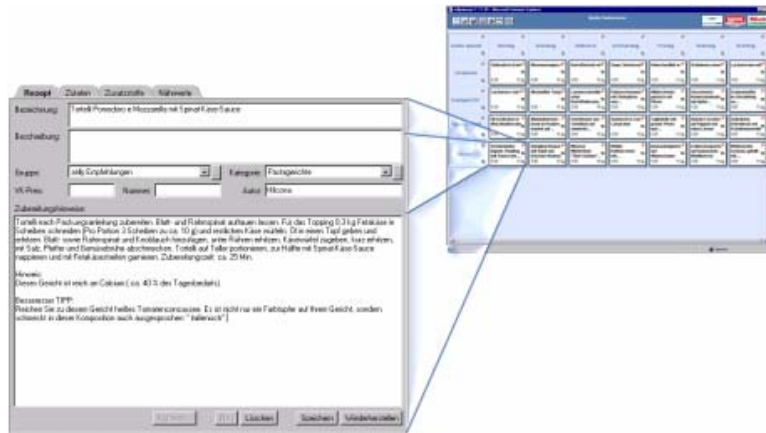
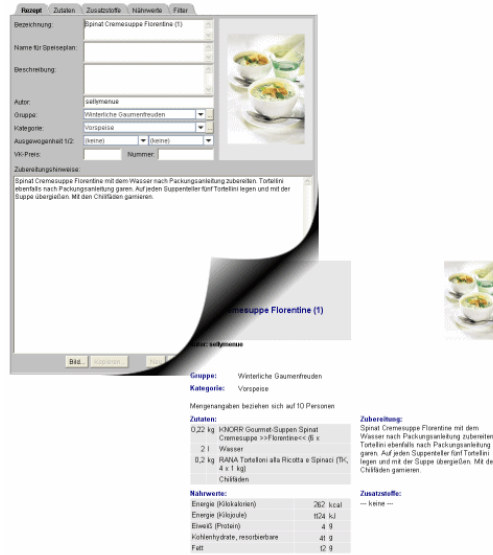


Interaktiver Online Speiseplaner: Speiseplanung leicht gemacht

Der einfache Weg vom Speiseplan zur Einkaufsliste



- Rezeptverwaltung -



Anleitung
Stand: 12/2006



Themen

Speiseplanung und Rezeptverwaltung online 3
Start der Rezeptverwaltung..... 3
Das Rezept und seine Beschreibung..... 3
Rezeptgruppen..... 5
Neues Rezept aufnehmen..... 6
Verknüpfung von Zutaten mit Nährwerten aus dem BLS und/oder der PRiNS-Datenbank 6
Vorhandenes Rezept bearbeiten 8
Zusammenwirken mit dem Speiseplaner 8
 Übernahme einer Speise in den Speiseplan 9
 Übernahme einer Speise als Menükomponente - Zusammenstellen von Menüs..... 10

Speiseplanung und Rezeptverwaltung online

sellymenue ist ein flexibles und äußerst einfach zu bedienendes Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul im Internet. Die einmalig erfassten Rezepte können als Speisen bzw. Menükomponenten mittels „drag und drop“ auf den Speiseplan gezogen, ausgedruckt oder verschickt werden.






Mit Hilfe der Rezeptverwaltung können Sie eigene Rezepte anlegen und verwalten. Sie hinterlegen Ihre Rezepte in einem Ihren Anforderungen entsprechend strukturierten „Rezeptbuch“, unterteilt nach Gruppen und Kategorien.

Diese dort erfassten Rezepte stehen Ihnen dann im Speiseplaner zur Erstellung der Speisepläne und Bedarfslisten zur Verfügung.

Start der Rezeptverwaltung

Zum Aufruf der Rezeptverwaltung verwenden Sie bitte die gleichen Zugangsdaten wie zum Aufruf der Speiseplanung. Sie tragen dazu Ihren Benutzernamen und das Kennwort ein.

Nach dem Begrüßungsbildschirm erhalten Sie über eine Reihe von Icons die Möglichkeit die einzelnen Funktionen der Rezeptverwaltung zu benutzen.

