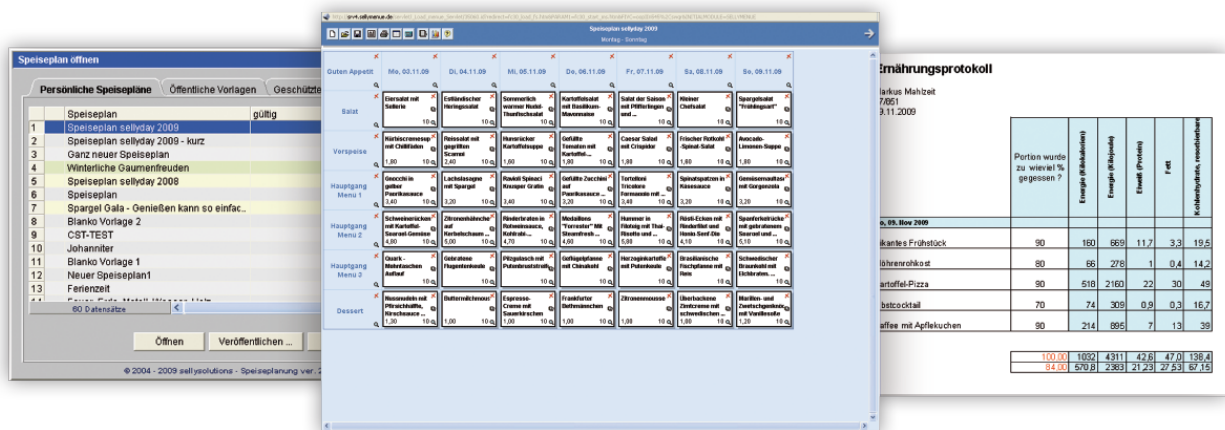




sellymenue

Interaktiver Online Speiseplaner: Speiseplanung leicht gemacht

Der einfache Weg vom Speiseplan zur Einkaufsliste



Anleitung

Stand: 08/2020

Themen

1	Das Konzept	4
2	Anlegen eines neuen Speiseplanes	4
	Aufruf	4
	Felder/Funktionen	5
3	Beschriftung des Speiseplanes	5
4	Speiseplan öffnen	6
	Aufruf	6
	Status des Speiseplans	6
	Persönlichen Speiseplan freigeben.....	6
	Kalkulationsschablonen anlegen/anwenden.....	7
	Felder/Funktionen	7
5	Füllen eines Speiseplanes mit Speisen/Menüs.....	7
	Übernahme eines Rezeptes aus eigenem, fremden oder öffentlichen Rezeptbuch	7
	Zusammenstellen einer Speise als Menü.....	7
	Direktes Eintragen einer Speise in die Speiseplanzelle	8
6	Eigenschaften der Speise ändern	8
	Aufruf	8
	Felder/Funktionen	8
7	Eintragen einer Speise in den Speiseplan	9
	Aufruf	9
	Felder/Funktionen	9
8	Bedarfsliste erstellen	10
	Aufruf	10
	Felder/Funktionen	10
9	Wareneinstandsberechnung (WE-1, WE-2).....	11
	Aufruf	11
	Felder/Funktionen	12
10	Nährwertberechnung	13
	Aufruf	13
	Funktionen.....	13
	Aufruf - Nährwertbarometer für Tagesbedarf.....	14
	Felder/Funktionen	14
	Aufruf - Tagesbezogene Nährwertberechnung des Speiseplans.....	15
	Felder/Funktionen	15
11	Erweiterte Kalkulation	16
	Angabe der Beköstigungsteilnehmer	16
	Verpflegungsbereiche, Preisaufschläge und Mehrwertsteuersätze (PAV).....	16

	Gästegruppen und deren Preisaufschläge (PAG).....	16
12	Bestellung über sellyorder.....	17
13	Bedarfsliste erstellen.....	17
	Aufruf	17
	Nutzung von sellyorder-Lieferartikel - Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikel	18
	Verknüpfung einer Zutat mit Artikeln von selbst angelegten (eigenen) Lieferanten	18
	Bedarfsliste/Einkaufsliste drucken.....	19
	Aufruf	19
	Funktionen.....	19
14	Zutatenpass.....	19
	Aufruf	19
	Felder/Funktionen	19
15	Entfernen einer Speise/Beschriftung	21
16	Speiseplan speichern.....	21
	Aufruf	21
17	Speiseplan umbenennen/Speiseplan kopieren.....	21
	Aufruf	21
18	Speiseplan drucken.....	21
	Aufruf	21
	Felder/Funktionen	21
	Exceldarstellung des Speiseplans.....	22
	Allergene	22
	Ernährungsprotokoll	23
19	Speiseplan veröffentlichen	23
	Aufruf	23
20	Bedeutung der verwendeten ICON, Zeichen und Abkürzungen.....	24
	Speiseplaner.....	24
	Wie kann sich eine Speiseplanzelle darstellen?.....	24
	Rezeptverwaltung.....	25
	Abkürzungen, Zeichen, Schaltknöpfe und Schaltflächen	26

1 Das Konzept

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

Die für den Speiseplan benötigten Zutaten werden automatisch in einer Einkaufsliste erfasst und können dann direkt per Fax, Telefon oder elektronisch (*bei Anschluss an sellyorder*) bei dem jeweiligen Lieferanten bestellt werden.

Alle Zutaten werden im Zutaten-Editor (*Rezeptverwaltung*) verwaltet. Es gibt öffentliche und eigene Zutaten.

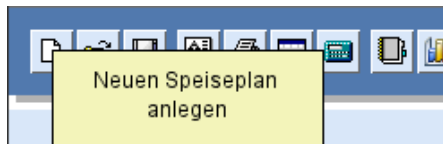
2 Anlegen eines neuen Speiseplanes

Im ersten Schritt legen Sie die Größe (*Spalten-/Zeilenanzahl*) fest und wählen ggfs. Verpflegungsbereiche aus. Zusätzlich können Informationen, die im Speiseplanausdruck in der Kopf- bzw. Fußzeile ausgegeben werden sollen, festgelegt werden. Für die Berechnung der Wareneinstandswerte muss eine Zeitachse (*horizontal/vertikal*) definiert werden.

Im zweiten Schritt nehmen Sie die Beschriftung (*Wochentage/ Menünamen*) der entsprechenden Speiseplanzelle vor.

Der dritte Schritt ist das „Füllen“ der einzelnen Zellen mit einer Speise oder einem Menü.

Aufruf



Sie nutzen die Toolbar.

Sie vergeben eine Bezeichnung, legen den Gültigkeitszeitraum fest, wählen einen Verpflegungsbereich und definieren die Größe des Planes durch Angabe der Spalten- und Zeilenanzahl.

Merke:

Normalerweise beinhalten die Spalten die Wochentage und die Zeilen die Komponenten. Deshalb sollten Sie für das „Gerüst“ jeweils eine Zeile für die Beschriftung dazugeben.

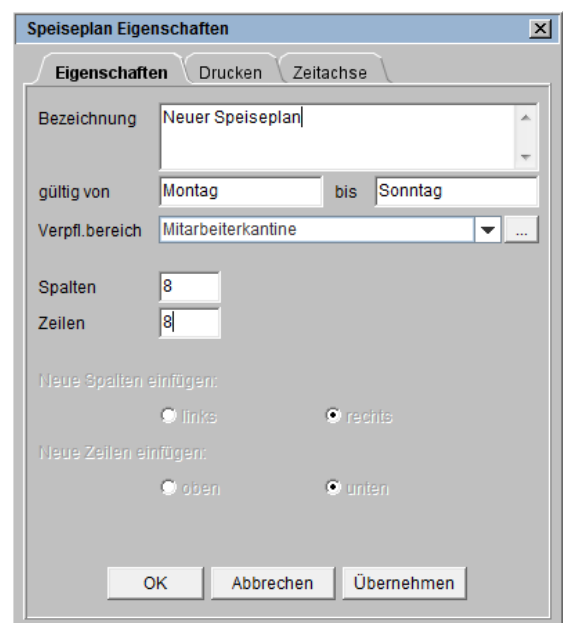
Beispiel:

Wochentage: Mo-So = 7, plus 1 = 8 Spalten

Komponenten: Vorspeise, Suppe, Salat, Hauptgericht 1, Hauptgericht 2, Vegetarisch, Dessert
= 7 Komponenten, plus 1 = 8 Zeilen

Eine spätere Erweiterung/Änderung ist möglich.

Siehe dazu: [Speiseplaeigenschaften ändern](#)



Felder/Funktionen

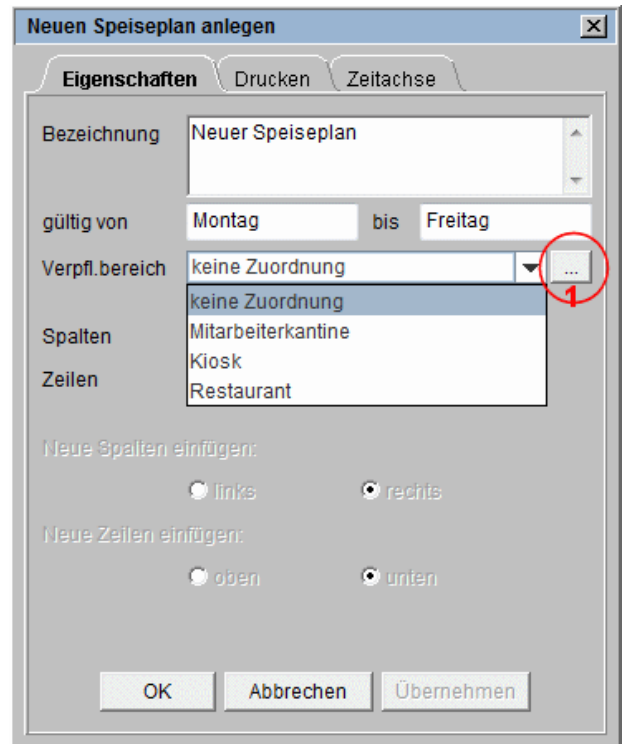
Mit der Liste **Verpfl.bereich** legen Sie durch Auswahl den Geltungsbereich Ihres Speiseplanes innerhalb Ihres Verpflegungsbetriebes fest (siehe dazu 3. **Ändern der Speiseplaneigenschaften**, S. **Fehler! Textmarke nicht definiert.** und 14. **Erweiterte Kalkulation/(PAV)**, S. 16).

