

**Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul****Ver. 10.2.0561/ 20.09.2022**

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.

✓ Ausweisung von Mehrwertsteuer und Bruttopreisen

Bisher wurden in sellymenue Kosten nur als Nettopreise ausgewiesen.

Für die innerbetriebliche Abrechnung ist eine Ausweisung von Mehrwertsteuer und Bruttopreisen nötig.

Die Kosten von Rezepten, Speisen und Speiseplänen beruhen auf den Einkaufspreisen der Lieferartikel, die Zutaten zugeordnet sind. Eine Zutat kann ihren Einkaufspreis aus folgenden Quellen beziehen:

- 1) Einkaufspreis eines Lieferartikels von Lieferanten aus sellyorder
- 2) Einkaufspreis eines freien Artikels von Zusatzlieferanten des Einkäufers
- 3) Wareneinstand 1 einer Zutat ohne Lieferartikel
- 4) indirekt über ein Basisrezept und deren Zutaten

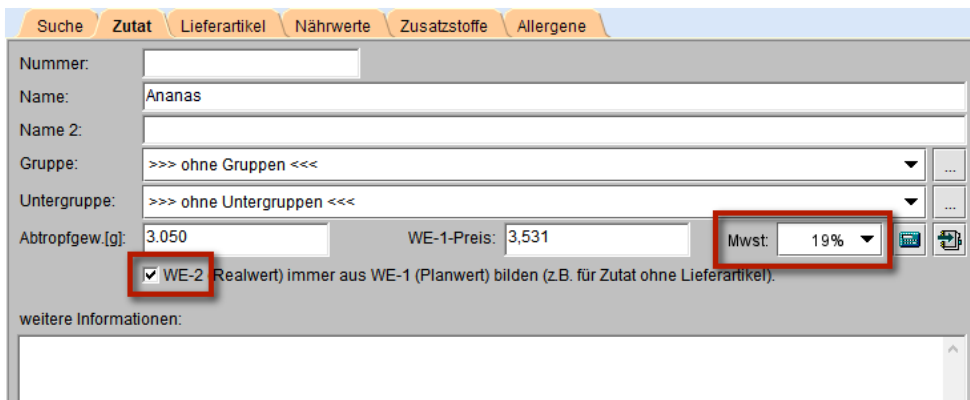
Alle oben genannten Quellen benötigen eine Mehrwertsteuer. Die Mehrwertsteuer wird im selly-System üblicherweise in Mehrwertsteuerklassen (0, 1, 2, ...) gefasst, die systemseitig mit den aktuell gültigen Mehrwertsteuersätzen (z. B. 19%) ausgestattet werden.

Rezepte, Speisen etc. berechnen ihre Kosten aus den Preisen der Zutaten. Dabei können gemischte Mehrwertsteuersätze und -beträge auftreten, die getrennt ausgewiesen werden müssen.

Diese Umstellung führt u. a. dazu, dass zukünftig auch bei einem öffentlichen Rezept Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe von Lieferartikeln des angemeldeten Speiseplaners und nicht die vom Rezeptesigner geplanten angezeigt werden. Die Auswirkungen dessen sind im Folgenden zusammengefasst.

