



Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 8.58.307 / 26.03.2019

Mit dem neuen Release von selly.biz erweitern wir unsere Produkte wieder um einige Funktionen.

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für ihre Anregungen und Unterstützung.

1 Zwischenüberschriften in der Zutatenliste

Eigenschaften der Speise

Speise **Zutaten** Preise Nährw. Z-Stoffe Allerg.

T	Zutat	Menge	VE	WE-1
1	MAGGI Basis für Steak..	0,07	kg	
2	MAGGI FIX Hackfleisch..	0,1	kg	
3	Zwiebeln	0,1	kg	1,601
4	Gemüsepaprika gelb fr..	0,2	kg	
5	Zucchini frisch	0,6	kg	
6	Champignon frisch	0,6	kg	
7	Kuhmilch Trinkmilch en..	0,4	l	
8	Sahne 30% Fett	0,2	l	
Für die Sauce:				
10	Trinkwasser	0,1	l	
11	Butter	0,1	kg	
12	Kalb Hackfleisch frisch	1	kg	
13	Chicoreesalat mit Sonn..	0,2	l	

Alle Angaben beziehen sich auf 10 Portionen.

+ - Übernehmen OK Abbrechen

Rezept **Zutaten** Nährwerte Zusatzstoffe Allergene Filter

Rezept - **Sahnsteaks Cafe de Paris mit feinem Gemüse -**

Angaben beziehen sich auf Portionen.

Wareneinstand Vorgabe:

	Menge	Einheit	T	Zutat
1	0,7	kg		MAGGI Basis für Steak-Sauce/Café de Paris
2	1	kg		MAGGI FIX Hackfleisch-Fix
3	1	kg		Zwiebeln
4	2	kg		Gemüsepaprika gelb frisch
5	6	kg		Zucchini frisch
6	6	kg		Champignon frisch
7	4	l		Kuhmilch Trinkmilch entrahmt
8	2	l		Sahne 30% Fett
Für die Sauce:				
10	1	l		Trinkwasser
11	1	kg		Butter
12	10	kg		Kalb Hackfleisch frisch
13	2	l		Chicoreesalat mit Sonnenblumenöl (6)

Zutaten mit abschließendem Doppelpunkt „:“ werden als Zwischenüberschrift gewertet und hervorgehoben dargestellt. Zwischenüberschriften werden ebenfalls unterstützt:

1. Rezeptdruck
2. Zutat-Nährwerte des Rezeptes
3. Zutat-Nährwerte der Speise
4. Zutat-Zusatzstoffe des Rezeptes
5. Zutat-Zusatzstoffe der Speise
6. Zutat-Allergene des Rezeptes
7. Zutat-Allergene der Speise
8. Speiseplan | Rezeptbuch

		als Nachtisch:	
15	100 Stk	  Erdbeerpudding (1)	
15-1	800 g	 ^ Erdbeeren	
15-2	5000 g	^ Erdbeerpudding	
15-3	800 g	^ Erdbeerpuddingpulver	
15-4	10000 ml	 ^ Milch 3,5%	
15-5	1000 g	^ Zucker weiß	
		^ zur Garnierung:	
15-7	100 Stk	 ^ Erdbeeren	

Zwischenüberschriften von aufgeklappten Basisrezepten werden mit einem „^“ eingerückt dargestellt.

2 Prüfen der Speisepläne vor der Freigabe

Speiseplan freigeben

Speiseplan freigeben

Der Speiseplan wird für den öffentlichen Aushang und externe Systeme freigegeben. Er erhält dadurch einen Schreibschutz gegen unbeabsichtigtes Ändern oder gegen automatische Nährwert-, Zusatzstoff- und Allergen-Änderungen infolge von Zutat- oder Rezeptänderungen.

