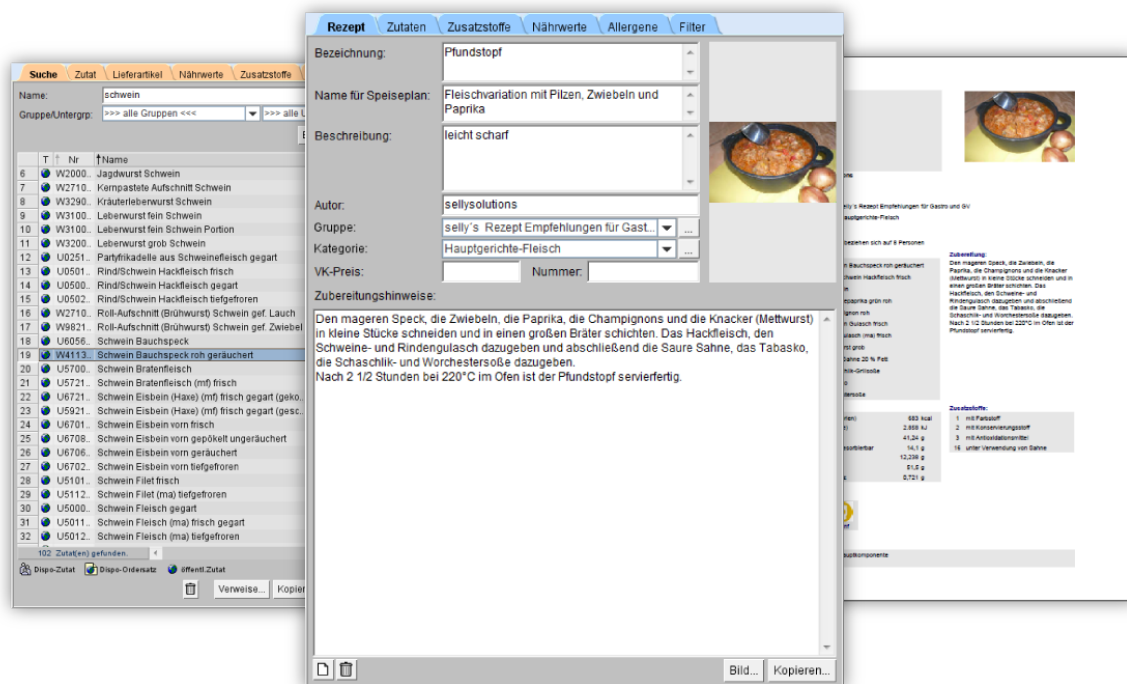


Das Zusammenwirken von Zutat, Lieferartikel und Rezept



- Rezeptverwaltung -

Anleitung

Stand: 01/2015

Themen

1	Speiseplanung und Rezeptverwaltung online	3
2	Start der Rezeptverwaltung	3
2.1	Toolbar nutzen	3
2.2	Rezept-Editor	4
3	Rezept anlegen	4
3.1	Festlegen der Rezeptbasisdaten	5
3.2	Eintragen oder Auswahl der Zutaten	5
3.2.1	Felder / Funktionen	6
3.2.2	Zutat wählen/eintragen	6
3.3	Zusatzstoffe kennzeichnen	6
3.4	Nährwerte auswählen/eintragen	8
3.4.1	Felder / Funktionen der Nährstofftabelle	8
3.4.2	Nährstoffliste ändern	8
3.4.3	Status der Nährwertzuordnung	9
3.4.4	Rezeptnährwertevergleich	9
3.5	Allergene kennzeichnen	9
3.6	Rezeptfilter zuordnen	10
3.7	Rezept öffnen	11
3.8	Rezept drucken	11
4	Zutaten-Editor	12
4.1	Aufruf	12
4.2	Funktionen im Zutaten-Editor	13
4.2.1	Zutat suchen	13
4.2.2	Zutat anlegen/löschen	14
4.2.3	Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikeln	15
4.2.4	Nährwertangaben einer Zutat	16
4.2.5	Zusatzstoffe einer Zutat	18
4.2.6	Allergene einer Zutat	19
5	Automatische Verknüpfung einer Zutat mit einem PRiNS-Produkt	19
6	Einmalige Kopie der Produktdaten	20
7	Bedeutung der verwendeten ICON, Zeichen und Abkürzungen	21
7.1	Rezeptverwaltung	21
7.2	Abkürzungen, Zeichen, Schaltknöpfe und Schaltflächen	22

1 Speiseplanung und Rezeptverwaltung online

sellymenu ist ein flexibles und äußerst einfach zu bedienendes Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul im Internet. Die einmalig erfassten Rezepte können als Speisen bzw. Menükomponenten mittel s „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.

2 Start der Rezeptverwaltung

Zum Aufruf der Rezeptverwaltung verwenden Sie die Zugangsdaten Ihres selly-Benutzerkontos (*Benutzernamen, Kennwort*). Über die Toolbar stehen Ihnen die Funktionen der Rezeptverwaltung zu Verfügung.

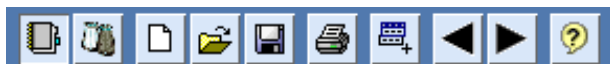
2.1 Toolbar nutzen



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

2.2 Rezept-Editor

Alle Rezepte werden im Rezept-Editor verwaltet. Hierbei sind die Aufnahme eines Rezeptes, das Kopieren, das Löschen oder Einbinden fremder Rezeptgruppen möglich.

Zum Öffnen des Rezept-Editors nutzen Sie den Schaltknopf  in der Toolbar.

Um ein Rezept zu finden, können Sie einen Suchvorgang durchführen. Sie öffnen das Rezept für die Detailansicht und der Bearbeitung mit Klick auf gleichnamige Schaltfläche.

Als optische Unterstützung sehen Sie die Reiter **blau** hinterlegt.

Siehe dazu: [Rezept öffnen](#) / [Rezeptsuche](#)

3 Rezept anlegen

Für jedes Rezept können verschiedene Informationen gespeichert werden. Die Informationen sind in sechs Reitern je Rezept hinterlegt.

