und

CalculationTool ist für Sie das richtige System.

Wir wissen aus eigener Erfahrung, wie es hinter den Kulissen der Gastronomie aussieht. So haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine echte Unterstützung für Sie zu schaffen, damit Sie wieder über Ihre Ressource Zeit verfügen können.

Welche Funktionen bringt die CalculationTool mit?

Ganz nach den Anforderungen Ihres Unternehmensalltags haben Sie die Möglichkeit verschiedene Module der CalculationTool und unsere beliebten Zusatzfunktionen zu nutzen. Hier unsere Tarife und Zusatzmodule im Überblick:

Basic

Unser Grundmodul auf dem alle weiteren Module aufbauen.
Es verfügt über die folgenden Funktionen :

Artikel, Speisen/Getränke, Non Food-Artikel,
Speisekarten, Einkauf, Portionenkonfigurator,
Lieferkostenberechnung

Premium

Enthält alle Funktionen unseres Basic Tarifes plus die
Kalkulation für Menüs und Büffets.

Enterprise

Enthält alle Funktionen unseres
Basic und Premium Tarifes
plus das beliebte Zusatzmodul, den Eventmanager.

Company Panel

Ideal für Unternehmen mit mehreren Betrieben, die
den Überblick behalten wollen.

CalculationTool

Wie arbeitet unsere Software?

Kalkulationskurzinformation Nettopreise für BBQ Burger



Unsere Software bietet Ihnen schon zu Beginn eine Basis an Zutaten, die in Ihrer CalculationTool hinterlegt sind. Diese enthalten relevante Artikelinformationen z. B. Allergene, Zusatzstoffe, Nährwertangaben usw. sowie Einkaufspreise. Alle Preise können Sie natürlich nach den Einkäufen anpassen.

Erstellen Sie aus den Zutaten komplette Speisen oder Teilgerichte und sehen Sie, anhand der schematischen Kalkulationskurzinformation, zu welchem Preis sich der Verkauf rentiert. Alle Kalkulationen werden in der Kalkulationskurzinformation graphisch dargestellt: Grün entspricht dem Gewinn ab dem gewünschten Rohgewinnaufschlagsatz (RGAS) und mehr. Der RGAS ist der gewünschte Gewinnaufschlag auf den tatsächlichen Kosteneinsatz (Wareneinsatz inkludiert) auf das jeweilige Gericht. Gelb entspricht der Gewinnschwelle von Kosteneinsatz bis zum RGAS und Rot entspricht dem Kosteneinsatz. Vor allem, wenn Sie mit Teilgerichten arbeiten, die sich in mehreren Ihrer Speisen wiederfinden, legen Sie die Gerichte für Ihre Speisekarte noch schneller an. Mithilfe des RGAS-Schiebereglers, mit dem Sie den prozentualen Gewinn Ihres Netto Preises verändern können, können Sie jederzeit Ihre Verkaufspreise anpassen, um dann

automatisch in der Kalkulationskurzinformation zu sehen ob Sie im grünen Bereich arbeiten.

Sollten sich die Einkaufspreise ändern, können Sie Ihre Zutaten-Datenbasis anpassen und die Preise für die Speisen und Getränke werden neu kalkuliert, die Speisekarte wird auf Wunsch automatisiert angepasst und kann einfach ausgedruckt werden. Mühseliges prüfen und ändern der alten Karte von Hand entfällt.

Auch der entstehende Warenschwund wird einmal hinterlegt und so für das Finanzamt dokumentiert, beispielsweise durch ein Video, welches unveränderlich in der Historie der Software abgelegt wird.

Die Video-Funktion können Sie ebenfalls nutzen, um den Herstellungsprozess eines Gerichtes zu dokumentieren. Dieses filmische Kochbuch eignet sich ideal, um neue Mitarbeiter anzuleiten und Know-how weiter zu geben, ohne Personal für die Einarbeitung bereit zu stellen.

Ihre Stammgäste fühlen sich wohl, wenn ihr Lieblingsessen jedes Mal wieder so aussieht, wie beim ersten "Das werde ich nie vergessen!"-Gefühl. Um einen einheitlichen Standardteller im Unternehmen festzulegen, fotografieren Sie Ihre Speisen und Getränke und hinterlegen Sie die Fotos, für Ihre Mitarbeiter, in der Software CalculationTool. Außerdem können Sie die Bilder in der Menükarte ebenfalls darstellen.

