

Produktion mit Seriennummern

- Artikel mit Seriennummern produzieren
- Artikel mit Seriennummern in der Produktion verwenden

Artikel mit Seriennummern produzieren

Ist bei dem produzierten Artikel das Feld "Seriennummer" auf "Ja" gestellt, so muss hier eine Seriennummer eingetragen werden, ansonsten kann die Produktion nicht abgeschlossen werden (**Seriennummer/Chargennummer**)

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

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.

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

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

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.

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

Wurde die Seriennummer eingetragen kann nun die Produktion abgeschlossen werden:

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500 l 87469 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.

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. 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

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Wareneingang

11.10.2022 17,50 l Kürbiscremesuppe (P) 28 Gl. Kürbiscremesuppe 500ml WE

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. 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

Es kann die Seriennummer auch gleich beim anlegen einer neuen Produktion eingetragen werden:

Adressen AR ER Angebot Artikel Lieferscheine Bestellung WE-Lieferscheine Warenbewegungen Produktion Kassensystem Konten/Kassen Aufträge Buchhaltung Anlagen Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

12.04.2022	Rindsgulasch (P)	25,00	Küche					
12.04.2022	Spinatknödel (P)	55,00 Stk.	Garten					
14.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
15.04.2022	Rindsgulasch (P)	0,00	Küche					
06.05.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
10.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	78469				
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	45796				
11.10.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche					
11.10.2022	Spinatknödel (P)	0,00 Stk.	Küche					

aktuelle Produktionen
alle Produktionen

Infoansicht
 Eigenproduktion
 Kürbiscremesuppe (P)
 Produktion anlegen
 Produktionszeiten
 Produktionsplan
 Produktionsdokumentation
 Speisen
 Speeplan

Im Feld Ext. Nummer kann nun die Seriennummer eingetragen werden:

Datum:	2022-10-11
Artikel:	Kürbiscremesuppe (P)
Menge:	17,500
Produktionsstätte:	Küche
Sortierung:	7
Ext. Nummer:	49876
Produktionszeit:	
Bemerkung:	

So wird nun die Seriennummer gleich automatisch im Feld eingetragen:

Kürbiscremesuppe (P) / 17,50 l

Küche / 11.10.2022

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

17,500

49876

Produktion abschließen

Öl (Brat&Back)	0,20 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. 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 und gut verschließen.
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

Artikel mit Seriennummern in der Produktion verwenden

Es werden alle Artikel mit Seriennummer unter den Zutaten angezeigt. Für diese Artikel muss zuerst ein Warenausgang erstellt werden, um danach die Produktion abschließen zu können. (

Warenausgang mit Seriennummer)

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.

17,500 l

Warenausgang manuell erledigen (Seriennummern/Stückartikel)

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 Thymian getrocknet

Durch einen Klick auf den Button gelangt man in den Warenausgangschirm. Hier wählt man nun den Artikel aus:

Warenausgang an Produktion Kürbiscremesuppe (P)

Entnahme aus Hauptlager

Thymian getrocknet,
654987 (46,000 g)

ARTIKEL SUCHEN

BARCODE

Im nächsten Feld gibt man nun die jeweilige Menge ein und bestätigt mit Enter:

Menge (g):

2

OK

Abbrechen

Nun wurde ein Warenausgang erstellt:

Warenausgang an Produktion Kürbiscremesuppe (P)

Entnahme aus Hauptlager

Thymian getrocknet,
654987 (44,000 g)

ARTIKEL SUCHEN
BARCODE

BEWERTUNG

11.10.2022

Thymian getrocknet 2,00 g 0,00 €
0,00 €

Danach geht man wieder zurück in den Hauptschirm und aktualisiert mit "F5". Danach wird ein neuer Button mit **Warenausgang erstellen** angezeigt. Durch einen Klick darauf wird nun der Warenausgang übernommen:

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.

Küche / 11.10.2022

17,500 l

Warenausgang manuell erledigen (Seriennummern/Stückartikel)

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!). 0 min

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. 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 Thymian getrocknet **Warenausgang erstellen**

2,000 Thymian getrocknet, 654987

Danach kann man die Produktion abschließen:

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!). 0 min
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. 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
2,000 Thymian getrocknet, 654987