Rezept	Zutaten	Zusatzstoffe	Nährwerte	Allergene	Filter
Bezeichnung:	Pfundstopf				
Name für Speiseplan:	Fleischvariation mit Pilzen, Zwiebeln und Paprika				
Beschreibung:	leicht scharf				
Autor:	sellysolutions				
Gruppe:	selly's Rezept Empfehlungen für Gastro und GV				
Kategorie:	Hauptgerichte-Fleisch				
VK-Preis:		Nummer:			
Zubereitungshinweise:					

3.1 Festlegen der Rezeptbasisdaten

Bezeichnung...	hier wird der Name des Rezeptes eingetragen
Name für Speiseplan ...	enthält einen gesonderten Rezeptnamen, der für den Speiseplanausdruck verwendet wird
Beschreibung	zusätzliche Hinweise
Autor ...	ist derjenige der das Rezept entwickelt hat
Gruppe ...	eine Zuordnung gleichartiger Rezepte
Kategorie ...	eine Ordnung entsprechend der Verwendung
VK-Preis ...	Angabe eines empfohlenen Verkaufspreises
Nummer ...	in der EDV kaum zu vermeiden
Zubereitungshinweise ...	alle wesentlichen Informationen für die Verarbeitung und Präsentation
Bild	Rezeptbild zuordnen

Siehe dazu: [Rezept anlegen](#)

3.2 Eintragen oder Auswahl der Zutaten

In diesem Reiter hinterlegen Sie die in Ihrem Rezept enthaltenen Zutaten. Diese übernehmen Sie aus dem Zutatenpool, dem Zutaten-Editor oder tragen eine neue Zutat direkt ein.

Für jede Zutat tragen Sie die Menge und Bezeichnung ein, wählen die entsprechende Einheit, können zusätzlich eine Bemerkung hinterlegen, den Wareneinstandswert 1 (WE-1) eintragen und mit An-
klicken der Spalte **K** festlegen (s. *Markierung 2*), ob die Zutat kostenrelevant ist.

Zutaten, die keine definierte Menge erhalten, werden nur mit der Bezeichnung erfasst.

Beachten Sie, dass bei Eingabe einer Menge auch eine Einheit ausgewählt werden muss.

Rezept **Pfundstopf**

Angaben beziehen sich auf Portionen.

Wareneinstand Vorgabe: Summe WE-1: Summe WE-2:

	Menge	Einheit	T	Zutat	Bemerkungen	Einheit	Gramm	K	WE-1	WE-2
1	500 g			Schwein Bauchspeck roh geräuchert		1 g=	1 X		1,74	
2	500 g			Rind/Schwein Hackfleisch frisch		1 g=	1 X		2,30	
3	500 g			Gemüsezwiebel frisch		1 g=	1 X			
4	500 g			Gemüsepaprika grün roh		1 g=	1 X			
5	500 g			Champignon roh		1 g=	1 X			
6	500 g			Schwein Gulasch frisch		1 g=	1 X		1,80	
7	500 g			Rind Gulasch (ma) frisch		1 g=	1 X		4,52	
8	500 g			Mettwurst grob		1 g=	1 X		4,00	
9	400 ml			Saure Sahne 20 % Fett		1 ml=	1 X		0,67	

1 Dispo-Zutat 2 Dispo-Ordersatz 3 öffentl.Zutat 4 man.öffentl.Zutat 5 fremde Zutat

3 Details...

3.2.1 Felder / Funktionen

Portionsangabe...	Anzahl der Portionen eintragen, auf die sich die Mengen der Zutatenliste beziehen (<i>Standardmäßig wird die Anzahl 10 vordefiniert.</i>)
Wareneinstand...	Vorgabewert für die Wareneinstände WE-1 und WE-2 eintragen
Summe WE-1...	Autom. Addition der einzelnen WE-1 für alle kostenrelevanten Artikel
Summe WE-2...	Autom. 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 ist
WE-1...	Geschätzter/bekannter/aus WE-2 übernommener o. ä. Preis für eingetragene Zutatenmenge (statischer Wert)
WE-2...	Über den Grammfaktor hinterlegter Preis, wird für die eingetragene Zutatenmenge automatisch errechnet (<i>dynamischer Wert, abhängig vom aktuellen Preis</i>)

3.2.2 Zutat wählen/eintragen

Zum Eintragen einer Zutat klicken Sie im Reiter **Zutaten** auf den Schaltknopf  und erhalten eine leere Zeile.

Zum Öffnen des Zutaten-Editors und Auswahl einer Zutat, nutzen Sie den Schaltknopf  (s. o. *Markierung 1*).

Die dritte Möglichkeit eine Zutat für das Rezept zu wählen, ist die Zutatenschnellsuche über die Tastenkombination **Strg + Leertaste**.

Um sich zu einer gewählten Zutat die Detailinformationen anzusehen, wechseln Sie mittels **[Details...]** (s. o. *Markierung 3*) in den Zutaten-Editor.

Siehe dazu: [Zutatenschnellsuche](#) / [Rezeptzutaten](#)

3.3 Zusatzstoffe kennzeichnen

Im Reiter **Zusatzstoffe** werden alle an den Zutaten gepflegten Zusatzstoffe zusammengefasst.

Enthält das Rezept mindestens eine Zutat, die mit einem auszuweisenden Zusatzstoff behaftet ist, wird in der Spalte **Zut** ein „JA“ ausgegeben, und zwar auch dann, wenn mindestens einer Zutat ein „Nein“ zugewiesen wurde. Wurden diese Angaben an der Zutat nicht gepflegt, bleibt die Spalte leer.

Die in einem Rezept enthaltenen Zusatzstoffe können Sie hier markieren bzw. die *mitgebrachten* Zu-

zusatzstoffe einer Zutat neu bewerten. Sollte eine Zutat bereits einen Zusatzstoff enthalten (s. dazu Zusatzstoffe einer Zutat), wird dieser Zusatzstoff in der Spalte **Zut** ausgewiesen (s.u. Markierung 2).