Möchten Sie Ihren Kunden außerdem Events und große Feste als Dienstleistung anbieten, müssen Sie sich nicht mehr mit Excel-Listen abmühen, um ein Angebot zu erstellen. Ein Beispiel: Sie haben einen Kunden am Telefon, der direkt ein Angebot für eine Feier mit 33 Personen und einem Frühlingsbuffet haben möchte? Wählen Sie die gewünschten Speisen und Getränke aus, setzen Sie die Anzahl der Portionen auf die gewünschte Menge und schon haben Sie einen profitablen Preis parat. Der Anrufer freut sich über die schnelle Auskunft und hat das Gefühl, dass Sie wissen was Sie tun.

*Es gibt nicht das
Geheimnis des Erfolges.
Es ist die Vorbereitung.*

Die unschlagbaren Vorteile der Software CalculationTool in Ihren ganzen Funktionen

Schnelle und
einfache
Kalkulation aller
Kosten und Preise

Immer alle Preise
im Auge haben
durch die
Kalkulations
kurzinformation

Änderung Ihres
prozentualen
Gewinns durch den
RGAS-
Schiebeschalters

Einfache und
schnelle Angebots-
erstellung für
Events und
Caterings

Sofortige
Neukunden
gewinnung für
Events durch
direkte
Preisaussage

Einkaufslisten nach
Lieferanten
automatisch
aufgeteilt

Leichte
Einarbeitung von
neuen Personal
unterstützt durch
Ihr Videokochbuch

Durch
Unterstützung des
Videokochbuchs
entstehen Ihnen
geringere
Personalkosten

Auf all Ihren
Endgeräten
einsetzbar und
somit überall
nutzbar

Erhalten Sie Sicherheit
gegenüber dem Fiskus
aus der
Dokumentation und
der unabänderlichen
Historie

Optisch
standardisierte
Gerichte

Ihre Speisekarten
sind immer auf
dem aktuellen
Stand

Individuelle
Zugriffsrechte für
Ihre Mitarbeiter

Mit dem Company
Panel den
Überblick über Ihre
Filialen behalten

Berechnung der
Liefer-Abholkosten
von Lieferservices
zum Vergleich

Nutzen Sie die Funktionen der Software CalculationTool und erhalten Sie endlich wieder mehr Zeit für Ihr Kerngeschäft.

Die technischen Vorteile im Überblick

- Die Software wurde als eine SaaS (Software as a Service) entwickelt und ist somit überall online aufrufbar
- Sie ist auf allen Endgeräten einsetzbar
- Nie wieder technische Probleme durch veraltete Systeme
- Keinen Datenverlust durch defekte Festplatten

Die vier Elemente der CalculationTool



Die CalculationTool bietet Ihnen vier Tätigkeitsfelder, die Sie in entsprechenden Tarifen je nach den Bedürfnissen und Portfolio Ihres Unternehmens buchen können.

01 /// Basismodul Tagesgeschäft

Hier pflegen Sie die Basisdaten zu Ihren Artikeln, Speisen und Getränken, sowie Non-Food-Artikel.

Außerdem können Sie Speisekarten gestalten, Ihre Einkauflisten abrufen und bearbeiten, sowie mit dem Portionenkonfigurator die Portionenanzahl zur schnellen Berechnung anpassen und direkt in individuelle Einkaufslisten als PDF generieren, die Sie problemlos an den Einkäufer versenden können.

Nutzen Sie Getränke und Teilgerichte, um Gerichte, Menüs und Buffets zu planen. Alle Kalkulationen und Planungen basieren auf Ihren Zutaten-Daten.