Mit Klick auf die Schaltfläche **[OK]** erhalten Sie einen leeren Speiseplan.

Spalten und Zeilen beschriften Sie nach Klick auf den Buchstaben **T**, Einschreiben der Daten und drücken der Schaltfläche **[Übernehmen]** (s. dazu 3. **Beschriftung des Speiseplanes**, S. 5)

Tipp:

Sie können auch durch Kopieren bereits erstellter eigener bzw. öffentlicher oder geschützt veröffentlichter Speisepläne (Vorlagen) Ihren neuen Speiseplan erstellen. Einfach entsprechenden Speiseplan auswählen, öffnen und unter neuem Namen speichern. So werden die gewünschten Speiseplaneigenschaften übernommen. Er muss jetzt lediglich noch mit den aktuellen Speisen bestückt werden (s. dazu 4. **Speiseplan öffnen**, S. 6).



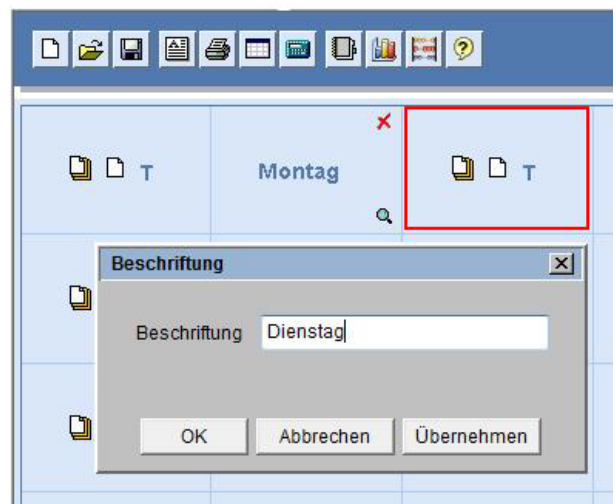
3 Beschriftung des Speiseplanes

Sie klicken die Zelle an, die Sie beschriften möchten und anschließend auf den Buchstaben **T**. So erhalten Sie den Beschriftungsdialog.

Tragen Sie die Bezeichnung ein und übernehmen diese durch Klick auf gleichnamige Schaltfläche in Ihren Plan.

Sie lassen den Dialog geöffnet und klicken nachfolgend auf den Buchstaben **T** der nächsten Zelle, die beschriftet werden soll, und tragen erneut die Bezeichnung ein. Für alle weiteren Zellen verfahren Sie analog.

Siehe dazu: [Speiseplan beschriften](#)

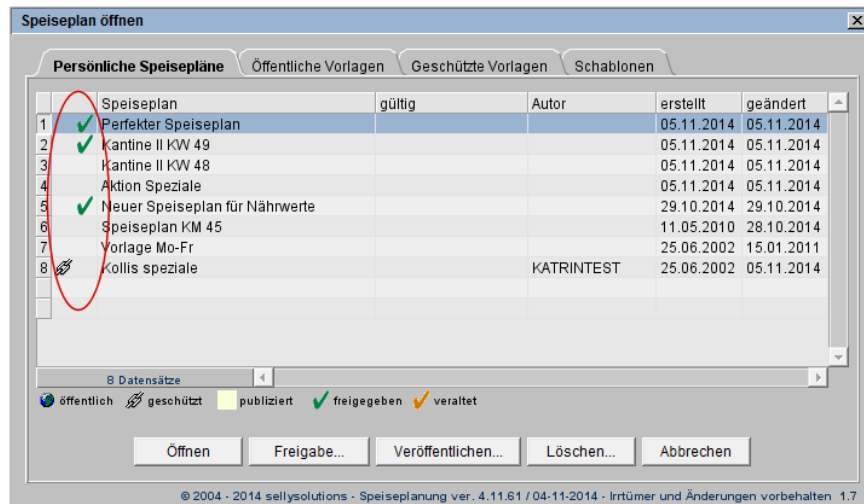


4 Speiseplan öffnen

Aufruf



Zum Öffnen und Freigeben eines Speiseplanes nutzen Sie die Toolbar.



Sie wählen zwischen den *persönlich* abgespeicherten Plänen, den *öffentlichen* und *geschützten Vorlagen* oder übernehmen für einen bereits geöffneten Speiseplan die Vorgaben einer *Speiseplan-schablone*.

Status des Speiseplans

Informieren Sie sich über den Status Ihres Speiseplans.

In der ersten Spalte zeigen Ihnen zwei Symbole den Veröffentlichungs- und Freigabestatus:

- Symbol für Veröffentlichung: privat, geschützt , publiziert  oder für alle Benutzer des Betreibers 
- Symbol für Freigabe: keine, freigegeben  oder veraltet 

Markieren Sie den persönlichen Speiseplan in der Liste und klicken auf die Schaltfläche **[Öffnen]**.

Siehe dazu: [Speiseplan öffnen](#)

Persönlichen Speiseplan freigeben

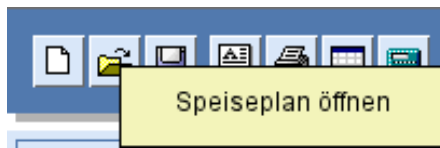
Alle Änderungen an Nährwerten, Zusatzstoffen und Allergenen in der Produktdatenbank (PRiNS) oder in den Zutaten führen zur Neuberechnung der Rezepturen und Speisepläne.

Wurde ein Speiseplan öffentlich ausgehängt, kann die Aktualisierung nicht erwünscht sein, um eine Nachverfolgung der Herkunft der Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene sicherzustellen. In einem solchen Fall kann der Speiseplan freigegeben werden und wird damit vor Änderungen geschützt.

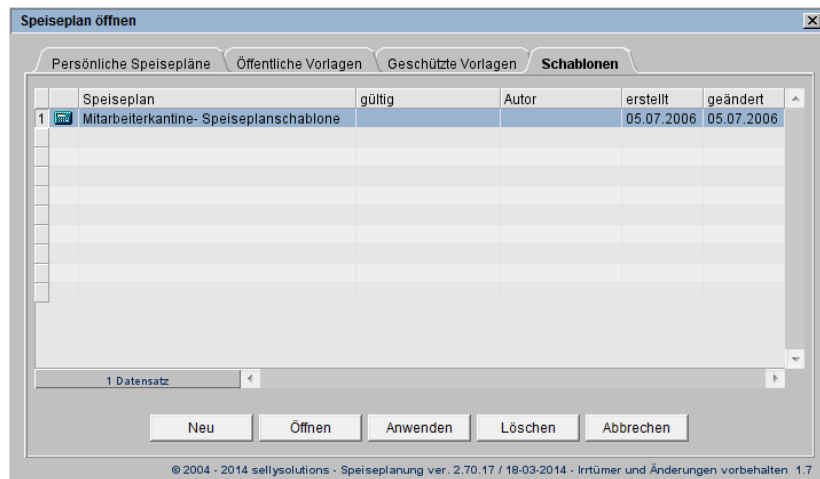
Mittels der Schaltfläche **[Freigabe...]** erhalten Sie den Dialog, um eine Freigabeoption zu wählen und auf den markierten Speiseplan zu übernehmen.

Siehe dazu: [Speiseplan freigeben](#)

Kalkulationsschablonen anlegen/anwenden



Zum Öffnen einer Speiseplanschablone nutzen Sie die Toolbar.



Für einen bereits angelegten und gespeicherten Speiseplan können Sie durch Auswahl einer Kalkulationsschablone deren Verkaufspreisberechnung übernehmen.

In den Speiseplanschablonen können Sie positionsweise Formeln zur Verkaufspreisberechnung hinterlegen.

Felder/Funktionen

Über die Schaltfläche **[Anwenden]** übertragen Sie diese auf Ihren echten Speiseplan, um Verkaufspreise unter Berücksichtigung von Verpflegungsbereich- und Gästegruppenaufschlägen zu ermitteln bzw. zu korrigieren.

Mit Klick auf die Schaltfläche **[Neu]** starten Sie den Vorgang, um eine neue Speiseplanschablone anzulegen.

Zum Bearbeiten einer Speiseplanschablone markieren Sie diese in der Tabelle und klicken auf die Schaltfläche **[Öffnen]**. Und zum Entfernen einer Schablone markieren Sie diese ebenfalls und klicken auf die Schaltfläche **[Löschen]**.

5 Füllen eines Speiseplanes mit Speisen/Menüs

Übernahme eines Rezeptes aus eigenem, fremden oder öffentlichen Rezeptbuch

Für die Rezeptübernahme müssen Sie in der Rezeptverwaltung die Voraussetzungen dahingehend geschaffen haben, dass Sie eigene Rezepte aufgenommen oder öffentliche Rezepte durch Kopie zu eigenen Rezepten gemacht haben.

Fremde Rezepte bzw. Rezeptgruppen müssen Sie ebenfalls in der Rezeptverwaltung eingebunden haben, damit Ihnen diese zur Verfügung stehen. Dazu benötigen Sie entsprechende Kennwörter.

Zusammenstellen einer Speise als Menü

Für das Zusammenstellen eines Menüs aus mehreren (*mindestens zwei*) Rezepten verwenden Sie den *Komponentenbrowser*.

Direktes Eintragen einer Speise in die Speiseplanzelle

Dieser Punkt ist sicherlich der schnellste Weg, um eine Speise in die Speiseplanzelle zu bekommen. Sie benennen die Speise und tragen die Zutaten ein.

Zu beachten wäre hier, dass Wareneinstände und Nährwerte für Zutaten nicht manuell erfasst werden können, sondern nur durch Übernahme der Zutaten über den Zutaten-Editor mit übernommen werden. D.h., tragen Sie nun auch die Nährwerte ein, wählen Zusatzstoffe und Allergene, beziehen sich die Werte immer auf die gesamte Speise. Eine Sicht auf die Einzelzutat wäre so nicht möglich.

Solche selbst erfasste Speise wird nicht in die Rezeptverwaltung übernommen. Somit können Sie diese Daten nur durch Kopie des Speiseplans in der Speiseplanung halten.

Siehe dazu: [Speisen aus dem Rezeptbuch in den Speiseplan übernehmen](#) / [Komponentenbrowser Menü in den Speiseplan einfügen](#) / [Speise in der Speiseplan eintragen](#)

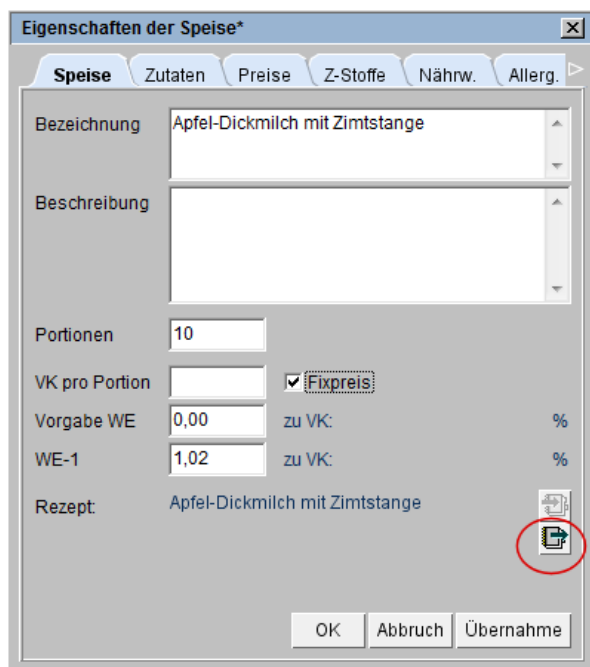
6 Eigenschaften der Speise ändern

Aufruf

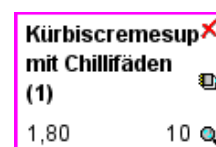


Sie öffnen einen Speiseplan und klicken nachfolgend auf das Lupen-Symbol  in der Speiseplanzelle.

Nachfolgend können Sie Reiter für Reiter die Daten aufrufen und Änderungen vornehmen.



Eine Anpassung der Portionenzahl, wirkt automatisch auf die Mengen der Zutaten. Haben Sie Verpflegungsbereiche mit differenzierten Preisen definiert, werden diese im Reiter **Preise** angezeigt. Möchten Sie diese Voreinstellung umgehen, aktivieren Sie die Checkbox **Fixpreis** und tragen den zutreffenden Preis ein.



Haben sich in den Rezepten/Zutaten hinsichtlich der Zusatzstoffe, Nährwerte oder Allergene Änderungen ergeben, sehen Sie im geöffneten Speiseplan die entsprechenden Zellen farblich (**pink**) hervorgehoben.

Felder/Funktionen

Um die Daten zu aktualisieren klicken Sie auf den Schaltknopf  (s. Markierung), anschließend auf die Schaltflächen [OK] und [Übernahme] und speichern abschließend die Änderung.

Im Reiter **Speise** wird der kalkulierte WE (Wareneinstand) entsprechend der Einzelwerte der Zutaten ausgegeben.

Dieser Wert wird rot angezeigt, wenn er über dem Verkaufspreis (VK) liegt.

Im Reiter **Zutaten** erfassen und bearbeiten Sie die Zutaten. GGfs. nutzen Sie den Zutatenbrowser. Das Erfassen von Preisen für Preisgruppen erfolgt im Reiter **Preise**. Im Reiter **Zusatzstoffe (Z-Stoffe)** markieren Sie die enthaltenen Zusatzstoffe.

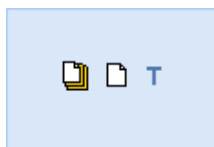
Zur Ansicht der Nährwerte dient der Reiter **Nährwerte (Nährw.)**. Müssen Sie Allergene deklarieren, nutzen Sie den Reiter **Allergene (Allerg.)**.

Mit Klick auf die Schaltfläche [Ok] verlassen Sie den Dialog.

Siehe dazu: [Änderung einer Speise](#)

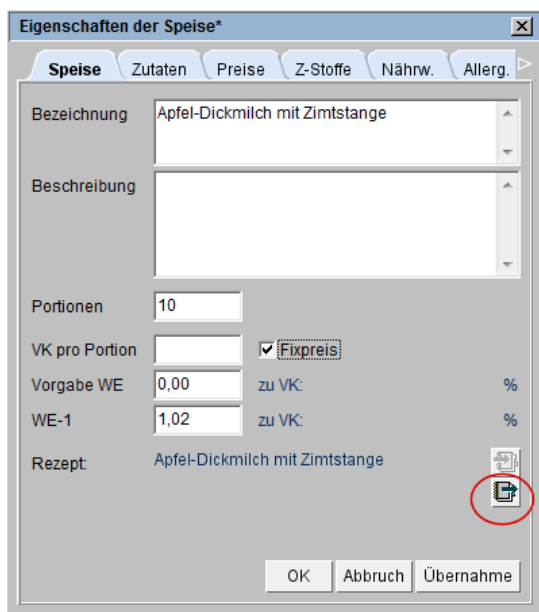
7 Eintragen einer Speise in den Speiseplan

Aufruf



Sie öffnen einen Speiseplan bzw. legen einen neuen Plan an und klicken nachfolgend auf das weiße Symbol  in der Speiseplanzelle.

Sie erhalten den Dialog **Eigenschaften der Speise**.



Hinweis:

Beachten Sie, dass dieses Vorgehen nur geeignet ist, wenn Sie „auf die Schnelle“ eine Speise und Zutaten erfassen wollen (ohne Zubereitungshinweise und Nährwertinformationen).

Für eine vollständige Erfassung und Aufnahme von Speisen in „Ihr“ Rezeptbuch verwenden Sie bitte die **sellymenue** Rezeptverwaltung.

Die erfassten Speisen werden **nicht** in der Rezeptverwaltung abgelegt, so dass Sie die eingetragene Speise nur durch Kopie des Speiseplans im System halten können.

Felder/Funktionen

Gegen Sie nun den Namen der Speise, die Anzahl der Basisportionen (für die Zutatenmenge) und optional den VK (Verkaufspreis) ein.

Zusätzlich können Sie im gleichnamigen Feld eine kurze Beschreibung/Erläuterung eintragen.

Zum Eintragen bzw. Auswahl der Zutaten, Preise, Zusatzstoffe, Nährstoffe und Allergene wechseln Sie in die entsprechende Reiter.

Mit Klick auf [Übernahme] ist die Speise jetzt im Plan zu sehen.

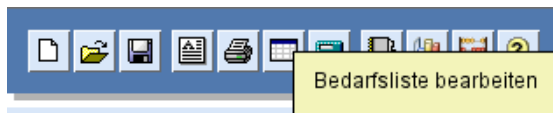
Mit Klick auf [Ok] verlassen Sie den Dialog.

Siehe dazu: [Änderung einer Speise](#)

8 Bedarfsliste erstellen

Alle Zutaten des Speiseplans mit den hinterlegten Mengen, entsprechend der angegebenen Portionen werden in einer Bedarfsliste zusammengefasst.

Aufruf



Um eine Bedarfsliste anzulegen, müssen Sie den Speiseplan öffnen.

Beachten Sie, dass Sie im ersten Schritt einen neu angelegten Speiseplan speichern müssen und erst nachfolgend die Bedarfsliste öffnen.

Bei Klick auf dieses Symbol öffnet sich die **Bedarfsliste**, in der im oberen Bereich alle Zutaten mit der Menge (*Mengenspalte (gelb)*) der angegebenen Portionen für den gesamten Speiseplan enthalten sind.

Bedarfsliste									
	Nr.	↑Zutaten	↑ Menge	VE	Vorsch.	Menge	BE	Inhalt BE	Preis BE
1	T04..	Aal geräuchert	40 g						
2		Apfel	5 Stk		1		Packu..	11/ST	* 13,09
3	F11..	Apfel frisch	800 g		1		Anbruch	1 x 1 Dose	3,79
4	F11..	Apfel frisch	800 g		1		Original	1 x 1,00Kilo	1,69
5	R42..	Backpulver	2,5 TL		1		Original	1 x 10 Packungen	17,60
6		Balsamico	20 EL						
7		Bandnudeln, gekocht	800 g						
8		Bärlauchsauce (Gemüsevelouté verfein..	0,3 l						
9		Basilikum, frisch	1 Bund				BUND	BUND	1,99
10		Bayerische Creme	125 g		1		Karton	6SH	
11		Blattspinat TK	300 g		1		Beutel	1 Beutel	5,59
12		BONDUELLE Gemüse Mischung Leipzi..	2,5 kg						
13		BONDUELLE grüner Spargel	600 g						
14		BONDUELLE Zucchini gekochte	1,5 kg						
151 Datensätze									
	Lieferant	Nr.	Lieferantenartikel	BE	Inhalt BE	Preis BE	Kd.Nr.	G	
1	Unser Trainingsliefe..	2004..	MEI.BACKPULVER 1 KG	Original	1 x 10 Packungen	17,60	12345		
2	Lieferant 1	110..	BACKPULVER 1KG MEIER	Karton	10BT	16,90	2504249		
3	Lieferant 1	0806..	Wib.Backpulv.a.Weinstein 420g	Original	KT a 3 DS	14,07	2652100		
4	Lieferant 1	049..	Backpulver Backin ODZ Oetker	Packung	1 Kilogramm	5,41	199281		
5	Lieferant 2	048..	Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	3,25	18759		
6	Lieferant 1	048..	Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	3,39	191388		
7	Lieferant 2	048..	Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	* 3,25	199281		
46 Datensätze									
Drucken ... sellyorder Lieferanten eigene Lieferanten Export Einkaufsliste Splitten Schließen									

Felder/Funktionen

Es sind ebenfalls die Zutaten enthalten, für die Sie keine Menge im Rezept erfasst haben (z.B. Salz, Pfeffer u.a.).

Sie können diese Bedarfsliste alphabetisch oder nach Mengen (*größte Menge oben*) mit Klick auf die Spaltenüberschrift sortieren und tage- bzw. zeilenweise splitten.

Ein Ausdruck der Bedarfsliste bzw. Einkaufsliste ist möglich. Nutzen Sie dazu die Schaltfläche

[Drucken].

Zur Weiterverarbeitung bzw. -nutzung der Bedarfsliste in **sellyorder** müssen Sie Bedarfsliste in eine Einkaufsliste exportieren.

Bei der Funktion [**sellyorder Lieferanten**] handelt es sich um die Nutzung des online-Bestellsystems sellyorder. Dabei werden die für den Speiseplan benötigten Zutaten automatisch in einer Einkaufsliste erfasst und können dann direkt per Fax, Telefon oder auch elektronisch (bei Anschluss an das online – Bestellsystem sellyorder) bei dem jeweiligen Lieferanten bestellt werden.

Wenn Ihr Lieferant sellyorder nicht anbietet, Sie aber dennoch die Vorteile der lieferantenspezifischen Einkaufslisten haben wollen, können Sie eigene Lieferanten anlegen.

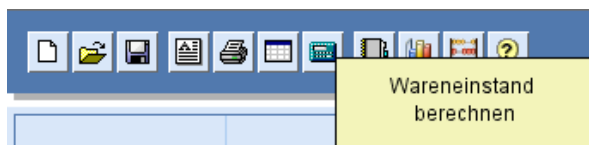
Siehe dazu: [Bedarfsliste drucken](#) / [Bedarfsliste splitten](#) / [Bedarfsliste exportieren](#)

[Nutzung von sellyorder-Lieferartikel - Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikel](#)

[Verknüpfung von Zutaten mit Artikeln eigener Lieferanten](#)

9 Wareneinstandsberechnung (WE-1, WE-2)

Aufruf



Beachten Sie bitte, dass Sie zum Ausführen der Funktion zuerst einen Speiseplan über die Toolbar öffnen müssen.

Anschließend öffnen Sie den Dialog **Wareneinstandsberechnung (WE-1, WE-2)**.

Für einen bereits angelegten und gespeicherten Speiseplan können Sie eine positionsgenaue Wareneinstandsberechnung abrufen.

Eine tabellarische Übersicht zeigt Ihnen pro Speise/Menü(📁), pro Tag und für den gesamten Speiseplan den nach Ihren Vorgaben berechneten zu erwartenden Umsatz im Vergleich zu den Wareneinständen WE-1 (statischer Wert = für die Zutat angenommener Durchschnittspreis) und WE-2 (dynamischer Wert = Bestellpreis des mit der Zutat verknüpften Lieferartikels) sowie das Verhältnis Ihres Wareneinstandes WE-2 zum zu erwartenden Umsatz.

Wareneinstandsberechnung (WE-1, WE-2)							
Berechnung und Anzeige von Wareneinstandswerten bezogen auf Speisen, Zutaten und den Speiseplan. Berechnet werden jeweils die Werte WE-1 (statischer Wert auf Basis des hinterlegten Wareneinstandes der Zutaten unter Berücksichtigung des Gramm-faktors) und WE-2 (dynamischer Wert auf Basis Bestellpreis der Lieferartikel unter Berücksichtigung des Gramm-faktors)							
	Tag	Speise	Port.	Umsatz	WE-1	WE-2	WE-2 / Ums.
1	Montag	Milch, Nutella, Weizenknäcke, R..	100	110,00	103,40	92,29	83,90%
2		Frühlings-Blattsalat mit Joghurtdr..	100			18,94	
3		Bauernomelette mit Speck und G..	100	30,00	21,00	72,27	240,89%
4		Hausgemachter Kuchen, Kakao	100		0,80	14,05	
5		Wurst-Käseplatte, Obazda, Misc..	100			12,22	
6		Summe:		= 140,00	= 125,20	= 209,76	= 149,83%
7		Beköstigungstag:				= 2,10	
8							
9	Dienstag	Hafermilchsuppe mit Trockenob..	100		31,60	50,82	
10		Apfel-Dickmilch mit Zimt	100		10,03	11,65	
11		Gebratene Putenleber mit Soße, ..	100	10,00	8,61	85,00	850,04%
12		Kräutertee, Hausgemachter Ku..	100	10,00	1,00	5,80	57,97%
13		Frikadelle, Gemüserösti, Gefüllt..	100			171,43	
14		Summe:		= 20,00	= 51,24	= 324,71	= 1.623,53%
15		Beköstigungstag:				= 3,25	
16							
17	Mittwoch	Kaffee, Le Parfait Mediterran, Ho..	100	20,00	18,60	93,20	465,98%
18		Kartoffelsalat mit Austernpilzen a..	100			78,74	
25 Speisen							
Prognostizierter Umsatz: 261,39 WE-1: 380,53 WE-2: 1.328,10 WE-2 / Umsatz: 508,09% Ø BKT: 2,66							
BKT für 100 Teilnehmer Neuberechnen Kalkulation... Drucken... Schließen							

Bitte beachten Sie, dass der zu erwartende Umsatz auf Ihren WE-1 berechnet wird. Sollte sich das Verhältnis WE-2/Umsatz gegen 100% bewegen oder sogar überschreiten, wird der Wert **rot** hervorgehoben und Sie sollten entweder Ihre Einkaufspreise überprüfen oder Ihre WE-1 aktualisieren.

Felder/Funktionen

Über **[Kalkulation...]** erfolgt die datumbezogene Speicherung von berechneten Wareneinstandswerten (s. WE-1, WE-2).

Ist eine Neuberechnung der Wareneinstandswerte notwendig, nutzen Sie die Schaltfläche **[Neuberechnung]**, um die Werte zu aktualisieren.

Einen Ausdruck der Wareneinstandsberechnung erhalten Sie über **[Drucken]**. Es öffnet sich das Druckcenter.

Die Anzahl der Beköstigungsteilnehmer ist Voraussetzung für die Berechnung der Beköstigungstage in der Speiseplankalkulation. Die eingegebene Teilnehmerzahl gilt für jeden Tag. Die Anzahl der Beköstigungsteilnehmer können Sie über den Link **BKT für 100 Teilnehmer** (s. Fenster) bearbeiten.

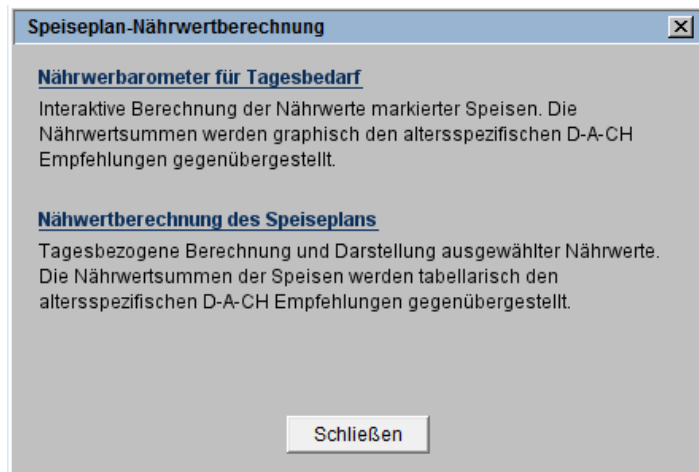
Siehe dazu: [Kalkulation speichern](#) / [Beköstigungsteilnehmer](#)

10 Nährwertberechnung

Aufruf



Beachten Sie bitte, dass Sie zum Ausführen der Funktion zuerst einen Speiseplan über die Toolbar öffnen müssen.



Anschließend öffnen Sie den Dialog ***Speiseplan-Nährwertberechnung***.

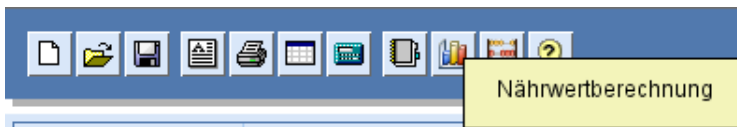
Funktionen

Für die Nährwertberechnung Ihres Speiseplans stehen Ihnen das Nährwertbarometer als graphische Darstellung und die tagesbezogene Berechnung zur Auswahl.

Sie verlassen die Nährwertberechnung über die Schaltfläche **[Schließen]**.

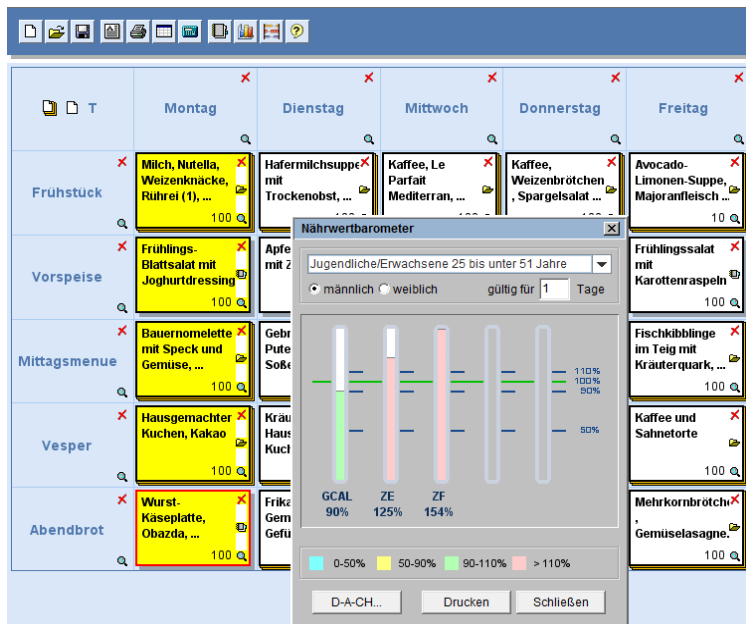
Siehe dazu: [Nährwertbarometer für Tagesbedarf](#) / [Tagesbezogene Nährwertberechnung](#)

Aufruf - Nährwertbarometer für Tagesbedarf



Beachten Sie bitte, dass Sie zum Ausführen der Funktion zuerst einen Speiseplan über die Toolbar öffnen müssen.

Anschließend öffnen Sie im Dialog **Speiseplan-Nährwertberechnung** über den Link **Nährwertbarometer für Tagesbedarf** das Nährwertbarometer.



Felder/Funktionen

Bei Auswahl dieser Funktion werden zuerst alle Zellen des geöffneten Speiseplans berücksichtigt. Aus diesem Grund werden alle Zellen **gelb** markiert.

Eine sinnvolle Auswahl ist im Beispielspeiseplan die Markierung eines Tages. Werden Wahlessen angeboten, bspw. statt *Frühstück* Menü A und für *Vorspeise* Menü B, wäre die Auswahl eines einzelnen Menüs (*Menü A*) sinnvoll.

Sie entfernen die Markierung der Speisen/Menüs durch einfaches Klicken in die jeweilige Zelle.

Im Nährwertbarometer sehen Sie die in der jeweiligen D-A-CH-Referenzliste ausgewählten Nährwerte berücksichtigt.

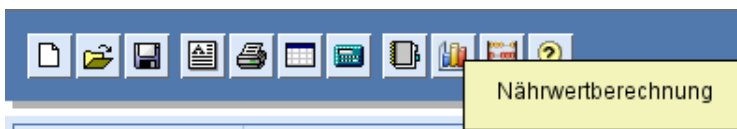
Im Beispiel sind es GCAL (*Kilokalorien*), ZE (*Eiweiß*) und ZF (*Fett*). Sie sehen die prozentuale Anzeige gegenübergestellt des notwendigen Tagesbedarfs.

Um andere oder weitere Referenzgruppen und Nährwerte in die Anzeige einzubeziehen, klicken Sie auf **[D-A-CH]**.

Einen Bildschirm Ausdruck der Barometerwerte erhalten Sie mit Klick auf die Schaltfläche **[Drucken]**.

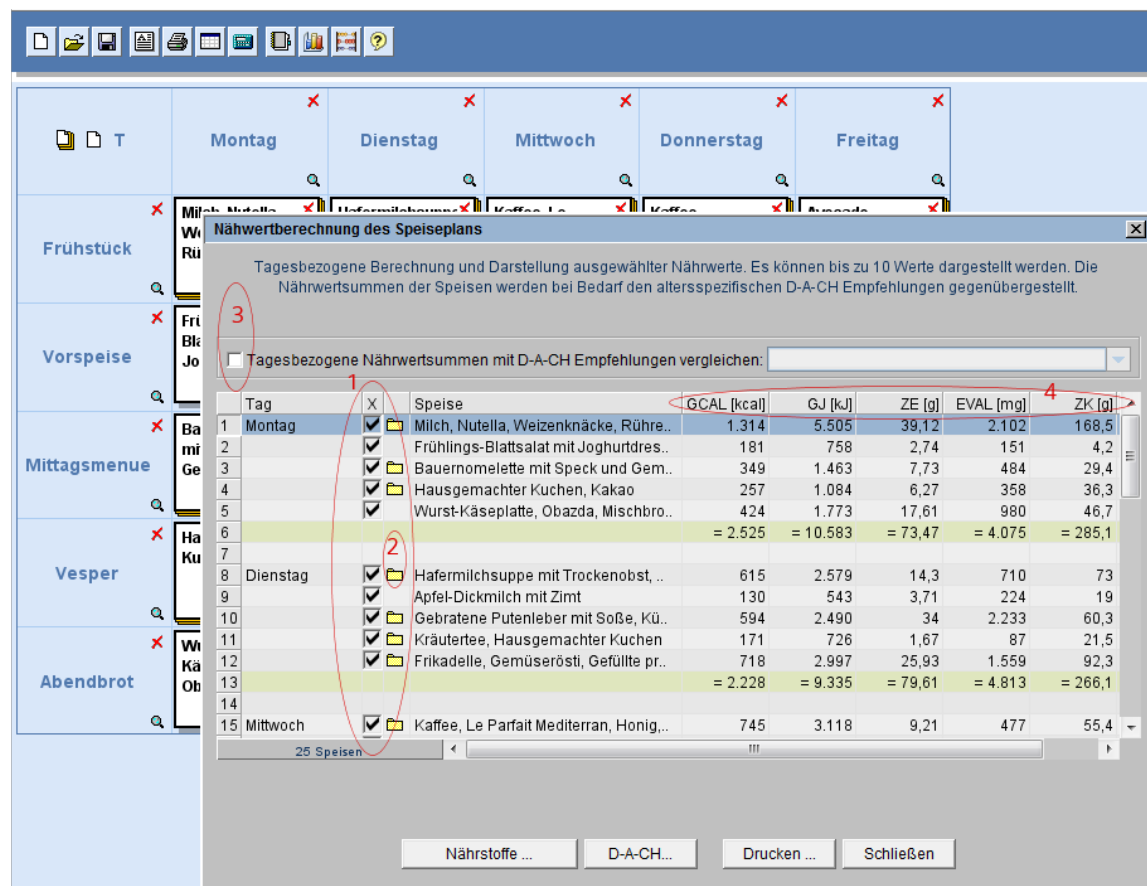
Siehe dazu: [Nährwertbarometer für Tagesbedarf](#) / [Nährwertbarometer Auswahl D-A-CH-Referenzen](#)
[Nährwertberechnung Druckansicht der Barometerwerte](#)

Aufruf - Tagesbezogene Nährwertberechnung des Speiseplans



Beachten Sie bitte, dass Sie zum Ausführen der Funktion zuerst einen Speiseplan über die Toolbar öffnen müssen.

Anschließend öffnen Sie im Dialog Speiseplan-Nährwertberechnung über den Link **Nährwertberechnung des Speiseplans**.



Felder/Funktionen

Es werden zuerst alle Speisen/Menüs (s. *Markierung 1*) des geöffneten Speiseplans berücksichtigt.

Ein Menü ist durch das Symbol  (s. *Markierung 2*) gekennzeichnet und kann aufgeklappt werden.

Damit erhalten Sie eine detaillierte Darstellung der Nährwerte pro Zutat.

Je nach Aufbau Ihres Speiseplans müssen für eine sinnvolle Darstellung der Nährwerte noch Änderungen derart vorgenommen werden, dass bspw. bei Wahlessen nur ein Menü Berücksichtigung findet. Dabei entfernen Sie alle vorhandenen Häkchen durch Anklicken und belassen dieses nur für ein Menü und erhalten sofort eine aktualisierte Darstellung.

Sie wiederholen danach den Vorgang für alle weiteren Menüs.

Im Bildbeispiel sind hier die Tage komponentenweise bestückt. In diesem Fall belassen Sie die Markierungen für alle Speisen/Menüs.

Bitte beachten Sie, dass nur die Speisen bzw. Menüs in die Berechnung einfließen, die in der Spalte **X** zwischen **Tag** und **Speise** markiert sind. Diese Markierung können Sie verändern, indem Sie durch Klicken in das jeweilige Feld das ✓ setzen oder entfernen.

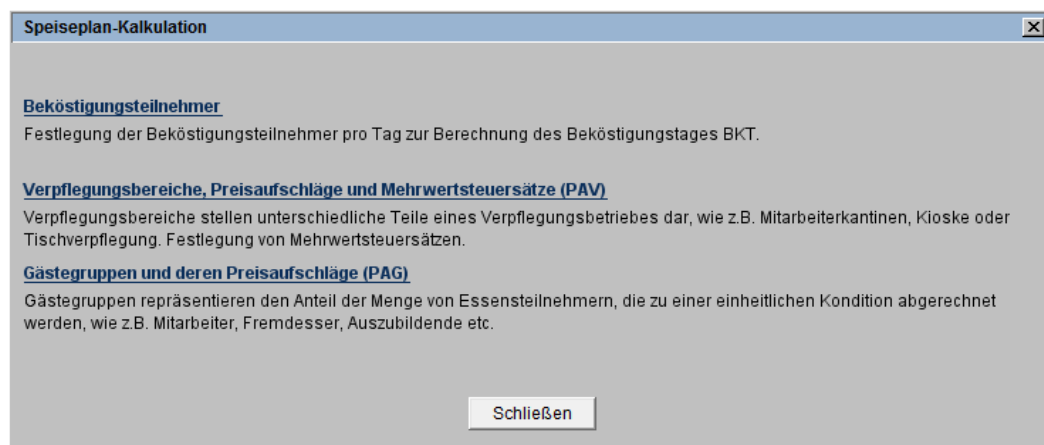
Siehe dazu: [Tagesbezogene Nährwertberechnung](#) / [Nährwertberechnung Nährstoffauswahl](#)

[Nährwertberechnung mit D-A-CH-Empfehlungen vergleichen](#) / [Nährwertberechnung Druckansicht](#)

11 Erweiterte Kalkulation



Unter dem Menüpunkt **Erweiterte Kalkulation** können Sie bereichs- oder gruppenspezifische Details für die Ermittlung Ihrer Verkaufspreise hinterlegen.



Angabe der Beköstigungsteilnehmer

Die Anzahl der Beköstigungsteilnehmer ist die Voraussetzung für die Berechnung der Beköstigungstage in der Speiseplankalkulation. Die Teilnehmerzahl gilt für jeder Beköstigungstag.

Siehe dazu: [Angabe der Beköstigungsteilnehmer](#)

Verpflegungsbereiche, Preisaufschläge und Mehrwertsteuersätze (PAV)

Hier können Sie die einzelnen Verpflegungsbereiche, für die Ihr Speiseplan gelten soll, deren unterschiedliche Preisgestaltung sowie die jeweils geltenden Mehrwertsteuersätze hinterlegen.

Siehe dazu: [Verpflegungsbereiche, Preisaufschläge und Mehrwertsteuersätze \(PAV\)](#)

Gästegruppen und deren Preisaufschläge (PAG)

Unterteilen Sie Ihre Essenteilnehmer in Gästegruppen, für die gleiche Abrechnungskonditionen gelten sollen. Tragen Sie diese mit Bezeichnung, Anzahl und jeweiligen Preisaufschlag ein.

Diese Gästegruppen werden dann für die Berechnung der Verkaufspreise pro Speise herangezogen..

Siehe dazu: [Gästegruppen und deren Preisaufschläge \(PAG\)](#)

12 Bestellung über sellyorder

Die für den Speiseplan benötigten Zutaten werden automatisch in einer Bedarfsliste (*Einkaufsliste*) erfasst und können dann direkt per Fax, Telefon oder auch elektronisch (*bei Anschluss an das online - Bestellsystem sellyorder*) bei dem jeweiligen Lieferanten bestellt werden.

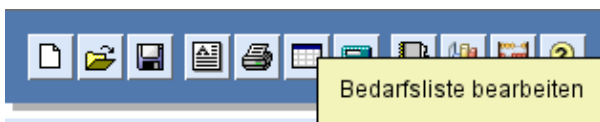
Die Voraussetzung ist die vollständige Anlage eines Benutzerkontos. Dabei müssen Sie zu Ihrem Benutzerkonto wenigstens einen *öffentlichen* Lieferanten übernehmen oder einen eigenen Lieferanten eintragen. Anschließend, stehen Ihnen in **sellymenue** Ihre Lieferanten mit dem Ordersatz permanent zur Verfügung.

Siehe dazu: [Erstellen eines Benutzerkontos](#) / [Lieferantenverwaltung im Benutzerkonto](#)

13 Bedarfsliste erstellen

Alle Zutaten des Speiseplans mit den hinterlegten Mengen, entsprechend der angegebenen Portionen werden in einer Bedarfsliste zusammengefasst.

Aufruf



Um eine Bedarfsliste anzulegen, müssen Sie den Speiseplan öffnen.

Beachten Sie, dass Sie einen neu angelegten Speiseplan zuerst speichern müssen und nachfolgend die Bedarfsliste öffnen. Diese enthält im oberen Bereich alle Zutaten mit der Menge (*Mengenspalte gelb*) der angegebenen Portionen für den gesamten Speiseplan.