	Rezept-Editor	Rezept auswählen/öffnen
	Zutaten-Editor	Auflistung aller bereits benutzten/ angelegten Zutaten erscheint
	Neues Rezept anlegen	Leere Eingabemaske wird geöffnet
	Gruppen-Editor	Maske zum Anlegen/Auswählen von Rezeptgruppen und Kategorien bzw. zur Freigabe von Rezepten aus fremden Gruppen wird geöffnet
	Funktionsassistent	Funktionsassistent öffnen, zwischen Assistent und Hilfe wählen bzw. wechseln

Das Rezept und seine Beschreibung


Für jedes Rezept werden verschiedene Informationen gespeichert. Die Informationen sind in fünf Reitern je Rezept geordnet.


Basisdaten

Bezeichnung	hier kann ein sprechender Name für das Rezept stehen
Name für Speiseplan	Ausgabename im Speiseplan
Beschreibung	enthält alle zusätzlichen Hinweise, die auf einem Speiseplanausdruck gebraucht werden
Autor	ist derjenige, der das Rezept entwickelt hat
Gruppe	eine Zuordnung gleichartiger Rezepte
Kategorie	eine Ordnung entsprechend der Verwendung
Ausgewogenheit ½	
VK-Preis	Angabe eines empfohlenen Verkaufspreises
Nummer	in der EDV kaum zu vermeiden
Zubereitungshinweise	alle wesentlichen Informationen für die Verarbeitung und Präsentation
Bild	Ausgabe in Druckdatei

Zutaten

Die Liste der Zutaten beinhaltet eine Reihe von wichtigen Informationen:

Portionsangabe	Anzahl der Portionen eintragen, auf die sich die Mengen der Zutatenliste beziehen
Wareneinstand Vorgabe	Vorgabewert für die Wareneinstände WE-1 und WE-2 eintragen
Summe WE-1	Automatische Addition der einzelnen WE-1 für alle kostenrelevanten Artikel
Summe WE-2	Automatische Addition der einzelnen WE-2 für alle kostenrelevanten Artikel
	Überträgt WE-2 nach WE-1 für alle kostenrelevanten Zutaten
Menge	Benötigte Zutatenmenge für angegebene Portionszahl
Einheit	Maßeinheit für eingetragene Zutatenmenge
T	Typ des Artikels (abhängig vom Benutzer-Status)
Zutat	Bezeichnung der Zutat
Bemerkungen	Ggf. nähere/zusätzliche Angaben zur Zutat
Einheit	Kleinste Menge der ausgewählten Einheit ↪ zur Umrechnung in Gramm im folgenden Feld
Gramm	Grammangabe für ausgewählte Einheit ↪ wichtig für Grammfaktor und Preisberechnung
K	Über ✓-Markierung festlegen, ob Zutat kostenrelevant
WE-1	Geschätzter/bekannter/aus WE-2 übernommener o. ä. Preis für eingetragene Zutatmenge (statischer Wert)
WE-2	Über den Grammfaktor hinterlegter Preis wird für die eingetragene Zutatmenge automatisch errechnet (dynamischer Wert, abhängig vom aktuellen Preis)

Sie können die Zutaten manuell erfassen oder über den Zutaten-Editor  aus einer Liste der bereits benutzten/angelegten Artikel wählen.

Zusatzstoffe

Es erscheint eine Auswahl bekannter Zusatzstoffe. Die in der aktuell zu bearbeitenden Speise enthaltenen Zusatzstoffe können angeklickt und mit ✓ markiert werden. Im Reiter „Zusatzstoffe“ bleiben trotzdem alle angelegten Zusatzstoffe sichtbar, die Druckansicht des aktuellen Rezeptes weist jedoch nur die mit ✓ markierten aus. Zum Löschen dieser Anzeige ✓ -Markierung entfernen.

Nährwerte

Für die Nährwertangabe steht Ihnen eine Tabelle mit 135 Nährwertparametern zur Verfügung. Die Nährwertangaben können manuell eingetragen oder berechnet werden.

Manuell eingeben: In die Spalte ‚manuell. Me.‘ geben Sie die bekannte Nährwertmenge ein.

Berechnete Nährwertangaben: Ausgabe der automatisch aus den für die jeweiligen Zutaten hinterlegten Nährwertangaben berechneten Nährwertmenge pro Portion.