Metro

Kundennummer

D-654321

Einkaufszettel vom 16.10.2020 17:31

Artikelnummer	Bezeichnung	Menge	
546688	Pommes Steakhouse 2.5kg 10x20mm	38	Verpackungseinheiten

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Kundennummer

D-123456

Einkaufszettel vom 16.10.2020 17:31

Artikelnummer	Bezeichnung	Menge	
449152	Tomaten Roma frisch 6KG	12.86	Kilogramm
779937	Mesclun Salat frisch ca. 1kg	1.2	Kilogramm
815963	SALATMAYO.50% O. KONS. HAM.5KG	1	Eimer
709217	BBQ SAUCE JAMAICA OPM.5KG	1	Eimer
585105	Rinderhackfleisch 9mm	80	Kilogramm

02 /// Basismodul Einkauf

Idealerweise verwalten Sie Ihre Einkäufe sortiert in verschiedenen Einkaufszetteln je Lieferant und nach Zutaten und Gebinde-Größen sortiert.

Die Daten werden je Lieferant hinterlegt, damit Sie Ihre Einkäufe besser verwalten können und auch Preisanpassungen im Blick haben.

03 ///

Basismodul

Einstellungen

Damit auch die Arbeit in der CalculationTool auf mehreren Schultern ruhen kann, können den Mitarbeitern unterschiedliche Rechte zugeteilt werden. Beispielsweise für die Stammdatenverwaltung oder die Artikelpflege. So sieht jeder nur, was er sehen soll.

Flexibilität wird in der CalculationTool groß geschrieben. Speichern Sie Artikel beispielsweise in individuelle Gruppen mit Ihrem Wunschnamen, um Ihnen die Zuordnung zu erleichtern.



04 ///

Zusatzmodul

Eventmanager

Der Eventmanager, unser beliebtes Zusatz-Modul. Genießen Sie die Zeitersparnis. Egal ob Anfragen zu Events im eigenen Haus, Caterings oder Lieferservices. Mit wenigen Klicks stellen Sie ein individuelles Angebot für Ihren Kunden zusammen und können ihm einen Preis nennen. Alles wird immer unter Beachtung der aktuellen Preise, sowie ggf. Allergenen und Sonderwünschen usw. kalkuliert.

immer auf einen Blick.



CALCULATION TOOL

Tagesgeschä
 Eventmanager
 Einkauf
 Einstellungen

Restaurant Zum Mustermann

Artikel/Zutaten
 Spezial-/Getränke
 Menüs
 Buffets
 Non Food-Artikel
 Speisen-/Getränkeskarten

Zutaten für Speisen
 Neuen Artikel hinzufügen

Zeige ID
 Einträge

Suche

Bezeichnung	Status	Art.-Gruppe	Bemerkungen	Menge	ME	Stk Preis Netto/Beschl	Preis Netto vorkonfigurierte ME	Zusatzstoffe	Allergene	Aktion
Aachener Pfannk 150g	✓	Gruppe A	Karton 10 Gläser à 350 g	10	Stk	19,94 €	1,99 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Aachener Pfannk 400g	✓	Gruppe A	mit 14% Fruchtanteil, Pfannkuchen, fein gewürzt Karton 12 Becher à 400 g	12	Pack	36,46 €	3,04 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Aachener Pfannk 1kg (Tropfen)	✓	Gruppe A	Karton 10 Gläser à 250 g	1	Btl	19,94 €	19,94 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Achte Bismarkov di Neudorf	✓	Gruppe A	16 Stück, köstlicher Bismark-Eng aus Neudorf vollkörniges Traditionsbrot in Eckform Gewicht: 350g Flächen à 1 Liter	3	Stk	25,71 €	8,57 €	1122 Farne, Baumrinde, Rapskohl (auch beidseitig), Ingwer, Koriander, Petersilie, Bismarkbrot, Pfeffer, Curry, Currypulver, Salz	Schwermetall und Sulfite	↩ ↪ ✕
ACEFOLUR Essigsauce 80% halt 1 kg	✓	Gruppe A	Karton à Flaschen à 1 kg	6	Fl	33,80 €	5,64 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Affine Essig- Kappert Dressing	✓	Gruppe A	süßer Geschmack nach Kirschen Eisessig, naturgemäss für warme und kalte	1	Pack	1,53 €	1,13 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Aper 200ml	✓	Gruppe A	Füllmenge 2500 g, Paprika Gemischtemischung aus Paprika, Auberginen und scharfer Pfefferoni, aromatisch und schmeckend im Geschmack Karton 6 Gläser à 200 ml	6	Stk	82,91 €	13,82 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Aper 720ml	✓	Gruppe A	Füllmenge 180 g, Paprika Gemischtemischung aus Paprika, Auberginen und scharfer Pfefferoni, aromatisch und schmeckend im Geschmack Karton 12 Gläser à 720 ml	12	Stk	54,41 €	4,53 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕
Ananas-Kirschen 720ml	✓	Gruppe B	essiglos, stark gewürzt Karton à Gläser à 720 ml	6	Stk	29,84 €	4,94 €	1122 Farne, 1122 Farne, 1122 Farne	Schwermetall und Sulfite	↩ ↪ ✕
Ananas Nudel	✓	Gruppe A	essiglos, leicht Karton à Gläser à 720 ml	1	Stk	2,20 €	2,20 €	Keine Zusatzstoffe	Keine Allergene	↩ ↪ ✕