✓ Rezeptverwaltung

Zutat – allgemeine Daten

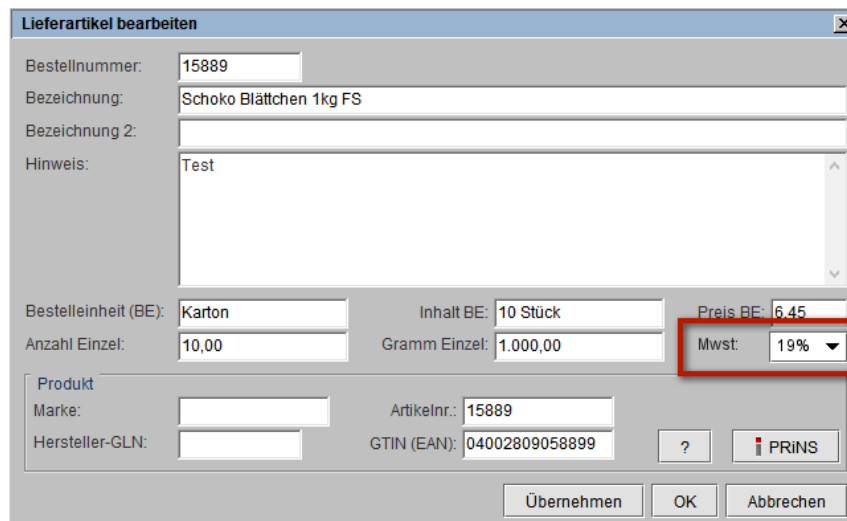


Da für Zutaten, die keine Lieferartikel besitzen (z. B. „Leitungswasser“) ebenfalls ein WE-2 berechnet werden soll, existiert eine Option „WE-2 aus WE-1 bilden“. Aus diesem Grund muss der WE-1 um die Mehrwertsteuer-Auswahl ergänzt werden.

Die Schaltfläche „übernimmt WE-2 nach WE-1“ (Rechner-Symbol ) übernimmt ebenfalls die Mehrwertsteuer vom aktuellen Standard-Lieferartikel.

Die Option „WE-2 immer aus WE-1 bilden“ hat bei öffentlichen Zutaten auf Objekte keine Wirkung, da Objekte eigene Lieferartikel besitzen.

Eigene Artikel des eigenen Zusatzlieferanten



Für Zutaten können eigene Lieferartikel erstellt werden, die einem eigenen Zusatzlieferanten zugeordnet werden.

Für den Einkaufspreis einer Bestelleinheit „Preis BE“ muss ebenfalls eine Mehrwertsteuerauswahl ergänzt werden.

Rezept-Zutatenliste

Rezeptverwaltung

Rezept **Apfelrotkohl (1)**

Angaben beziehen sich auf Portionen.

Wareneinsatz Vorgabe:

Summe WE-1: **1,66**

Summe WE-2: **3,65**

Summe WE-2B: **3,89**

	Menge	Einheit	T	Zutat	Bemerkungen	Einheit	Gramm	K	WE-1	WE-2	MSt%	WE-2B
1	1200 g			Rotkohl		1 g=	1	✓	0,77	2,7	7	2,90
2	100 g			Apfelstücke		1 g=	1	✓	0,09	0,1	7	0,13
3	100 g			Mehl		1 g=	1	✓	0,0		7	0,08
4	50 g			Gewürze (mit Deklaration)		1 g=	1	✓	0,24			
5	100 g			Zwiebeln, TK		1 g=	1	✓	0,10	0,2	7	0,25
6	100 g			Schinkenspeck, gew.		1 g=	1	✓	0,46	0,5	7	0,53

6 Zutaten gefunden.

Rezept... Zutat...

Die Ausweisung von Mehrwertsteuer und Bruttopreisen wird für die innerbetriebliche Abrechnung benötigt. Bei einer Übertragung der Bruttowerte über die sellymenu-API ist es notwendig, die Berechnungsgrundlagen über die Anwendung prüfen zu können.

Spalte „WE-1“ – Netto-Einkaufspreis (geplant)

Der WE-1, ein Planwert, kann aus der Zutat übernommen werden (Rechner-Symbol-Schaltfläche neben „Summe WE-1“) oder manuell eingetragen werden. Er kann verwendet werden, um Abweichungen vom realen Einkaufspreis zu ermitteln. Im Speiseplan ist der WE-1 Ausgangswert für die Berechnung der Preisgruppen. Bei öffentlichen Rezepten ist er für andere Speiseplaner sichtbar, aber nicht änderbar.

Spalte „MSt%“ – Mehrwertsteuer

Die MwSt. wird vom Standard-Lieferartikel der Zutat aus sellyorder gezogen. Bringt der Lieferant keine Mehrwertsteuerklasse mit, wird standardmäßig die Klasse 0 = 7,19% verwendet (letzter Eintrag in den relevanten Comboboxen). Ist kein Nettopreis verfügbar, wird die MwSt. auch nicht angezeigt. Wird ein Basisrezept als Zutat verwendet, wird dort keine MwSt. angezeigt, da diese gemischt sein kann. Die einzelnen Zutaten des Basisrezeptes hingegen werden mit der jeweiligen Mehrwertsteuerklasse ausgewiesen.

Rezept **Beispiel1**

Angaben beziehen sich auf Portionen.

