

zusätzliche Artikelinformationen

- Artikelinformationen
- Stücklisten
- Rezepte
- Allergene

Artikelinformationen

Im Artikeldetail gibt es eine zweite Seite, die sogenannten Artikelinformationen. Diese sind über zwei Wege ansteuerbar:

1. Klicken von **i** in der Artikelübersicht

Adressen	AR	ER	Angebot	Artikel	Lieferscheine	Bestellung	WE-Lieferschein	Warenbewegungen	Produktion	Kassensystem	Konten/Kassen	Aufträge	Buchhaltung
Kalender	ZFS	Stammdaten											
								i	B	10 Datensätze angezeigt			
Beuschel 350g								i	B	Artikelgruppen ohne Gruppen Fertigessen Fleisch Gemüse Lizenzen			
Bio Frankfurter								i	B				
Einkauf Waren								i	B				
Kürbiscremesuppe								i	B				
Lizenz								i	B				
Paprika								i	B				
Paprika								i	B				
Rinder Faschiertes 500g								i	B				

2. Im Artikeldetail auf den grün hinterlegten Bereich klicken

Rinder Faschiertes 500g

Name: Rinder Faschiertes 500g

Artikelgruppe: Fleisch

Einheit:

Inhalt: 0,000

Grundeinheit:

Bestandsführung:

Auftrag:

Bemerkung:

Preisinformationen:

MwSt. (%): 10,0

Verkaufspreis (€):

Netto 6,90000

Brutto 7,59

Preise gültig seit: 23.03.2022

Hier finden sich zusätzliche Artikelinformationen. Außerdem können folgende Sachverhalte abgebildet werden:

- Stücklisten
- Rezepte
- Allergene

Stücklisten

Stücklisten werden immer dann verwendet, wenn ein Artikel aus mehreren anderen Artikeln besteht. Das findet einerseits bei Set-Artikeln Anwendung, wie beispielsweise bei einem Geschenkkorb. Viel öfter aber bei Artikeln, die selber produziert werden.

Durch `Stückliste bearbeiten` kann diese angepasst werden:
(Modul Artikel - Artikel durch Klick auf den Button `i` auswählen)

Adressen	AR	ER	Angebot	Artikel	Bestellung	Lieferscheine	WE-Lieferschein	Warenbe
----------	----	----	---------	---------	------------	---------------	-----------------	---------

Himbeermarmelade (Rezept)	Himbeermarmelade 100g	Himbeermarmelade 250g
---------------------------	-----------------------	-----------------------

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Artikel von: Vorführmandant Direktvermarkter

Stückliste (für 0,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

Stückliste bearbeiten

Nun werden die Zutatenartikel zur Stückliste hinzugefügt (**Zutatenartikel anlegen**). Wichtig ist, dass auch immer erfasst wird, für wie viel Stück bzw. Menge die Stückliste erfasst wurde:

Himbeermarmelade (Rezept)

Himbeermarmelade 100gHimbeermarmelade 250g

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Artikel von: Vorführmandant Direktvermarkter

Stückliste (für 0,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren0,00

▼Stückliste kopieren

Himbeeren>

Himbeermarmelade (Rezept)

Himbeermarmelade 100gHimbeermarmelade 2

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Artikel von: Vorführmandant Direktvermarkter

Stückliste (für 0,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren60

50 kgHimbeeren

20 lZitronensaft

20 kgGelierzucker

↑↓✕□0,00

↑↓✕□0,00

↑↓✕□0,00

Adressen

AR

ER

Angebot

Artikel

Bestellung

Lieferscheine

WE-Lieferschein

Waren

Himbeermarmelade (Rezept)

Himbeermarmelade 100g

Himbeermarmelade 250g

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Artikel von: Vorführmandant Direktvermarkter

Stückliste (für 60,00 kg)

50,000 kg Himbeeren

20,000 l Zitronensaft

20,000 kg Gelierzucker

Preis aus Stückliste kalkulieren

↑

↓

↑

↓

↑

↓

Stückliste bearbeiten

Durch Klick auf die Pfeile, kann die Reihenfolge der einzelnen Zutaten verändert werden:

Stückliste (für 60,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

↑

↓

↑

↓

↑

↓

Stückliste bearbeiten

Rezepte

Bei den Produktionsartikeln können die Rezepte für die Produktion erfasst werden. Die Zutatenliste, das Rezept und eventuelle Allergene können dann ausgedruckt werden, um die Anleitung auch in der Produktionsstätte bei der Hand zu haben (→ [Druck Stückliste/Rezept](#)).

Durch Klick auf [Rezept bearbeiten](#) kann das Rezept erfasst werden:

AdressenARERAngebot**Artikel**BestellungLieferscheineWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/Kassen

Himbeermarmelade (Rezept)Himbeermarmelade 100gHimbeermarmelade 250gHimbeermarmelade 500g

Angelegt am: 29.11.2023 09:32
weitere Informationen:
Artikelgruppe: Produktion
Bestandsführung:
Artikel von: Vorführmandant Direktvermarkter

Stückliste (für 60,00 kg)

50,000	kg	Himbeeren	↑	↓
20,000	l	Zitronensaft	↑	↓
20,000	kg	Gelierzucker	↑	↓

Preis aus Stückliste kalkulieren

Rezept

Rezept bearbeiten

Allergene

Rezept

Schritt 1

30 min

0

Tag



Für die Himbeermarmelade zuerst die Himbeeren verlesen, leicht abspülen, abtropfen und in einen beschichteten Topf geben

Schritt 2

15 min

0

Tag



Die Beeren mit dem Zitronensaft einrühren und aufkochen lassen. Danach den Gelierzucker zufügen. Die Marmelade ca. 3-4 Minuten köcheln lassen

Schritt 3

0 min

0

Tag



Zum Schluss die Marmelade noch heiß in die ausgespülten und sterile Schraubgläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und die

ARBEITSSCHRITT

BESCHREIBUNG

Arbeitsschritt hinzufügen

Rezept

Schritt 1

Für die Himbeermarmelade zuerst die Himbeeren verlesen, leicht abspülen, abtropfen und in einen beschichteten Topf geben

30 min

0 Tag



Schritt 2

Die Beeren mit dem Zitronensaft einrühren und aufkochen lassen. Danach den Gelierzucker zufügen. Die Marmelade ca. 3-4 Minuten köcheln lassen und dabei immer rühren.

15 min

0 Tag



Schritt 3

Zum Schluss die Marmelade noch heiß in die ausgespülten und sterile Schraubgläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und die Gläser für rund 5 Minuten auf den Kopf stellen.

0 min

0 Tag



Rezept bearbeiten

Durch Klick auf die Pfeile kann die Reihenfolge der einzelnen Arbeitsschritte verändert werden:

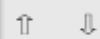
Rezept

Schritt 1

Für die Himbeermarmelade zuerst die Himbeeren verlesen, leicht abspülen, abtropfen und in einen beschichteten Topf geben

30 min

0 Tag



Schritt 2

Die Beeren mit dem Zitronensaft einrühren und aufkochen lassen. Danach den Gelierzucker zufügen. Die Marmelade ca. 3-4 Minuten köcheln lassen und dabei immer rühren.

15 min

0 Tag

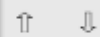


Schritt 3

Zum Schluss die Marmelade noch heiß in die ausgespülten und sterile Schraubgläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und die Gläser für rund 5 Minuten auf den Kopf stellen.

0 min

0 Tag



Rezept bearbeiten

Allergene

Durch Doppelklick auf `Allergene`, können die Allergene bei den jeweiligen Produkten hinterlegt werden:

