



### Release-Information sellymenue Speiseplanungs- und Rezeptverwaltungsmodul

Ver. 10.11.xxxx/ xx.10.2023

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

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

#### ✓ Kurzbeschreibung

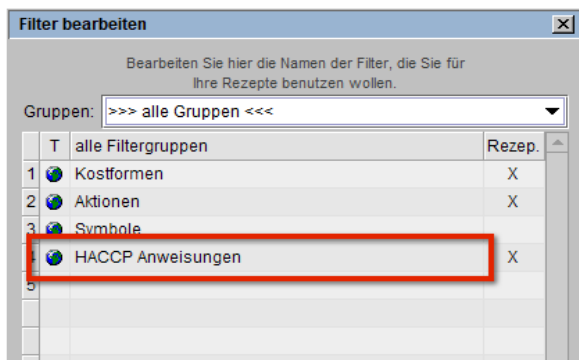
Das neue Release stellt im Wesentlichen einem konfigurierbaren Sammeldruck für alle im Speiseplan vorkommenden Rezepte bereit. Je nach getroffenen Einstellungen im Rezeptkalender kann der Sammeldruck auch speiseplanübergreifend erfolgen und/oder über z. B. Suchbegriffe eingegrenzt werden.

#### ✓ Rezeptverwaltung – Änderungen

##### Allgemein

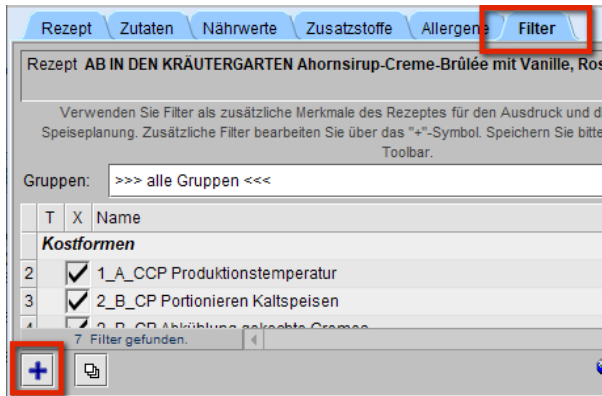
- Für den Sammeldruck der Rezepte werden zusätzliche Informationen am Filter benötigt, für die ein neuer Eingabedialog geschaffen wurde.
- Die neuen Filterinfos können optional auch auf dem Rezeptdruck ausgegeben werden.

##### Neue System-Filtergruppe „HACCP Anweisungen“



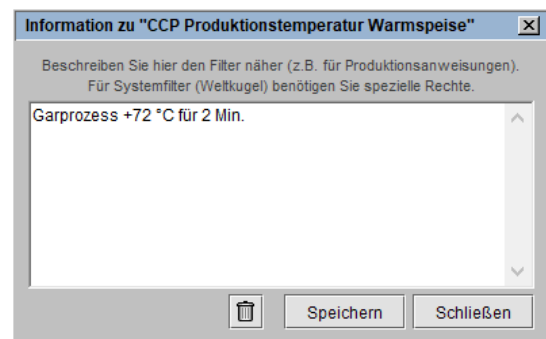
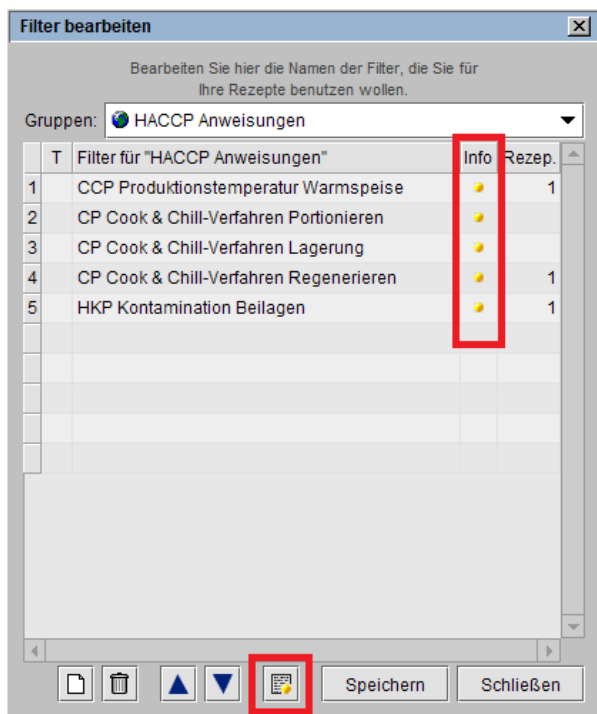
Für die Verwendung in den Produktionsanweisungen wurde eine neue Filtergruppe „HACCP Anweisungen“ geschaffen, in die als Filter Stichpunkte für HACCP zzgl. einer Beschreibung aufgenommen werden können.

