

RELEASE Information zur Version
9.50.0540

Mai 2022



Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 9.50.0540/ 11.05.2022

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

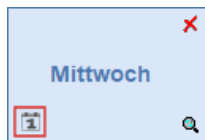
Wir bedanken uns bei unseren Kunden und Software-Partnern für ihre Anregungen und Unterstützung.

✓ Tagesgenaue Portionszahlen für mehrtägige Speisen

Bisher wurde für jede Speise im Speiseplan angenommen, dass sie genau an einem Tag produziert wird. Durch die Variabilität des Speiseplanes sind zwischenzeitlich Verwendungen entstanden, die dem widersprechen:

- Mehrtägiger Speiseplan mit „täglichen“ Speisen
- Mehrwöchiger Speiseplan mit Wochentagen „Montag“ – „Freitag“

Bitte beachten Sie dazu auch die Symbolik in der Beschriftung der Zeitachse:



Einmalig gültig am Mittwoch innerhalb eines für eine Woche gültigen Speiseplanes



Gültig an jedem Mittwoch innerhalb eines Speiseplanes, dessen Gültigkeit mehrere Mittwoche umfasst



Gültig an jedem Wochentag innerhalb des Gültigkeitszeitraumes eines Speiseplanes

Bitte beachten Sie: andere Datumsformate, wie z. B. aus Speiseplanschablonen übernommene, werden noch nicht unterstützt.

Mit diesem Release schaffen wir die Möglichkeit, pro Speise mehrere Tage und deren Portionszahlen abzubilden. Portionszahlen werden dabei unterschieden in:

- Planzahlen – geplante (prognostizierte) Portionen von Speisen, die zu produzieren sind,
- Bestellzahlen – tatsächlich bestellte Portionen von Rezepten, die zukünftig produziert werden sollen.

Voraussetzung dafür ist, dass der Speiseplan datumsgerecht definiert wurde. Speisepläne, die kein von-bis-Datum haben, werden wie bisher einfach berechnet.

✓ Darstellung im Rezeptkalender

In der Toolbar wird ein neues Symbol bereitgestellt. Es ist eine Kombination aus einem Rezeptbuch und einem Kalenderblatt. Grundgedanke ist eine lose Kopplung der Speisen im Speiseplan mit datumsorientierten Produktionszahlen, d.h. Planänderungen im Speiseplan beeinflussen nur noch künftige Planzahlen.



Ein Rezeptkalender ist nur für Speisepläne verfügbar, deren Gültigkeit noch nicht abgelaufen ist und deren Zeitachse über Wochentage bzw. „täglich“ einen eindeutigen Datumsbezug definiert.



Die Voreinstellungen beim Öffnen des Rezeptkalenders sind:

	Bei geöffnetem Speiseplan	Ohne geöffneten Speiseplan
Datum von...bis	Gültigkeitszeitraum des geöffneten Speiseplanes	Morgen plus 7 Tage
Speiseplan	der aktuelle (geöffnete) Speiseplan	Alle aus >>ohne Verpflegungsbereich<<<
Mahlzeit	>>>alle<<<	>>>alle<<<

Rezeptkalender

Die Liste enthält die Portions-Summen für Rezepte ausgewählter Speisepläne pro Tag. Korrigieren Sie ggf. die "bestellten" Portionen und erstellen Sie eine Bedarfsliste. Achtung: alternative Lieferartikel werden derzeit nicht unterstützt!