Wareneinsatz Vorgabe:

Summe WE-1: **0,00**

Summe WE-2: **0,47**

Summe WE-2B: **0,54**

	Menge	Einheit	T	Zutat	Bemerkungen	Einheit	Gramm	K	WE-1	WE-2	MSt%	WE-2B
1	2240 g			Beispielbasisrezept		1 g=	1	✓	0,47			0,54
1-1	100 g			^ Fette Butter Öle		1 g=	1	✓	0,11	7	0,12	
1-2	100 g			^ Mehl		1 g=	1	✓	0,03	7	0,03	
1-3	2 l			^ Natürliches Mineralwasser still		1 l=	1.000	✓	0,33	19	0,39	
1-4	8 TL			^ Brühe gekörnt		1 TL=	5	✓	0,01	7	0,01	

Spalte „WE-2B“- Brutto Einkaufspreis (real)

Der Bruttopreis berechnet sich aus dem Nettopreis „WE-2“ und der Mehrwertsteuer „MSt%“. Die Spalte kann ebenso wie die Spalte „MSt%“ nicht manuell bearbeitet werden.

„Summe WE-2B“

Berechnet sich aus der Summe der Spalte „WE-2B“ aller kostenrelevanten Zeilen (Spalte „K“).

Öffentliche Rezepte/freigegebene Rezepte

- Zutatenliste

Füllung:									
400 g		Butter	Zimmertemperat.	1 g=	1 X	0,00	3,47	7	3,72
200 g		Johannisbeerkonfitüre Schwarz	Zimmertemperat.	1 g=	1 X				
200 g		Konfitüre Himbeere Portion	Zimmertemperat.	1 g=	1 X				
1 Stk		Vanilleschote	Mark verwenden	1 Stk=	1 X				
6 EL		Orangensaft		1 EL=	16 X	0,00			
3 EL		Mandellikör	Z.B. Amaretto	1 EL=	16 X	0,00			
200 g		Marzipan Rohmasse		1 g=	1 X				
50 g		Zucker Puder		1 g=	1 X	0,00			
200 g		Wiener Mandeln, bunt		1 g=	1 X	0,00			

- Spalte „WE-1“ wird vom Ursprungsrezept angezeigt. Sie ist nicht änderbar.
- Spalte „WE-2“... „WE-2B“
 - o öffentliche Zutat (Weltkugel ): es werden Preise von Lieferartikeln des angemeldeten Speiseplaners angezeigt (nicht vom Rezept-Ersteller)
 - o fremde Zutat = private Zutat eines anderen Speiseplaners (Vorhängeschloss ): es werden keine Preise angezeigt, da der Zugriff auf diese Zutaten nicht erlaubt ist und keine Lieferartikel zugeordnet werden können.

- Nährwertliste

Rezept
Zutaten
Nährwerte
Zusatzstoffe
Allergene
Filter

Rezept **Ostertorte**

Nährwerte bezogen auf 1 Portion. Nährwerte berechnen sich automatisch in der Spalte "berechn." aus den Zutaten und Basisrezepten, die Sie in der Spalte "manuell" korrigieren können (z.B. wegen Kochverlusten). Weitere Nährstoffe wählen Sie über den "+"-Schalter. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

Hinweise zu den berechneten Nährwerten
Bei fremden Rezepten werden in "Menge" die vom Rezeptautor vorgegebenen Werte dargestellt.

Nährstoff	Menge
1 Energie (Kilokalorien)	686 kcal
2 Energie (Kilojoule)	2.885 kJ
3 Fett	32,5 g
4 Gesättigte Fettsäuren	15,34 g
5 Kohlenhydrate, resorbierbar	82,7 g
6 Zucker (gesamt)	59,946 g

9 Nährstoff(e) gefunden.

Referenzmenge nach Kochprozess
Berechnete Portionsmenge ist ca. 189,875g; nach dem Kochprozess in g:

+
-
Zutatswerte...
D-A-CH...

- Nährwerte von Rezepten ermitteln sich über folgende Prioritäten:
 1. manuelle Nährwerte am Rezept selbst
 2. Zutat hat Lieferartikel mit aktivierter PRiNS-Verknüpfung → Nährwerte aus PRiNS-Datenblatt
 3. Zutat hat manuelle Nährwerte → manuelle Nährwerte
 4. Zutat hat BLS-Verknüpfung → BLS-Nährwerte
- Nährwerte fremder Rezepte können nur angezeigt, aber nicht bearbeitet werden.

