

Fra råvarer til færdigt produkt

Det digitale værktøj der følger hele undervisningsforløbet –
planlægning, bestilling, produktion og næringsberegning.

Hvad er FOODPRO?

Et komplet digitalt undervisningsværktøj

FOODPRO samler hele forløbet — fra første idé over indkøb og produktion til den færdige kalkulation og næringsdeklaration — i én sammenhængende platform til mad-, ernærings- og fødevareruddannelser.

Systemet er bygget til at understøtte både den daglige undervisning og den administrative styring af hold, budgetter og leverandører.



Planlægning

Menuer, hold, projekter



Bestilling

Varekurv & leverandører



Produktion

Opskrifter & forløb



Beregning

Næring, klima, kalkulation



Én platform — fra det første hold oprettes til den sidste næringsberegning er udskrevet.

De fire faser i undervisningsforløbet






“Hele forløbet er sammenhængende – eleven oplever én rød tråd fra idé til evaluering.”

Hold, projekter og budget

Styr på undervisningens rammer

Som underviser opretter du hold og projekter med start- og slutdato, antal elever og et budget. FOODPRO holder løbende styr på forbrug pr. hold, og du kan altid se, hvor meget budget der er tilbage.

- ✓ Aktive hold og kommende hold i særskilte oversigter
- ✓ Budget pr. hold med visuel forbrugsindikator
- ✓ Tilknytning af elever, afdeling og uddannelsesretning
- ✓ Godkendelse af elevbrugere før de får adgang

| Aktive hold — oversigt 3 hold | | | |
|--|-----------|--|---------------------------------|
| HOLD | ELEV. | FORBRUG | REST |
| Hold A24-3 · Bager Forbrug 12.400 kr. | 14 |  62% brugt | 7.600 kr. 38% tilbage |
| Hold B24-1 · Kok Forbrug 22.150 kr. | 18 |  88% brugt | 2.850 kr. 12% tilbage |
| Projekt: Bæredygtighed Forbrug 5.250 kr. | 22 |  35% brugt | 9.750 kr. 65% tilbage |

Produktdatabasen

Centralt produktkatalog med leverandører, allergener, næringsindhold, klimadata og priser — alt det eleverne skal bruge for at træffe gode valg, samlet ét sted.



Produktkategorier

Strukturér katalog efter type — kød, mejeri, grønt, kolonial m.fl.



Leverandører

Tilknyt produkter til godkendte leverandører med opdaterede priser.



Allergener

Automatisk markering af allergener på produkter, retter og menuer.



Næringsdata

Energi, fedt, protein, kulhydrat, fibre, salt — pr. 100 g eller mængde.



Klima og oprindelse

CO₂-belastning, oprindelsesland og sporbarhed pr. produkt.



Økologi og svind

Økologi-procent, omregningstal og forventet tilberedningssvind.

Bestillinger og varekurv

Fra ønske til godkendt bestilling

Eleverne sammensætter en varekurv ud fra deres opskrift eller menu. Bestillingen sendes til godkendelse hos underviseren, og kan eksporteres direkte til produktionsskema og forkalkulation.

1 Vælg produkter

Eleven søger og tilføjer produkter til kurven med ønsket mængde.

2 Tilpas mængder

Multipliser eller divider hele kurven — fx ved ændret antal portioner.

3 Send til godkendelse

Bestillingen markeres “afventer” og lander hos underviseren.


4 Eksportér

Overfør til produktionsskema eller forkalkulation i ét klik.

| Varekurv · Hold A24-3 | | |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|
| × Multipliser | ÷ Divider | Produktionsskema Forkalkulation |
| Hvedemel, 00 | 2 kg | 23,40 kr. |
| Smør, økologisk | 500 g | 47,50 kr. |
| Æg, frilands | 12 stk | 36,00 kr. |
| Sukker, rørsukker | 300 g | 8,70 kr. |
| Mælk 1,5% | 1 L | 12,25 kr. |
| I alt | | 127,85 kr. |

Næringsberegning

Automatisk beregning af næringsindhold på opskrifter, retter og menuer — pr. 100 g eller efter angivet mængde.

|  Næringsindhold · pr. 100 g | |
|--|-----------------|
| Energi | 428 kcal |
| Fedt (samlet) | 18,4 g |
| – heraf mættet fedt | 11,2 g |
| Kulhydrater | 52,1 g |
| – heraf tilsat sukker | 12,0 g |
| Protein | 8,7 g |
| Kostfibre | 2,1 g |
| Salt | 0,42 g |
| Økologi-andel | 65 % |
| CO ₂ -belastning | 1,84 kg |

Auto

Beregnes løbende

Når kurven ændres, opdateres alle tal.

GDA

Reference-værdier

Sammenlign med daglig anbefalet indtagelse.

14

stk

Allergener

Markeres automatisk på alle retter.

Tilpas

Rediger indhold og mængder

Klar besked om alle retter

Klima og bæredygtighed

Sæt tal på det grønne valg

Hver eneste vare i FOODPRO har et CO₂-aftryk, et vandforbrug og en sporbarhedsstatus. Det betyder, at klimaregnskabet på en hel ret kan beregnes lige så automatisk som næringsindholdet.



