



Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 8.91.0342 / 30.07.2020

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

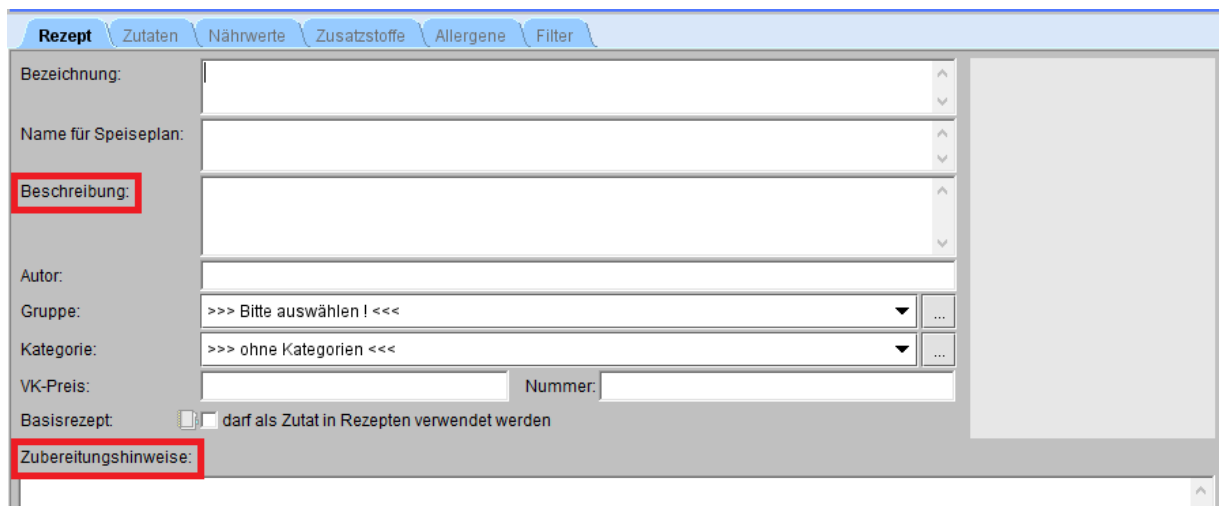
Wir bedanken uns bei unseren Kunden für ihre Anregungen und Unterstützung.

1 Erweiterung Rezept-Hinweise

Die derzeit verfügbare sellymenue-Version erlaubt 2 große Textinformationen:

- ✓ Beschreibung
- ✓ Zubereitungshinweise

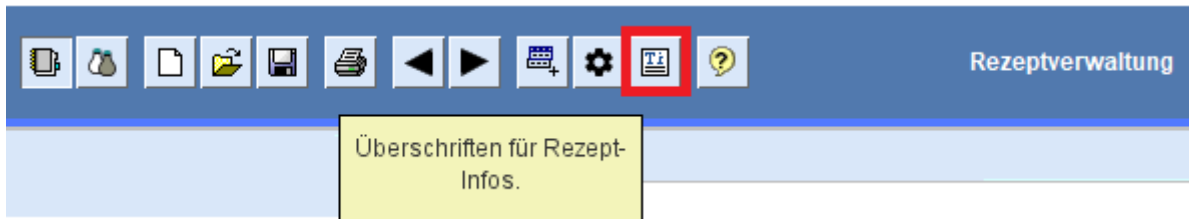
Die genannten Felder sind auf 4000 Zeichen begrenzt. Ein Extra-Feld für HACCP wird nicht angeboten, entsprechende Angaben werden unter den Zubereitungshinweisen ergänzt.



