

Grip op je bakkerij: van deegrecept en kostprijs tot productieplan, bestellingen en bedrijfskosten.

Een overzicht van alle functionaliteiten.

Bakkers werken keihard, maar cijfers blijven een blinde vlek

In een ambachtelijke bakkerij begint de dag voor de zon opkomt. Het vakmanschap zit in de vingers: het deeg, de rijs, de oven. Maar de zakelijke kant (wat kost een product nú echt, welke producten verdienen geld, hoeveel moet er morgen de oven in) leeft te vaak in het hoofd, op losse briefjes of in een spreadsheet die niemand meer bijhoudt.

Bestaande software lost dat niet op. Boekhoudpakketten kijken achteruit. Kassasystemen tellen omzet, maar zeggen niets over marge. En generieke horeca- of retailtools kennen het bakkersvak niet: geen bakkerspercentages, geen deeglijsten, geen HACCP. Het resultaat is dat de hardst werkende ondernemers vaak het minste zicht hebben op hun eigen cijfers.

Kostprijs onbekend

Grondstofprijzen stijgen, maar de verkoopprijs beweegt niet mee. Marges verdampen ongemerkt.

Productie op gevoel

Te veel bakken betekent derving, te weinig betekent "nee" verkopen. Beide kosten geld.

HACCP als papierlast

Registraties bijhouden voor de inspectie kost tijd en frustratie, en klopt zelden helemaal.

Geen overzicht

Personeel, energie en vaste lasten verdwijnen in een black box. Break-even blijft giswerk.

Eén platform, gebouwd rond het bakkersvak

BakeryPulse brengt de hele bedrijfsvoering van een bakkerij samen op één plek: van deegrecept en kostprijs, via productieplanning, werklijsten en HACCP, tot bestellingen, inkoop, verkoopanalyse en break-even. Alles hangt aan elkaar: een prijsstijging op een factuur werkt automatisch door in je kostprijs, je marge en je advies-verkoopprijs.

Waar andere tools een bakkerij in een generiek sjabloon persen, is BakeryPulse vanaf de eerste regel code opgebouwd rond hoe een bakker werkelijk denkt en werkt. Je opent het in je browser, zonder installatie, en bent binnen een uur aan de slag.

De kerngedachte: je hoeft geen data-analist te zijn om je bakkerij te sturen op cijfers. BakeryPulse vertaalt je dagelijkse handelingen (recepten, inkoop, verkoop) automatisch naar inzicht dat je kunt gebruiken.

Wat je met BakeryPulse kunt

Elf samenhangende onderdelen die samen je volledige bedrijfsvoering afdekken.

BakeryPulse kent drie abonnementen: **Solo**, **Bakkerij** en **Filialen**. Bij elke module zie je vanaf welk abonnement die beschikbaar is; de actuele prijzen vind je op bakerypulse.com.



Kostprijs & Recepten

ALLE ABONNEMENTEN

Bouw recepten met bakkerspercentages en zie meteen wat een product écht kost, inclusief arbeid, energie en overhead, niet alleen de grondstoffen.

- ✓ **Echte kostprijs:** grondstof, arbeid, energie en vaste lasten in één getal.
- ✓ **Bakkerspercentages:** recepten opbouwen zoals in de bakkerij, niet in een rekenblad.
- ✓ **Marge per product:** zie in één oogopslag welke producten winst maken en welke geld kosten.
- ✓ **Adviesprijs:** bepaal je verkoopprijs op basis van een doelmarge, niet op onderbuikgevoel.



Basisrecepten

ALLE ABONNEMENTEN

Leg je deeg, vullingen en cremes een keer vast en gebruik ze in zoveel producten als je wilt. Kostprijs en allergenen rollen automatisch door naar elk eindproduct.

- ✓ **Een keer invoeren:** een volkorendeeg dat in vijf producten zit, leg je een keer vast.
- ✓ **Kostprijs per gram:** batchkost gedeeld door je batchgrootte, automatisch verrekend per product.
- ✓ **Deeg, vulling of creme:** per basisrecept vastgelegd, zodat de juiste lijst bij de juiste vakman komt.
- ✓ **Prijs verandert een keer:** een duurdere boter werkt door in elk product dat dat deeg gebruikt.



Werklijsten voor de bakkerij

VANAF BAKKERIJ

Twee printbare lijsten die je productieplan omzetten in werk op de vloer: wat de deegdraaier moet draaien, en wat de productielijn daarna moet maken.