Bezeichnung
 Status
 Art.-Gruppe
 Bemerkungen
 Menge
 ME
 Stk Preis Netto/Beschl
 Preis Netto vorkonfigurierte ME
 Zusatzstoffe
 Allergene
 Aktion

Zeige 1 bis 10 von 1.082 Einträgen

Vorherige Seite
 1
 2
 3
 4
 5
 10
 Nächste Seite

Artikelerfassung

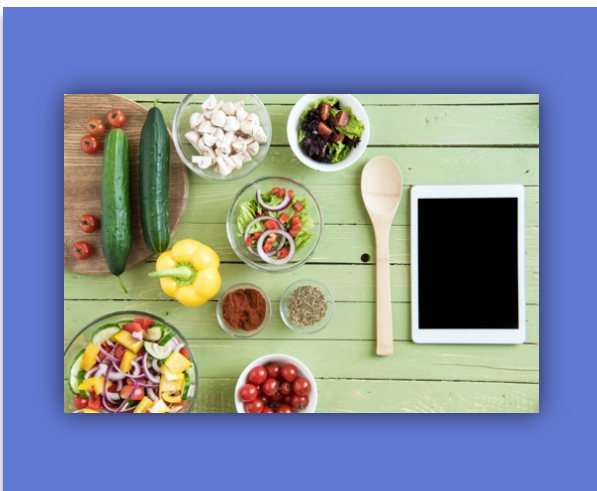
Zu jedem Artikel können Sie nicht nur die Einkaufspreise hinterlegen, sondern auch den Lieferanten, die Nährwertangaben, Allergene, Zusatzstoffe, sowie die Dokumentation von Putz-, Koch- und Bratverlusten. Dies ist die Voraussetzung zu der Nährwertberechnung, der Erfassung von Bestellungen, Kalkulation und zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten.

Alle Artikel können, zur Erleichterung Ihrer Arbeit, übersichtlich in individuell gestaltbare Gruppen eingeteilt werden, bspw. Gemüse, Trockenware, Spirituosen, ...

Speisenerstellung

Sind alle Zutaten erfasst, können Sie aus diesen im Handumdrehen Teilgerichte, Speisen, Menüs, Buffets und Getränke erstellen. Die Nährwertangaben werden ebenso kalkuliert, wie der Komplettpreis oder bspw. Proteineinheiten für Diabetiker.

Bestimmen Sie die Portionsgröße/-menge, um den Einkaufs- und Bestellstatus immer aktuell zu kennen.



Kalkulation

Kosteneinsatz ermitteln über *

Küchenproduktionszeit

Zubereitungszeit (Min) *

Kosteneinsatz o.WE nach BWA Netto

Portionsteiler * Wareneinsatz p. Port. Netto

Kosteneinsatz p. Port. Netto KE p. Port. zzgl. RGAS Netto

VK p. Port. inkl. MwSt.

Gewinn Netto bei 19% MwSt. Gewinn Netto bei 7% MwSt.

Rohgewinnaufschlagsatz (RGAS)

RGAS - Hebel * RGAS - % *

☒ Liefer-/Abholkosten ein-/ausblenden

Kalkulationskurzinformation Nettopreise

Wareneinsatz (WE):	Kosteneinsatz (KE):	VK nach RGAS (KE):	Eigener VK:
4,14 €	5,40 €	6,75 €	7,98 €

Verhältnisdarstellung

Eigener VK p. Port. inkl. MwSt.