Beachten Sie: Manuelle Menge hat Vorrang und ersetzt ggf. die berechnete Menge!


Zusätzlich können Sie über die Nährwert-Empfehlungen für einzelne Zielgruppen abrufen.

Filter

Das System stellt von sich aus 3 Filtergruppen, „Kostformen“, „Aktionen“ und "Speiseplan-Komponenten", zur Verfügung. Für die Filtergruppe „Kostformen“ sind bereits diverse Einzelfilter voreingestellt (*erweiterbar!*). Die Filtergruppe "Speiseplan-Komponenten" hingegen legt ihre Einzelfilter automatisch in Abhängigkeit von der in der Betreiber-Verwaltung organisierten Menü-Struktur an. Sie lassen sich damit im Gegensatz zu anderen Filtergruppen und deren jeweiligen Einzelfiltern nicht über **Filter...** in beliebiger Anzahl und nach individuellen Bedürfnissen anlegen und zuordnen.

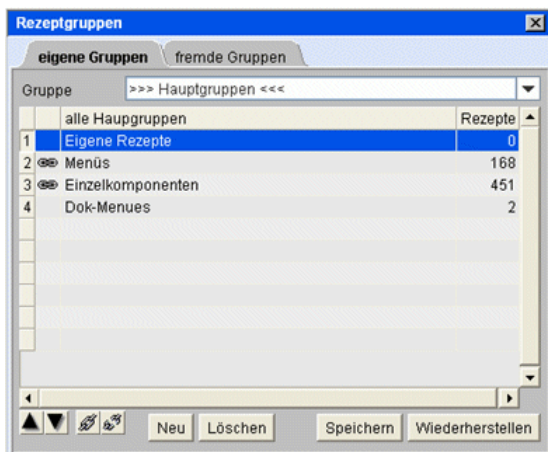
Rezeptgruppen

Bevor Sie mit der Eingabe von Rezepten beginnen, ist es sinnvoll, zuerst die Gruppen und Kategorien einzurichten:

Öffnen Sie über das Icon  den Rezept-Gruppen-Editor und erfassen Sie die von Ihnen zu benutzenden Gruppierungen und Kategorien. Beide Ordnungskriterien können Sie dann den einzelnen Rezepten zuweisen.

Nachdem Sie Ihre Gruppe oder Gruppen angelegt haben, wählen Sie im Feld Gruppe diejenige aus, für die Sie Kategorien anlegen wollen.

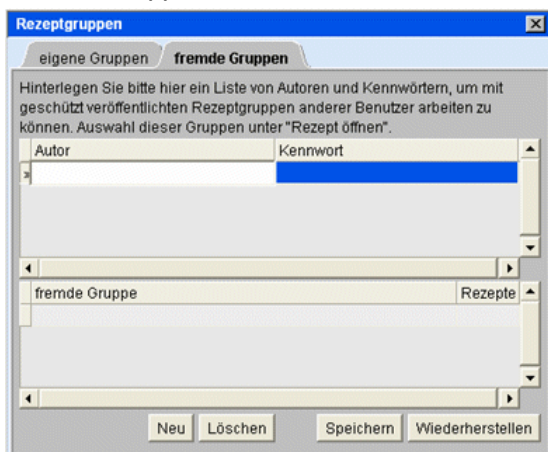
Eigene Gruppen anlegen






„Hauptgruppen“ auswählen; dann entsprechende Hauptgruppen über **Neu** und **Speichern** anlegen, nachfolgend die Hauptgruppe auswählen, für die Kategorien definiert werden sollen; dann entsprechende Kategorien über **Neu** und **Speichern** anlegen.

Mit den Auf  – Ab  - Pfeilen können Sie die Gruppen und Kategorien in jede gewünschte Reihenfolge bringen.


Fremde Gruppen übernehmen




Im Gegensatz zu den für alle Nutzer freigegebenen Rezepten können geschützt veröffentlichte Rezeptgruppen (Button ) nur verwendet werden, wenn der Autor dem interessierten Nutzer sein Kennwort preisgibt und damit der Nutzung zustimmt. Sind Autor und Kennwort hinterlegt und gespeichert, werden die dazugehörigen fremden Gruppen aufgelistet. Die entsprechenden Rezepte lassen sich dann über  auswählen.