	Anz	Zut	man	
	2/2	Ja	Zut	Ergebnis der Kennzeichnung der Zutaten beibehalten
	0/2	Ja	Ja	Ergebnis der Kennzeichnung der Zutaten ändern
	0/2	Nein	Nein	

Sie markieren die Zusatzstoffe mit Klick in die Spalte **man** (s.u. Markierung 1).

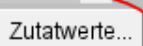
Beachten Sie hierbei, dass Sie mit dem ersten Anklicken "Ja" (der Zusatzstoff ist in der Zutat enthalten), beim nächsten Klick "Nein" (der Zusatzstoff ist in der Zutat nicht enthalten) auswählen und beim dritten Klick entscheiden Sie sich für die Angabe aus der Zutat, soweit vorhanden.

Bringt eine Zutat bereits einen Zusatzstoff mit, wird dieser Zusatzstoff in der Spalte **Zut** ausgewiesen (s.u. Markierung 2).

Sie können über die Schaltfläche [**Zutatwerte...**] sich die Zutat-Zusatzstoffe detailliert ansehen (s.u. Markierung 3).

Zum Hinzufügen von Einträgen zur bestehenden Liste der Zusatzstoffe klicken Sie auf  (s.u. Markierung 4), erhalten ein zusätzliches Bearbeitungsfenster (s.u.).

Um welchen Zusatzstofftyp (öffentlich  oder eigen) ist in der Spalte **T** ersichtlich (s. Markierung 7).

Rezept	Zutaten	Zusatzstoffe	Nährwerte	Allergene	Filter
Rezept Pfundstoppf					
Zusatzstoffe = Kenntlichmachung 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 "+"-Symbol. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.					
T	KZ	Zusatzstoff	Anz	Zut	man
1	2	mit Konservierungsstoff	1/12	Ja	Zut
2	14	mit Eiklar	0/12	2	Ja
3	A2	mit Säuerungsmitteln	0/12		Zut
4	A3	mit Emulgatoren	0/12		Zut
5	E1	Farbstoff: beta-Carotin (E160a)	0/12		Zut
6	1	mit Farbstoff	0/12		Zut
7	3	mit Antioxidationsmittel	0/12		Zut
8	4	mit Geschmacksverstärker	0/12		Zut
9	5	geschwefelt	0/12		Zut
30	27	unter Schutzatmosphäre verpackt	0/12		Zut
40 Zusatzstoffe gefunden.					
   					

Siehe dazu: [Markieren oder Eintragen von Zusatzstoffen](#) / [Zusatzstoffe einer Zutat im Zutaten-Editor](#)
[Zutatwerte](#)

3.4 Nährwerte auswählen/eintragen

Durch die Zuordnung von Zutaten zu Rezepten entsteht eine Summe von Nährwerten beim Rezept. Der sellymenue-Speiseplaner kann diese Summe durch eine manuelle Korrektur überschreiben.

	Nährstoff	berechn.Me.	Art.	manuell.Me	Einheit
1	Energie (Kilokalorien)	939	12/12		kcal
2	Energie (Kilojoule)	3.928	12/12		kJ
3	Eiweiß (Protein)	65,13	12/12		g
4	Valin	3.606	12/12		mg
5	Kohlenhydrate, resorbierbar	14,6	12/12		g
6	Fett	69,1	12/12		g

1 6 Nährstoff(e) gefunden.

* Nährwerte bezogen auf 1 Portion des Rezeptes.

2 Zutatwerte... 3 D-A-CH...

Öffnen Sie diesen Reiter das erste Mal, werden Ihnen die fünf häufigsten Nährstoffe in der ersten Tabellenspalte **Nährstoff** angezeigt.

3.4.1 Felder / Funktionen der Nährstofftabelle

Spalte **berechn. Me.** (*berechnete Menge*)

Automatisch aus den für die jeweiligen Zutaten hinterlegten Nährwertangaben berechnete Nährwertmenge pro Portion. Die Addition der Einzelwerte erfolgt nach folgenden Prioritäten:

1. Wert aus Zutaten-Spalte **manuell**, wobei dieser aus einem PRiNS-Datenblatt stammen oder tatsächlich manuell (bekannter Wert, ggf. gerundeter PRiNS- oder BLS-Wert o. ä.) eingegeben worden sein kann.
2. Ist die Spalte **manuell** leer, wird der BLS-Wert zur Berechnung herangezogen.

Die berechnete Menge kann somit eine Aufsummierung von Werten unterschiedlicher Herkunft sein.

Spalte **Art.** (tatsächl. berücksichtigte/max. Artikelanzahl)

Zeigt an, wie viele der im Rezept hinterlegten Artikel/Zutaten in die berechnete Nährwertmenge eingeflossen sind.

Spalte **manuell. Me.** (*manuelle Menge*)

Bekannte Nährwertmenge eingeben bzw. ggf. berechnete Menge runden.

3.4.2 Nährstoffliste ändern

Möchten Sie die Liste der Nährstoffe ändern/erweitern, klicken Sie im Reiter **Nährwerte** auf den Schaltknopf  (s. Markierung 1) und treffen aus der Vielzahl der möglichen Werte eine Auswahl.

3.4.3 Status der Nährwertzuordnung

Oberhalb der Nährstofftabelle werden Sie über den *Status der Nährwertangaben* informiert. Sind für alle Rezeptzutaten jeweils die Nährstoffe mit Werte versehen, erhalten Sie eine Information in grüner Schrift, andernfalls ist die Informationszeile rot.

3.4.4 Rezeptnährwertevergleich

Ein Vergleich der Rezept-Nährwerte mit empfohlenen Tagesdosen erhalten Sie über [D-A-CH...] (s. *Markierung 3*).

Siehe dazu: [Aufruf Einzelnährwerte der Rezeptzutaten](#) / [Status der Nährwertzuordnung D-A-CH Rezeptnährwertevergleich](#)

3.5 Allergene kennzeichnen

Die in Ihrem Rezept enthaltenen Allergene können Sie hier markieren bzw. die Allergene einer Zutat bewerten.