RGAS bei eigenem VK

Gewinn Netto bei eigenem VK und 19% MwSt. Gewinn Netto bei eigenem VK und 7% MwSt.



Kalkulation

Das System ermöglicht Ihnen die einfache und genaue Kalkulation durch die Eingabe von nur drei Parametern nebst dem Portionenteiler nach Ihrer BWA/Bilanz oder nach der Küchenproduktionszeit. Dadurch werden alle Ihre Kosten beachtet. Der individuelle RGAS ist manuell veränderbar und wird automatisch als RGAS-Hebel und RGAS- Prozentual in der Kalkulation angezeigt.

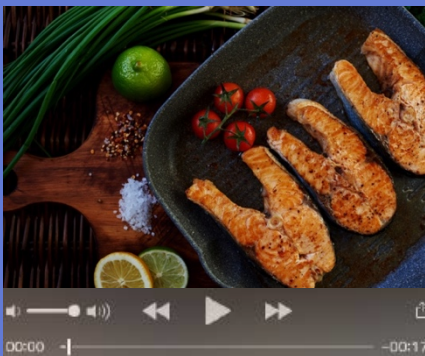
Besonders wichtig bei fluktuierenden Kosten: Alle Preise sind manuell veränderbar.

Dokumentation

Alle Elemente die neu erstellt oder verändert werden, sind automatisch dokumentiert und können über die unveränderliche Historie eingesehen werden.

Erstelle Videos und Bilder als Kochbuch oder zur Anleitung neuer Mitarbeiter und neuer Auszubildender (Lehrvideos).

Darüber hinaus hilft die Historie dem Gastronomen zur einwandfreien Belegung gegenüber dem Finanzamt, z. B. in Bezug auf die Dokumentation des Warenschwunds (Beispiel: Putz, Koch- und Bratverluste).



Der Eventmanager

Erstellen Sie Angebote für Inhouse-Events, Caterings und Lieferservice



CALCULATION^{TOOL}

Tagesgeschäft Eventmanager Einkauf Einstellungen

Restaurant Zum Mustermann

Jetzt speichern Als Entwurf speichern Abbrechen Drucken Kunde löschen

Kundendaten

Name / Firma *
Segel- und Yachtclub Kiel

Premiumbucher Gewerbekunde Kundennummer 010101

1. Ansprechpartner *
Frau Dorie Fischer

2. Ansprechpartner
Herr Ahab Petri

Straße * Hausnr. *
Petermännchen Str. 77

PLZ * Ort *
12345 Kiel

Erstellte Events

+ Neues Event hinzufügen

Aus frei erstellten Events hinzufügen
Bitte auswählen Hinzufügen

Zeige 10 Einträge Suche:

Datum	Status	Eventname	Eventphase	Letzte Bearbeitung	Aktion
15.04.22	✓	Wir stechen in See Fest	Angebot versendet	21.12.21 13:49:06	✕
Datum	Status	Eventname	Eventphase	Letzte Bearbeitung	Aktion

Zeige 1 bis 1 von 1 Einträgen Vorherige Seite 1 Nächste Seite



In unserem Zusatzmodul Eventmanager werden dem Kunden direkt alle Events, welche er bei Ihnen gebucht hatte, zugeordnet

Somit haben Sie bei erneuter Eventanfrage immer alle Kundendaten direkt vorliegen und können mit wenigen Mausklicks z. B. einsehen welchen Wein er im Sommer bei der Gartenparty serviert bekam.

Durch die bereits erfassten Artikel- und Speisedaten wählen Sie nur die vom Kunden gewünschten Speisen und Getränke aus, geben eine Personenzahl an und haben direkt alle Preise, Rezepturen und weitere Kundenwünsche für das Kundenangebot parat. Die Kunden müssen nicht lange warten und Sie haben die Möglichkeit auf Kundenwunsch direkt Speisen z. B. mit Allergenen aus dem Menü zu entfernen und durch andere zu ersetzen.

Über den Portionenkonfigurator wird die Einkaufsliste erstellt.