Beachten Sie: Sollten Sie beim Anlegen eines Rezeptes feststellen, dass die Struktur Ihres „Rezeptbuches“ im speziellen Fall nicht den Anforderungen genügt, können Sie auch über  rechts neben den Feldern „Gruppe“ und „Kategorie“ im Reiter „Rezept“ in das Bearbeitungsfenster für Rezeptgruppen wechseln und notwendige Änderungen/Ergänzungen vornehmen.

Neues Rezept aufnehmen

Über das Icon  gelangen Sie in die Funktion für die Erfassung neuer Rezepte. Arbeiten Sie die einzelnen Reiter für die Rezeptdaten der Reihe nach ab und erfassen Sie die Rezeptdaten nur so weit, wie Sie sie tatsächlich benötigen.

Sie können jedes Rezept jederzeit vervollständigen.

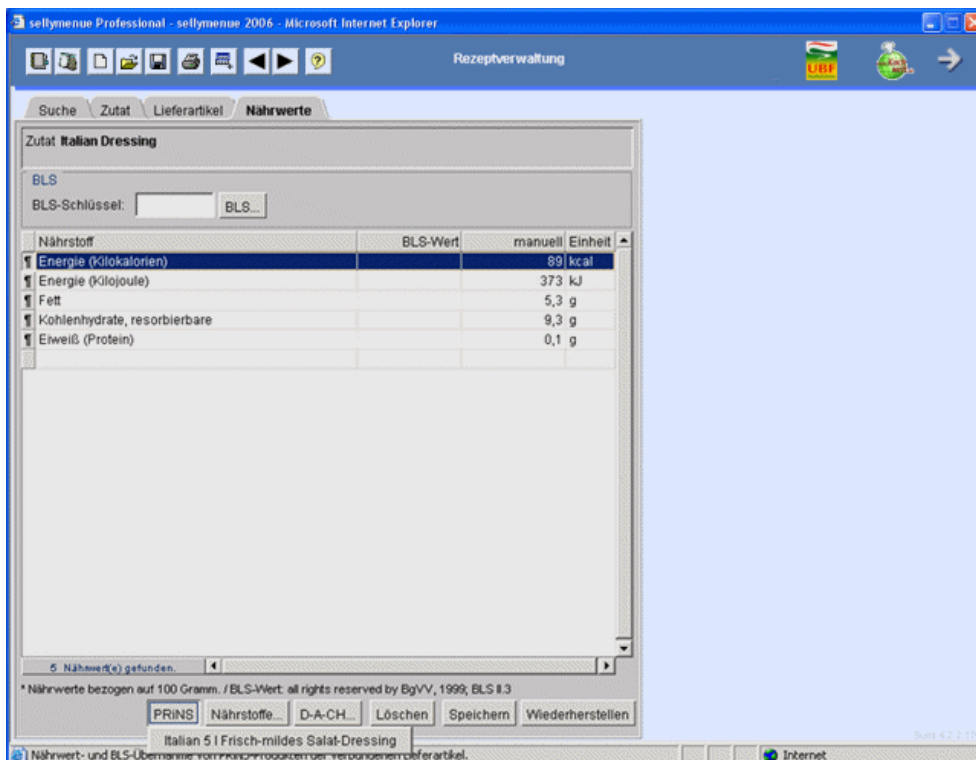
Erfasste Daten können Sie mittels des Icons  in der Toolbarleiste oder mittels des **Speichern** Buttons in der jeweiligen Maske speichern.

Fehleingaben sind jeweils mit dem Button **Löschen** zu entfernen. Sollten Sie sich dabei einmal geirrt haben, können Sie mit dem Button **Wiederherstellen** die Änderung rückgängig machen, solange Sie sich in der gleichen Maske bewegen.