- Nährwerte - Zutatenliste

Nährwerte der Zutaten für Rezept: "Ostertorte"

Übersicht von max. 10 der bei den Zutaten hinterlegten Nährwerten (leere Zelle bedeutet fehlende Angabe).

	Gramm	T	Zutat	kcal[kcal]	kJoule[kJ]	Fett[g]	GsFs[g]	KH[g]	Zucker[g]	SumZA[g]
5	0,5		Backpulver	0	2	0	0	0,1	0	
6	15,625		Kuhmilch gegart	10	43	0,6	0,382	0,7	0,748	0
Füllung:										
8	25		Butter	186	765	20,5	14,15	0,2	0,25	
9	12,5		Jonanniseerkonitu...	34	142	0	0,001	8,2	8,16	0
10	12,5		Konfitüre Himbeere P..	32	133	0	0,001	7,6	6,898	0,001
11	0,062		Vanilleschote	0	1	0	0,001	0	0,035	0
12	6		Orangensaft	1	5	0	0,001	0,3	0,261	0
13	5		Mandelmor	10	40	0	0	0,8	0,849	0
14	12,5		Marzipan Rohmasse	66	275	4,3	0,363	4,8	4,828	0
15	3,125		Zucker Puder	13	53	0	0	3,1	3,119	0
16	12,5		Wiener Mandeln, bunt	69	289	5,3	0,455	3,1	3,063	0
Summe				687	2.875	32,2	16,037	82,8	60,048	0,001
Anzahl				14/16	14/16	14/16	14/16	14/16	14/16	10/16

16 Zutat(en) gefunden.

* Nährwerte bezogen auf 1 Portion (ca. 189,875g) des Rezeptes.

PRINS Rezept... Zutat... Schließen

- fremde Zutaten (Vorhängeschloss) können keine Lieferartikel besitzen. Deshalb können Nährwerte nur vom Rezept-/Zutateigner hinterlegt werden über:
 1. Eingabe von manuellen Zutat-Nährwerten
 2. Definition einer BLS-Verknüpfung an der Zutat
- öffentliche Zutaten (Weltkugel) können Nährwerte vom Rezepteigner bekommen. Ordnet ein Speiseplaner einen Lieferartikel mit PRiNS-Verknüpfung zu, überschreibt er die Vorgaben des Rezepteigners. Priorität:
 1. PRiNS-Nährwerte vom Lieferartikel des Speiseplaners (nicht Rezepteigners)
 2. manuelle Zutat-Nährwerte des Zutateigners
 3. BLS-Nährwerte des Zutateigners
- alle Zutat-Nährwerte können vom Rezepteigner am Rezept selbst manuell überschrieben werden.

Hinweis: Best Practice bei öffentlichen Zutatstämmen

- Jede Zutat sollte eine BLS-Verknüpfung bekommen, um Nährwertberechnung auch ohne Lieferartikel zu ermöglichen.
- Falls das Produkt bekannt ist, kann der Betreiber auch die PRiNS-Nährwerte auf Knopfdruck als manuelle Nährwerte hinterlegen.

- Zusatzstoffliste

Rezept Osterorte

Zusatzstoffe = Kennzeichnung bei loser Abgabe lt LMKV bzw. ZZuV §9 und FleischVO §5.
Es gelten automatisch die Zusatzstoffe aus Zutaten der Spalte "Zut", die Sie in der Spalte "man" korrigieren können. Zusätzliche Zusatzstoffe bearbeiten Sie über das "+"-Schalter. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

T	KZ	Zusatzstoff	Enthalten
1	10	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)	Ja
2	13	mit Milcheiweiß	Ja

2 Zusatzstoffe gefunden.

+ Zutatwerte... ** veralteter Zusatzstoff

- Zusatzstoffe von Rezepten ermitteln sich über folgende Prioritäten:
 1. manuelle Zusatzstoffe am Rezept selbst
 2. Zutat hat Lieferartikel mit aktivierter PRiNS-Verknüpfung → Zusatzstoffe aus PRiNS-Datenblatt
 3. Zutat hat manuelle Zusatzstoffe → manuelle Zusatzstoffe
- Zusatzstoffe fremder Rezepte können nur angezeigt, aber nicht bearbeitet werden.