☒ Speiseplan freigeben

Zeitpunkt der Freigabe (Version): **19.11.2015 10:53:58 (2)**

☐ über Änderungen informieren in der Zeit

von: bis:

Speiseplan aktualisieren

☒ Der Speiseplan wird durch Übernahme aller Nährwerte, Zusatzstoffe, Allergene und Preise aus den zugrundeliegenden Rezepten und Zutaten aktualisiert. Diese Aktion hebt die Freigabe wieder auf.

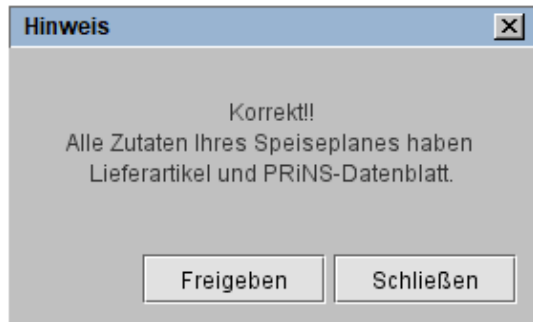
Vor der Freigabe von Speiseplänen kann nunmehr geprüft werden, ob zu jeder Zutat ein Lieferartikel mit PRiNS-Datenblatt existiert. Die Schaltfläche [Prüfen] prüft alle Zutaten des Speiseplanes auf:

- das Vorhandensein von Lieferartikeln und
- das Vorhandensein eines PRiNS-Datenblatt
- das Vorhandensein ausgelisteter (gelöschter) Lieferartikel

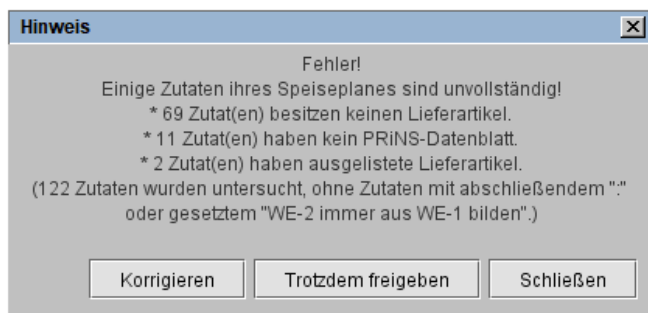
Von der Prüfung ausgenommen werden:

- Zutaten, deren Namensende einen Doppelpunkt „:“ aufweist und die üblicherweise als Zwischenüberschriften benutzt werden (z.B. „für den Belag:“).
- Zutaten, die ihren WE-2 (Realwert) immer aus WE-1 (Planwert) bilden und deshalb keine Lieferartikel besitzen.

Die Prüfung kann erst nach dem Speichern des Speiseplanes durchgeführt werden, da erst dann die Zutaten bekannt sind und welche Lieferartikel bzw. welches PRiNS-Datenblatt sie besitzen.

