

Artikel - Artikeldetail - Artikel kopieren

Mit der Funktion Artikel kopieren kann ein Artikel inklusive aller Detailinformationen kopiert werden. So können z.B. mehrere ähnliche Artikel generiert werden und danach umbenannt werden. (z.B. gleicher Artikel in unterschiedlichen Verpackungsgrößen)

Artikel	i	B
Bergbauern Vollmilch	i	B
Beuschel 350g	i	B
Bio Frankfurter	i	B
Bio Vollmilch	i	B
Diesel	i	B
Einkauf Waren	i	B
Kürbiscremesuppe	i	B
Lizenz	i	B
Paprika	i	B
Paprika	i	B
Pfandflasche Vollmilch	i	B
Post	i	B
Rinder Faschiertes 500g	i	B
Test	i	B
Tomaten	i	B
Vollmilch 1% Fett	i	B
Vollmilch 3,5% Fett	i	B

weitere Informationen:

Mindestbestand:

Einkaufspreis: €

biologisch:

Herkunftsland:

Bestellmenge:

Breite VK-Einheit:

Höhe VK-Einheit:

Pfandartikel:

Lagerorte

LS	Kap.
<input type="text"/>	

Pfand

Pfand	Inhalt
Pfandflasche Vollmilch	1

Artikel kopieren Artikel versionieren Artikel archivieren

ACHTUNG: Stücklisten und Rezepte werden nicht automatisch kopiert.

Möchte man die Stücklisten und Rezepte ebenfalls kopieren, geht man wie folgt vor:

Stückliste kopieren:

1. Klick auf

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

Stückliste bearbeiten

2. vorhandene Stückliste auswählen und Klick auf Stückliste kopieren

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

60,00

Stückliste kopieren

Geschenkkorb

Himbeermarmelade (Rezept)

Himbeermarmelade 250g

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

30,000	kg	Himbeeren
20,000	kg	Gelierzucker
2,000	l	Zitronensaft

Preis aus Stückliste kalkulieren

↑	↓
↑	↓
↑	↓

Stückliste bearbeiten

Rezept kopieren:

1. Klick auf `Rezept bearbeiten`

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

30,000	kg	Himbeeren
20,000	kg	Gelierzucker
2,000	l	Zitronensaft

Preis aus Stückliste kalkulieren

↑	↓
↑	↓
↑	↓

Rezept

Rezept bearbeiten

Allergene

Stückliste bearbeiten

2. vorhandenes Rezept auswählen und Klick auf `Rezept kopieren`

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

30,000	kg	Himbeeren	↑	↓
20,000	kg	Gelierzucker	↑	↓
2,000	l	Zitronensaft	↑	↓

Stückliste bearbeiten

Rezept

Rezept kopieren

Himbeermarmelade (Rezept)

Arbeitsschritt hinzufügen

Himbeermarmelade (Rezept) (KOPIE)

Angelegt am: 29.11.2023 09:32

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Produktion

Bestandsführung:

Stückliste (für 60,00 kg)

Preis aus Stückliste kalkulieren

30,000	kg	Himbeeren	↑	↓
20,000	kg	Gelierzucker	↑	↓
2,000	l	Zitronensaft	↑	↓

Stückliste bearbeiten

Rezept

1.
Für die Himbeermarmelade zuerst die Himbeeren verlesen, leicht abspülen, abtropfen und in einen beschichteten Topf geben. 0 min 0 Tag ↑ ↓
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. 0 min 0 Tag ↑ ↓
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

Revision #6

Created 28 March 2022 12:25:43 by Michaela König

Updated 6 August 2024 09:04:34 by Michaela König