Bedarfsliste							
Nr.	Zutaten	Menge	VE	Vorsch.	Menge	BE	Inhalt BE
1	T04.. Aal geräuchert	40 g					
2	Apfel	5 Stk		1	Packu..	11/ST	* 13,09
3	F11.. Apfel frisch	800 g		1	Anbruch	1 x 1 Dose	3,79
4	F11.. Apfel frisch	800 g		1	Original	1 x 1,00Kilo	1,69
5	R42.. Backpulver	2,5 TL		1	Original	1 x 10 Packungen	17,60
6	Balsamico	20 EL					
7	Bandnudeln, gekocht	800 g					
8	Bärlauchsauce (Gemüsevelouté verfein..	0,3 l					
9	Basilikum, frisch	1 Bund			BUND	BUND	1,99
10	Bayerische Creme	125 g		1	Karton	6SH	
11	Blattspinat TK	300 g		1	Beutel	1 Beutel	5,59
12	BONDUELLE Gemüse Mischung Leipzi..	2,5 kg					
13	BONDUELLE grüner Spargel	600 g					
14	BONDUELLE Zucchini gekörnt	1,5 kg					
151 Datensätze							
Lieferant	Nr.	Lieferantenartikel	BE	Inhalt BE	Preis BE	Kd.Nr.	G
1	Unser Trainingsliefe..	2004.. MEI.BACKPULVER 1 KG	Original	1 x 10 Packungen	17,60	12345	
2	Lieferant 1	110.. BACKPULVER 1KG MEIER	Karton	10BT	16,90	2504249	
3	Lieferant 1	0806.. Wib.Backpulv.a.Weinstein 420g	Original	KT a 3 DS	14,07	2652100	
4	Lieferant 1	049.. Backpulver Backin ODZ Oetker	Packung	1 Kilogramm	5,41	199281	
5	Lieferant 2	048.. Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	3,25	18759	
6	Lieferant 1	048.. Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	3,39	191388	
7	Lieferant 2	048.. Backpulver 1Kg Ruf	Packung	1 Packung	* 3,25	199281	
46 Datensätze							
Drucken ... sellyorder Lieferanten eigene Lieferanten Export Einkaufsliste Splitten Schließen							

Es sind ebenfalls die Zutaten enthalten, für die Sie keine Menge im Rezept erfasst haben (z.B. *Salz, Pfeffer u.a.*).

Sie können diese Bedarfsliste alphabetisch oder nach Mengen (*größte Menge oben*) mit Klick auf die

Spaltenüberschrift sortieren oder tage- bzw. zeilenweise splitten.

Ein Ausdruck der Bedarfsliste bzw. Einkaufsliste ist möglich sowie der Export als Einkaufsliste in das Bestellsystem **sellyorder**.

Siehe dazu: [Bedarfsliste splitten](#) / [Bedarfsliste drucken](#) / [Einkaufsliste exportieren](#)

Nutzung von sellyorder-Lieferartikel - Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikel

Bei der Funktion [**sellyorder Lieferanten**] handelt es sich um die Nutzung des online-Bestellsystems **sellyorder**. Dabei werden die für den Speiseplan benötigten Zutaten automatisch in einer Einkaufsliste erfasst und können dann direkt per Fax, Telefon oder auch elektro- nisch (*bei Anschluss an das online – Bestellsystem **sellyorder***) bei dem jeweiligen Lieferanten bestellt werden.

Wenn Sie in der Bedarfsliste eine Zutat anklicken, erhalten Sie mit Klick auf [**sellyorder Lieferanten**] ein neues Fenster mit den Ordersätzen Ihres(r) Lieferanten, die Sie Ihrem Benutzerkonto zugeordnet haben. Sie finden eine Auswahlliste aller Lieferanten und freigeschalteten Kundennummern.

In dem Dialog **Auswahl von Artikeln aus Lieferantenkatalogen** wählen Sie für Ihre Zutat einen Lieferartikel aus. Es stehen Ihnen dafür 3 Optionen zur Verfügung:

Eine Auswahl aus der Vorschlagsliste, aus einem Sortiment oder einer Einkaufsliste.

In der Lieferantenauswahl finden Sie alle die Lieferanten, die Sie Ihrem Benutzerkonto zugeordnet haben. Um einen Artikel in einem Sortiment zu finden, können Sie einen Suchvorgang durchführen.

Nach Auffinden eines Artikels, rufen Sie über die Schaltfläche [**PRiNS**] das dazugehörige Datenblatt auf, vorausgesetzt es besteht eine Verknüpfung des Artikels mit der Produktdatenbank.

Mit Klick auf die Schalfläche [**Hinzufügen...**] erhalten Sie die Möglichkeit den Grammfaktor zu bestimmen und fügen danach den gewählten Lieferartikel zu Ihrer Zutat hinzu.

Siehe dazu: [Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikel](#) / [Lieferantenverwaltung im Benutzerkonto](#)

[Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikel - Aufruf PRiNS-Produktdatenblatt](#)

[Bestimmung des Grammfaktors](#)

Verknüpfung einer Zutat mit Artikeln von selbst angelegten (eigenen) Lieferanten

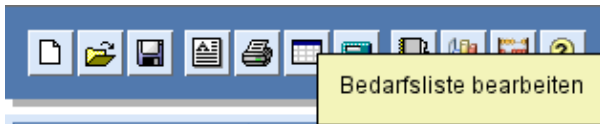
Bei Klick auf die Schaltfläche [**eigene Lieferanten**] im Dialog **Bedarfsliste** erhalten Sie die Möglichkeit eigene Lieferanten und dazugehörige Sortimente (*Lieferartikel*) zu erfassen.

Im Dialog **Auswahl von Artikeln eigener Lieferanten** sehen Sie alle durch Sie bereits angelegten Lieferanten.

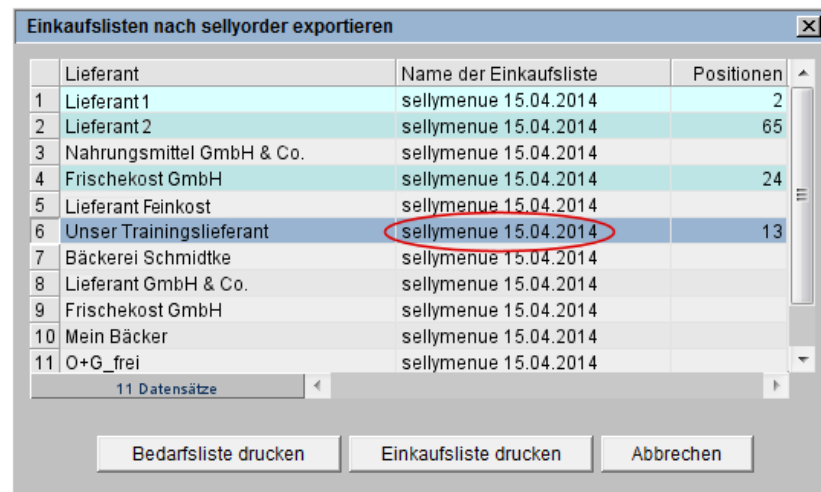
Siehe dazu: [Verknüpfung von Zutaten mit Artikeln von eigenen Lieferanten](#)

Bedarfsliste/Einkaufsliste drucken

Aufruf



Um eine Bedarfsliste zu drucken, müssen Sie den Speiseplan öffnen.



Funktionen

Bei Klick auf die Schaltfläche **[Drucken...]** im Dialog **Bedarfsliste** erhalten Sie die Möglichkeit die Bedarfs- und Einkaufsliste zu drucken bzw. können eine Einkaufsliste umbenennen.

14 Zutatenpass

Aufruf



Sie öffnen einen Speiseplan und klicken nachfolgend auf das Lupen-Symbol  in der Speiseplanzelle. Nachfolgend wechseln Sie in den Reiter **Zutaten** und erreichen über den Schaltknopf  den Zutatenpass.

Dieser Zutatenpass ermöglicht es registrierten sellyorder-Nutzern, eine Speisezutat anwendungsübergreifend mit einem Lieferartikel für Bestellvorgänge und WE-2-Berechnungen direkt aus dem Speiseplan heraus zu verknüpfen, ohne dafür in die Rezeptverwaltung und/oder sellyorder wechseln zu müssen.

Felder/Funktionen

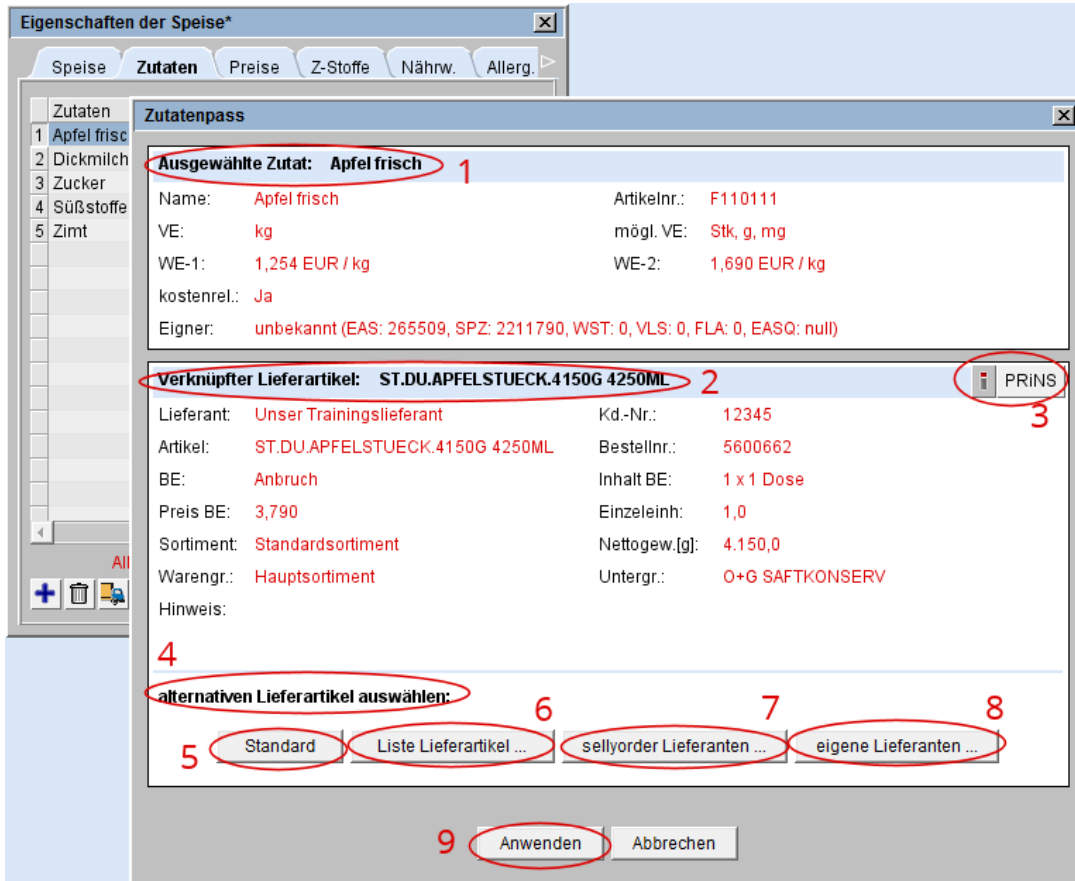
Der Zutatenpass unterteilt sich in den Bereich **Ausgewählte Zutat** (s.u. Markierung 1), den Bereich **Verknüpfter Lieferartikel** (s.u. Markierung 2) und den Bereich **alternativer Lieferartikel** (s.u. Markierung 4)