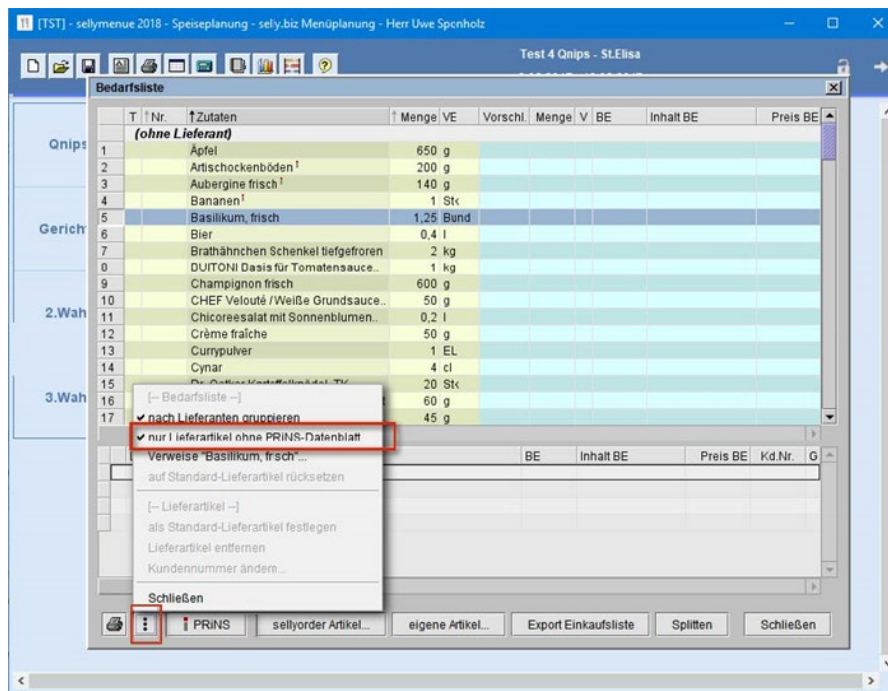


Wenn die Speiseplan-Prüfung fehlerfrei durchgelaufen ist, erscheint ein Dialog, in dem der Nutzer die Freigabe des Speiseplanes sofort durchführen kann. Nach der Freigabe werden alle Dialoge geschlossen.



Wenn der Speiseplan Fehler enthält, kann über die [Korrigieren]-Schaltfläche die Bedarfsliste aufgerufen werden, in der nur Zutaten enthalten sind, die keine Lieferartikel und/oder kein PRiNS-Datenblatt besitzen. Mit [Trotzdem freigeben] wird der Speiseplan auch mit Fehlern freigegeben.

Über den [Korrigieren]-Knopf der Speiseplan-Prüfung wird die Bedarfsliste aufgerufen, die Optionen „nach Lieferanten gruppieren“ und „nur Lieferartikel ohne PRiNS-Datenblatt“ sind automatisch eingeschaltet. Es werden keine Zutaten mit abschließendem „:“ mehr angezeigt, da diese als Zwischen-Überschriften gewertet werden (z.B. „für den Belag:“).



Eine Korrektur kann ggf. direkt in der Bedarfsliste über die Schaltfläche [sellyorder Artikel...] erfolgen.

3 Angabe WE-2 pro Speise- bzw. Menü-Portion

Eigenschaften der Speise

Speise
Zutaten
Preise
Nährw.
Z-Stoffe
Allerg.

Bezeichnung: Curry-Bananen-Sauce
Beschreibung:
Portionen: 10
VK pro Portion: 0,99 ☒ Fixpreis
Vorgabe WE: 0,00 zu VK:
WE-1: 0,44 zu VK: 52,65 %
WE-2: 0,22 zu VK: 26,20 %
Rezept: Curry-Bananen-Sauce
Übernehmen OK Abbrechen

Eigenschaften des Menüs

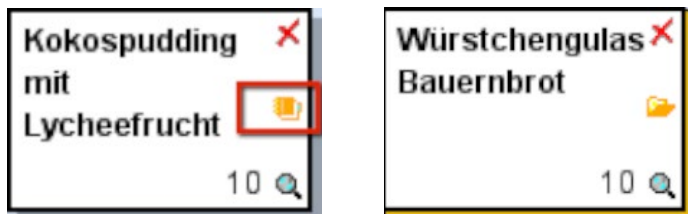
Menü
Komponenten
Preise
Nährw.
Z-Stoffe
Allerg.