- ✓ **Deegdraailijst:** per deegsoort de netto kilo's, opgeteld over alle producten die het deeg delen.
- ✓ **Rekening met wat er ligt:** vul in wat er nog in huis is, en de lijst trekt dat er automatisch af.
- ✓ **Productielijst per deeg:** aantallen, deeggewicht per stuk en de verdeling over koeling en winkel.
- ✓ **Per dag of per week:** printen wanneer het jou uitkomt, in hele batches of kuipen.



Bestellingen & Afnemers

VANAF BAKKERIJ

Zakelijke en particuliere bestellingen op een plek, met vaste afnemers en eigen prijsafspraken. Ze tellen automatisch mee in je productieplan.

- ✓ **Prijs per kanaal:** winkel, zakelijk (ex btw) en particulier, met de marge per kanaal in beeld.
- ✓ **Vaste afnemers:** adres en btw-nummer eenmalig vastleggen, daarna in twee klikken bestellen.
- ✓ **Direct in je productieplan:** een bestelling voor donderdag staat donderdag op je baklijst.
- ✓ **Factuur uit de bestelling:** met btw-uitsplitsing per tarief, klaar om te versturen.



Verkoop & Analyse

ALLE ABONNEMENTEN

Zie per dag en per product wat er verkocht en wat er weggegooid is. Ontdek je toppers, je blijvers en waar je marge weglekt.

- ✓ **Kassa-import:** verkoopcijfers in seconden inlezen vanuit een CSV- of Excel-export van je kassa.
- ✓ **Dervingsinzicht:** houd overproductie bij en reken af met onnodige weggooi.
- ✓ **Trends per product:** welke producten groeien, welke zakken weg.
- ✓ Automatische kassakoppeling voor realtime cijfers is in ontwikkeling.



Productieplan & HACCP

VANAF BAKKERIJ

Van planning naar een kant-en-klare baklijst en deeglijst, plus HACCP-registratie die je in twee minuten inspectieklaar maakt.

- ✓ **Bak- en deeglijst:** printklare werklijsten voor de bakkerij, automatisch berekend uit je plan.
- ✓ **HACCP inspectieklaar:** elke registratie met datum, tijd, gemeten waarde en wie de controle deed.
- ✓ **AI-productiesuggesties:** een onderbouwd voorstel voor hoeveel je van elk product moet maken.



Inkoop & Bestellijsten

VANAF BAKKERIJ

Je productieplan wordt automatisch een bestellijst. Lees een leveranciersfactuur in en de nieuwe prijzen werken direct door in je kostprijs.

- ✓ **Bestellijst uit je plan:** precies wat je nodig hebt, zonder overbestellen.
- ✓ **Factuur inlezen:** nieuwe inkooprijzen bijwerken vanaf een factuur, in plaats van handmatig overtypen.
- ✓ **Altijd actuele kostprijs:** prijswijzigingen rekenen automatisch door naar je marges.



Bedrijfskosten & Break-even

VANAF BAKKERIJ

Breng personeel, machines en vaste lasten in kaart en zie precies bij welke omzet je break-even draait, en wat er nodig is om winst te maken.

- ✓ **Volledig kostenoverzicht:** loon, energie, huur en afschrijving op één plek.
- ✓ **Break-even in beeld:** weet exact welke dagomzet je nodig hebt om quitte te spelen.
- ✓ **Doorwerking in je kostprijs:** overheadkosten worden meegenomen in elk product.



Etiketten & Allergenen

VANAF BAKKERIJ

Genereer een correcte ingrediëntendeclaratie en allergenenlijst rechtstreeks uit je recept, altijd kloppend, altijd actueel.

- ✓ **Automatische declaratie:** ingrediënten in de juiste volgorde, direct uit het recept.
- ✓ **Allergenen uit je recept:** geen losse lijstjes meer die je vergeet bij te werken.
- ✓ **Wijzig het recept, wijzig het etiket:** pas je recept aan en het etiket volgt automatisch.



AI-inzichten

VANAF BAKKERIJ

Slimme suggesties bovenop je eigen cijfers: hoeveel te produceren, waar je marge kunt verbeteren en welke producten aandacht verdienen. Geen los abonnement, geen meerprijs.