Außerdem sehen Sie, die für Sie entstehenden Kosten und Ihren Gewinn übersichtlich aufgeführt, als Grafik in der farblich hinterlegten Kalkulationskurzinformationen inclusive Gewinn- und Verlustanzeige.

Die Event- und Kundendaten können natürlich ebenfalls hinterlegt werden und dienen Ihnen, beispielsweise bei Folgebuchungen als Orientierung.

Die Speisekartenerstellung

individuelle Erstellung von Speise- und Menükarten

Unsere aktuelle Speisekarte

Freuen Sie sich über sonnige Stunden in Ihrer Lieblingsgastronomie!

Feierabend oder Urlaub und dazu noch tolles Wetter?
Dann genießen sie Ihre Freizeit entspannt in einem unserer einladenden Biergärten oder
Gartencafés hier in unserem wunderschönen Erholungsgebiet.
Bei schönem Wetter lässt sich ein kühles Getränk und eine leckere Speise an der frischen
Luft doch noch besser genießen.

Schnappen Sie sich Ihre Freunde oder Familie und suchen Sie sich eine unserer zahlreichen
Gaststätten aus!

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihr CalculationTool Team



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrer Handykamera
um unsere **Sommerkarte** anzuzeigen.

Vorspeisen

Preis



Burrata // Bunte Tomaten // Grüner Spargel

9,40 €

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 A, B)
(6, 29 BE / 245 kcal / 1.025 KJ)



Strammer Max // Sauce Hollandaise

7,40 €

(7, 8, 9, 10 / A, B, C)
(4, 28 BE / 382 kcal / 1.598 KJ)



Vitello Tonnato // Kalbfleisch // Tuna Cream //
Sonnengetrocknete Tomaten // Kapernbeeren

13,50 €

(7, 8, 9, 10 / C, D, E)
(6, 43 BE / 71 kcal / 298 KJ)



Lauwarmer Gemüse Salat // Blauflossen Thunfisch

16,50 €

(C, D, E)
(2, 27 BE / 96 kcal / 400 KJ)



Rindertatar // Pochiertes Ei // Mariniertes Spargel //
Rucolapesto

14,60 €

(8, 9, 10 / C)
(3, 38 BE / 111 kcal / 464 KJ)



Gebeizter Lachs // Avocadospalten // Kirschtomaten

13,50 €

(D, E)
(6, 38 BE / 153 kcal / 1.478 KJ)

Sowohl passend zu Ihrem Event als auch für das
Tagesgeschäft lassen sich Speise- und Menükarten
direkt über die CalculationTool aus Ihrem
Produktportfolio erstellen.

Sollten Sie Bilder Ihrer Gerichte oder Getränke
hinterlegt haben, können Sie diese im Layout anzeigen
lassen. Wählen Sie aus mehreren vorgefertigten
Wunschlayouts eines das zu Ihnen passt.

Es wird automatisch je Gericht das zuletzt hoch
geladene Bild genutzt, somit können Sie sich der
Aktualität sicher sein.

Die Speise- und Menükarten können individuell mit
ansprechenden Einleitungstexten belebt werden.

Auch hier werden alle dazugehörigen Angaben und
Daten (wie z.B. MwSt., Allergene, Zusatzstoffe, etc.)
direkt mit ausgegeben. Alles auf Basis Ihrer
Kalkulationsdaten der Speisen und Getränke.

Einkauf

Klar strukturierte Einkaufslisten helfen den Alltag zu erleichtern



CALCULATIONTOOL

Tagsgeschäft Eventmanager Einkauf Einstellungen Restaurant Zum Mustermann

Einkaufsliste

Jetzt speichern Speichern & Einkaufszettel generieren Abbrechen Einkaufszettel neu

Aktuelle Einkaufsliste

Etwas vergessen?