Rezept **Pfundstopf**

Allergene gemäß EU-VO Nr. 1169/2011 vom 25.11.2011 (LMIV).
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	Anz	Zut	man
1		Milch	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	0/12	Ja	Ja
2		Senf	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	1/12	Ja	Zut
3		Krebstiere	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12	2	Zut
4		Schalenfr.	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
5		Schwefel..	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg ode..	0/12		Zut
6		Sesams..	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
7		Weichtiere	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
8		Erdnüsse	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
9		Sellerie	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
10		Gluten	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
11		Lupine	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
12		Fisch	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
13		Eier	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut
14		Soja	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	0/12		Zut

4 5 Allergen(e) gefunden.

3 Zutatwerte...

Die in einem Rezept enthaltenen Allergene können Sie hier markieren bzw. die mitgebrachten Allergene einer Zutat neu bewerten. Sollte eine Zutat bereits ein Allergen enthalten, wird dieses Allergen in der Spalte **Zut** ausgewiesen (s. *Markierung 2*).

Enthält das Rezept mindestens eine Zutat, die mit einem auszuweisenden Allergen behaftet ist, wird im jeweiligen Reiter in der Spalte **Zut** ein „JA“ ausgegeben, und zwar auch dann, wenn mindestens einer Zutat ein „Nein“ zugewiesen wurde. Wurden diese Angaben an der Zutat nicht gepflegt, bleibt die Spalte leer.

	Anz	Zut	man	
	2/2	Ja	Zut	Ergebnis der Kennzeichnung der Zutaten beibehalten
	0/2	Ja	Ja	Ergebnis der Kennzeichnung der Zutaten ändern
	0/2	Nein	Nein	

Welche Zutat mit welchen Werten und/oder Kennzeichnungen zu diesem Ergebnis beigetragen hat, kann der über die Schaltfläche **[Zutatwerte...]** (s. Markierung 3) aufrufbaren Detailübersicht entnommen werden.

Sie markieren die Allergene mit Klick in die Spalte **man** (s. Markierung 1).

Beachten Sie hierbei, dass Sie mit dem ersten Anklicken **"Ja"** (das Allergen ist in der Zutat enthalten), beim nächsten Klick **"Nein"** (das Allergen ist in der Zutat nicht enthalten) auswählen und beim dritten Klick entscheiden Sie sich für die Angabe aus der Zutat, soweit vorhanden.

Siehe dazu: [Markieren von Allergenen](#) / [Allergene einer Zutat im Zutaten-Editor Allergen-Zutatwerte](#)

3.6 Rezeptfilter zuordnen

Festlegen der Auswahlmöglichkeiten für das Rezept bei der Zuordnung in den Speiseplan.

Beachten Sie dabei, dass die vorgegebene Filtergruppe *Speiseplan-Komponenten* nicht verändert werden kann, weder inhaltlich noch in der Reihenfolge.

Für die vorgegebene Filtergruppe *Kostformen* können Sie jedoch Einzelfilter hinzufügen und diese auch in der vorhandenen Liste über die Pfeiltasten anders platzieren.

Das Löschen von vorgegebene Filtergruppen und Einzelfilter ist nicht möglich.

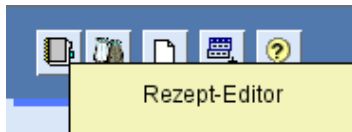
Sie können die Liste der Filter (*außer Filter Speiseplan-Komponenten*) erweitern, d.h. Filtergruppen und die jeweiligen Einzelfilter lassen sich in beliebiger Anzahl und nach individuellen Bedürfnissen anlegen und zuordnen. Sie klicken zum Erweitern der Filterliste auf den Schaltknopf **...** oder **+**.

Rezept	Zutaten	Zusatzstoffe	N
Rezept Pfundstopf			
Filter:	Kostformen Kostformen Aktionen Speiseplan-Komponenten		
1	T		
2			

Systemseitig werden die Filtergruppe **Speiseplan-Komponenten** und **Kostformen** vorgegeben, in der jeweils Einzelfilter voreingestellt sind.

Siehe dazu: [Rezeptfilter](#)

3.7 Rezept öffnen



Sie klicken auf das Symbol des Rezept-Editors und öffnen den Dialog **Rezept öffnen**.



Um ein Rezept zu finden, führen Sie eine *Rezeptsuche* durch.

Rezepte die mit einer Weltkugel  gekennzeichnet sind, wurden veröffentlicht. Diese Rezepte können nicht von Ihnen geändert werden. Sie können diese aber in eine persönliche Gruppe *kopieren* und im Speiseplan verwenden.

Sie markieren das Rezept in der Liste und klicken auf *Öffnen* (s. Markierung 1).

Über den Schaltknopf  (s. Markierung 2) öffnen Sie den Dialog **Gruppe geschützt einbinden**, um eine Rezeptgruppe die von einem anderen Nutzer angelegt und geschützt veröffentlicht worden ist, in Ihren **sellymenue**-Nutzungsbereich und damit in Ihre Gruppenliste einzubinden und die darin enthaltenen Rezepte zu nutzen.

Siehe dazu: [Rezeptsuche](#) / [Rezept kopieren](#) / [Rezept löschen](#) / [fremde Rezeptgruppe einbinden](#)

3.8 Rezept drucken



Zum Ausdruck Ihres Rezeptes nutzen Sie die Toolbar

Voraussetzung für einen Ausdruck ist ein geöffnetes Rezept.



4 Zutaten-Editor

Alle Zutaten werden im Zutaten-Editor verwaltet. Hierbei sind die Aufnahme einer Zutat durch direktes Eintragen in den Zutaten-Editor oder die automatische Übernahme der Zutaten beim Anlegen eines Rezeptes möglich.

Wird dieser Zutaten-Editor erstmals geöffnet, enthält dieser nur die Daten des Zutatenpools **sellyzutat**, d.h. keine eigenen Zutaten.

Bei den Zutaten wird zwischen **öffentlichen** und **eigenen** Zutaten unterschieden.

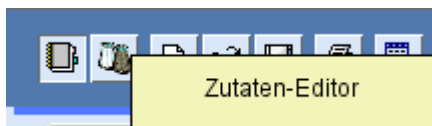
Beachten Sie:

Eine öffentliche Zutat wird im Reiter **Nährwerte** mit dem BLS verknüpft, die Reiter **Zusatzstoffe** und **Allergene** sind leer.