Datum von: 21.04.2022 bis: 02.05.2022 Mahlzeit: >>> alle <<<

Speiseplan: alle Speisepläne aus "Yogi Haus Berliner Strasse"

Suche:

	Datum	T	Rezept	geplant	bestellt
1	Mo, 25.04.22	✗	Ananaskompott	10	
2			Apfelkompott	10	
3			Ginger Ale	10	
4			Ginger Ale	10	20
5			Ostertorte	10	10
6	Di, 26.04.22		Festtagstruthahn	10	
7			Gefüllte Kalbsbrust (1)	10	20
8	Mo, 02.05.22		Apfelkompott	10	
9			Ginger Ale	10	
10			Ginger Ale	10	
11			Ostertorte	10	

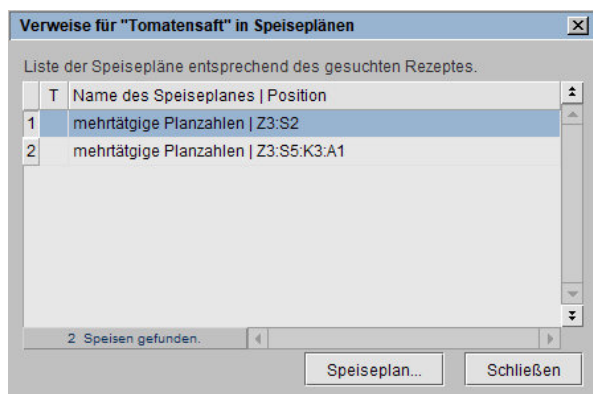
11 Rezepte gefunden.

Tabelle des Rezeptkalenders	Liste der Rezepte für Kalendertage entsprechend der Auswahlbedingungen, ggf. speiseplanübergreifend
Spalte „ T “	kennzeichnet den Typ des Rezeptes (siehe mouseover) und das orange Rezeptbuch symbolisiert eine Abweichung vom Originalrezept.
Spalte „ bestellt “	editierbar, vergangene Portionszahlen sind nicht änderbar. Bei mehreren Speiseplänen wird die Summe dargestellt. Das Symbol „Wolke“ ☁ zeigt den Ursprung aus einem externen System (z. B. Jomosoftware) an. Das Symbol „Stift“ ✎ symbolisiert die manuelle Eingabe der Portionszahl.

Weitere Icons und Schaltflächen

Button Löschen 	löscht gelöschte Speisen endgültig, die erst mit Ablauf der 14-tägigen Aufbewahrungsfrist gelöscht werden würden.
Button Rechner 	überträgt ausgewählte geplante Portionen in alle leeren bestellten Portionen.
Button Rezeptbuch 	öffnet einen Dialog, in dem Details, wie z. B. Zutaten, des ausgewählten Rezeptes eingesehen werden können.
Button Drucken 	gibt die Liste als Druckliste in HTML, PDF oder Excel aus.

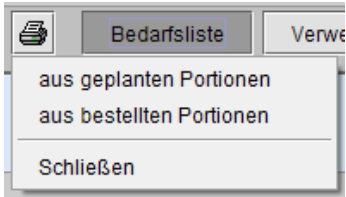
Button **Verweise ...**



Für die im Rezeptkalender ausgewählte Rezeptur kann eine Liste der Speisepläne erstellt werden, in der die Rezeptur enthalten ist. Es werden nur die Speisepläne gelistet, die im Rezeptkalender ausgewählt wurden. Die Position wird abgekürzt als:

- ☑ **Zx** – Zeile 1...n
- ☑ **Sx** – Spalte 1...n
- ☑ **Kx** – Komponente 1...n
- ☑ **(Ax** – Alternative 1...n als Sonderfunktion!)

Liste Speiseplan	öffnet den ausgewählten Speiseplan.
-------------------------	-------------------------------------

