

Produktion anlegen

- Produktion anlegen
- Produktion durchführen

Produktion anlegen

Auf [Produktion anlegen](#) kann man nun die Artikel auswählen für die man eine Produktion anlegen möchte. **WICHTIG:** Es werden nur Artikel angezeigt, welche im Artikel Modul eine Produktionsstätte hinterlegt haben. (*Modul Artikel verlinken)

Diese 3 Punkte im Modul Artikel sind für die Produktion wichtig:

Feldname	Funktion
Produktions-info	Hier können allgemeine Infos zur Produktion eingetragen werden
Produktions-stätte	WICHTIG: Dieser Punkt muss ausgefüllt sein, sonst kann man im Modul Produktion keine Produktion für diesen Artikel anlegen
HACCP-Dokumentation	Ja=es wird ein HACCP Protokoll erstellt

Produktionsinfo: 5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Produktionsstätte: Küche

HACCP-Dokumentation: Ja

Werden diese Punkte nicht automatisch im Artikel angezeigt, kann man diese in der **Artikeldatenbank** hinzufügen:

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine **Bestellung** WE-Lieferschein Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS **Stammdaten**

Firmenname	Dokumandant	B
Firmenname Zeile	2	B
Anschrift	Weberberg 8	B
PLZ	4283	B
Ort	Bad Zell	B
Land	Österreich	B
Telefon		B
E-Mail	info@lotzapp.org	B
Website	www.lotzapp.org	B
UID	ATU12345678	B
FN		B
ZVR		B
Gerichtsstand	Landesgericht Linz	B
Bio-Kontrollstelle		B
DataNatuRe		B
IBAN	AT02 3200 0000 0064 1605	B
BIC	RLNWATWW	B
CreditorID		B
Standard-Mandatsreferenz		B
Standardsprache	Deutsch	B
Standardeinheit	mal	B
Rechnungsbetreff		B

- Module
- Benutzergruppen
- Standorte
- Textbausteine
- Übersicht Dokueinträge
- Übersicht Importe
- Adressdatenbank
- Artikeldatenbank**
- Globale Artikel
- Konfiguration
- Mandanten

Durch einen klick auf **+** werden diese Felder nun im Artikelmodul hinzugefügt

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung **WE-Lieferschein** Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS **Stammdaten**

verfügbare Felder	Bezeichnung	Sortierung	Vorgabewert	
Mindestbestand		0		X
Bestellmenge		0		X
Herkunftsland		0		X
barcode	EAN	0		X
Haltbarkeit in Tagen				+
biologisch		0	Ja	X
Lieferant				+
Einkaufspreis		0		X
beschreibung				+
anwendung				+
Produktionsstätte				+
Produktionsinfo		1		X
Dokumentation	HACCP-Dokumentation	1	Nein	X
Stückartikel				+
plu				+
color				+
hersteller				+
herstellernr				+

- Module
- Benutzergruppen
- Standorte
- Textbausteine
- Übersicht Dokueinträge
- Übersicht Importe
- Adressdatenbank
- Artikeldatenbank
- Globale Artikel
- Konfiguration
- Mandanten

Nun kann der jeweilige Artikel ausgewählt werden und eine Produktion angelegt werden

Feldname	Funktion
Datum	Datum der Produktion
Artikel	Artikelname
Menge	Menge die produziert wird
Ext. Nummer	dieses Feld wird auch für Seriennummern/Chargennummern verwendet
Produktionszeit	hier kann man auswählen, wann der Artikel produziert wird

In der Übersicht kann man auf **X** die angelegte Produktion wieder löschen, auf **B** kann man diese nochmal bearbeiten oder auf **i** die Produktionsinformationen einsehen

Datum	Artikel	Menge	Stk.	Produktionsstätte	Info (i)	Bearbeiten (B)	Löschen (X)
12.04.2022	Spinatknödel (P)	20,00	Stk.	Küche	i	B	X
13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	l	Küche	i	B	X
13.04.2022	Rindsgulasch (P)	0,00		Küche	i	B	X

Produktion durchführen

Klickt man nun auf **i** kommt man zur Produktionsübersicht:

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l Produktion abschließen

Rezept übernehmen

Vergangene Produktionen

Datum	Status	SOLL	IST
14.04.2022	offen	17,50 l	0,00 l
13.04.2022	offen	17,50 l	0,00 l
12.04.2022	abgeschlossen	21,00 l	21,00 l

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
<<< 13.04.2022 >>>
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Ist bei dem Artikel ein Rezept hinterlegt kann man nun auf **Rezept übernehmen** klicken, um so das Rezept zu hinterlegen. Rechts im Schirm kann man auch noch alle Artikel sehen, die für diesen Tag produziert werden sollen.

