

Forklaring på prissystem

En grundig gjennomgang av prissystem for oppskrifter
publisert høsten 2012 og utviklet av Knut Pettersen

Hva er priser på oppskrifter?

- Det er ett system som ved hjelp av innhentede priser på ingredienser fra forskjellige butikker, beregner hvor mye det koster å lage oppskriften med oppgitte ingredienser og mengder. Dataene hentes fra www.matvareguiden.no sin database. Systemet er resultat av lang tids arbeid.
- Pris og næringsinnhold på oppskrifter utgjør for mange viktig ekstra informasjon, som gjør at man kan planlegge mye bedre.

Hvem har laget det og hvorfor?

- Hele systemet er laget av Knut Pettersen. Det er lagd med det formål at de fleste oppskrifter skal ha en pris på seg, slik at en kan sammenligne eller få en pekepinn på hvor mye en rett vil koste å lage.
- Jeg ønsket og å kunne vise i detalj for alle som bruker oppskriftene mine, for eksempel pris pr muffins i en muffins oppskrift, pr glass i en drink, pr kakestykke i en kakeoppskrift, pr porsjon av middagen, pr pizzastykke osv.

Pris på oppskriften			
Pr 100 gram:	Kr.	10,87	.-
Pris 4 porsjoner	Kr.	148,89	.-
Pris pr porsjon	Kr	37,22	.-

Hvor hentes prisene fra?

- Priser hentes inn fra forskjellige butikker. Opp til 10-15 forskjellige for hver ingrediens. Her er en oversikt:
 - Prisene på de mest brukte ingredienser hentes fra de mest kjente butikkene: Rema 1000, Coop Extra, Coop OBS, ICA Maxi, Kiwi, Ultra, Rimi, Joker, Spar, Coop Prix mfl. Disse ligger i området rundt Kristiansand
 - Mer spesielle priser hentes fra fullsortimentbutikker som ICA Maxi, Ultra og Coop OBS.
 - En del delikatessevarer og fisk/vilt hentes fra spesial butikker, fiskeutsalg, fisk og vilt forretninger.
 - En del diett/allergi varer samt mer spesielle ingredienser hentes fra nettbutikker, helsekostforretninger mfl.
 - Asiatiske produkter hentes fra innvandrere butikker og nettbutikker.
 - En del ingredienser er beregnet ut fra lignende produkt om de ikke fås kjøpt i Norge.
 - Vin og brennevin hentes fra vinmonopolet.
 - Flere beregnes ut fra oppskrift, dvs der hvor en ingrediens er hjemmelagd. Eks sorbet, havremakroner , bearnaisesaus mfl som kan både kjøpes og lages selv.

Hvordan hentes prisene?

- De fleste hentes ved direkte oppmøte i butikker og innsamling fra hyllepriser.
- På de mest vanlige som ofte er på tilbud, brukes og tilbudspriser.
- Noen hentes over nett fra nettbutikker. Eks vinmonopolet og helsekost.

Hvordan virker dette teknisk?

Alle ingredienser har nå lagt inn en pris pr 100 gram, gjerne flere priser fra forskjellige butikker