## Filter – Filterinfos bearbeiten – nur für Betreiber



Die Bearbeitung der Filter ist möglich, wenn ein Rezept ausgewählt oder neu angelegt wird und dann im Reiter "Filter" die „+“-Schaltfläche oder rechts neben der Liste der „Gruppen“ die „...“-Schaltfläche angeklickt wird.

Es öffnet sich der Filterdialog zunächst mit den Filtergruppen. Über die Auswahl einer Filtergruppe in der Combobox „Gruppen:“ wird die folgende Ansicht aktiv.

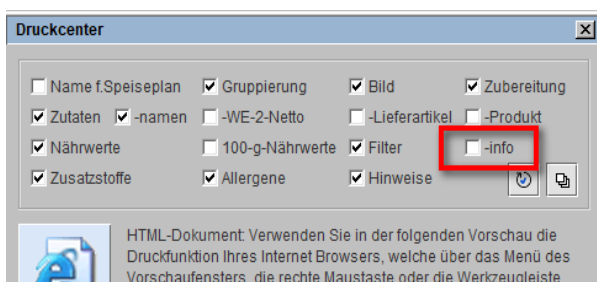


Die Rezeptfilter werden um eine Schaltfläche erweitert, der einen Dialog (siehe oben) öffnet, um dort weitere Informationen (max. 4000 Zeichen) zu hinterlegen. Die Papierkorb-Schaltfläche leert das Textfeld. Die Speichern-Schaltfläche speichert Änderungen sowohl im Filter- als auch Filterinfo-Dialog.

Die Spalte „Info“ enthält einen gelben Punkt, wenn ein Text zum Filter existiert.

Nur Betreiber können die Filterinfo von Systemfiltern ändern. Die Papierkorb- und Speichern-Schaltfläche sind ansonsten deaktiviert.

## Rezeptdruck – Filterinfos drucken



Optional können beim Rezeptdruck auch die Filterinfos ausgedruckt werden. Der Filtername erscheint dann als Überschrift und darunter der Filter-Infotext.

Filter: 2\_B\_CP Abkühlung gekochte Cremes; 2\_D\_CP Lagerung LM Eigenherstellung; 2\_A\_CP Lag Süßspeisen; 3\_A\_HKP Kontamination Ei

Ovo-lacto-vegetabil:  
fleischlose Ernährungsform, die zusätzlich mit Eiern und Milchprodukten den Bedarf an lebenswichtigen Nährstoffen und Energie deckt.