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l Produktion abschließen

Rezept übernehmen

Vergangene Produktionen

Datum	Status	SOLL	IST
13.04.2022	offen	17,50 l	0,00 l

<<< 13.04.2022 >>>
Kürbiscremesuppe (P) X
Rindsgulasch (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Nun wurde das Rezept hinzugefügt

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l | Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l	<p>Gemüse vorbereiten Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min</p> <p>Zubereitung Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.</p> <p>Gläser und Deckel vorbereiten Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min</p> <p>Fertigstellung Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min</p> <p>Abfüllen Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min</p>
Zwiebel	1,00 kg	
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg	
Butternuss-Kürbis	1,90 kg	
Karotten	2,00 kg	
Sellerie	0,70 kg	
Weißwein	0,75 l	
Wasser	10,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,00 Stk.	

Rezept neu übernehmen | Warenausgang erstellen

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

WICHTIG: Es kann nur ein Rezept übernommen werden, wenn dieses bereits im Modul Artikel bei dem jeweiligen Artikel eingegeben wurde.

Adressen AR ER Angebot **Artikel** Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) Kürbiscremesuppe 500ml

Angelegt am: 17.03.2022 16:08
weitere Informationen:
Artikelgruppe: Fertiggessen
Bestandsführung:
Rezeptinfo: 5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Stückliste (für 17,50 l)

0,200 l	Öl (Brat&Back)	↑ ↓
1,000 kg	Zwiebel	↑ ↓
5,000 kg	Hokkaido-Kürbis	↑ ↓
1,900 kg	Butternuss-Kürbis	↑ ↓
2,000 kg	Karotten	↑ ↓
0,700 kg	Sellerie	↑ ↓
0,750 l	Weißwein	↑ ↓
10,000 l	Wasser	↑ ↓
0,000 g	Salz	↑ ↓
0,000 g	Pfeffer	↑ ↓
0,000 g	Curry Ananas	↑ ↓
0,000 g	Thymian getrocknet	↑ ↓
1,000 Stk.	Limette	↑ ↓

Rezept

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen.
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. 0 min 0 Tag ↑ ↓
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min 0 Tag ↑ ↓
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen

kur
NEUER ARTIKELNAME
neuen Artikel anlegen
Übersicht Warenbewegungen
Übersicht Einkaufspreise
Übersicht Pfand
Druck Stückliste/Rezept
Etikett generieren
Preisetikett generieren
Kalkulation
Liste zuordnen:
Liste 1
Liste 2
Liste 3
Liste 4
exportieren
importieren
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Nun kann man das Rezept der jeweiligen Produktion anpassen:

Durch klicken auf **Kürbiscremesuppe (P) /17, 5l** kann man die Menge ändern, die erstellt werden soll

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l	
Zwiebel	1,00 kg	
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg	
Butternuss-Kürbis	1,90 kg	
Karotten	2,00 kg	
Sellerie	0,70 kg	
Weißwein	0,75 l	
Wasser	10,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,00 Stk.	

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Hier gibt man nun die gewünschte Menge ein und klickt danach auf **rechnen**

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l	
Zwiebel	1,00 kg	
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg	
Butternuss-Kürbis	1,90 kg	
Karotten	2,00 kg	
Sellerie	0,70 kg	
Weißwein	0,75 l	
Wasser	10,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,00 Stk.	