Im Bereich **Verknüpfter Lieferartikel** rufen Sie über die Schaltfläche **[PRiNS]** (s.u. Markierung 3) das dazugehörige Datenblatt auf, vorausgesetzt es besteht eine Verknüpfung des Artikels mit der

Produktdatenbank.

Diesen angezeigten Lieferartikel definieren Sie über die Schaltfläche **[Standard]** (s.u. Markierung 5) als Standardverknüpfung. Das bedeutet, wann immer Sie zukünftig diese Zutat verwenden, ist diese sofort mit dem „Standardartikel“ verknüpft.

Die Liste aller zugeordneten Lieferartikel rufen Sie über gleichnamige Schaltfläche [Liste Lieferartikel] (s. Markierung 6) auf.



Um Ihre Zutat mit einem sellyorder - Lieferartikel zu verknüpfen, wählen Sie die Schaltfläche **[sellyorder Artikel...]** (s. Markierung 7) und erhalten einen weiteren den Dialog Zutatenpass in dem Sie die Möglichkeit haben, mit Lieferartikel zuordnen.

Zusätzlich haben Sie auch die Möglichkeit für Ihren Lieferartikel eine Auswahl aus Ihren eigenen Lieferanten, d.h., selbst angelegte und verwaltete Lieferanten, zu tätigen und nutzen dazu die Schaltfläche **[eigene Lieferanten...]** (s. Markierung 8).

Bitte beachten Sie: Die Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikeln über den Zutatenpass kann dann die nachfolgenden Funktionen beeinträchtigen, wenn vom Lieferanten kein Grammfaktor angegeben wurde. Da dieser Grundlage der Mengen- und Preisberechnung ist, wird unter Umständen eine Nachbearbeitung des Lieferartikels im Zutateneditor der Rezeptverwaltung nötig.

Siehe dazu: [Zutat-Lieferartikelverknüpfung im Zutatenpass](#) / [Liste der Lieferartikel](#)

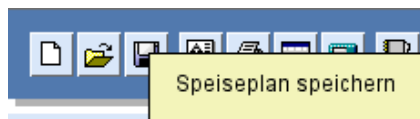
[Verknüpfung von Zutaten mit sellyorder-Artikel](#) / [Verknüpfung einer Zutat mit eigenen Artikel](#)

15 Entfernen einer Speise/Beschriftung

Mit Klick auf das rote Kreuz ✖ in der entsprechenden Speiseplanzelle entfernen Sie die Speise bzw. die Beschriftung aus der Zelle.

16 Speiseplan speichern

Aufruf



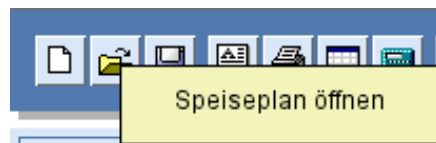
Über die Toolbar können Sie den erstellten Speiseplan speichern. Sie vergeben bei diesem Vorgang im Dialog **Speiseplan speichern** eine Speiseplanbezeichnung und klicken abschließen auf die Schaltfläche **[Speichern]**.

17 Speiseplan umbenennen/Speiseplan kopieren

Die Umbenennung eines Speiseplanes wird in sellymenue behandelt wie ein "Speichern unter", d.h., es wird eine Kopie unter einem anderen Namen erstellt.

Im ersten Schritt öffnen Sie deshalb den Plan.

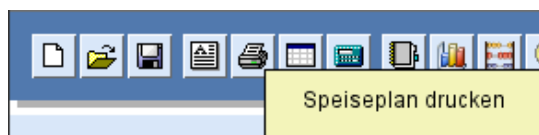
Aufruf



Den geöffneten Speiseplan speichern Sie nachfolgend unter einer neuen Speiseplanbezeichnung ab.

18 Speiseplan drucken

Aufruf



Voraussetzung für einen Speiseplanausdruck ist ein geöffneter Speiseplan.

Es öffnet sich das Druckcenter (Druckassistent).

Felder/Funktionen

Bis zum fertigen Ausdruck Ihres Speiseplans durchlaufen Sie sieben Schritte oder nutzen eine bereits hinterlegte Druckvorlage.

Entscheiden Sie, ob Sie eine HTML- oder PDF- Darstellung haben möchten oder eine Ausgabe der Speiseplandaten im Excel erfolgen soll.

Neben den Daten der Speisen wählen Sie die Anzeige zusätzlicher Daten. Hier können Sie die Zusatzstoffe, die Allergene, die Nährwerte und die Preise wählen. Neben der Tabellenansicht ist auch eine Auflistung der Speise möglich.

Ob alle Daten übersichtlich dargestellt werden, entscheidet nicht zuletzt die Wahl des Seitenformats.

Eine Bereicherung des Ausdruckes kann die Auswahl eines Hintergrundes sein. Es stehen Ihnen dazu viele Hintergrundbilder, aufgelistet in Kategorien, zur Verfügung.

Die Größe der Seitenränder und die Schriftgröße, -farbe, -typ sind selbstverständlich auch wählbar.

Ihre gewählten Druckeinstellungen lassen sich als Vorlagen speichern.

Siehe dazu: [Druckcenter / Druckassistent](#) / [Kopf- und Fußzeileninformation im Speiseplanausdruck](#)

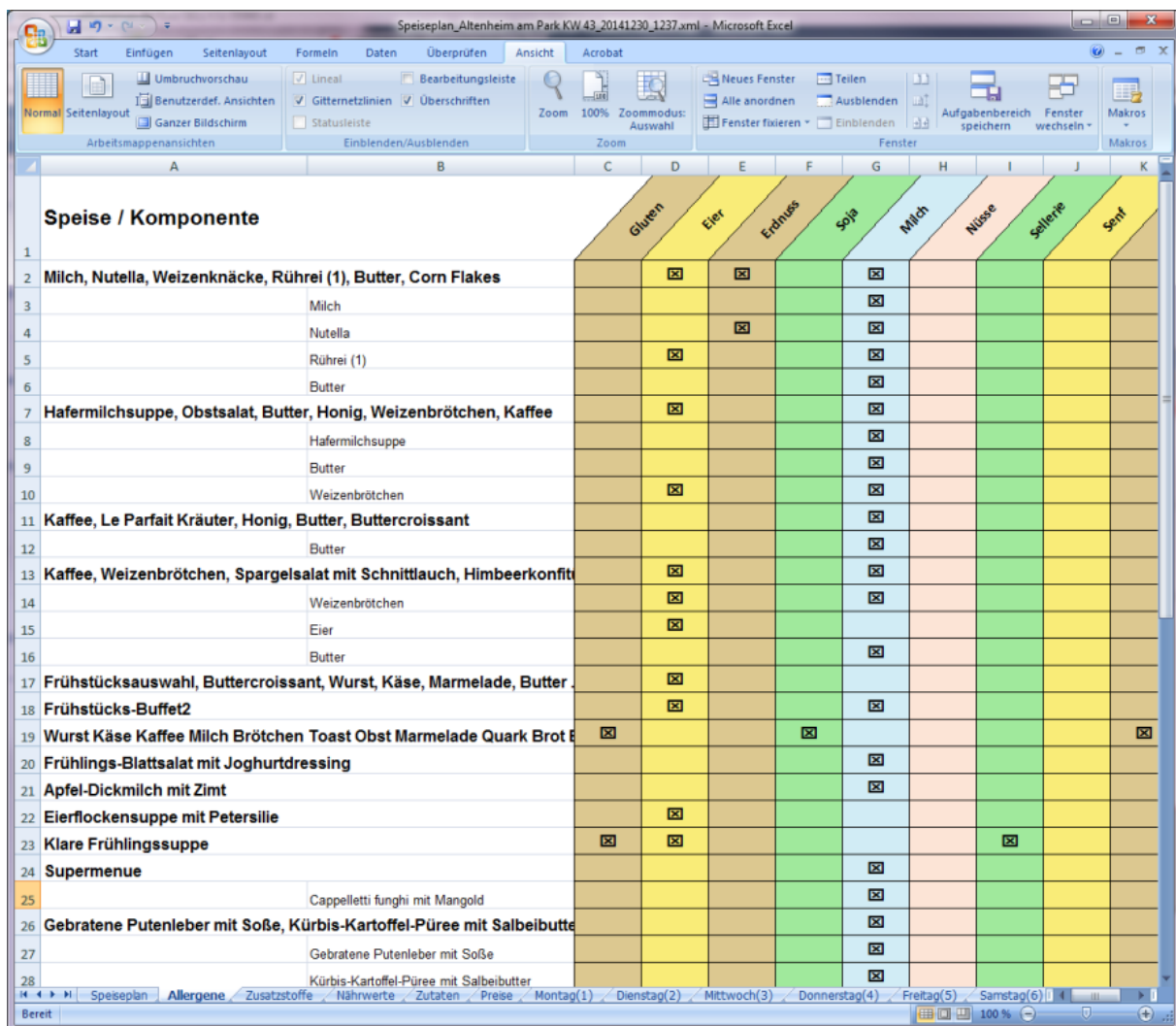
Exceldarstellung des Speiseplans

Es werden alle verfügbaren Daten in verschiedenen Tabellenblättern dargestellt.