Bezeichnung: Artischocken-Hollandaise, Gänsekeulen im Römertopf
Beschreibung:
Portionen: 10
VK pro Portion: 2,49 ☒ Fixpreis
Vorgabe WE: 0,00 zu VK:
WE-1: 0,00 zu VK:
WE-2: 0,16 zu VK: 7,49 %
Menütyp: Neutral (7 Komponenten)
Übernehmen OK Abbrechen

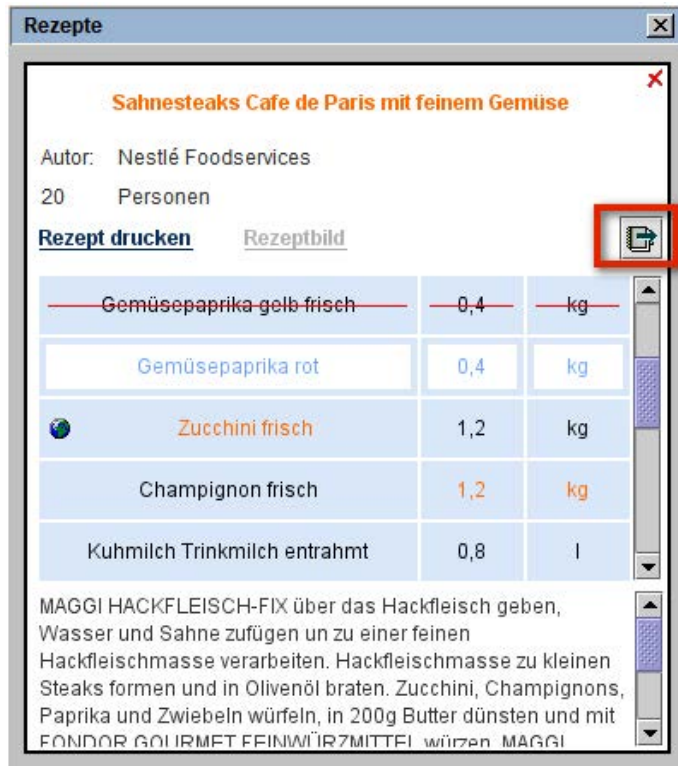
Zusätzlich zur Summe WE-1 pro Portion wird auch die Summe WE-2 pro Portion angezeigt. Das ermöglicht eine überschlägige Prüfung des Verkaufspreises VK zum aktuellen Preis.

Der WE-2 kann erst neu berechnet werden, wenn der Speiseplan gespeichert wurde, denn erst dann wurden die Zutat und ihr Lieferartikel ermittelt, d.h. es ist nicht ersichtlich, ob in diesem Wert tatsächlich alle Zutaten eingeflossen sind!

4 Kennzeichnung veränderter Rezepte im Speiseplan



Ein oranges Rezeptbuch kennzeichnet werden, das die Zutaten in der Speise von denen in der Rezeptur abweichen. Die Farbe „orange“ orientiert sich am orangen Haken  für geänderte Speisepläne.



Es werden die Mengen, Maßeinheiten und Zutaten in Abweichung vom Original-Rezeptes dargestellt:

- a) **rot** durchgestrichen – Zutat wurde gelöscht,
- b) **orange** – Zutat wurde geändert; es wird unterschieden, ob sich die Herkunft oder Menge der Zutat geändert haben,
- c) **blau** - neue Zutat.

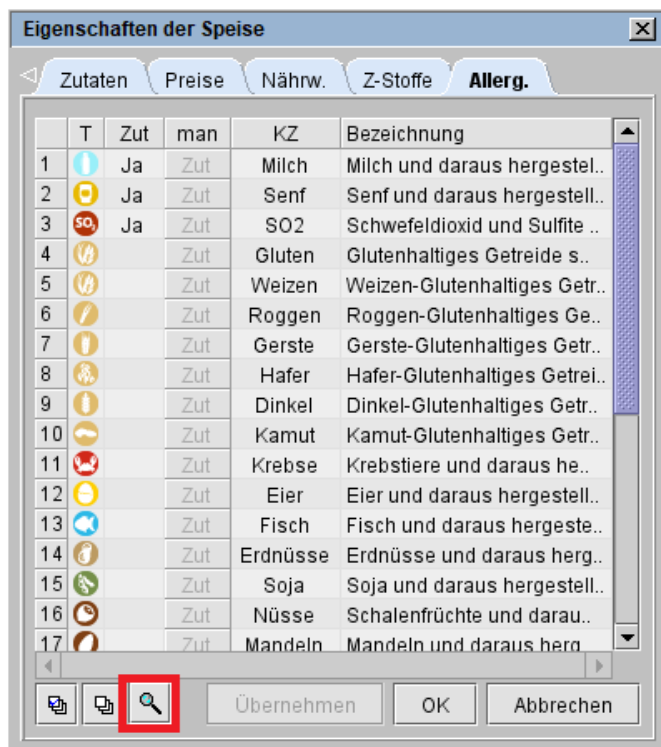
Der Rezeptname als Überschrift wird bei Abweichung ebenfalls orange eingefärbt.