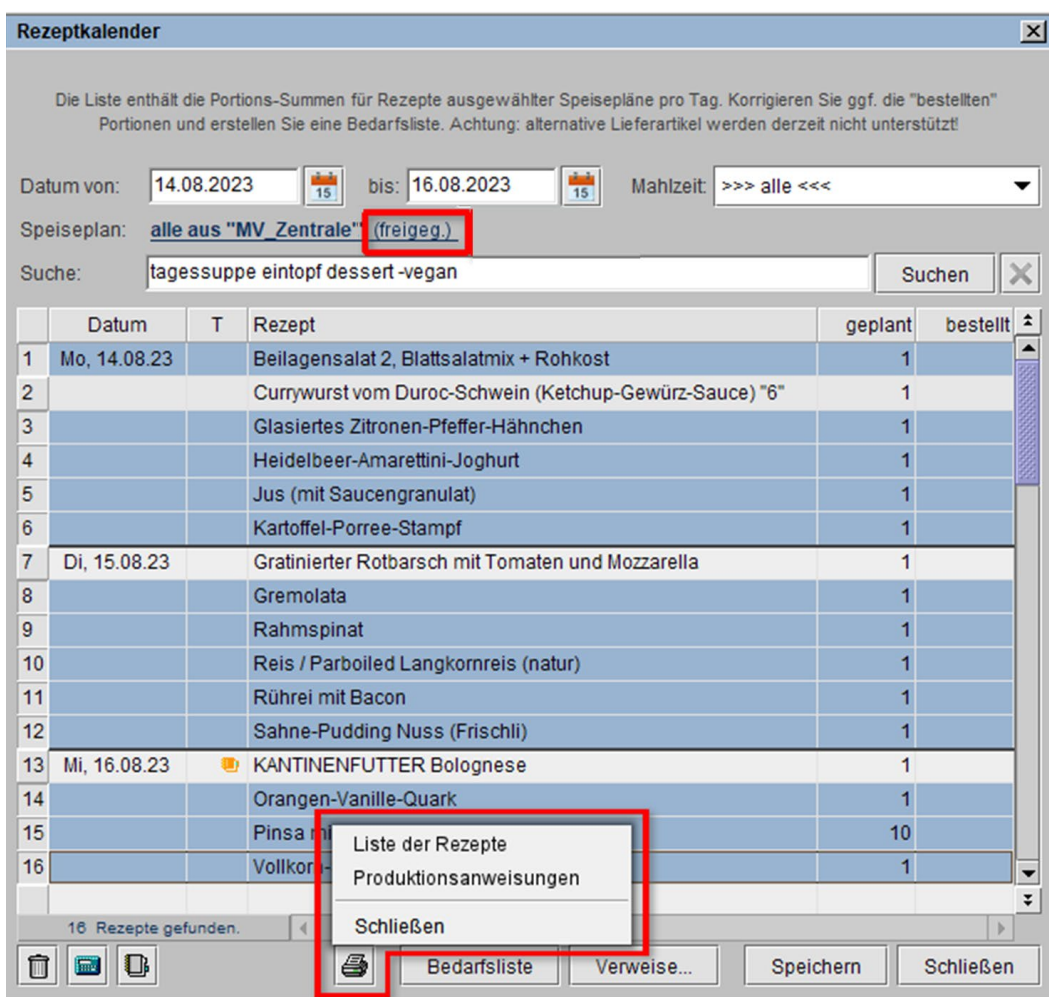
## ✓ Speiseplanung – Änderungen

### Allgemein

- Der Ausdruck der Produktionsanweisungen erfolgt über den Rezeptkalender der Speiseplanung.
- Über die Sucheinstellungen des Rezeptkalenders kann die zu druckende Rezeptmenge bestimmt werden.
- Über die Druckoptionen der Produktionsanweisungen kann der Detailgrad der Ausgabe von Rezept-/Speisedaten bestimmt werden.

## ✓ Speiseplanung – Änderungen

### Rezeptkalender – Speisen für den Druck auswählen



Rezeptkalender

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

Datum von: 14.08.2023 bis: 16.08.2023 Mahlzeit: >>> alle <<<

Speiseplan: alle aus "MV\_Zentrale" (freigeg.)

Suche: tagessuppe eintopf dessert -vegan

	Datum	T	Rezept	geplant	bestellt
1	Mo, 14.08.23		Beilagensalat 2, Blattsalatmix + Rohkost	1	
2			Currywurst vom Duroc-Schwein (Ketchup-Gewürz-Sauce) "6"	1	
3			Glasiertes Zitronen-Pfeffer-Hähnchen	1	
4			Heidelbeer-Amarettini-Joghurt	1	
5			Jus (mit Saucengranulat)	1	
6			Kartoffel-Porree-Stampf	1	
7	Di, 15.08.23		Gratinierter Rotbarsch mit Tomaten und Mozzarella	1	
8			Gremolata	1	
9			Rahmspinat	1	
10			Reis / Parboiled Langkornreis (natur)	1	
11			Rührei mit Bacon	1	
12			Sahne-Pudding Nuss (Frischli)	1	
13	Mi, 16.08.23		KANTINENFUTTER Bolognese	1	
14			Orangen-Vanille-Quark	1	
15			Pinsa...	10	
16			Vollkor...	1	

16 Rezepte gefunden.

Produktionsanweisungen

Bedarfsliste Verweise... Speichern Schließen

Die **Produktionsanweisungen** können über den Rezeptkalender gedruckt werden.