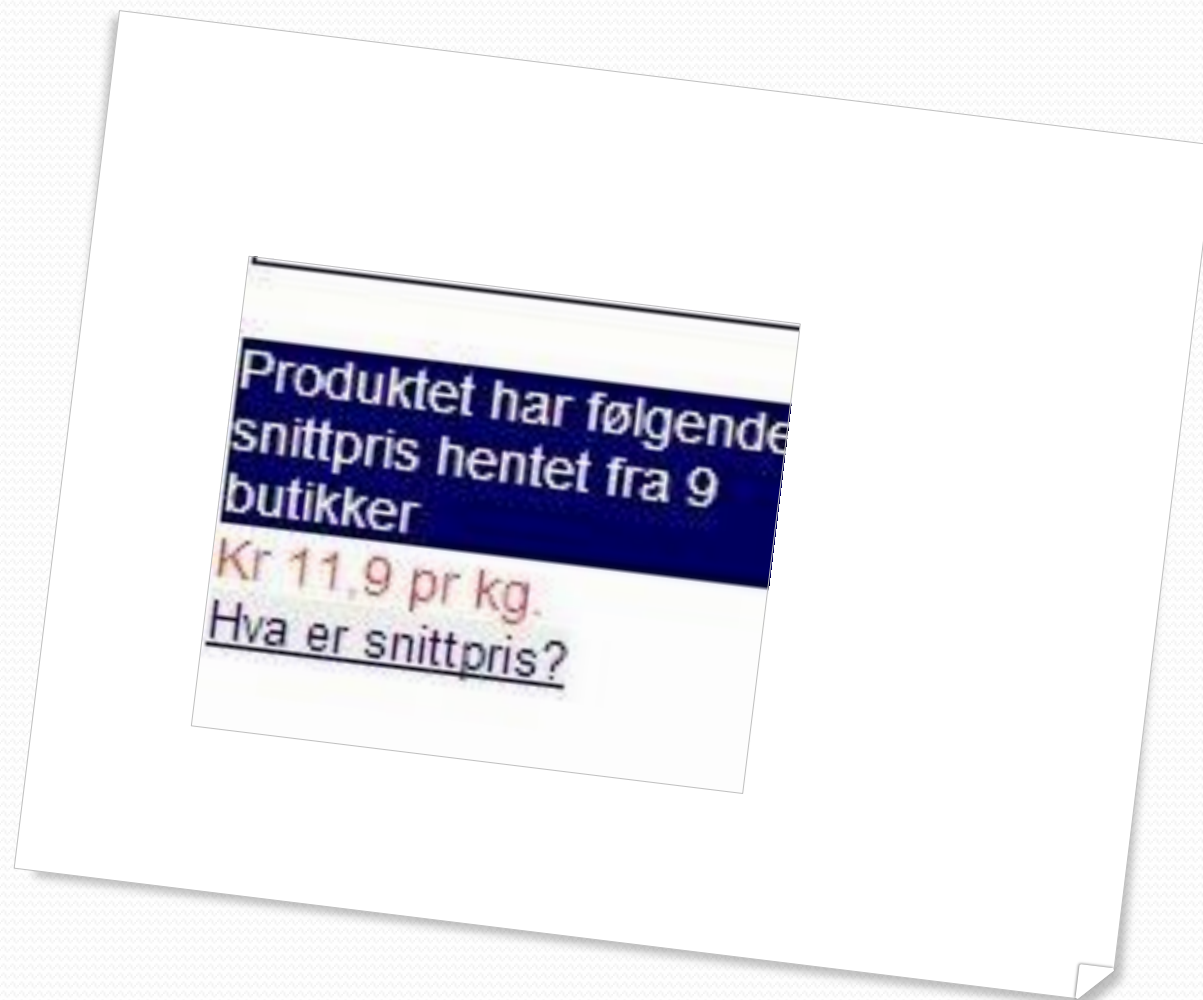
Det trekkes først ut en snittpris av disse butikkene.

Så beregnes det hvor mye som brukes av ingrediensen i oppskriften i gram

Deretter beregnes det pris pr 100 gram av oppskriften samt pr porsjon

Disse utregningene gjøres på direkten og vil derfor alltid vise riktig pris om for eksempel en ingrediens forandres på pris.

I matvareguiden vil en på aktuelle ingredienser se snittprisen samt hvor mange butikker som er i grunnlaget for snittprisen.



Hva vises av informasjon på oppskriften?

På hver oppskrift vises det:

- Pris på 100 gram beregnet ut fra oppgitte ingredienser.
- Pris for hele oppskriften
- Pris for 1 porsjon, 1 stykke, 1 muffins eller hva som er naturlig å vise.
- Ingredienser som ikke har mengde eller er i rødt beregnes ikke.