Verknüpfung von Zutaten mit Nährwerten aus dem BLS und/oder der PRiNS-Datenbank

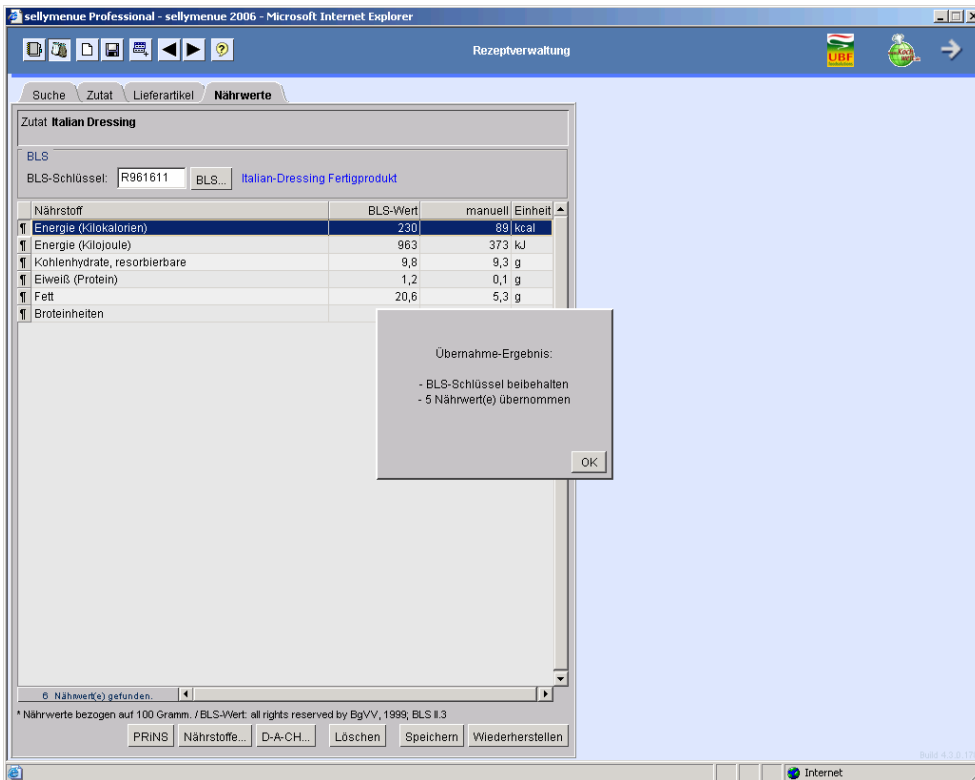
Um für Ihre Zutaten die entsprechenden Nährwerte zu hinterlegen, stehen Ihnen 3 Möglichkeiten zur Verfügung:

1. Ihre Zutat ist mit einem Lieferartikel verknüpft, der in der PRiNS-Datenbank enthalten ist:
⇒ Artikel wird (ggf. zur Auswahl) angezeigt



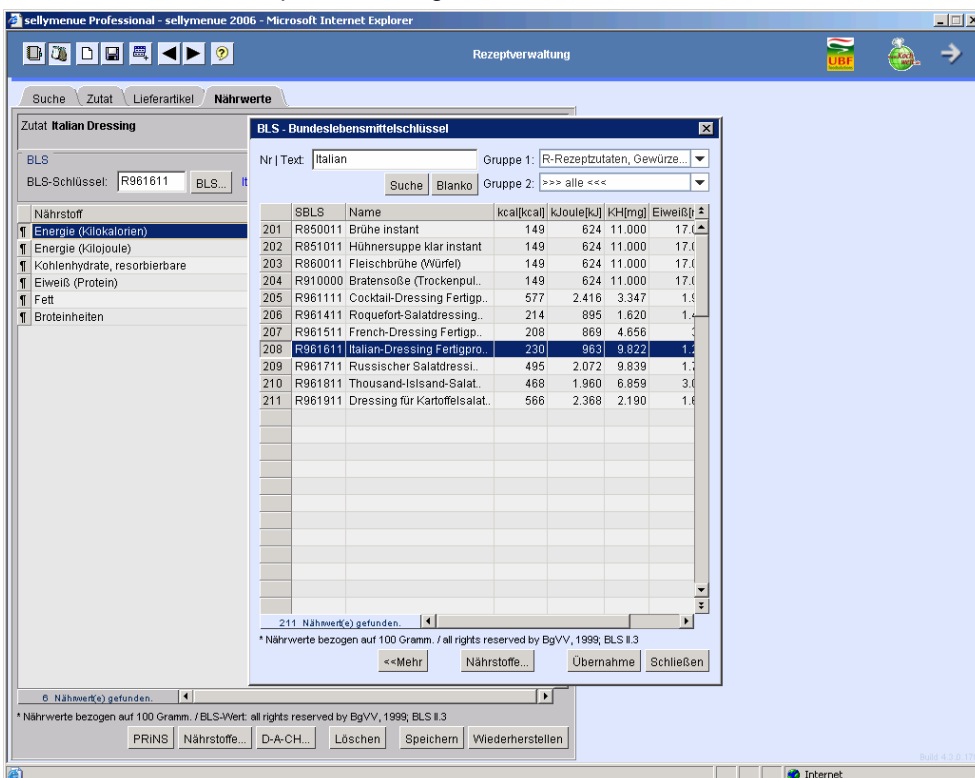
Sie wählen den entsprechenden Artikel durch Anklicken aus.