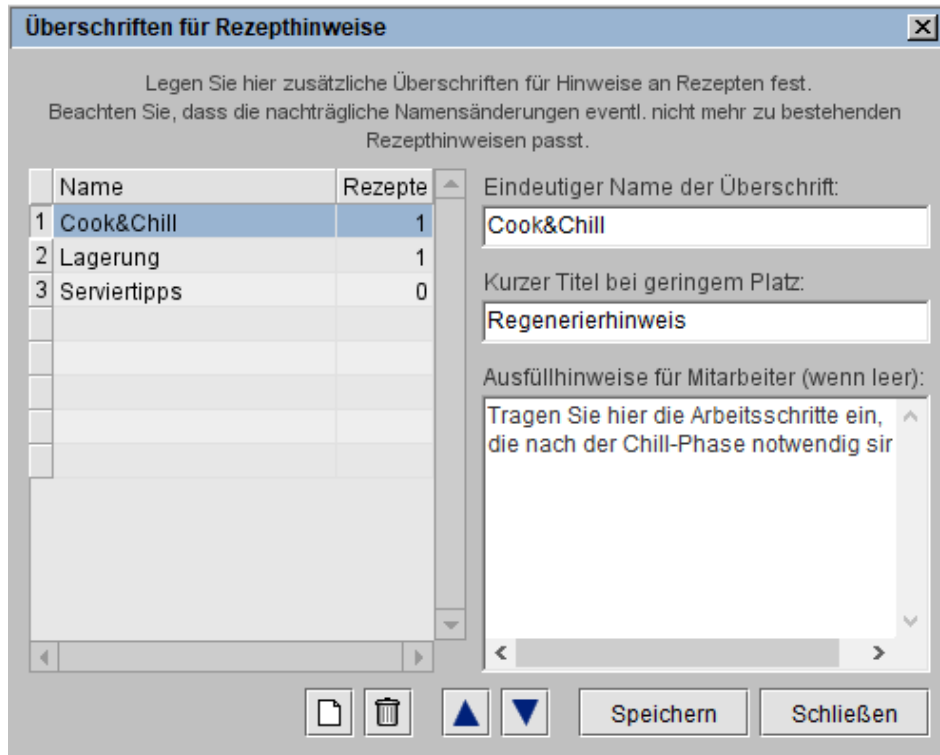
The screenshot shows the 'Rezept' (Recipe) form in the sellymenue software. The form has a tabbed interface with tabs for 'Rezept', 'Zutaten', 'Nährwerte', 'Zusatzstoffe', 'Allergene', and 'Filter'. The 'Rezept' tab is active. The form contains several input fields: 'Bezeichnung:', 'Name für Speiseplan:', 'Beschreibung:', 'Autor:', 'Gruppe:', 'Kategorie:', 'VK-Preis:', and 'Zubereitungshinweise:'. The 'Beschreibung:' and 'Zubereitungshinweise:' fields are highlighted with red boxes. The 'Gruppe:' and 'Kategorie:' fields are dropdown menus with 'Bitte auswählen ! <<<' and 'ohne Kategorien <<<' respectively. There is also a checkbox for 'Basisrezept:' and a 'darf als Zutat in Rezepten verwendet werden' option. The 'VK-Preis:' and 'Nummer:' fields are also present.

Um unterschiedlichen Bedürfnissen auf unterschiedlichen Betreibern Rechnung zu tragen, wird in der nächsten Version von sellymenue die Toolbar um eine neue Schaltfläche erweitert. Darüber erreicht der Betreiber einen Dialog, der ihm die Erweiterung zu hinterlegender Rezepthinweise ermöglicht.

Diese Schaltfläche ist nur vom Betreiber erreichbar.

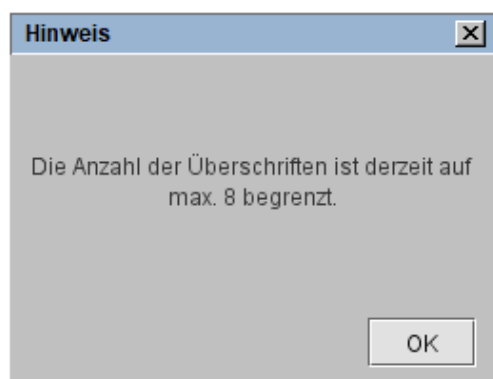


In dem über die Schaltfläche  aufgerufenen Dialog

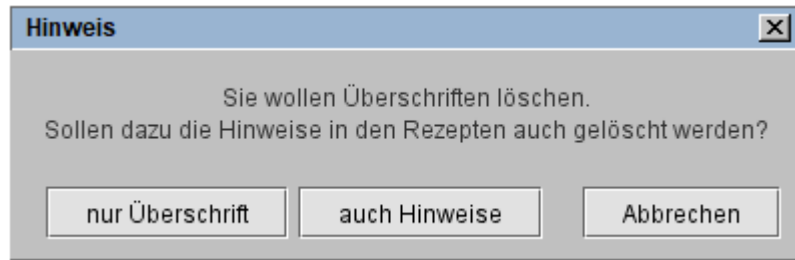


kann der Betreiber zusätzliche Überschriften für Rezepthinweise definieren.

- ✓ Diese Überschriften sind für alle Benutzer auf dem Betreiber verfügbar. Sie können zu diesen Überschriften Hinweistexte für ihre Rezepte erfassen.
- ✓ Ein **nachträgliches Ändern** des Namens **korreliert eventuell nicht** mehr mit bestehenden Rezepthinweisen bei den Benutzern.
- ✓ Aus Gründen der Übersichtlichkeit ist die Anzahl auf maximal 8 begrenzt.