- ✓ **Productie-advies:** onderbouwde aantallen op basis van jouw verkoophistorie.
- ✓ **Marge-signalen:** attendering wanneer een product onder de gewenste marge zakt.
- ✓ **Inbegrepen:** AI hoort erbij vanaf het Bakkerij-abonnement, zonder extra kosten.



Meerdere vestigingen

VANAF FILIALEN

Beheer al je filialen vanuit één account: vergelijk vestigingen, stuur centraal aan en houd per locatie grip op productie, verkoop en marge.

- ✓ **Overzicht per filiaal:** omzet, marge en derving per vestiging in één dashboard.
- ✓ **Vestigingen vergelijken:** zie in één oogopslag welke locatie het beste presteert en waar ruimte zit.
- ✓ **Centraal recept- en prijsbeheer:** één receptuur, overal consistent doorgevoerd.

Alles werkt samen. Je voert gegevens één keer in (een recept, een factuur, een verkoopdag) en het werkt overal door: in je kostprijs, je marge, je productieplan en je HACCP. Zo groeit BakeryPulse met je mee, van één bakker tot meerdere filialen.

Wat BakeryPulse uniek maakt

Er is genoeg software voor ondernemers. Dit is er één die het bakkersvak begrijpt.

1 Gebouwd vóór de bakker

Geen generiek retail- of horecapakket met een bakkerij-sausje, maar vanaf de basis opgezet rond recepten, deeg, productie en HACCP. Alles spreekt de taal van de bakkerij.

2 Alles-in-één, echt verbonden

Van kostprijs tot kassa in één systeem. Een prijsstijging op een factuur werkt automatisch door naar je kostprijs, je marge en je adviesprijs, zonder losse eilandjes die je zelf moet bijwerken.

3 De echte kostprijs, niet alleen grondstoffen

Arbeid, energie en vaste lasten zitten mee in de berekening. Je weet wat een product écht kost, en dus of je er geld aan verdient.

4 HACCP in twee minuten inspectieklaar

Registratie die past bij hoe je werkt, in plaats van een papieren last. Klaar om te tonen bij controle, zonder stress vooraf.

5 Al inbegrepen, geen meerprijs

Slimme productie- en marge-inzichten horen erbij vanaf het Bakkerij-abonnement. Geen dure add-on, geen los contract.

6 Eén heldere licentie per bakkerijgrootte

Geen doolhof van modules en meerprijzen. Je kiest een abonnement dat past bij de grootte van je bakkerij en alles zit erin.

7 Jouw cijfers blijven van jou

Je data wordt niet verkocht en niet gebruikt om modellen van derden te trainen. Privacy is geen bijzaak maar uitgangspunt.

8 Direct contact met de maker

BakeryPulse wordt met liefde voor het ambacht gebouwd, in nauw contact met bakkers. Je praat rechtstreeks met de maker en bepaalt mee wat er volgende maand bij komt.

Kies het abonnement dat past bij jouw bakkerij

Drie heldere abonnementen, alles inbegrepen. Geen verborgen modulekosten.

Solo

Voor de startende of eenmansbakkerij

Kostprijs & recepten

Verkoop & analyse

Kassa-import (CSV / Excel)

Etiketten & allergenen

MEEST GEKOZEN

Bakkerij

Voor de draaiende ambachtelijke bakkerij

Alles uit Solo

Productieplan & HACCP

Inkoop & bestellijsten

Bedrijfskosten & break-even

AI-inzichten inbegrepen

Filialen

Voor bakkerijen met meerdere vestigingen

Alles uit Bakkerij

Meerdere vestigingen

Automatische kassakoppeling

Overzicht per filiaal



Bekijk de actuele prijzen

Scan de QR-code of ga naar **bakerypulse.com** voor de actuele tarieven per abonnement. Start met 30 dagen gratis, elk moment opzegbaar.

Klaar om grip te krijgen op je bakkerij?

Probeer BakeryPulse 30 dagen gratis en zie binnen een uur je eerste cijfers.

bakerypulse.com

30 dagen gratis · elk moment opzegbaar · je data blijft van jou

BakeryPulse · business-software voor de ambachtelijke bakkerij. Deze whitepaper beschrijft de functionaliteiten zoals beschikbaar in augustus 2026; functies gemarkeerd als "in ontwikkeling" zijn onderdeel van de roadmap. © 2026 BakeryPulse.