Mit Hilfe der Datumsangaben wird der Zeitbereich definiert, für den die Liste mit Rezepten gefüllt werden soll.

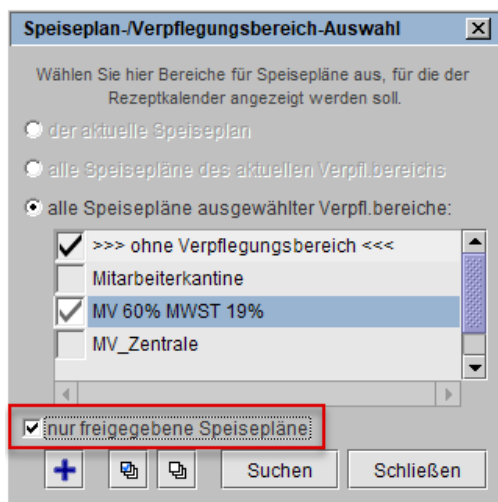
Über den Link „Speisepläne“ können ein oder mehrere Speisepläne für die Rezeptliste ausgewählt und über die Suche Speisen, Rezepte oder Menülinien ein- oder ausgeschlossen werden.

Bei mehreren Speiseplänen kann im Auswahldialog die Checkbox aktiviert werden, so dass nur Rezepte freigegebener Speisepläne aufgelistet werden.

In der Liste der Rezepte/Speisen können Rezepte via „Strg“ einzeln oder via „Umschalt“ als **Druck**bereich mit der Maus markiert werden.

Das Druckersymbol öffnet ein Popup-Menü, aus dem die „Produktionsanweisungen“ aufgerufen werden können.

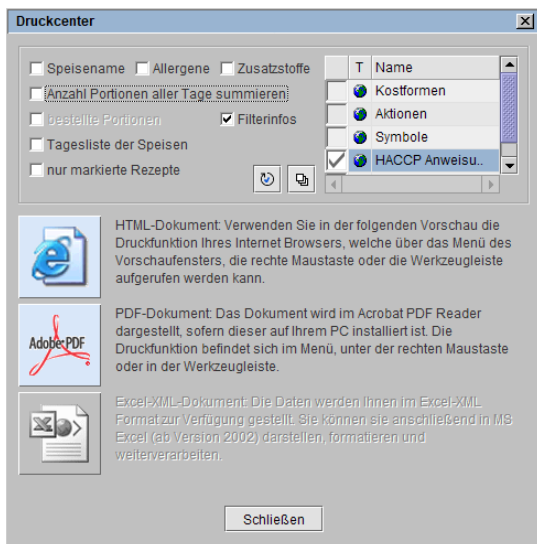
### Rezeptkalender – Speisen für den Rezeptkalender auswählen



Möchte man Speisen eines Zeitbereiches über einen oder mehrere Verpflegungsbereiche hinweg drucken, so kann das über den Optionsdialog „Speiseplan- / Verpflegungs-bereichs-Auswahl“ erreicht werden.

Zusätzlich kann eingeschränkt werden, dass nur Speisen aus freigegebenen Speiseplänen berücksichtigt werden.

### Rezeptkalender – Druckoptionen für „Produktionsanweisungen“



Standardmäßig werden in den Produktionsanweisungen folgende Daten gedruckt:

- eindeutiger Rezeptname
- Portionsmenge über den eingestellten Zeitraum
- Liste der Zutaten und deren Mengen
- Zubereitungshinweise (sofern der Platz reicht, werden diese rechts neben den Zutaten gedruckt, anderenfalls unter den Zutaten)

Über weitere Optionen können zusätzliche Daten in den Druck aufgenommen werden.

Die gesetzten Optionen bleiben im Zeitraum der Anmeldung bestehen. Nach einem erneuten Anmelden werden wieder die Standardoptionen angezeigt.