Pris på oppskriften

Pr 100 gram:	Kr.	10,87	.-
Pris 4 porsjoner	Kr.	148,89	.-
Pris pr porsjon	Kr	37,22	.-

Hva vises på søkeresultater og hva betyr det?

På de fleste søkeresultat og oppramsinger av oppskrifter vises det nå og en pris.

Denne registreres slik:

Når en oppskrift vises blir prisen kalkulert og samtidig registrert i databasen. Denne prisen hentes da opp og vises i søkeresultater senere uten å trenge kalkuleres om igjen. Denne kan sorteres som de andre data som vises i søkeresultatet ved klikk på overskrift, og man kan dermed sammenligne hvor mye det koster å lage en rett som har flere varianter.

Eksempel til høyre:

Her vises resultat av søk etter pizza sortert på pris. Alle verdier er pr 100 gram da det da er lettest å sammenlikne.

Viser nå side 1 av 3:

Navn	Poeng	Bilde	Karbo	Kcal	Protein	Fett	Tid	Pris
Melkefri pizzadeig	2.7		57.1	424.2	9.9	17.1	0	13.04
Pecan Pizza Pie	3		43.2	372	4.9	20	0	12
Californiapizza(0.AB)	4.5		16.7	256	16.9	13.5	0	10.51
Pizza capricciosa 5	3		15.5	192.2	13.8	8.4	0	9.67
Fisk-og-purre-pizza	3		17.2	185.9	11.2	7.9	0	9.22
Artiskokkhierte pizza(0.A)	3.3		14.3	192.4	9.8	10.8	0	9.08
Pizza cacciatore	3		18.8	236.9	12	12.5	0	8.98
Lammekoteletter med pizzaiola	3		2.3	163.1	9.6	12.8	0	8.76
Fullkornspizza med oliven, serranoskinke og ruccolasalat	3		17.4	199.2	12	8.5	1 time +	8.64
Pariserpizza med salukorv	3		17	221.1	9.6	12.6		7.4
Ansiospizza	3		10.9	129.9	6.9	6.3		7.16
Pitapizza med biffstrimler	3		19.8	138	8.6	2.4	20 min	6.79
Pitapizza 2	3		14.6	168.7	10.9	7.2	15	6.5

Hvilke avvik og feil kan oppstå, og hva må en passe på?

- Her er det flere årsaker til avvik på priser. Her er noen eksempler.
 - Enkelte ingredienser kan variere veldig i pris om de er norske eller utenlandske. For eksempel hummer. Jeg beregner en snittpris, men den kan bli veldig gal om en kun bruker import eller kun norsk.
 - Enkelte varierer pga sesong. Jordbær er billigere når det er norsk sesong enn ved import ellers i året, og lammekjøtt er billig i september - oktober.
 - For eksempel villaks og oppdrettslaks skilles ikke i oppskrifter. Priser er for oppdrett, men om en bruker villaks blir det mye dyrere.
 - Noen forretninger har store avvik på enkelte varer. Om du kjøper varen med kjedens egne merker er den ofte mye billigere enn merkevarer. Jeg bruker en sammenblanding av disse. Gjelder for eksempel Extra hos coop, Euroshopper, Nordfjord hos Rema osv.
 - En del frukt og grønnsaker har flere varianter og sorter. Her er det valgt den mest vanlige.