übernehmen 25 rechnen

1	2	3
4	5	6
7	8	9
C	0	,

Rezept neu übernehmen Warenausgang erstellen

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Nun werden die Mengenangaben aller Zutaten automatisch an die gewünschte Menge angepasst

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 25,00 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 25,000 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,29 l
Zwiebel	1,43 kg
Hokkaido-Kürbis	7,14 kg
Butternuss-Kürbis	2,71 kg
Karotten	2,86 kg
Sellerie	1,00 kg
Weißwein	1,07 l
Wasser	14,29 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,43 Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen. 0 min

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Man kann auch nur die Menge einzelner Zutaten verändern

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen. 0 min

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Dafür klickt man einfach auf die gewünschte Zutat, gibt die gewünschte Menge ein und klickt danach wieder auf

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 l | Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l	übernehmen	8	rechnen
Zwiebel	1,00 kg	1	2	3
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg	4	5	6
Butternuss-Kürbis	1,90 kg	7	8	9
Karotten	2,00 kg	C	0	,
Sellerie	0,70 kg			
Weißwein	0,75 l			
Wasser	10,00 l			
Salz	0,00 g			
Pfeffer	0,00 g			
Curry Ananas	0,00 g			
Thymian getrocknet	0,00 g			
Limette	1,00 Stk.			

Rezept neu übernehmen | Warenausgang erstellen

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 28,00 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 28,000 l | Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,32 l	Gemüse vorbereiten Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min
Zwiebel	1,60 kg	
Hokkaido-Kürbis	8,00 kg	
Butternuss-Kürbis	3,04 kg	
Karotten	3,20 kg	
Sellerie	1,12 kg	
Weißwein	1,20 l	
Wasser	16,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	Zubereitung Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,60 Stk.	
		Gläser und Deckel vorbereiten Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.
		Fertigstellung Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min Abschmecken und evtl nachwürzen.
		Abfüllen Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Möchte man das original Rezept wieder, welches beim Artikel hinterlegt ist drückt man einfach auf Rezept neu übernehmen

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 28,00 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 28,000 | Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,32 l	
Zwiebel	1,60 kg	
Hokkaido-Kürbis	8,00 kg	
Butternuss-Kürbis	3,04 kg	
Karotten	3,20 kg	
Sellerie	1,12 kg	
Weißwein	1,20 l	
Wasser	16,00 l	
Salz	0,00 g	
Pfeffer	0,00 g	
Curry Ananas	0,00 g	
Thymian getrocknet	0,00 g	
Limette	1,60 Stk.	

Gemüse vorbereiten
 Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. 0 min
 Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
 Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung
 Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
 Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min
 Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüfefond/
 Menge kontrollieren) aufgießen.
 Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
 Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder
 im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min
 Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

Fertigstellung
 Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min
 Abschmecken und evtl nachwürzen.

Abfüllen
 Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen
 und gut verschließen. 0 min

Rezept neu übernehmen Warenausgang erstellen

Infoansicht

Eigenproduktion

Produktion anlegen

13.04.2022

Kürbiscremesuppe (P) X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

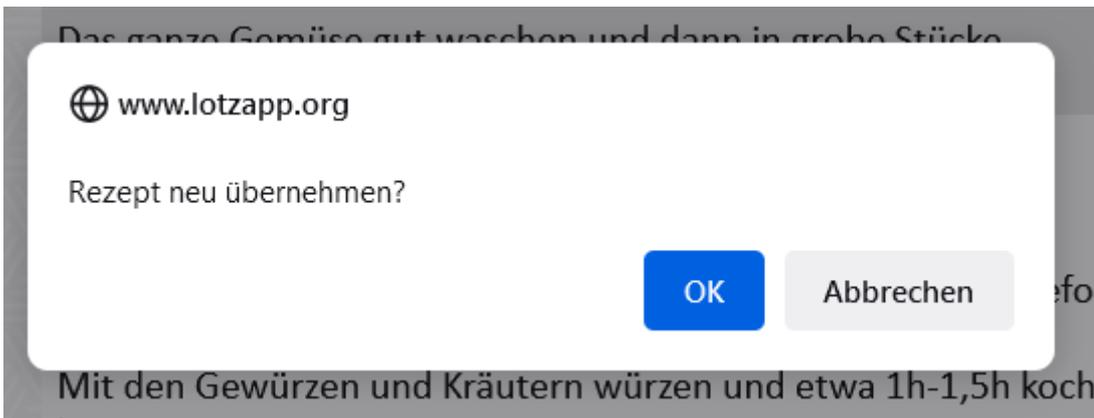
Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

Danach erscheint ein Fenster, hier bestätigt man die Übernahme des Rezepts nochmal mit Enter.