Die im PRiNS-Datenblatt aufgeführten Nährwerte werden in die Spalte „manuell“ übernommen.



Besteht keine Verknüpfung zur PRiNS-Datenbank, erhalten Sie eine gleichlautende Fehlermeldung (s. Bild).

2. Suchen Sie Ihre Zutat im Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) → wählen Sie den adäquaten Eintrag aus




Mit Klick auf den Button **Übernahme** werden die dort verzeichneten Nährwerte in die Spalte „BLS-Wert“ übertragen.

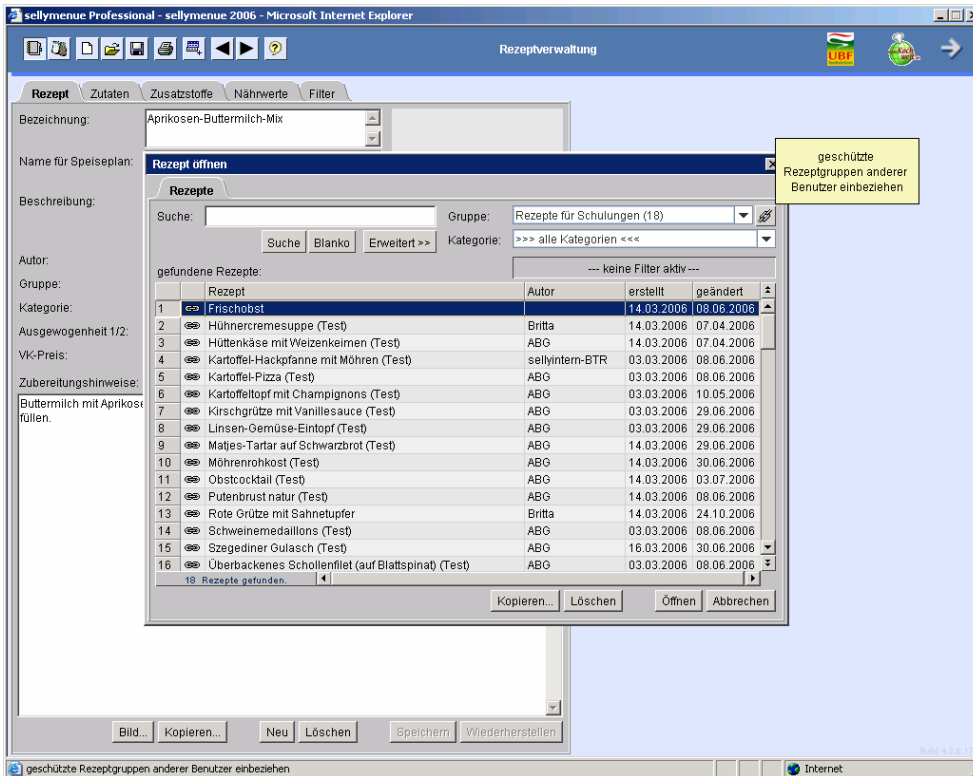
3. Die Nährwerte entstammen vertrauenswürdigen Quellen und sind Ihnen bekannt. → dann tragen Sie diese in der Spalte „manuell“ einfach ein.

Beachten Sie: Im Feld „manuell“ eingetragene Werte haben Vorrang, ersetzen somit auch den BLS-Wert und gehen in weiterführende Berechnungen ein.

Vorhandenes Rezept bearbeiten

Die in Ihrer Rezeptverwaltung gespeicherten Rezepte können Sie bearbeiten und weiterentwickeln.