Sie finden die Speisen des Speiseplans mit den Allergenen, den Zusatzstoffen, den Nährwerten, den Zutaten, den Preisen und dem jeweiligen Ernährungsprotokoll.

Allergene

Die Allergene werden für jede Komponente pro Zutat angezeigt.



Speise / Komponente		Gluten	Eier	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf
1									
2	Milch, Nutella, Weizenknäcke, Rührei (1), Butter, Corn Flakes		x			x			
3	Milch					x			
4	Nutella			x		x			
5	Rührei (1)		x			x			
6	Butter					x			
7	Hafermilchsuppe, Obstsalat, Butter, Honig, Weizenbrötchen, Kaffee		x			x			
8	Hafermilchsuppe					x			
9	Butter					x			
10	Weizenbrötchen		x			x			
11	Kaffee, Le Parfait Kräuter, Honig, Butter, Buttercroissant					x			
12	Butter					x			
13	Kaffee, Weizenbrötchen, Spargelsalat mit Schnittlauch, Himbeerkonfit		x			x			
14	Weizenbrötchen		x			x			
15	Eier		x						
16	Butter					x			
17	Frühstücksauswahl, Buttercroissant, Wurst, Käse, Marmelade, Butter		x			x			
18	Frühstücks-Buffer2		x			x			
19	Wurst Käse Kaffee Milch Brötchen Toast Obst Marmelade Quark Brot	x			x				x
20	Frühlings-Blattsalat mit Joghurdressing					x			
21	Apfel-Dickmilch mit Zimt					x			
22	Eierflockensuppe mit Petersilie		x						
23	Klare Frühlingssuppe	x	x					x	
24	Supermenue					x			
25	Cappelletti funghi mit Mangold					x			
26	Gebratene Putenleber mit Soße, Kürbis-Kartoffel-Püree mit Salbeibutter					x			
27	Gebratene Putenleber mit Soße					x			
28	Kürbis-Kartoffel-Püree mit Salbeibutter					x			

Ernährungsprotokoll

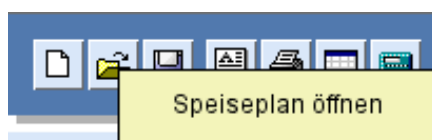
Das Ernährungsprotokoll ist Bestandteil des Speiseplandrucks im Excel-Format. Es bietet die Möglichkeit, pro Person eine tagesgenaue Soll-Ist-Analyse auszugeben, wobei die Soll-Werte aus dem Speiseplan übernommen und die Ist-Werte auf Grundlage des prozentualen Verzehrs errechnet werden.

Für jeden Tag (je nach Ausrichtung Spalten- oder Zeilenkopf des Speiseplans) wird ein eigenes Excel-Datenblatt angelegt.

	A	B	C	D	E
1		Ernährungsprotokoll			
2					
3	Gastname :	Herr Miki Mustermann			
4	Zimmer :	704			
5	Datum :	02.02.2015			
6					
7		Montag(1)			
8	Frühstück	Milch, Nutella, Weizenknäcke, Rührei (1), Butter, Corn Flakes	80		
9	Vorspeise	Frühlings-Blattsalat mit Joghurtdressing	60		
10	Mittagsmenue	Supermenue	90		
11	Vesper	Hausgemachter Kuchen, Kakao	80		
12	Abendbrot	Wurst-Käseplatte, Obazda, Mischbrot, Butter, Tomaten, Gurken	70		
13					
14					
15	Summe soll (100%)		100,00		
16	errechnete Summe		76,00		
17					
18					

19 Speiseplan veröffentlichen

Aufruf



Sie öffnen den Dialog **Speiseplan öffnen** und markieren den Plan, den Sie veröffentlichen möchten.

Beachten Sie bitte, dass das globale Veröffentlichen mit der Option **diesen Speiseplan dürfen alle sellymenue Anwender sehen** nur von einem sellymenue-Betreiber genutzt werden kann. Das bedeutet, dass einem sellymenue-Nutzer, der keiner Plattform/Organisation zugeordnet wurde, diese Funktion nicht zur Verfügung steht.

Siehe dazu: [Speiseplan veröffentlichen](#)

20 Bedeutung der verwendeten ICON, Zeichen und Abkürzungen

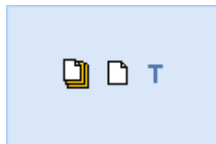
Speiseplaner



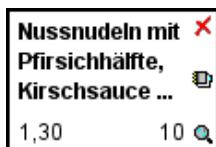
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

- 1 Neuen Speiseplan anlegen
- 2 Speiseplan öffnen
- 3 Speichern
- 4 Speiseplaneigenschaften (u. Korrekturmöglichkeit)
- 5 Drucken
- 6 Bedarfsliste bearbeiten
- 7 Wareneinstand berechnen
- 8 Rezeptbücher
- 9 Nährwertberechnung
- 10 Erweiterte Kalkulation (PAV, PAG)
- 11 Funktionsassistent

Wie kann sich eine Speiseplanzelle darstellen?

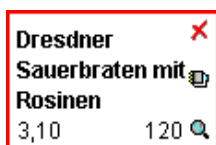


Leere Speiseplanzelle: Sie öffnen über das weiße Blatt  den Erfassungsdialog für Speisen **Eigenschaften der Speise**. Für die Beschriftung der Zelle nutzen Sie das **T**. Um den Komponentenbrowser zu öffnen, nutzen Sie .

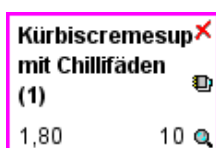


In der Zelle ist die Speise dargestellt. Über das kleine Rezeptbuch  sehen Sie die Rezeptdaten und können diese ausdrucken. Möchten Sie die Eigenschaften der Speise sehen, nutzen Sie die Lupe  zum Aufruf.

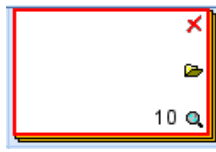
Im unteren Teil der Zelle sind der Preis (1,30 €) und rechts die definierte Portionenanzahl (10) sichtbar. Möchten Sie die Zelle leeren, klicken Sie auf das Kreuz .



Diese Zelle/Speise/Menü im Speiseplan ist gerade in Bearbeitung (*angeklickt*).



Diese/s Zelle/Speise/Menü im Speiseplan wurde auf Grund von Zutatenänderungen im Rezept (*bezieht sich nicht auf Änderungen von Zusatzstoffen, Nährwerten oder Allergenen*) aktualisiert und ist deshalb farblich markiert. Erfolgt eine Bearbeitung, bspw. die Ansicht über die Lupe , wird der Rahmen von pink auf (*normal*) schwarz geändert. Abschließend sind die Änderungen zu speichern.



Mit Klick auf  in der Speiseplanzelle (s.o.) öffnen Sie den Komponentenbrowser. Die Speiseplanzelle wird zuerst als leere Menüzelle dargestellt. Mittels  öffnen Sie den Komponentenbrowser. Um die Menüeigenschaften aufzurufen nutzen Sie die Lupe .

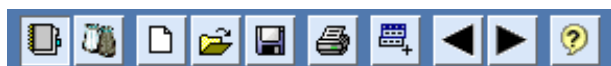
Rezeptverwaltung



1 2 3 4 5

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

Haben Sie den Rezept- bzw. Zutaten-Editor geöffnet, erweitert sich die Toolbar um die bekannten Schaltknöpfe:



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

1	Rezept-Editor öffnen	Rezept auswählen / öffnen
2	Zutaten-Editor öffnen	Auflistung aller bereits benutzten/ angelegten Zutaten erscheint
3	Zutat / Rezept anlegen	Leere Eingabemaske wird geöffnet
4	Rezept öffnen	Auswahl- und Suchdialog
5	Zutat / Rezept speichern	Speichervorgang
6	Rezept drucken	Aufruf Druckcenter
7	Gruppen-Editor	Dialog zum Anlegen/Auswählen von Rezeptgruppen und Kategorien bzw. zur Freigabe von Rezepten aus fremden Gruppen wird geöffnet
8	vorherigen Datensatz anzeigen	Wechsel zum vorherigen Datensatz
9	nächsten Datensatz anzeigen	Wechsel zum nächsten Datensatz
10	Funktionsassistent	Funktionsassistent öffnen, zwischen Assistent und Hilfe wählen bzw. wechseln

Abkürzungen, Zeichen, Schaltknöpfe und Schaltflächen

	Auswahl aller Datensätze (z.B. Nährwerte)
	Abwahl aller Datensätze (z.B. Nährwerte)
	Kennzeichnung einer Dispozutat, die von der Zentrale verwaltet wird
	fremd freischaltete Zutat
	gekauftes Rezept
	veröffentlicht (z.B. Zutat, Rezept, Speiseplan)
	publizierter Speiseplan
	Kennzeichnung eines Menüs
	Sortieren von Listen / Änderung der Reihenfolge; eine Zeile aufwärts / eine Zeile abwärts
	geschützte Rezeptgruppen anderer Benutzer einbinden/geschützte Veröffentlichung ausgewählter Rezeptgruppen/geschützter Speiseplan
	geschützte Veröffentlichung löschen
	Rezeptbuch: Aufruf Rezeptzutaten
	Eingabe Text/ Beschriftung in Speiseplanzelle
	nicht mehr aktueller/veralterer Freigabe-Stand beim Speiseplan
	aktueller Freigabe-Stand beim Speiseplan
	Aufruf Freigabedialog für Speiseplan im Druckcenter
	Filter zur Einschränkung einer Rezeptliste
	Übernahme des WE2 in WE1, Preisneuberechnung
	Aktualisierung der Zutaten, Zusatzstoffe, Nährwerte, Allergene oder WE1 der Speise aus dem verknüpften Rezept
	Verknüpfung einer Speisezutat mit einem Lieferartikel
	Umschalten der Detailansicht des markierten Produktes

	PRiNS	öffnet das PRiNS-Datenblatt (Produktinformation des Herstellers)
	Datenübernahme (<i>Nährwerte, Zusatzstoffe, Allergene</i>) aus der Produktdatenbank PRiNS	
	Öffnen eines Bearbeitendialogs zur Neuaufnahme eines Datensatzes	
	Öffnen eines Bearbeitendialogs zur Änderung eines Datensatzes	
	Auswahl und Hinzufügen eines Wertes (z.B. <i>Nährstoff/Zutat/Zusatzstoff</i>)	
	Entfernen des ausgewählten Datensatzes / des manuell erfassten Wertes	