Nun ist das originale Rezept wieder hinterlegt

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g
Curry Ananas	0,00	g
Thymian getrocknet	0,00	g
Limette	1,00	Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Rezept neu übernehmen Warenausgang erstellen

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Wurde der Artikel produziert klickt man auf Produktion abschließen

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g
Curry Ananas	0,00	g
Thymian getrocknet	0,00	g
Limette	1,00	Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen und gut verschließen. 0 min

Rezept neu übernehmen Warenausgang erstellen

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Danach erscheint ein Fenster, wo man die Auswahl nochmal mit Enter bestätigt

Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.

 www.lotzapp.org

Möchtest Du die Produktion wirklich abschließen?

OK

Abbrechen

Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Nun wurde die Produktion abgeschlossen und ein Warenausgang verbucht. Im nächsten Schritt gibt man nun die Menge der tatsächlich produzierten Gläser ein und klickt dannach auf **WE**. Somit wird ein Wareneingang gebucht.

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Wareneingang	Datum	Menge	Einheit	Produkt	Produzent	WE
13.04.2022	17,50	l		Kürbiscremesuppe (P)	Michaela König	
29	Gls.			Kürbiscremesuppe 500ml		WE

Zutrage	Menge	Einheit
Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g
Curry Ananas	0,00	g
Thymian getrocknet	0,00	g
Limette	1,00	Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen. 0 min

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. Abschmecken und evtl nachwürzen. 0 min

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen. 0 min

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) ✓ X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen **Produktion** Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Wareneingang	Datum	Menge	Einheit	Produkt	Produzent	WE
13.04.2022	17,50	l		Kürbiscremesuppe (P)	Michaela König	
13.04.2022	29,00	Gls.		Kürbiscremesuppe 500ml	Michaela König	
0	Gls.			Kürbiscremesuppe 500ml		WE

Zutrage	Menge	Einheit
Öl (Brat&Back)	0,20	l
Zwiebel	1,00	kg
Hokkaido-Kürbis	5,00	kg
Butternuss-Kürbis	1,90	kg
Karotten	2,00	kg
Sellerie	0,70	kg
Weißwein	0,75	l
Wasser	10,00	l
Salz	0,00	g
Pfeffer	0,00	g

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen. Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden. 0 min

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!). Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen. 0 min
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Infoansicht
Eigenproduktion
Produktion anlegen
13.04.2022
Kürbiscremesuppe (P) ✓ X
Produktionsstätten
Produktionszeiten
Produktionsplan
Produktionsdokumentation
Speisen
Speiseplan
Dokueintrag
Dokueintrag anlegen

Unten im Schirm kann man dann noch die abgeschlossenen Produktion sehen

Vergangene Produktionen			
Datum	Status	SOLL	IST
14.04.2022	offen	20,00 l	0,00 l
13.04.2022	abgeschlossen	17,50 l	17,50 l
12.04.2022	abgeschlossen	21,00 l	21,00 l

Möchte man bereits einen Warenausgang verbuchen, die Produktion jedoch noch nicht abschließen, kann man einfach auf **Warenausgang erstellen** klicken.

The screenshot shows a software interface for production management. The main window displays a recipe for 'Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l' with a 'Produktion abschließen' button. Below the recipe name, it states '5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe'. The ingredients list includes items like 'Öl (Brat&Back)', 'Zwiebel', 'Hokkaido-Kürbis', etc. The instructions are divided into sections: 'Gemüse vorbereiten', 'Zubereitung', 'Gläser und Deckel vorbereiten', 'Fertigstellung', and 'Abfüllen'. At the bottom left, there is a 'Warenausgang erstellen' button highlighted with a red box. On the right side, there is a sidebar with a date selector set to '14.04.2022' and a list of production-related actions like 'Produktion anlegen', 'Produktionsstätten', etc.

Im nächsten Schirm nochmal mit Enter bestätigen

The screenshot shows a confirmation dialog box with the text 'Warenausgang erstellen?' and two buttons: 'OK' and 'Abbrechen'. The background shows a blurred view of the recipe instructions, including the text 'Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.' and 'Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.'