Über den Rezeptbuch-Schalter kann das Originalrezept in die Speise geladen werden.

Eine Änderung des Lieferartikels wird an dieser Stelle nicht berücksichtigt. Sollte ein alternativer Lieferartikel ausgewählt worden sein, ist dies am nachgestellten Liefer-LKW ersichtlich:

5 Einsicht der "Zutatenwerte" einer Speise

Beispiel: Allergene



Auf den Reitern „Nährw.“, „Z-Stoffe“ und „Allerg.“ wird ein neuer Schalter mit Lupe eingeführt, der die jeweiligen Zutatwerte in einem separaten Dialog aufruft.

Der Schalter  zum Öffnen des Zutatwerte-Dialoges ist deaktiviert, wenn Änderungen im Speise-Dialog vorgenommen wurden. Nach [Übernehmen] oder [OK] ist der Schalter wieder verfügbar.

Zutat-Allergene für Speise: "Italienischer Feldsalat (1)"

Übersicht von max. 14 der bei den Zutaten hinterlegten Allergene (leere Zelle bedeutet fehlende Angabe, die mindestens ein "Ja" besitzen).

	Gramm	T	Zutat	Milch	Senf	SO2
1	50		Feldsalat frisch			
2	31,25		Tomaten frisch			
3	37,5		Mozzarella			
4	25		Feta Schafskäse		Ja	
5	16		Olive			
6	50		Parma- Serranoschinken			
7	5		Weißbrot-Toastbrot			
für das Dressing:						
9	41,75		Senf-Dressing (1)		Ja	Ja
9-1	14,201		Gemüsebrühe (4)			
9-2	12,781		Aceto Balsamico	Nein	Ja	Ja
9-3	4,26		Tomatenmark			
9-4	5,68		Oliveöl			
9-5	4,26		Dijon Senf		Ja	
abschmecken mit:						
9-7			Salz jodiert			
9-8			Pfeffer weiß			

18 Zutat(en) gefunden.

* Grammangabe bezogen auf 1 Portion der Speise.

PRINS Schließen

Spalte "Milch": Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose

Der Tooltip (Mouse-over) über einer Wertespalte gibt die lange Bezeichnung des Nährwertes, Zusatzstoffes oder Allergens an. In der Titelzeile der Tabellenspalte wird aus Platzgründen nur die Kurzbezeichnung dargestellt.

6 Erweiterte Suchmöglichkeiten

6.1. Suchergebnis der Rezeptsuche einschränken

Rezept

☒ im Zubereitungshinweis suchen
☒ im Zutatnamen suchen

Schließen

Gruppe: >>> aus öffentl. Gruppen <<< (...)

Kategorie: >>> alle Kategorien <<<

Erweitert >> Blanko Suche

gefundene Rezepte:

	Rezept	Autor	erstellt	geändert
1	Apfel-Zimt-Creme auf glasierten Apfelspalten	Nestlé Foodserv.	08.09.2002	04.09.2005
2	Asiatische Reispfanne	Raps GmbH & C.	10.10.2003	20.04.2005

Die Optionen „im Zubereitungshinweis suchen“ und „im Zutatnamen suchen“ sind standardmäßig eingeschaltet und entsprechen damit der aktuellen Suchstrategie. Durch Abschalten der jeweiligen Option kann die Suche beschränkt werden.