Um Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene editieren zu können, muss die betreffende öffentliche Zutat kopiert werden und wird somit zu Ihrer eigenen Zutat.

Siehe dazu: [Zutat kopieren](#)

4.1 Aufruf



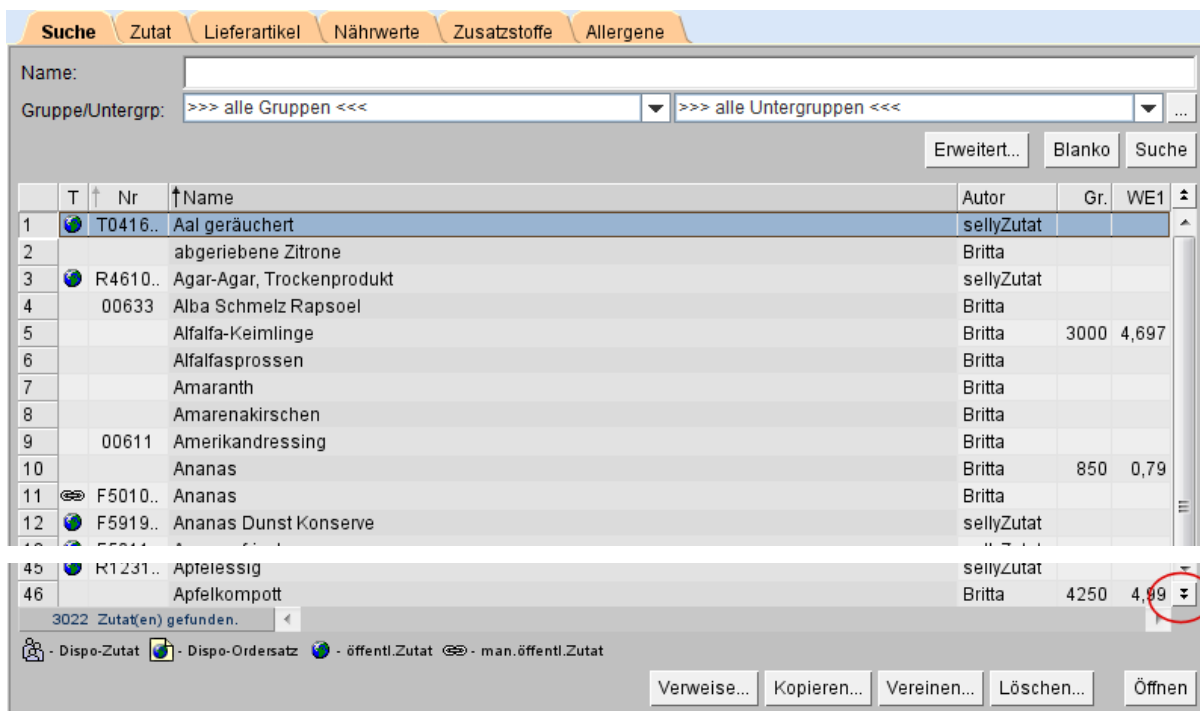
Mit Klick auf über das Symbol *Zutaten-Editor* (Salz-/ Pfefferstreuer) öffnen Sie den Zutaten-Editor.



Es öffnet sich der Such-Dialog des Zutaten-Editors und die Liste der bereits verwendeten/angelegten Zutaten wird ausgegeben.

Als optische Unterstützung sehen Sie die Reiter **orange** hinterlegt.

Sie sehen jeweils 100 Zutaten aufgelistet und laden mit Klick auf den Doppelpfeil (s. *Markierung*) die nächsten Zutaten.



4.2 Funktionen im Zutaten-Editor

Zum Auffinden einer Zutat, zum Verbinden zweier oder mehrerer Zutaten und um zu erfahren, in welchen Rezepturen und Speiseplänen die markierte Zutat verwendet wird, nutzen Sie den Reiter **Suche**.

Über den Reiter **Zutat** haben Sie die Möglichkeit eine neue Zutat zu erfassen bzw. eine vorhandene Zutat zu löschen.

Im Reiter **Lieferartikel** wird die **Verbindung der Zutat mit einem Lieferartikel** aus einem sellyorder oder eigenen Sortiment hergestellt.

Um die Nährwerte für diese Zutat zu bestimmen, nutzen Sie den Reiter **Nährwerte**.

Sollte Ihre Zutat Zusatzstoffe enthalten, sind diese im Reiter **Zusatzstoffe** auszuwählen bzw. anzugeben.

Um Allergene für Ihre Zutat zu deklarieren, nutzen Sie den Reiter **Allergene**.

Siehe dazu: [Zutaten-Editor](#)

4.2.1 Zutat suchen

Zum Auffinden einer Zutat geben Sie einen Suchbegriff in das Feld **Name** (s. Markierung 1) ein.

Zusätzliche Einschränkungen definieren Sie mit Auswahl einer **Gruppe** oder/und **Untergruppe** bzw. eines **Suchfilters** über die Schaltfläche **[Erweitert...]** (s. Markierung 2).

Sie starten den Suchlauf mit Klick auf **[Suche]** (s. Markierung 3).

Für eine weitere Suche lässt sich das Feld **Name** mit Klick auf **[Blanko]** leeren.

Um zu erfahren in welchen Rezepturen und Speiseplänen die markierte Zutat verwendet wird, klicken Sie auf die Schaltfläche **[Verweise...]** (s. Markierung 4).

Möchten Sie von einer vorhandenen Zutat eine Kopie erstellen, nutzen Sie die Schaltfläche **[Kopieren...]** (s. Markierung 5).

Eine Vereinigung von zwei oder mehreren Zutaten zu einer wird dann notwendig, wenn bspw. gleiche Zutaten mit unterschiedlicher Schreibweise erfasst wurden.

Nutzen Sie dazu die Schaltfläche **[Vereinen...]** (s. Markierung 6).