Überschriften können durch den Betreiber gelöscht werden, dabei werden 2 Modi unterschieden:



✓ <nur Überschrift>

Das Löschen der Überschrift blendet die Überschrift für zukünftige Rezepte und die weitere Verwendung aus.

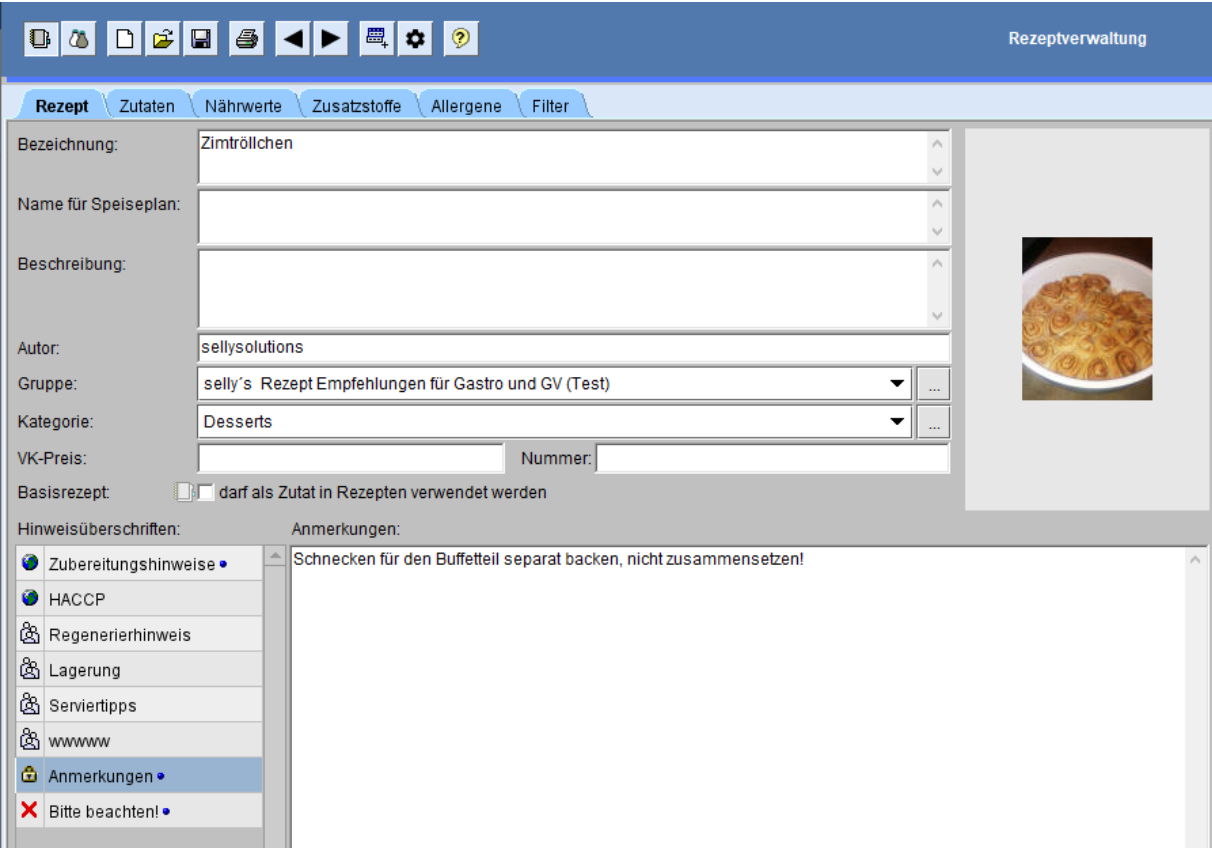
Die Texte an den Rezepten bleiben erhalten und sind nur noch für die Rezept-Besitzer sichtbar. Der Benutzer erkennt das an einem roten Kreuz vor der Überschrift.

Durch Neuanlage eines gleichlautenden Eintrages „Eindeutiger Name der Überschrift“ kann der Vorgang rückgängig gemacht werden.

✓ <auch Hinweise>

Die Überschriften und alle zugehörigen Hinweistexte der Benutzer werden gelöscht. Die Überschrift verschwindet aus der Liste. Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.

2 Hinweisüberschriften bei Rezepten



Rezeptverwaltung

Rezept | Zutaten | Nährwerte | Zusatzstoffe | Allergene | Filter

Bezeichnung: Zimtröllchen

Name für Speiseplan:

Beschreibung:

Autor: sellysolutions

Gruppe: selly's Rezept Empfehlungen für Gastro und GV (Test)

Kategorie: Desserts

VK-Preis: Nummer:

Basisrezept: darf als Zutat in Rezepten verwendet werden

Hinweisüberschriften: Anmerkungen: Schnecken für den Buffetteil separat backen, nicht zusammensetzen!

