

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)

The screenshot shows the 'Produktion' module interface. The top navigation bar includes 'Produktion' (highlighted in orange). The main content area shows a table with production data for 'Kürbiscremesuppe (P)' and 'Rindsgulasch (P)'. On the right, a sidebar menu lists various production-related functions, with 'Produktion anlegen' highlighted in a red box.

The screenshot shows the 'Produktion' module interface with the article selection dropdown open. The dropdown menu displays a list of articles: 'Kürbiscremesuppe (P)', 'Rindsgulasch (P)', and 'Spinatknödel (P)'. The 'Produktion anlegen' option in the sidebar is still highlighted in a red box.

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Datum:2022-04-13

Artikel:Kürbiscremesuppe (P)

Menge:17,500

Produktionsstätte:Küche

Sortierung:1

Ext. Nummer:

Produktionszeit:Vormittag

Bemerkung:

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

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

aktuelle Produktionen
alle Produktionen

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Produktion durchführen

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMail**SV**KalenderZFSStammdaten

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.

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

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

Infoansicht

Eigenproduktion

Produktion anlegen

<<< 13.04.2022 >>>

Kürbiscremesuppe (P) X

Rindsgulasch (P) X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

Nun wurde das Rezept hinzugefügt

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 lProduktion 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

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.

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P)

Kürbiscremesuppe 500ml

<>

Angelegt am: 17.03.2022 16:08

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Fertigessen

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 min0 Tag↑↓

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 min0 Tag↑↓

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. 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

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 25,00 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

25,000 lProduktion 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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 lProduktion 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 **rechnen**

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 lProduktion 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.

Rezept neu übernehmenWarenausgang erstellen

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

Infoansicht

Eigenproduktion

Produktion anlegen

<<<13.04.2022>>>

Kürbiscremesuppe (P)X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 28,00 l

Küche / 13.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

28,000 lProduktion 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.
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

Rezept neu übernehmenWarenausgang erstellen

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.

Rezept neu übernehmen
Warenausgang erstellen

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

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

Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke

www.lotzapp.org

Rezept neu übernehmen?

OK

Abbrechen

Mit den Gewürzen und Kräutern würzen und etwa 1h-1,5h koch

Nun ist das originale Rezept wieder hinterlegt

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

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.
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

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**

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 13.04.2022

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.
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

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.

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l
5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

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.

Wareneingang

13.04.2022	17,50	l	Kürbiscremesuppe (P) Michaela König
29	Gls. Kürbiscremesuppe 500ml		WE

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.
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.
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.
Fertigstellung
Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.
Abschmecken und evtl nachwürzen.
Abfüllen
Dann in die vorbereiteten Gläser je 350g (bis zum Hals) abfüllen

Infoansicht

Eigenproduktion

Produktion anlegen

<<< 13.04.2022 >>>

Kürbiscremesuppe (P) ✓ X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l
5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

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

Wareneingang

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

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.
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.

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.

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 14.04.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 lProduktion 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.

Rezept neu übernehmen

Warenausgang erstellen

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

Produktion

Produktion

Eigenproduktion

Produktion anlegen

14.04.2022

Kürbiscremesuppe (P) X

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Dokueintrag

Dokueintrag anlegen

Im nächsten Schirm nochmal mit Enter bestätigen

www.lotzapp.org

Warenausgang erstellen?

OKAbbrechen

Dann Butternuss-Kürbis und Hokkaido-Kürbis entkernen.

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

Nun wurde der Warenausgang verbucht

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

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.
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

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P)

Kürbiscremesuppe 500ml

Angelegt am: 17.03.2022 16:08

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Fertigessen

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.
Das ganze Gemüse gut waschen und dann in grobe Stücke schneiden.
0 min 0 Tag ↑ ↓

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 0 Tag ↑ ↓

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungenProduktionKassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Kürbiscremesuppe (P)

Kürbiscremesuppe 500ml

Angelegt am: 12.04.2022 07:41

weitere Informationen:

Artikelgruppe: Fertigessen

Bestandsführung: Ja

Lagerstand: 110,00

Stückliste (für 0,00 Gl.)

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