Siehe dazu: [Zutat suchen](#) / [Zutatverweise](#) / [Zutat kopieren](#) / [Zutaten vereinen](#)

4.2.2 Zutat anlegen/löschen

Wird dieser Dialog erstmals geöffnet, enthält dieser nur die Daten, die bereits an anderer Stelle (z.B. durch Eingabe der für ein Rezept benötigten Zutaten) diesem Zutatennamen zugeordnet wurden. Werden Zutaten neu angelegt, sind alle Felder leer.

Prinzipiell ist auch der umgekehrte Weg möglich: zuerst Zutaten anlegen, dann Zutat über Zutaten-Editor in das Rezept einfügen. Mit wachsender Datenmenge werden beide Wege aber im Allgemeinen gleichrangig benutzt: Zum einen profitiert man von dem im Zutaten-Editor bereits vorhandenen Informationsgehalt und zum anderen wird eben dieser mit jedem neu aufgenommenen Rezept um weitere Zutaten bereichert.

Sie haben hier die Möglichkeit eine neue Zutat über den Reiter **Zutat** zu erfassen bzw. eine vorhandene Zutat zu löschen.

Beachten Sie, dass **noch verwendete Zutaten** nur mit einer anderen vereint aber nicht gelöscht werden können.

Mit Klick auf den Schaltknopf  (s. Markierung 1) erhalten Sie einen Eingabedialog, vergeben den Namen der neuen Zutat und klicken auf **[Hinzufügen]**.

Anschließend erfassen Sie die Artikelnummer, die Artikelbezeichnung, optional eine weitere Artikelbezeichnung, definieren durch Auswahl eine Gruppen- bzw. Untergruppenzugehörigkeit und tragen, wenn relevant, das Abtropfgewicht in Gramm ein.

Befindet sich keine relevante Artikelgruppe bzw. -untergruppe (*Spezifikationen*) in den Auswahllisten, haben Sie mit Klick auf den Schaltknopf  die Möglichkeit, Artikelgruppen und -untergruppen anzulegen und zu verwalten (s. Markierung 2).

Das Feld **WE1-Preis** (*geplante Wareneinstandspreis pro Abtropfgewicht, s. Markierung 3*) dient zum Eintragen des selbst kalkulierten WE oder zur Übernahme des **WE2** (*WE vom Standardlieferartikel*) (*dynamischer Wert auf Basis Bestellpreis der Lieferartikel unter Berücksichtigung des Grammfaktors*), falls bereits ein Lieferartikel verknüpft wurde.

Die Übernahme des WE2 erfolgt über den Button  (s. Markierung 4), der aus den ggf. beim Berechnen des Grammfaktors hinterlegten Produktdetails automatisch gebildet wird.

Zusatzinformationen können Sie im unteren Textfeld hinterlegen.

Siehe dazu: [Zutat anlegen](#)

4.2.3 Verknüpfung von Zutaten mit Lieferartikeln

In diesem Dialog wird die **Verbindung der Zutat mit einem Lieferartikel** hergestellt.

Dieser Zutat kann ein Artikel eines sellyorder-Lieferanten oder ein Artikel eines eigenen Lieferanten zugeordnet werden. Zusätzlich wird eine *Standardverknüpfungen* festgelegt.

Bevor der Lieferartikel zur Zutat hinzugefügt wird, bearbeiten Sie für Ihren Lieferartikel den Gramm-faktor, welchen Sie für die Preisberechnung in Rezepten und Speiseplänen benötigen.

Ausführliche Information zu dem Lieferartikel erhalten Sie nach Klick auf die Doppel-Schaltfläche



. Voraussetzung ist hier, dass eine Verknüpfung des Lieferartikels zur Produktdatenbank existiert.

Sie entfernen einen Lieferartikel aus der Liste und damit die Verknüpfung zur Zutat, indem Sie diesen markieren und auf den Schaltknopf  klicken.

Nachfolgend erhalten Sie eine Sicherheitsabfrage und schließen den Vorgang mit Klick auf die Schaltfläche **[Löschen]** ab.

Verknüpfung einer Zutat mit sellyorder-Artikeln

Sie sehen oben links im Dialog die gewählte Zutat (*Kartoffeln, festkochend*).

Um die Zutat mit einem sellyorder - Artikel zu verknüpfen, wählen Sie die Schaltfläche **[sellyorder Artikel...]** (s. Markierung 1), erhalten den Dialog **Lieferartikel zuordnen** und wählen einen Lieferartikel aus der Vorschlagsliste, aus einem Sortiment oder einer Einkaufsliste.

In der Lieferantenauswahl finden Sie alle die Lieferanten, die Sie Ihrem Benutzerkonto zugeordnet haben.

Siehe dazu: [Zutat-Lieferartikel-Verknüpfung](#)

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

In diesem Dialog organisieren und verwalten Sie die eigenen Lieferanten und deren Artikel.

Suche Zutat **Lieferartikel** Nährwerte Zusatzstoffe Allergene

Zutat **Kartoffeln, festkochend**

Liste der für Sie bestellbaren Lieferartikel für diese Zutat. Der erste Lieferartikel wird zur WE2-Kostenrechnung im Rezept und Speiseplan, sowie der Bedarfsliste benutzt. Weitere Artikel werden über die Schalter "sellyorder Artikel" oder "eigene Artikel" hinzugefügt.

	Lieferant	Nr.	Lieferantenartikel	BE	Inhalt BE	Preis BE	Kd.Nr.
eigene Lieferanten							
Sortimente Lieferanten							
Lieferant: Mein Eckladen							
Suche:							
↑Nr.		Bezeichnung	BE	Inhalt BE	Preis BE		
1		Tomatenreis	Beutel	1 kg	0,900		
2	18	Kartoffel, 10 kg	Beutel	10 kg	3,300		
3	2	Äpfel	Kiste	2,5 kg	3,900		
4	21	Vollkornbrot	Stk	1,5 kg	1,500		
5	23	Orangen, 5 kg	Netz	5 kg	2,200		
6	3	Koreander	Packung	100 g	1,200		
7	4	Bananen	Kiste	5 kg	3,250		
8	9	Reis					

8 Artikel gefunden.

Hinzufügen... Schließen

Marke: Preis Einzel:

Produktinfo PRINS sellyorder Artikel... **eigene Artikel...** Grammfaktor... Standard

Um Ihre Zutat mit einem Lieferartikel eines eigenen Lieferanten zu verknüpfen, wählen Sie die Schaltfläche [**eigene Artikel...**] (s. Markierung 1).