Klimabelastning

kg pr. kg råvare — vises pr. produkt og pr. ret.



Vandforbrug

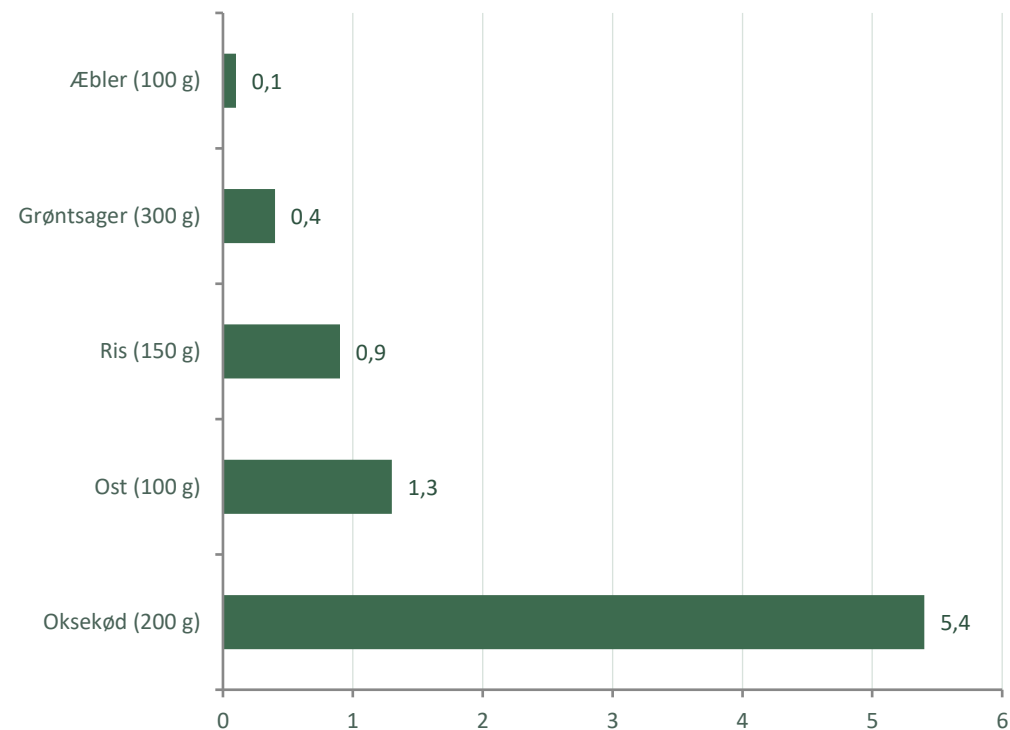
Liter pr. kg, baseret på produktkategori.



Økologi-andel

Procent økologi i den samlede bestilling.

Eksempel — CO₂-belastning pr. ret



Illustrative tal — eleverne kan se den reelle effekt af deres valg.

Service og undervisningsværktøjer

Ud over kerne-modulerne indeholder FOODPRO en række værktøjer, der dækker hele undervisningens praktiske side.



E-Rapport

Egenkontrol — temperatur, hygiejne og rengøring i digital form.



Lån af maskiner

Booking og udlån af maskiner og udstyr i praktikperioden.



Bæredygtighedsrapport

Samlet oversigt over madspild, klima og økologi pr. hold.



Flashcardz

Læringskort til ord, begreber og opskrifter — repetition og test.



Learningcenter

Undervisningsmateriale og guides direkte i platformen.



Datareferencer

Kildehenvisninger til alle nærings- og klimadata i systemet.

Underviserens rolle i FOODPRO



Opret hold og projekter

Definér forløbets ramme — periode, budget og deltagere.



Godkend elevbrugere

Nye elever skal aktiveres af underviseren før første login.



Godkend bestillinger

Gennemgå og godkend elevernes varekurve før indkøb.



Følg forbrug og statistik

Se forbrug pr. hold, pr. elev og pr. uge i realtid.



Adgang til alle ordrer

Søg på tværs af bestillinger, opskrifter og planlægninger.

To brugerroller

Adgang afhænger af rollen

ROLLE 4

Underviser

Fuld adgang · godkendelse · alle ordrer

ROLLE 3

Elev

Egne ordrer · varekurv · opskrifter

Sådan kommer du i gang som underviser



1
Log ind på foodpro.dk med dine udleverede oplysninger.

2
Opret et hold under "Hold-administration" — vælg periode og budget.

3
Godkend de elever, der har oprettet sig til holdet.

4
Vejled eleverne i varekurv og opskrifter.

5
Godkend bestillinger og følg forbruget i dashboardet.



Tip

Start med ét hold og få rutinen ind. Brug "Learningcenter"-genvejen i topmenuen til guides og videoer, når du støder på noget nyt.

Klar til at komme i gang?

Du finder support, learningcenter og videoguides direkte fra menuen i FOODPRO.



Support

Spørgsmål eller tekniske problemer



Learningcenter

Guides, videoer og hjælp



Opdateringer

Følg version og kommende features