- Zusatzstoffe - Zutatenliste

Zutat-Zusatzstoffe für Rezept: "Ostertorte"

Übersicht von max. 14 der bei den Zutaten hinterlegten Zusatzstoffe (leere Zelle bedeutet fehlende Angabe). Es werden nur Zusatzstoffe angezeigt, die mindestens ein "Ja" besitzen. Ändern Sie die Zusatzstoffe des Rezeptes in der Zeile "manuell" mit Klick auf die Schalter.

	Gramm	T	Zutat	10	13
6	15,625		Kuhmilch gegart		Ja
Füllung:					
8	25		Butter ¹		
9	12,5		Johannisbeerkonfitüre schwarz		
10	12,5		Konfitüre Himbeere Portion		
11	0,062		Vanilleschote		
12	6		Orangensaft		
13	3		Mandellikör		
14	12,5		Marzipan Rohmasse		Ja
15	3,125		Zucker Puder		
16	12,5		Wiener Mandeln, bunt		
Zutat				Ja	Ja
manuell				Zut	Zut

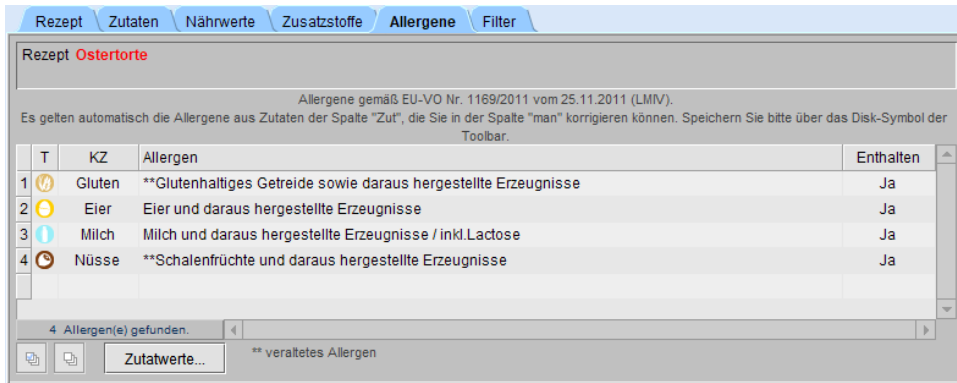
16 Zutat(en) gefunden.

* Grammangabe bezogen auf 1 Portion des Rezeptes.

PRiNS Rezept... Zutat... Speichern Schließen

- fremde Zutaten (Vorhängeschloss) können keine Lieferartikel besitzen. Deshalb können Zusatzstoffe nur vom Rezept-/Zutateigner hinterlegt werden über:
 1. Eingabe von manuellen Zutat- Zusatzstoffe
- öffentliche Zutaten (Weltkugel) können Zusatzstoffe vom Rezepteigner bekommen. Ordnet ein Speiseplaner einen Lieferartikel mit PRiNS-Verknüpfung zu, überschreibt er die Vorgaben des Rezepteigners. Priorität:
 1. PRiNS- Zusatzstoffe vom Lieferartikel des Speiseplaners (nicht Rezepteigner)
 2. manuelle Zutat- Zusatzstoffe des Zutateigners
- alle Zutat-Zusatzstoffe können vom Rezepteigner am Rezept selbst manuell überschrieben werden.

- Allergenliste



Rezept **Ostertorte**

Allergene gemäß EU-VO Nr. 1169/2011 vom 25.11.2011 (LMV).

Es gelten automatisch die Allergene aus Zutaten der Spalte "Zut", die Sie in der Spalte "man" korrigieren können. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