Flere avvik

- Fisk selges i filet og som hel fisk. Hel fisk er billigere. Om en oppskrift sier filet så er det naturlig at prisen blir litt dyrere enn med hel fisk. Mine priser er en sammenblanding av disse
- En del ingredienser skal tilberedes før de tilsettes oppskriften. Eks Toro sine supper/gryter. Her er prisen kun beregnet ut fra tørrvaren og ikke tilsetning av for eksempel smør og melk.
- Flere priser på ingredienser er beregnet fra oppskrifter. Som for eksempel kakebunner, sauser og lignende. Dette gjør de mye billigere.
- Om en selv fisker eller får tak i råvarer gratis, så blir og prisen en helt annen. Dette kan gjøre utslag på en oppskrift. For eksempel de som har masse elgkjøtt fra jakt kontra de som kjøper dette i butikken. Her er mine priser mest fra butikker, da det er umulig å beregne pris på dette ellers.
- Noen ingredienser finnes bare i noen få oppskrifter og er sjeldne. Disse har ofte bare en pris og denne kan fort bli unøyaktig om det er mengder av ingrediensen.
- Krydder og urter brukes kun i små mengder og har veldig lite innvirkning på prisen, men er tatt med i beregningene.
- Enkelte ingredienser har produsenten sluttet å lage, her brukes tilsvarende, selv om oppskriften blir noe vanskelig å lage 😊

Bli dette holdt oppdatert, hvor ofte og hvordan?

- Prisene oppdateres hele tiden. Vi tar runder med jevne mellomrom i butikker og sjekker disse. Ved nye priser i en butikk, blir prisene fra denne butikken oppdatert.
- Oppdatering av dette vil inngå i det rutinemessige arbeidet her med oppdatering av matvarer, oppskrifter, næringsinnhold osv.
- Om du oppdager åpenlyse feil så ta kontakt. Vær obs på at om man klikker på ingrediensen så ser man snittprisen pr kg for den.
- Det er særlig priser på mer spesielle og sesongbaserte varer som vil forandre seg i den nærmeste tiden.
- Sesongbaserte varer vil og forandre pris alt etter når på året vi er. Eksempel lammekjøtt om høsten og ellers på året.

Hva med vanskelige ingredienser?

- Det finnes ingredienser som det er umulig å finne pris på. Noen er ikke i salg, mens andre er veldig sesongbasert. Noen kan man bare dyrke, fiske eller jakte selv, eller få tak i gjennom venner. Flere av disse har kun en beregnet pris.
 - Kjøtt og fisk. Flere av disse er beregnet ut fra en tilsvarende pris fra annet kjøtt/fisk. Om det dukker opp andre priser her vil dette oppdateres med en gang. Eksempler er Bever, Trost, Gjedde, Måke, mfl.
 - Noen ingredienser kan ikke kjøpes pga fredning. For eksempel ål. Men slikt finnes i noen andre land. Akkurat ål har jeg satt veldig høy pris på. Men jeg lar oppskriftene ligge på nettsiden fortsatt.

Hvorfor vises ikke butikkene det hentes priser fra?

- I datagrunnlaget for dette systemet ligger alle butikker med sine priser. Men av forskjellige hensyn har jeg valgt å ikke vise dette, da slike sammenligninger er kontroversielt. Derfor ligger alle sammenligninger mellom butikker av priser på lukkede sider.
- Og derfor er prisene som vises, beregnet ut fra gjennomsnitt mellom aktuelle butikker. Dette vil for de fleste bli det mest riktige. Men om en kun handler i lavprisbutikker vil selvfølgelig retten bli billigere.
- Jeg vet at det hadde vært ideelt for dere lesere å kunne se hvor mye en oppskrift koster alt etter i hvilken butikk ingrediensene kjøpes, men ha forståelse for at jeg ikke vil vise dette.

Hva med tilbudspriser og veiledende priser?

- Prisene som hentes inn er en blanding av tilbud og veiledende. Da disse kan variere veldig tas ikke de mest ekstreme tilbud med. Siden det beregnes snittpris så vil dette jevne seg til dels ut.
- Prisene kan variere etter sesong, for eksempel reker, jordbær mfl. Og en del råvarer fås bare ferske i perioder på året.

Kan jeg bruke disse prisene på oppskrifter?