Dazu öffnen Sie mit dem Icon  den Auswahldialog, der Ihnen eine Suche in Ihrem Rezeptfundus erlaubt, und entscheiden zwischen einer ‚einfachen‘ und ‚erweiterten‘ Suchmöglichkeit.




Einfache Suche

Durch Eingabe eines Rezeptnamens oder einer Zutat in das Feld „Suche“ können Sie Ihr gesamtes Rezeptverzeichnis durchsuchen. Um die Suche nicht unnötig auszudehnen, können Sie zuvor eine Einschränkung auf eine Gruppe und Kategorie vornehmen.

Erweiterte Suche-

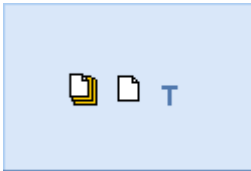
Zur Einschränkung des Suchergebnisses stehen Ihnen, neben der Gruppe und Kategorie, das Feld ‚Vorgabepreis von/bis‘, die Auswahlliste ‚Lieferant‘ und eine Liste von Filter-Möglichkeiten zur Verfügung.

Markieren Sie jetzt ein Rezept mit der Maus und wählen es zur Bearbeitung aus, indem Sie den Button  anklicken.



Zusammenwirken mit dem Speiseplaner

Um Ihren Speiseplan zu erstellen, können Sie Speisen bzw. Menüs aus einem Rezeptbuch verwenden. Sie übernehmen entweder ein Rezept direkt als Speise in Ihren Speiseplan oder stellen zuvor aus Rezepten/Speisen ein Menü zusammen und übernehmen dann dieses Menü in Ihren Speiseplan.

Die in der Rezeptverwaltung hinterlegten Rezepte stehen Ihnen nachfolgend im Speiseplan in den Gruppen und Kategorien wie hinterlegt zur Verfügung.



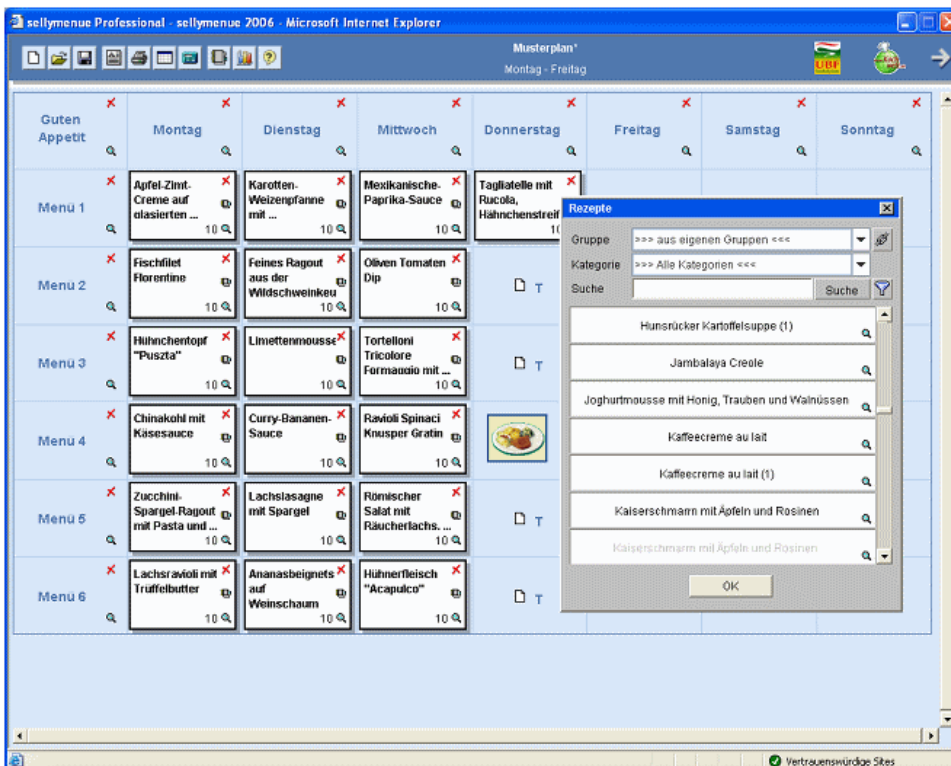
Rezepte werden im Speiseplan

- als Speisen  oder
- als Menükomponenten 


hinterlegt und können dort in den Zutaten präzisiert werden.