Beschreibung	Menge	Hinzugefügt am	Aktion
BBQ Burger	20	Portionen 21.12.2021 14:51	

Generierte Einkaufszettel

Zeige 10 Einträge

Generierungsdatum	Beschreibung	Letzte Bearbeitung	Aktion
21.12.21 14:49	Burger Abend	21.12.21 14:50	
21.12.21 12:48		21.12.21 12:58	
15.03.21 10:35	Event Einkaufszettel Kaffeeautomaten	21.12.21 14:50	
15.03.21 10:35	Event Einkaufszettel Wk. Waschen in Spa Park Kaffeeautomaten	15.03.21 10:35	
15.03.21 10:34		15.03.21 10:34	
16.02.21 10:52		16.02.21 10:54	
15.02.21 15:45		15.02.21 15:45	
02.02.21 11:58	Event Einkaufszettel Feiernessen	02.02.21 11:58	
07.12.20 18:30		07.12.20 18:32	
07.12.20 10:03		07.12.20 10:03	

Zeige 1 bis 1 Vorherige Seite 1 2 3 4 5 9 Nächste Seite

Lieferantenverwaltung

Die CalculationTool zeigt Ihnen welche Produkte zur Neige gehen und nachbestellt werden müssen. Dabei wird beachtet, von welchem Lieferanten diese Produkte bezogen werden und je Lieferant eine gesonderte Einkaufsliste erstellt.

Um Bruch bestmöglich zu vermeiden, wird der Einkauf nach Zutaten und Gebinde-Größen automatisch erstellt.

CALCULATIONTOOL

Tagsgeschäft Eventmanager Einkauf Einstellungen Restaurant Zum Mustermann

Jetzt speichern Abbrechen Drucken Diesen Lieferanten löschen

Allgemeine Informationen

Name des Lieferanten

Metzger Gerlach

Straße und Hausnummer PLZ Ort

Teststraße 4 21222 Orthausen

Ansprechpartner/in

Name

Hans Gerlach

Telefon Mobil

12121212 12121212

Fax E-Mail Adresse

2232323

Spezifische Informationen

Kundennummer beim Lieferanten

Kundennummer

Art der Produkte

Fleisch

Abrechnungszyklus

wöchentlich

Mindestbestellwert

222

Einstellungen

Die verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten bieten Ihnen die Freiheit Ihre CalculationTool so einzustellen, wie es Ihrem Unternehmen am besten nutzt.



CALCULATIONTOOL

Tagesgeschäft Eventmanager Einkauf **Einstellungen**

Stammdaten

Allgemeine Informationen zum Unternehmen

Unternehmensname
Restaurant Zum Mustermann

Straße
Musterstr.

Hausnummer
6

Postleitzahl
54321

Ort
Musterstadt

Land
Deutschland

Spezifische Informationen zum Unternehmen

Betriebsnummer
123456

Umsatzsteuer-ID
DE000000000

Betriebswirtschaftliche Informationen

Umsatz lt. BWA (€)	Kosten lt. BWA (€)	Primärer Steuersatz
540980.00	180000.00	16%

Rohgewinnaufschlagsatz (RGAS) nach Kosteneinsatz (KE) - Hebel	Rohgewinnaufschlagsatz (RGAS) nach Kosteneinsatz (KE) - %
5.5	450

Küchenproduktionszeit

Ihre Küchenproduktionszeit (Std./Jahr)
2700

Kalkulationseinstellungen

Verkaufspreis unabhängig vom Steuersatz gleich (Mehr Gewinn bei 5% MwSt.)	Verkaufspreis nach Wareneinsatz und RGAS zusätzlich anzeigen
Nein	Ja
Kosteneinsatz ermitteln über	Verkaufspreis runden auf
Küchenproduktionszeit	nicht runden

Datenarchivierung

Videoqualität
Standart (SD-Qualität)

Erfassen der Betriebskosten zur genauen Kalkulation

Erfassen Sie Ihre Kosten entweder nach der Küchenproduktionszeit oder nach der BWA/Bilanz, um die Kalkulation für Speisen und Getränke anzustellen. Ihren Rohgewinnaufschlagsatz (RGAS) können Sie dabei individuell festlegen, sowohl für jede Speise, als auch für Getränke, Non-Food-Artikel oder die Personalkosten.

Ihren Multiplikationsfaktor legen Sie in den Systemeinstellungen fest, dieser gilt für das ganze System, kann aber durch eine prozentuale Vergabe des RGAS bei Speisen und Getränken überschrieben werden.