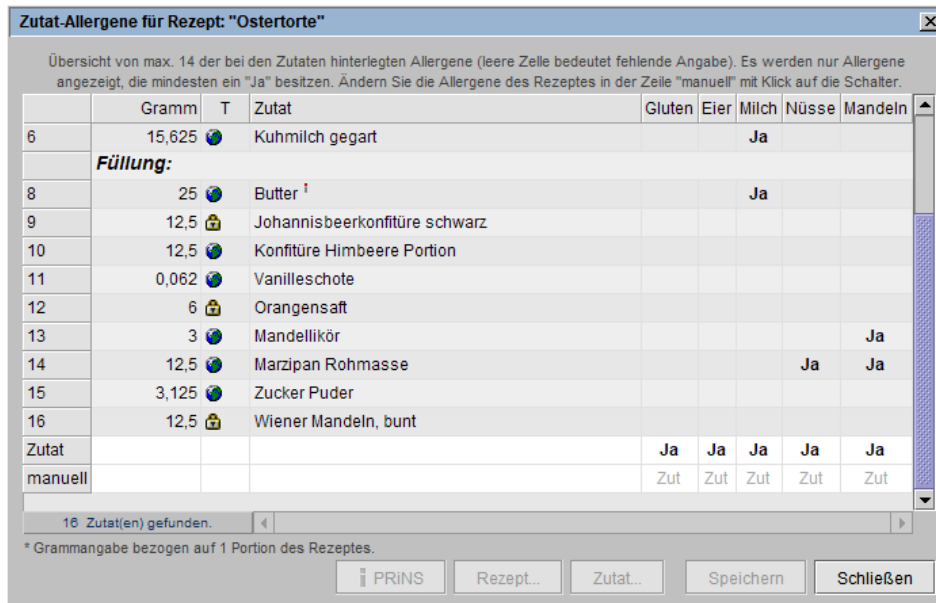
T	KZ	Allergen	Enthalten
1	Gluten	**Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
2	Eier	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
3	Milch	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	Ja
4	Nüsse	**Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

4 Allergen(e) gefunden.

Zutatwerte... ** veraltetes Allergen

- Allergene von Rezepten ermitteln sich über folgende Prioritäten:
 1. manuelle Allergene am Rezept selbst
 2. Zutat hat Lieferartikel mit aktivierter PRiNS-Verknüpfung → Allergene aus PRiNS-Datenblatt
 3. Zutat hat manuelle Allergene → manuelle Allergene
- Allergene fremder Rezepte können nur angezeigt, aber nicht bearbeitet werden.

- Allergene - Zutatenliste



Zutat-Allergene für Rezept: "Ostertorte"

Übersicht von max. 14 der bei den Zutaten hinterlegten Allergene (leere Zelle bedeutet fehlende Angabe). Es werden nur Allergene angezeigt, die mindestens ein "Ja" besitzen. Ändern Sie die Allergene des Rezeptes in der Zeile "manuell" mit Klick auf die Schalter.

	Gramm	T	Zutat	Gluten	Eier	Milch	Nüsse	Mandeln
6	15,625		Kuhmilch gegart			Ja		
Füllung:								
8	25		Butter			Ja		
9	12,5		Johannisbeerkonfitüre schwarz					
10	12,5		Konfitüre Himbeere Portion					
11	0,062		Vanilleschote					
12	6		Orangensaft					
13	3		Mandellikör					Ja
14	12,5		Marzipan Rohmasse				Ja	Ja
15	3,125		Zucker Puder					
16	12,5		Wiener Mandeln, bunt					
Zutat				Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
manuell				Zut	Zut	Zut	Zut	Zut

16 Zutat(en) gefunden.

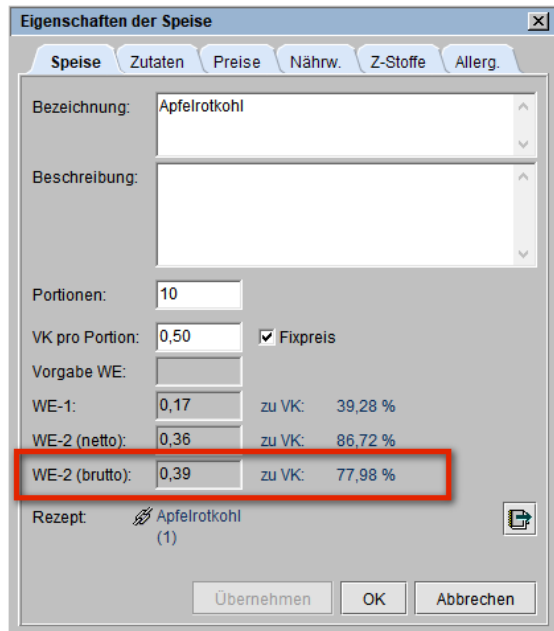
* Grammangabe bezogen auf 1 Portion des Rezeptes.