- Ja, alle priser kan brukes til privat bruk på nett. Men vær obs på følgende:
 - Priser på oppskrifter varierer hele tiden etter som nye priser på ingredienser legges inn.
 - **Jeg må ha en klikkbar link tilbake til min nettside(www.matoppskrift.no).**
- Til kommersielt bruk må du ta kontakt med undertegnede, særlig ved bruk av mange priser. Jeg kan gå inn på egne avtaler om dette. Prisene på ingrediensene er selvfølgelig åpne for alle, men for utregningene for oppskrifter ligger det så mye arbeid bak. Spør meg først. Dette gjelder og bruk av utregninger av næringsinnhold.

Bruk, copyright, disclaimer og rettigheter til bruk.

- Husk følgende om prissystemet og næringsinnhold systemet:
 - Det er meg personlig og ingen andre som står bak disse 2 systemene som er koblet mot oppskrifter.
 - Begge 2 har kostet meg tusener av timer uten noe støtte fra verken private eller offentlige sponsorer. Det er heller ingen av matkjedene som er sponsor her, jeg er helt uavhengig. Husk og at disse sidene ikke er offentlige eller fra store medier eller produsenter, men ett utelukkende privat initiativ av meg.
 - Men disse sidene er også helt gratis å bruke for dere. Alt næringsinnhold og priser er offentlig data som er tilgjengelig for alle, men selve utregningen og visningen på oppskrifter er mitt eget arbeid. Derfor må dere linke tilbake til meg når dere bruker dette. Og ikke som nå at flere andre nettsider og nettbutikker bruker mine næringsutregninger uten å nevne kilden. Respekter mitt krav om kildehenvisning!
 - Alle mine inntekter til dette arbeidet kommer fra reklame på sidene.
 - Samtidig fraskriver jeg meg ansvaret for mulige feil i utregninger, men gjør det jeg kan for å vise mest mulig rett data. Men feil kan oppstå, husk det. Evt uregelmessigheter vil etterhvert rette seg opp når det legges inn flere priser.
 - All bruk av pris og næringsdata er på eget ansvar.
 - Alle næringsinnholdsdata er åpne for at alle kan sjekke kilder, mens priser er lukket.
 - Ved besøk i butikker her på Sørlandet for innsamling av priser, er jeg bare blitt møtt med godvilje. Sentralt har kjedene vært mer skeptiske, men har stort sett ønsket meg lykke til. Men de vil ikke dele priser med meg så de må jeg selv finne ut.

Til slutt.

- Har dere kommentarer så send meg en mail eller ring meg. Vær saklig og husk at det ligger tusener av timer bak mine nettsider og 10 års arbeid. Husk og at jeg selv har en alvorlig fordøyelsessykdom som til dels skaper store problemer i perioder, men som og er en av årsakene til at jeg begynte med og fortsatt driver disse nettsidene.
- Husk og at jeg gjør dette av interesse for mat og som en hjelp til dere som ønsker slik informasjon og beregninger på nett.
- Men samtidig har jeg kun begrensede økonomiske ressurser til disposisjon, så jeg er veldig glad om dere anbefaler nettsidene for venner og bekjente, eller på andre måter hjelper med å spre det gode budskap.

Kontakt meg om følgende!

- Kommentarer generelt til systemet.
- Gode forslag til forbedringer.
- Om det er åpenbare feil jeg ikke har sett.
- Eier du ett firma som ønsker å bruke disse beregningene, for eksempel restaurant, nettbutikk og lignende.
- Produserer, importerer eller selger du ingredienser som ikke er med i matvareguiden, så kan jeg legge de inn og bruke de i beregninger av oppskrifter.
- Har du oppskrifter du ønsker å beregne? Da kan jeg legge de inn og kjøre de gjennom kalkulasjonen.
- Og om du har ideer eller tips til hvordan jeg kan få markedsført dette systemet til flest mulig på rimeligst måte. Jeg har ikke ressurser til dyre reklamekampanjer, TV reklame, ++.

Kontakt informasjon

- Matoppskrift.no ved Knut Pettersen
- Postboks 1638
- 4688 Kristiansand
- Tlf 948 04427
- Eller aller helst en mail til en av følgende adresser.
- knut@matoppskrift.no eller matoppskrift@gmail.com