Im Dialog **eigene Lieferanten** sehen Sie alle durch Sie bereits angelegten Lieferanten.

Um eigene Lieferanten zu verwalten, wählen Sie den gleichnamigen Reiter. Nach Auswahl eines Lieferanten können Sie selbst Artikel erfassen, ändern und löschen.

Siehe dazu: [Verknüpfung einer Zutat mit Artikeln von selbst angelegten \(eigenen\) Lieferanten](#)

4.2.4 Nährwertangaben einer Zutat

Nährwerte einer öffentlichen Zutat

Eine öffentliche Zutat wird im Reiter **Nährwerte** mit dem BLS vorverknüpft, die Reiter **Zusatzstoffe** und **Allergene** sind leer. Einer öffentlichen Zutat können durch automatische Verknüpfung mit einem PRINS-Produkt Nährwertdaten zugeordnet werden. Danach finden die aus anderen Quellen (BLS, manuell, Kopie) übernommenen Daten keine Berücksichtigung mehr.

Um Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene editieren zu können, muss die betreffende Zutat kopiert und somit zu Ihrer eigenen gemacht werden.

Vergleich der Artikel-Nährwerte mit Artikel-Referenzen über [D-A-CH...] (s. Markierung 5).

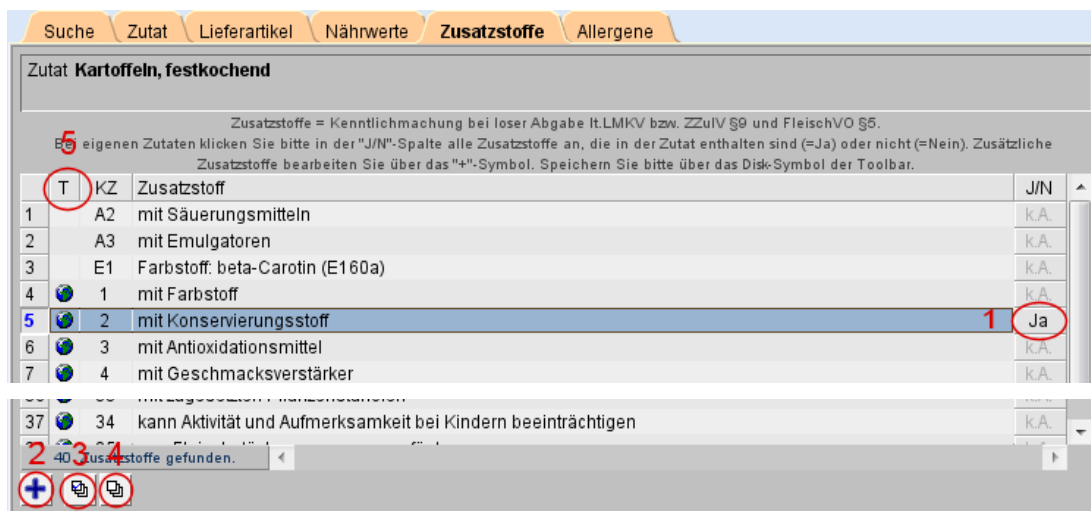
Mit Klick auf  - Knopf (s. Markierung 6) wird die Löschmarkierung für die in der Tabelle markierten manuellen Nährwerte gesetzt. Beim nächsten Speichervorgang werden die Werte aus der Tabellenspalte entfernt.

Siehe dazu: [Nährwerte einer Zutat](#)
[Übernahme der Produktinformationen \(Kopie/automatische Verknüpfung\)](#)

4.2.5 Zusatzstoffe einer Zutat

Die in einer eigenen Zutat enthaltenen Zusatzstoffe können Sie hier markieren bzw. einen eigenen Zusatzstoff erfassen sowie bereits übernommene einsehen.

Wenn Sie Ihre Zutat mit einem Standardlieferartikel verknüpfen und für diesen Produktinformationen vorliegen, können Sie *Zusatzstoffe (Nährwerte, Allergene ebenfalls)* einmalig aus PRiNS **kopieren** oder eine **automatische Verknüpfung** herstellen.



Felder / Funktionen

Sie markieren die Zusatzstoffe mit Klick in die Spalte **J/N** (s. Markierung 1).

Beachten Sie hierbei, dass Sie mit dem ersten Anklicken **Ja** (der Zusatzstoff ist in der Zutat enthalten), beim nächsten Klick **Nein** (der Zusatzstoff ist in der Zutat nicht enthalten) auswählen und beim dritten Klick kehren Sie zur Ausgangsansicht zurück.

Um welchen Zusatzstofftyp (*öffentlich*  oder *eigen*) ist in der Spalte **T** ersichtlich (s. Markierung 5).

Die Schaltknöpfe  und  unterhalb der Tabelle (s. Markierung 3 und 4) sind Bedienhilfen. Dabei setzt ein Klick auf den linken Schaltknopf alle leeren Zusatzstoffe (ohne ja- oder Nein-Wert) auf den Nein-Wert. Ein Klick auf den rechten Schaltknopf löscht alle Zusatzstoffe und setzt diese somit auf den Wert **k.A.**

Zur Aufnahme/Entfernen von eignen Zusatzstoffen und somit Erweitern der Zusatzstoffliste, klicken Sie auf den -Knopf (s. Markierung 2).

Siehe dazu: [Zusatzstoffe einer Zutat kennzeichnen](#) / [eigene Zusatzstoffe verwalten](#)
[Übernahme der Produktinformationen \(Kopie/automatische Verknüpfung\)](#)

4.2.6 Allergene einer Zutat

In sellymenue besteht die Möglichkeit, neben den Nährwerten und Zusatzstoffen auch die Allergene an Zutaten, Rezepten und Speiseplänen zu pflegen.