6.2. Zutatensuche nach Lieferanten

Suche Zutat Lieferant Artikel Nährwerte Zusatzstoffe Allergene

Name: Zutatnamen-nummer?

Gruppe/Untergr: >>> alle Gruppen <<< >>> alle Untergruppen <<<

Lieferant: Klaus Berckenbrinck GmbH

Erweitert... Blanko Suche

	T	Nr	Name	Autor	Gr.	WE-1
1			Abschmecken (weisser Pfeffer)	Hart-un...	20	0,163
2		F501000	Ananas	I hart-un...	100	0,096
3		F501600	Ananas Fruchtsaft	sellyZutat		
4		F110211	Apfel tiefgefroren	sellyZutat		
5		Y843142	Apfelmus	sellyZutat		
6		J737411	Bäckerhefe getrocknet	sellyZutat		
7		R421111	Backpulver	sellyZutat		
8		F503000	Banane	sellyZutat		

75 Zutat(en) gefunden.

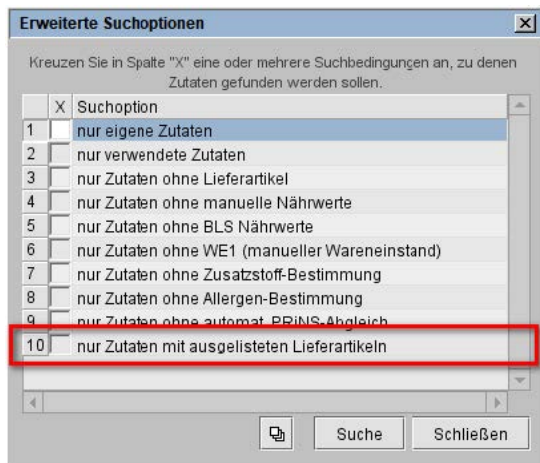
Dispo-Zutat Dispo-Ordersatz öffentl.Zutat

Verweise... Kopieren... Vereinen... Öffnen

Über die Auswahl eines Lieferanten können Zutaten gefunden werden, die mindestens einen Lieferartikel dieses Lieferanten besitzen.

Zusammen mit der Option „nur Zutat ohne Lieferartikel“ kann das Gegenteil erreicht werden. Es werden diesmal Zutaten gefunden, die keinen Lieferartikel des Lieferanten besitzen, wohl aber von anderen Lieferanten oder aber gar keinen.

6.3. Zutatensuche nach ausgelisteten Lieferartikeln



Findet Zutaten, die gelöschte oder ausgelistete Lieferartikel enthalten.

7 Zusätzliche Informationen

- 7.1 Beim Hinzufügen neuer Lieferartikel wird künftig geprüft, ob der neue Lieferartikel „besser“ ist als der alte. Sollte dies der Fall sein, wird der neue Lieferartikel als Standard-Lieferartikel gesetzt, ansonsten wird er hinten an die Liste angefügt. „Besser“ meint hier: nicht ausgelistet oder Datenblatt vorhanden.
- 7.2 Es wurde ein neues Funktionsrecht geschaffen, das die Erstellung von eigenen Zutaten verhindern und nur noch die Verwendung eines zentralen Zutatenstammes ermöglichen kann. Nähere Informationen für Betreiber dazu auf Anfrage.
- 7.3 Selbstverständlich sind Fehlerbehebung, Sicherung der Systemstabilität und Maßnahmen zur Performanceerhöhung wie immer Bestandteil dieses Releases.

Wir freuen uns, wenn die Erweiterungen des Funktionsumfanges Ihre Arbeit erleichtern.

Ihr selly-Team

sellysolutions Servicegesellschaft mbH

Tel. 030 / 347 473 500

support@sellyorder.de