- Zubereitungshinweise
- HACCP
- Regenerierhinweis
- Lagerung
- Serviertipps
- www
- Anmerkungen**
- Bitte beachten!

Zu den Rezepthinweisen kommt ein weiteres Standardfeld „HACCP“ hinzu.

Weitere Möglichkeiten werden durch die Definition der Überschriften bei den Betreibern bestimmt.

Bedeutung der Icons

Das Icon **vor** der Überschrift hat folgende Bedeutung:



Überschrift ist global auf allen Betreibern gültig. (System)



Überschrift ist nur unter dem aktuellen Betreiber verfügbar. (Betreiber)



Überschrift stammt von einem fremden Betreiber und ist nur noch in diesem Rezept verfügbar.



Überschrift wurde gelöscht und ist nur noch in diesem Rezept verfügbar. Kopie nicht möglich.

Das Icon **nach** der Überschrift hat folgende Bedeutung:



Zu dieser Überschrift ist ein Text vorhanden.

3 Rezepte kopieren – Rezepthinweise

Es werden alle Rezepthinweise kopiert, die nicht gelöscht sind oder deren Überschrift nicht gelöscht wurde.

Entsprechend der Hinweistypen wird folgendermaßen verfahren:



System-Überschrift wird kopiert.



Betreiber-Überschrift wird kopiert.



Überschrift eines fremden Betreibers wird kopiert. Sollte eine gleichlautende Überschrift beim aktuellen Betreiber vorhanden sein, wird diese verwendet.



Gelöschte Überschriften werden **nicht** kopiert.

4 Rezeptdruck

Zimtröllchen

Autor: sellysolutions

Gruppe: selly's Rezept Empfehlungen für Gastro und GV (Test)

Kategorie: Desserts



Mengenangaben beziehen sich auf 8 Personen.

Zutaten:

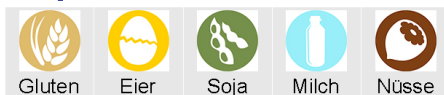
1 Pck	Trockenhefe
120 ml	Trinkwasser lauwarm
120 ml	Kuhmilch lauwarm
60 g	Margarine
100 g	Zucker weiß
1 Stk	Hühnerei
1 TL	Salz Speisesalz
480 g	Mehl
2 TL	Zimt
	Butter
120 g	Zucker Puder
1 Pck	Vanillezucker
1 EL	Kuhmilch

Eine Portion entspricht ca. 135,4 Gramm.

Nährwerte pro Portion:

Energie (Kilokalorien)	396 kcal
Energie (Kilojoule)	1.676 kJ
Eiweiß (Protein)	7,7 g
Kohlenhydrate, resorbierbar	72,4 g
Zucker (gesamt)	29,694 g
Fett	8 g
Gesättigte Fettsäuren	2,952 g
Gesamt-Kochsalz	0,188 g

Allergene:



Anmerkungen

Schnecken für den Buffeteil separat backen, nicht zusammensetzen!

Bitte beachten!

Dieses Rezept wird ab 2021 nicht mehr gekocht!!!

Zubereitung:

Hefe, Mehl, Wasser, Milch, 60g Zucker, Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten, der sich von der Schüssel lösen sollte. Diesen dann warm stellen und auf die doppelte Größe gehen lassen.

Nach dem Gehenlassen den Teig ausrollen. Für die Füllung der Zimtröllchen, 2TL Zimt mit den restlichen 40g Zucker vermischen. Den ausgerollten Teig mit Butter bestreichen und mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Den Teig nun aufrollen und von der Rolle ca. 3cm breite Stücke abschneiden. Diese in eine gefettete Form nebeneinander setzen und bei 175°C ca. 25-30 Min. backen.

Währenddessen einen Guss aus 120 g Puderzucker, 1Pkt. Vanillezucker und 1 EL Milch zubereiten. Dieser Guss kommt dann auf die noch heißen Röllchen. Am besten warm genießen. Guten Appetit!

Zusatzstoffe:

- keine -

Die bisherigen Überschriften „Beschreibung“ und „Zubereitung“ behalten ihren Platz im Ausdruck.

Die neuen Überschriften werden an das Ende des Reports gehängt, sofern Texte vorhanden sind.

5 Sonstiges

Selbstverständlich sind Fehlerbehebung, Sicherung der Systemstabilität und Maßnahmen zur Performance-Erhöhung wie immer Bestandteil dieses Releases.

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

Ihr selly-Team

sellysolutions Servicegesellschaft mbH

Tel. 030 / 347 473 500

support@sellyorder.de