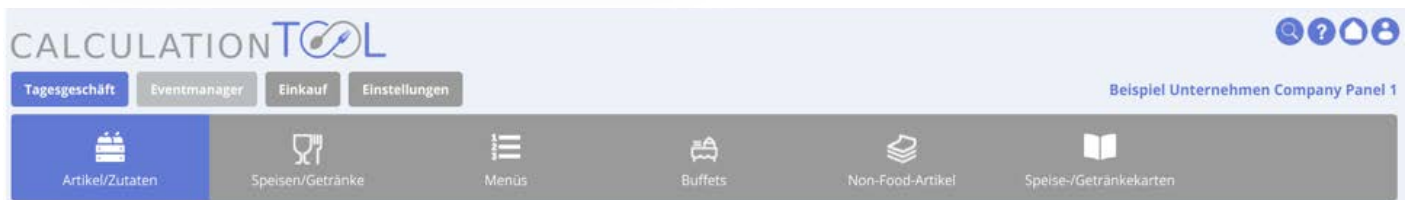
Sollten Sie die Preise bei speziellen Produkten gesondert anpassen wollen, ist auch dies, durch die manuelle Eingabe des Verkaufspreises möglich. Die ersten beiden Varianten der Kalkulation werden durch diese dritte unwirksam für das speziell bearbeitete Produkt.

Company Panel

Das Tool für Unternehmen mit mehreren Betrieben



Das Company Panel ermöglicht es den Verantwortlichen mit nur zwei Klicks den Zugang zwischen all Ihren Betrieben zu wechseln.



Mit diesem Werkzeug besteht direkt die Möglichkeit des Controllings der aktuellen Waren- und Kosteneinsätze der Speisen/Getränke, der Menü- und Buffetkalkulation. Es ermöglicht ebenfalls, sich über alle aktuellen Event- und Veranstaltungsplanungen zu informieren und wenn nötig, einzugreifen. Alle betriebsinternen Kennzahlen sind nur für die jeweiligen Verantwortlichen ersichtlich.



Liefer-Abholkosten

Ihr Kostenvergleich



Über die Anzeige der Liefer-Abholkosten können Sie jederzeit einen eigenen Vergleich verschiedener Lieferservices durchführen. Die übersichtliche Darstellung aller eingetragenen Lieferservices lässt klar den Lieferservice mit der höchsten bzw. niedrigsten Gewinnspanne erkennen. Dies hilft Ihnen bei der Wahl des bestmöglichen Partners.



In den Stammdateneinstellungen können Sie bequem die für Sie relevanten Lieferservices und die Anzeige konfigurieren. Hierbei lassen sich nicht nur die entsprechenden ausgehandelten Liefer-Abholkosten der jeweiligen Lieferplattformen einstellen, sondern auch ob die Berechnungsgrundlage des jeweiligen Lieferservices auf den Brutto- oder Nettoverkaufspreis eines Produktes basiert. Es gibt keine Beschränkungen bezüglich der Anzahl der einzublendenden Lieferservices.

Liefer-Abholkosten ☒ Liefer-Abholkosten aktivieren ☒ Anzeige automatisch öffnen

Lieferservice	Berechnung	Kosten in %	
Lieferservice 1	Brutto ▾	9,75	✕
Lieferservice 2	Brutto ▾	15	✕
Lieferservice 3	Brutto ▾	23	✕
Lieferservice 4	Brutto ▾	27	✕
Bitte wählen ▾			



Serviceversprechen

Die CalculationTool wurde mit viel Liebe zum Detail, von Fachleuten aus der gesamten Gastronomiebranche erstellt, damit wir unseren Gastronomen, den Wirten, den Hoteliers und allen anderen gastronomischen Unternehmern ein Werkzeug bieten, welches Ihren Arbeitsalltag um so vieles vereinfacht und erleichtert. Somit können Sie sich ganz Ihrer Passion dem Kochen und Ihren zufriedenen Gästen widmen.

Wir stehen Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung und sind natürlich auch bei Ihren ersten Schritten mit Ihrer Software CalculationTool für Sie da.

Kontaktieren Sie uns unter:

DCP Instruments Ltd.
85 Great Portland Street
London
W1W 7LT
United Kingdom

info@dcp-instruments.uk