Die in einer eigenen Zutat enthaltenen Allergene können Sie hier markieren.

Suche Zutat Lieferartikel Nährwerte Zusatzstoffe **Allergene**

Zutat **Kartoffeln, festkochend**

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

Bei eigenen Zutaten klicken Sie bitte in der "J/N"-Spalte alle Allergene an, die in der Zutat enthalten sind (=Ja) oder nicht (=Nein). Bemerkungen sind bei "Ja" und "Nein" möglich. Speichern Sie bitte über das Disk-Symbol der Toolbar.

	T	Kurz	Allergen	J/N	Bemerkung
1		Gluten	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
2		Krebse	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
3		Eier	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
4		Fisch	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
5		Erdnuss	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
6		Soja	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
7		Milch	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	k.A.	
8		Nüsse	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
9		Sellerie	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
10		Senf	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja	
11		Sesam	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
12		Schwefel..	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10..	k.A.	
13		Lupine	Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	
14		Weichtiere	Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	k.A.	

2 3 14 Allergene gefunden.

Sie markieren die Allergene mit Klick in die Spalte **J/N** (s. Markierung 1).

Beachten Sie hierbei, dass Sie mit dem ersten Anklicken **Ja** (das Allergen ist in der Zutat enthalten), beim nächsten Klick **Nein** (das Allergen ist in der Zutat nicht enthalten) auswählen und beim dritten Klick entscheiden Sie sich für die Angabe **k.A.**

Die Schaltknöpfe und (s. Markierung 2 und 3) nutzen Sie analog vorheriges Kapitel **Zusatzstoffe einer Zutat**.

Siehe dazu: [Allergene einer Zutat kennzeichnen](#)

5 Automatische Verknüpfung einer Zutat mit einem PRiNS-Produkt

Das Setzen des Hakens (s. u. Markierung 3) bewirkt, dass für die Berechnung der *Nährwerte*, *Zusatzstoffe* und *Allergene* ausschließlich PRiNS-Daten verwendet werden, unabhängig davon, **ob beim Produkt diese existieren**. Das Ändern des Hakens hat eine Neuberechnung aller Rezepturen und Speisepläne zur Folge, in der diese Zutat vorkommt.

Bereits vorhandene Daten werden danach nicht mehr berücksichtigt.

Ist die Zutat eine *öffentliche* Zutat, wirkt sich die Neuberechnung auf alle Benutzer und deren Rezepte und Speisepläne aus, die diese öffentliche Zutat verwenden.

Suche Zutat Lieferartikel Nährwerte Zusatzstoffe Allergene

Zutat **Kartoffeln, festkochend**

Liste der für Sie bestellbaren Lieferartikel für diese Zutat. Der erste Lieferartikel wird zur WE2-Kostenrechnung im Rezept und Speiseplan, sowie der Bedarfsliste benutzt. Weitere Artikel werden über die Schalter "sellyorder Artikel" oder "eigene Artikel" hinzugefügt.

	Lieferant	Nr.	Lieferantenartikel	BE	Inhalt BE	Preis BE	Kd.Nr.	
1	Unser Traini..	752502	GRO GEK KARTOFFELN 30-50MM 3KG	Original	1 x 4 Be..	11,880	D1201..	

1

1 Lieferartikel gefunden.

- Standard - Art. nicht verfügbar - Art. gelöscht

Nährw., BLS, Zusatzst. und Allergene automatisch über Standard-Lieferart. beziehen von Produkt:

☒ Ulrich Grocholl oHG | 304 | Grocholl Kartoffeln 30-50mm 3kg

1

Hinweise:

Gruppe: Feinkost Sortiment: Standardsortiment

Untergruppe: FEINKOST Einheit Einzel: Beutel

Marke: 4 1 2 Preis Einzel: 2,970

5 Produktinfo PRINS sellyorder Artikel... eigene Artikel... Grammfaktor... Standard

Felder / Funktionen

Dass für diesen Lieferartikel Produktinformationen vorhanden sind, zeigt Ihnen die Kennzeichnung . Diese sehen Sie einmal direkt oben in der Tabelle am Lieferartikelnamen und zusätzlich an den aktivierten Schaltknöpfen  oder  (s. jeweils Markierung 1).

Mit Klick auf den  -Knopf, erhalten Sie jeweils das Produktdatenblatt.

Weitere Produktinfos (Hinweise, Produktgruppe, Einzel Einheit u.ä.) schalten Sie mittels gleichnamiger Schaltfläche (s. Markierung 4) zu und auch wieder ab.

Markieren Sie einen Lieferartikel in der Liste und betätigen den Schaltknopf , wird dieser aus der Liste entfernt.

Siehe dazu: [Ergebnis: automatische Übernahme der Nährwerte](#)
[Ergebnis: automatische Übernahme der Zusatzstoffe](#)
[Ergebnis: automatische Übernahme der Allergene](#)

6 Einmalige Kopie der Produktdaten

Bei der Datenübernahme mit Klick auf  (s.o. Markierung 2), erhalten Sie eine **Kopie** der Daten.

Beachten Sie:

Sollten sich Änderungen in der PRiNS-Datenbank ergeben, werden diese nicht für die kopierten Werte übernommen.

Siehe dazu: [Ergebnis: Kopie der Nährwerte](#) / [Ergebnis: Kopie der Zusatzstoffe](#) / [Ergebnis: Kopie der Allergene](#)

7 Bedeutung der verwendeten ICON, Zeichen und Abkürzungen

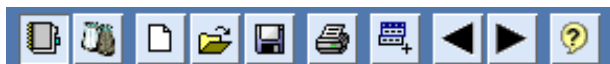
7.1 Rezeptverwaltung - Toolbar



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

7.2 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
	farbliche Kennzeichnung des Standardlieferartikels
	Artikel nicht verfügbar
	Artikel ist gelöscht
	veröffentlicht (z.B. Zutat, Rezept, Speiseplan)
	publizierter Speiseplan
	Rezeptfilter aufklappen
	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
	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
 Produktinfo	Umschalten der Detailansicht des markierten Produktes
 PRINS	Öffnen des PRINS-Datenblatts (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