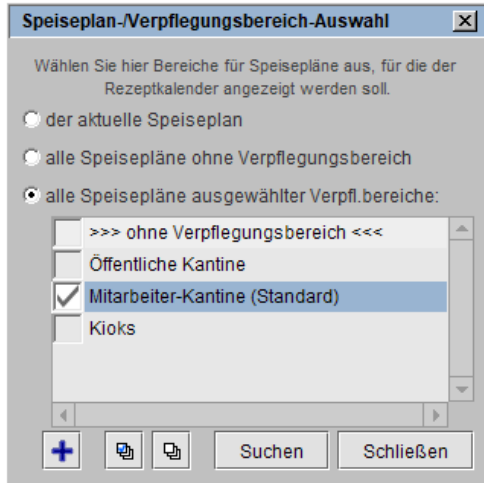
Button Speichern	speichert die „bestellten“ Portionen für einen Speiseplan im Rezeptkalender. Vergangene Produktionszahlen lassen sich nicht mehr ändern.
Button Bedarfsliste	erstellt eine spezielle Bedarfsliste, die auf den Rezepturen der ausgewählten Speisepläne basiert.
	Es kann entschieden werden, ob die Bedarfsliste aus geplanten oder bestellten Portionen erstellt wird. Rezepte mit alternativen Lieferartikeln werden derzeit nicht berücksichtigt. Es wird eine spezielle Bedarfsliste für den Rezeptkalender erstellt. Sie unterscheidet sich von der Bedarfsliste für den Speiseplan nur geringfügig: ✓ Splitten ist nicht möglich; sollte im Rezeptkalender erfolgen ✓ Verweise auf Zutaten sind nicht möglich ✓ Der Aufbau der Druckliste entspricht der bekannten Speiseplan-Bedarfsliste mit anderem Titel. Die Bedarfsliste kann auch als Einkaufsliste exportiert werden.

✓ Liste des Rezeptkalenders einschränken

Es bestehen diverse Möglichkeiten die Liste der Speisen im Rezeptkalender einzuschränken. Einzelne Filter oder auch die Kombination mehrerer möglicher Filter erweitern das „Splitten“ bekannter Bedarfslisten.

Datum von...bis	Erweitern oder schränken Sie den Zeitraum ein, den Liste des Rezeptkalenders berücksichtigen soll
Mahlzeit	Einschränkung der Anzahl Speisen, auf die a. Speisen, die mit der Mahlzeit als Menü oder Kategorie definiert wurden. b. Speisen, deren Speisepläne auf die gewählte Mahlzeit festgelegt wurden. Voreinstellung: alle Mahlzeiten

Speiseplan



Speiseplan-Verpflegungsbereich-Auswahl

Wählen Sie hier Bereiche für Speisepläne aus, für die der Rezeptkalender angezeigt werden soll.

☐ der aktuelle Speiseplan
☐ alle Speisepläne ohne Verpflegungsbereich
☒ alle Speisepläne ausgewählter Verpf. bereiche:

>>> ohne Verpflegungsbereich <<<
☐ Öffentliche Kantine
☒ Mitarbeiter-Kantine (Standard)
☐ Kioks

Suchen Schließen

Bereich der Speisepläne, die für die Rezeptliste verwendet werden sollen.

- a) **Aktueller Speiseplan** – nur Speisen aus dem aktuell geöffneten Speiseplan
- b) **Alle Speisepläne des aktuellen Verpflegungs-bereiches** – nur Speisen aus allen Speiseplänen des Verpflegungsbereiches des aktuell geöffneten Speiseplanes
- c) **Alle Speisepläne ausgewählter Verpflegungsbereiche** – alle Speisen der ausgewählten Verpflegungsbereiche (unabhängig vom geöffneten Speiseplan)

Voreinstellung bei geöffnetem Speiseplan: aktueller Speiseplan

Suche/n

Erstellt die Liste des Rezeptkalenders entsprechend den gesetzten Einschränkungen neu.

Geben Sie, falls erforderlich, weitere Suchbegriffe (wie eingeblendet) ein.



Suche: Suchen X

✓ Erweiterung „Verpflegungsbereiche“



Verpflegungsbereiche, Preisaufschläge und Mehrwertsteuersätze (PAV)

Verpflegungsbereiche stellen unterschiedliche Teile eines Verpflegungsbetriebes dar, wie z.B. Mitarbeiterkantinen, Kioske oder Tischverpflegung; Festlegung von Mehrwertsteuersätzen für Speisepreise; Sperrtage für Änderungen am Rezeptkalender jeweils ab heute.