Rezept: **Süßkartoffel-Pommes (TK) (vegan)**

Speise: **Süßkartoffel-Pommes**

**Allergene:**



**Zusatzstoffe:**

1	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel

**Zutaten für 2 Portion(en):**

**Zutaten für 2 Portion(en) am Mo, 18.09.23:**

geplant	bestellt
10	16
10	9
10	12

**Kostformen:**

Vegan (rein pflanzlich)

**Option „Speisename“**

Statt dem eindeutigen Rezeptnamen, kann auch der im Speiseplan verwendete Name gedruckt werden. Die Beschriftung des Namens wechselt dann von „Rezept“ auf „Speise“.

**Option „Allergene“**

- Zusätzlich wird eine Symbolliste der Allergene neben den Zutaten gedruckt.
- Die Zubereitung wird unter den Zutaten gedruckt.

**Option „Zusatzstoffe“**

- Zusätzlich wird eine tabellarische Liste der Zusatzstoffe neben den Zutaten gedruckt.
- Die Zubereitung wird unter den Zutaten gedruckt.

**Option „Anzahl Portionen aller Tage summieren“**

- Tritt eine Speise im Zeitbereich mehrfach auf, werden ihre geplanten Portionen über **alle Tage** summiert. Anderenfalls wird **pro Tag** die Speise mit der Summe der Portionen gedruckt.

**Option „bestellte Portionen“**

- Statt der Portionszahl aus der Spalte „geplant“ können auch die manuell eingetragenen oder von einem externen System bereitgestellten Portionszahlen der Spalte „bestellt“ ausgedruckt werden.
- Enthält der Rezeptkalender keine bestellten Portionen ist diese Option deaktiviert.

**Option „Filtergruppen“**

- Eine Liste der enthaltenen Filter einer markierten Filtergruppe wird gedruckt.
- Einige Betreiber haben die Option „Anzeige Filter pro Speise im Speiseplan“ für die Filtergruppen „Kostformen“, „Aktionen“ und „Symbole“ gebucht, womit ggf. Filter an der Speise vor denen am Rezept berücksichtigt werden. **!Achtung!** An der Speise abgeschaltete Filter werden nicht gedruckt!

**HACCP Anweisungen:**  
CCP Produktionstemperatur Warmspeise:  
Garprozess +72 °C für 2 Min.

#### Option „Filtergruppen“ und „Filterinfos“

- Zu einem Filter werden auch die Filterinfos gedruckt, die in der Rezeptverwaltung angelegt wurden, wobei der Filtername als Überschrift und die Filterinfo als Folgetext gedruckt werden.

#### Option „Tagesliste der Speisen“

Datum	Menülinie	Portionen	Speise, Menü
Mo, 18.09.23	Vorzugsgericht (inkl. Suppe oder Dessert)	1	Currywurst vom Duroc-Schwein mit Pommes und Beilagensalat (K2)
Mo, 18.09.23	Sättigungsbeilage	1	Pommes frites (K1)

- Ein Rezept/Speise wird nur einmal pro Tag bzw. pro Zeitbereich mit addierten Portionen gedruckt.
- Mit dieser Option kann eine tabellarische Übersicht der einzelnen Speise, ihrer Portionen und ihrem Vorkommen innerhalb des Tages bzw. Zeitbereiches unterhalb des Rezeptnamens gedruckt werden.
- Das Kürzel „(Kn)“ am Ende der Speise beschreibt die Position der Speise im Menü.
- Falls ein Betreiber die Betreiberfunktion „Alternative Menükomponenten“ gebucht hat, bezeichnet das Kürzel „(An)“ die Position der Alternative innerhalb der Menükomponente.

#### Option „nur markierte Rezepte“

- Über die Markierung der Rezepte im Rezeptkalender mithilfe der Maus werden bei dieser Option nur die markierten Rezepte gedruckt. Gibt es markierte Rezepte ist diese Option im Druckcenter vormarkiert.
- Zusammen mit der Umschalt-Taste kann ein zusammenhängender Bereich markiert werden, in dem zunächst das erste und dann das letzte Rezept markiert wird.
- Zusammen mit der Strg-Taste können mehrere einzelne Rezepte markiert werden.

**Achtung!** Die Markierung hat nur Auswirkungen auf den Druck. Andere Funktionalitäten, wie z. B. die Bedarfsliste, reagieren nicht auf diese Markierung.

#### ✓ 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

sellyolutions Servicegesellschaft mbH

Tel. 030 / 347 473 500

[support@selly.biz](mailto:support@selly.biz)