Nun wurde der Warenausgang verbucht

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l Küche / 14.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe 17,500 | Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 l
Zwiebel	1,00 kg
Hokkaido-Kürbis	5,00 kg
Butternuss-Kürbis	1,90 kg
Karotten	2,00 kg
Sellerie	0,70 kg
Weißwein	0,75 l
Wasser	10,00 l
Salz	0,00 g
Pfeffer	0,00 g
Curry Ananas	0,00 g
Thymian getrocknet	0,00 g
Limette	1,00 Stk.

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. 0 min
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/
Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen und abtropfen lassen oder
im Ofen bei 120°C 10min sterilisieren. 0 min
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.

Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren. 0 min
Abschmecken und evtl nachwürzen.

Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen
und gut verschließen. 0 min

Warenausgang bereits gebucht

nach oben

Infoansicht

Eigenproduktion

Produktion anlegen

<<< 14.04.2022 >>>

Kürbiscremesuppe (P) X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

Beim Modul Artikel müssen alle Zutaten/Artikel hinterlegt werden, damit der Warenausgang richtig verbucht wird

Adressen AR ER Angebot **Artikel** Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) Kürbiscremesuppe 500ml

Angelegt am: 17.03.2022 16:08
weitere Informationen:
Artikelgruppe: Fertiggessen
Bestandsführung:
Rezeptinfo: 5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Stückliste (für 17,50 l)

0,200 l	Öl (Brat&Back)	↑ ↓
1,000 kg	Zwiebel	↑ ↓
5,000 kg	Hokkaido-Kürbis	↑ ↓
1,900 kg	Butternuss-Kürbis	↑ ↓
2,000 kg	Karotten	↑ ↓
0,700 kg	Sellerie	↑ ↓
0,750 l	Weißwein	↑ ↓
10,000 l	Wasser	↑ ↓
0,000 g	Salz	↑ ↓
0,000 g	Pfeffer	↑ ↓
0,000 g	Curry Ananas	↑ ↓
0,000 g	Thymian getrocknet	↑ ↓
1,000 Stk.	Limette	↑ ↓

Rezept

Gemüse vorbereiten
Butternuss-Kürbis, Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen. 0 min 0 Tag ↑ ↓
Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.

Zubereitung
Dann den Zwiebel im Öl leicht anschwitzen (nicht bräunen!).
Das restliche Gemüse zugeben und noch kurz mitschwitzen. 0 min 0 Tag ↑ ↓
Dann mit Weißwein ablöschen und mit Wasser (oder Gemüsefond/ Menge kontrollieren) aufgießen.
Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h kochen lassen.

Gläser und Deckel vorbereiten
Die Gläser entweder im Spüler waschen

kürb

NEUER ARTIKELNAME

neuen Artikel anlegen

Übersicht Warenbewegungen

Übersicht Einkaufspreise

Übersicht Pfand

Druck Stückliste/Rezept

Etikett generieren

Preisetikett generieren

Kalkulation

Liste zuordnen:

Liste 1

Liste 2

Liste 3

Liste 4

exportieren

importieren

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

Adressen AR ER Angebot **Artikel** Lieferscheine Bestellung WE-Lieferschein Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

Kürbiscremesuppe (P) Kürbiscremesuppe 500ml

Angelegt am: 12.04.2022 07:41
weitere Informationen:
Artikelgruppe: Fertiggessen
Bestandsführung: Ja
Lagerstand: 110,00

Stückliste (für 0,00 Gls.)

1,000 Stk.	Deckel TO-70de schwarz	↑ ↓
1,000 Stk.	Schraubglas FACTUM 212ml (Mdg.TO70de)	↑ ↓
1,000	Etikett Standard	↑ ↓

Stückliste bearbeiten

Rezept

Rezept bearbeiten

Allergene

kürb

NEUER ARTIKELNAME

neuen Artikel anlegen

Übersicht Warenbewegungen

Übersicht Einkaufspreise

Übersicht Pfand

Druck Stückliste/Rezept

Etikett generieren

Preisetikett generieren

Kalkulation

Liste zuordnen:

Liste 1

Liste 2

Liste 3

Liste 4

exportieren