	Bezeichnung	Aufschlag in %	Bemerkung	MwSt %	Sperrtage
1	Yogi Haus Berliner Straße	10		19	3
2	Standard	0	Standard	19	0
3	Test	2		19	0

Die Spalte „Sperrtage“ wird mit diesem Release generell angezeigt. Sperrtage gelten ab heute und bewirken ggf. die Ausgabe einer Warnung an ein Drittsystem, wenn die Gültigkeit des Speiseplanes im Sperrbereich liegt. Eine „0“ entspricht keinen Sperrtagen.

✓ Aktualisierung des Rezeptkalenders

Der Rezeptkalender wird nicht beim Speichern des Speiseplanes aktualisiert, sondern erst bei einer neuen Anforderung. Speisen, die älter als heute + Sperrtage sind, werden nicht aktualisiert. Neu angelegte Speisen werden auch dem Rezeptkalender für zukünftige Tage hinzugefügt. Bei vorhandenen Speisen werden die Portionszahlen aktualisiert.

✓ Löschung des Rezeptkalenders

Vergangene Speisen (älter als heute) werden automatisch nach 14-tägiger Aufbewahrungsfrist gelöscht.

✓ Verschieben der Speise im Speiseplan

Die Speise wird auch im Rezeptkalender für Datumswerte verschoben, die größer Heute + Sperrtage sind. Vergangene Tage dieser Speise bleiben erhalten. Speisen, deren Datum vor Heute + Sperrtage liegt, bleiben erhalten. Externe und manuelle Portionszahlen werden mit verschoben.

✓ Kopie der Speise im Speiseplan

Die Speise wird ebenfalls im Rezeptkalender für Datumswerte kopiert, die größer Heute + Sperrtage sind. Externe und manuelle Portionszahlen werden nicht kopiert.

✓ Löschen der Speise im Speiseplan

Die Speise wird ebenfalls im Rezeptkalender für Datumswerte größer Heute + Sperrtage gelöscht. Vergangene Speise für Datumswerte kleiner Heute + Sperrtage bleiben erhalten. Geänderte Zutaten können nicht mehr unterstützt werden, da der Rezeptkalender keine Zutaten hält. Der Name der Speise wird dafür redundant im Rezeptkalender gehalten.

✓ Änderung der Gültigkeit des Speiseplanes

Alle vergangenen Speisen bleiben bis zur Löschfrist erhalten. Alle aktuellen Speisen bis zum ursprünglichen Gültigkeitsende bleiben erhalten. Zusätzlich werden alle Speisen mit neuer Tagesgültigkeit eingetragen.

✓ Kopie eines Speiseplanes

Der Rezeptkalender wird nicht kopiert und alle externen und manuellen Portionszahlen ebenfalls nicht

✓ Löschen eines Rezeptes

Ein Rezept, das im Rezeptkalender referenziert wird, kann nicht gelöscht werden.

✓ Zutat-Änderungen in der Speise

Da der Rezeptkalender keine eigenen Zutaten führt, sondern nur Verweise auf Speisen, haben Änderungen an Zutaten in der Speise unmittelbare Auswirkungen auf die Bedarfsliste. D.h. auch Sperrtage unterbinden diese Auswirkung nicht.

✓ Zutat-Änderungen in der Rezeptur

Da der Rezeptkalender keine eigenen Zutaten führt, sondern nur Verweise auf Rezepturen, haben Änderungen an Zutaten an der Rezeptur unmittelbare Auswirkungen auf die Bedarfsliste. D.h. auch Sperrtage unterbinden diese Auswirkung nicht.

✓ Rezepttyp in der Matrix des Speiseplanes

	Montag	Dienstag	Mi
Gericht 1	Asiatische Reispfanne 1,75 10	Erdbeerpudding 10	
Gericht 2	Vanillepudding 0,99 10	? 10	
Gericht 3	Frischobst 0,20 10		

Der Typ des Rezeptes ist sowohl in der Matrix des Speiseplanes als auch im Komponentenbrowser sichtbar.

Menüs haben keinen Rezepttyp.

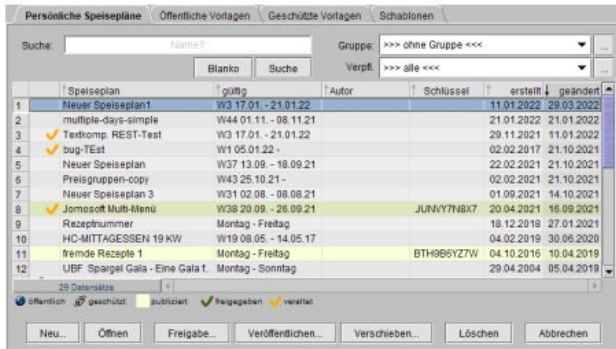
In Schablonen haben Speise-Schablonen das Rechnersymbol.

Das graue Verzeichnis-Icon symbolisiert ein Menü ohne Komponenten.

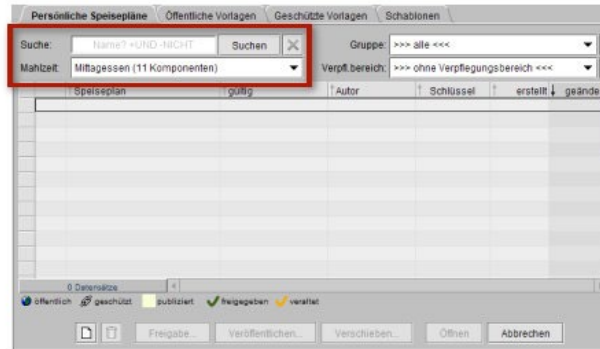
✓ Speiseplansuche nach Mahlzeit

Es kann nach Speiseplänen gesucht werden, die für eine bestimmte Mahlzeit definiert wurden.

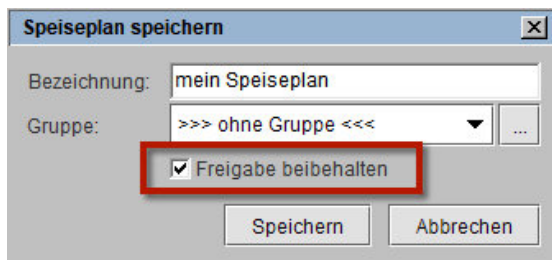
Vorher:



Nachher:

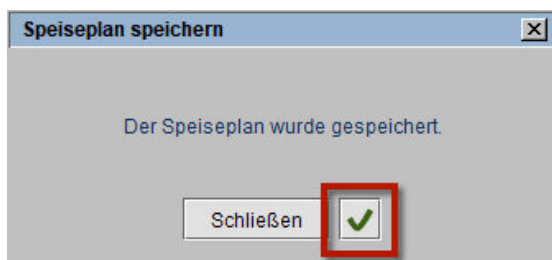


✓ Freigabe während des Speicherns



Wenn ein Speiseplan aktuell freigegeben ist, wird bei der Anzeige des Speichern-Dialoges eine zusätzliche Checkbox eingeblendet, die die Freigabe nach dem Speichern erneuert.

Sollte ein Speiseplan nicht freigegeben sein, wird diese Checkbox nicht angezeigt.



Falls ein Webservice-Dienst (Qnips, Jomosoftware) aktiviert wurde, wird nach dem erfolgreichen Speichern ein Button  angezeigt, der den Freigabe-Dialog öffnet.

Der Button  dient hier vor allem als Hinweis, im Freigabe-Dialog die gewünschte Einstellung zu überprüfen und ist keine Bestätigung, dass die Freigabe erfolgte.

✓ Druck der Bedarfsliste

Exceldruck – zusätzlich zum HTML- und PDF-Druck ist jetzt auch der Exceldruck möglich, in dem zusätzlich noch die Artikelnr., der Artikelname und der Lieferant ausgegeben wird.

Vorschlagsmenge – in allen Formaten wird eine zusätzliche Spalte „Vorschlag Bestellung“ ausgegeben, die die Mengen des Bestellvorschlages enthält. Die Schriftfarbe ist „grau“, um eine bessere Unterscheidung zu manuellen Bestellmenge zu gewährleisten.