PRiNS Rezept... Zutat... Speichern Schließen

- fremde Zutaten (Vorhängeschloss) können keine Lieferartikel besitzen. Deshalb können Allergene nur vom Rezept-/Zutateigner hinterlegt werden über:
 1. Eingabe von manuellen Zutat- Allergene
- öffentliche Zutaten (Weltkugel) können Allergene vom Rezepteigner bekommen. Ordnet ein Speiseplaner einen Lieferartikel mit PRiNS-Verknüpfung zu, überschreibt er die Vorgaben des Rezepteigners. Priorität:
 1. PRiNS- Allergene vom Lieferartikel des Speiseplaners (nicht Rezepteigner)
 2. manuelle Zutat-Allergene des Zutateigners
- alle Zutat-Allergene können vom Rezepteigner am Rezept selbst manuell überschrieben werden

✓ Speiseplanung

Speise-Eigenschaften

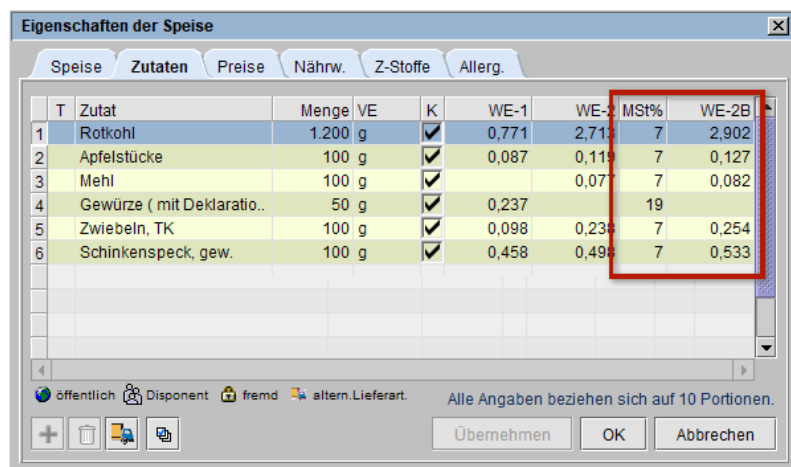


„WE-2B“- Summe WE-2-Brutto

Berechnet sich aus der Summe der Spalte „WE-2B“ der kostenrelevanten Speise-Zutaten.

Hinweis: WE-1, WE-2 und WE-2B werden pro Portion angezeigt, um sie mit dem VK vergleichen zu können.

Speise-Zutaten aus WE-Berechnung



T	Zutat	Menge	VE	K	WE-1	WE-2	MST%	WE-2B
1	Rotkohl	1.200 g	✓	✓	0,771	2,713	7	2,902
2	Apfelstücke	100 g	✓	✓	0,087	0,119	7	0,127
3	Mehl	100 g	✓	✓	0,071	0,071	7	0,082
4	Gewürze (mit Deklaratio..	50 g	✓	✓	0,237	0,237	19	
5	Zwiebeln, TK	100 g	✓	✓	0,098	0,234	7	0,254
6	Schinkenspeck, gew.	100 g	✓	✓	0,458	0,498	7	0,533

Die Ausweisung von Mehrwertsteuer und Bruttopreisen wird für die innerbetriebliche Abrechnung benötigt. Bei einer Übertragung der Bruttowerte über die sellymenu-API ist es notwendig, die Berechnungsgrundlagen über die Anwendung prüfen zu können.

Spalte „MSt%“ – Mehrwertsteuer in Prozent

Die MwSt. wird vom Standard-Lieferartikel der Zutat aus sellyorder gezogen.

Liefert der Lieferant keine Mehrwertsteuerklasse mit, wird standardmäßig die Klasse 0 = 7,19%

verwendet (letzter Eintrag in den relevanten Comboboxen). Ist kein Nettopreis verfügbar ist, wird

die MwSt. auch nicht angezeigt. Wird ein Basisrezept als Zutat verwendet, wird dort keine MwSt. angezeigt, da diese gemischt sein kann. Die Spalte kann nicht manuell bearbeitet werden.

Spalte „WE-2B“- WE-2-Brutto

Der Bruttopreis berechnet sich aus dem Nettopreis „WE-2“ und der Mehrwertsteuer „MSt%“.

Die Spalte kann nicht manuell bearbeitet werden.

✓ Sonstiges

Selbstverständlich sind Fehlerbehebung, Sicherung der Systemstabilität und Maßnahmen zur Performance-Erhöhung 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@selly.biz