(s.a. Anleitung Speiseplaner)

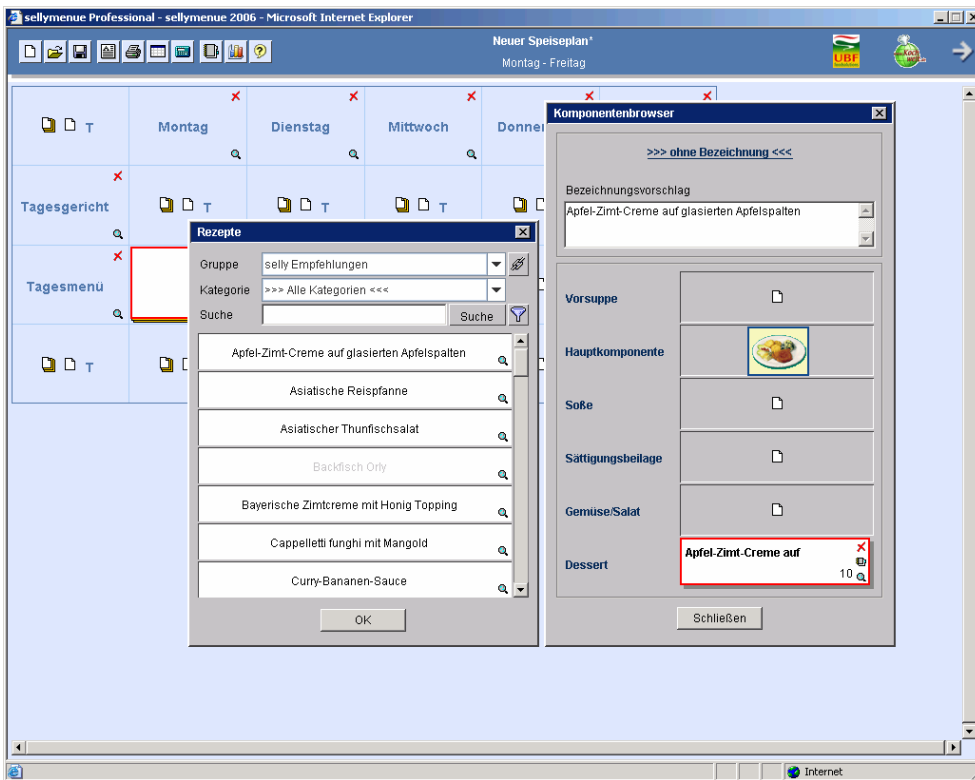
Übernahme einer Speise in den Speiseplan






Zur Übernahme des Rezeptes als Speise in einen Speiseplan gehen Sie mit dem Mauszeiger in das Textfeld der ausgesuchten Speise, halten die linke Maustaste gedrückt und ziehen das Rezept mit der linken Maustaste auf das gewünschte Feld im Speiseplaner (*drag and drop*).


Zur Kontrolle eines Rezeptes klicken Sie auf die Lupe  im Textfeld. So können Sie die Zutatenliste und die Zubereitungshinweise für das zu übernehmende Rezept zuvor noch einmal einsehen.

Übernahme einer Speise als Menükomponente - Zusammenstellen von Menüs



Zum Zusammenstellen von Menüs klicken Sie auf , wählen im Dialogfenster „Eigenschaften des Menüs“ den Menütyp aus und öffnen im Reiter „Komponenten“ über  Rezeptbuch und Komponentenbrowser.

Das gewünschte Rezept können Sie sich über  detailliert ansehen, bevor Sie es hier auch mittels drag and drop an der entsprechenden Position im Komponentenbrowser platzieren.

Bitte beachten Sie: Im Gegensatz zu Menüs, die Sie über  in Ihrem Speiseplan aus einzelnen Rezepten/Speisen selbst zusammenstellen, sind Menüs, die Sie als solche (1 Menü = 1 Rezept) bereits in der Rezeptverwaltung angelegt oder anderweitig übernommen haben, in der Speiseplanung als *Speise* zu behandeln.