

Produktionsdokumentation anlegen

Um eine Produktionsdokumentation zu erstellen auf [Produktionsdokumentation](#) klicken

LotzApp Dokumandant [Mandant wechseln](#) michaela.koenig@lotzapp.org [Abmelden](#)

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

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

12.04.2022	Rindsgulasch (P)	25,00		Küche	<i>i</i>	<i>B</i>	<i>X</i>
12.04.2022	Spinatknödel (P)	55,00	Stk.	Garten	<i>i</i>	<i>B</i>	<i>X</i>
14.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	l	Küche	<i>i</i>	<i>B</i>	<i>X</i>
15.04.2022	Rindsgulasch (P)	0,00		Küche	<i>i</i>	<i>B</i>	<i>X</i>

aktuelle Produktionen
alle Produktionen

- Infoansicht
- Eigenproduktion
- Ernteübersicht
- Produktion anlegen
- Produktionsstätten
- Produktionszeiten
- Produktionsplan
- Produktionsdokumentation**
- Speisen
- Speiseplan

Im nächsten Schirm werden alle bereits abgeschlossenen Produktionen angezeigt

WICHTIG: Die abgeschlossenen Produktionen werden nur angezeigt, wenn im Modul Artikel bei [HACCP-Dokumentation](#) die Dokumentation auf "Ja" steht

LotzApp Dokumandant [Mandant wechseln](#) michaela.koenig@lotzapp.org [Abmelden](#)

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

Aufgaben Webshop Mail SV Kalender ZFS Stammdaten

13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	l	Küche	<i>X</i>	<i>B</i>	
13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	l	Küche	<i>X</i>	<i>B</i>	

alle Dokumentationen
offene Dokumentationen

- Infoansicht
- Eigenproduktion
- Ernteübersicht
- Produktion anlegen
- Produktionsstätten
- Produktionszeiten
- Produktionsplan
- Produktionsdokumentation
- Speisen
- Speiseplan

weitere Informationen:

Mindestbestand:

Einkaufspreis: €

Name Kassa/RGS/Waage:

biologisch: ▼

Herkunftsland: ▼

Bestellmenge:

Breite VK-Einheit: cm

Höhe VK-Einheit: cm

Pfandartikel: ▼

Etikettenformat (B * H):

EAN: EAN generieren

Produktionsinfo:

Produktionsstätte: ▼

HACCP-Dokumentation: ▼

Artikel kopieren Artikel versionieren Artikel archivieren

Lagerorte

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

Lagerort hinzufügen

Pfand

Pfand	Inhalt
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Pfand hinzufügen

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 die jeweilige Zeile mit **[B]** bearbeiten, um eine Dokumentation zu erstellen oder auf **[X]** löschen

Adressen	AR	ER	Angebot	Artikel	Lieferscheine	Bestellung	WE-Lieferschein	Warenbewegungen	Produktion	Kassensystem	Konten/Kassen	Aufträge	Buchhaltung	Anlagen
Aufgaben	Webshop	Mail	SV	Kalender	ZFS	Stammdaten								
13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	I	Küche	<input type="text" value="X"/>	<input type="text" value="B"/>								
13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50	I	Küche	<input type="text" value="X"/>	<input type="text" value="B"/>								

alle Dokumentationen

offene Dokumentationen

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

Im nächsten Schirm auf **Dokumentation erstellen** klicken

13.04.2022 - Kürbiscremesuppe (P) - 17,50 I

Dokumentation erstellen

Nun wurde die Dokumentation erstellt. Diese kann man noch manuell bearbeiten. (z.B. das Haltbarkeitsdatum noch ändern)

13.04.2022 - Kürbiscremesuppe (P) - 17,50 l

Kürbiscremesuppe (P)

Datum: 13.04.2022
Menge: 17,50 l
Erzeuger:

Zutaten: Öl*, Zwiebel*, Hokkaido-Kürbis*, Butternuss-Kürbis*, Karotten*, Sellerie*, Weißwein*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Curry Ananas*, Thymian getrocknet*, Limette*
*aus biologischer Landwirtschaft

Zubereitung:

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 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.
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.

Haltbarkeit: 0 Wochen
Wareneingang: 30,00 Gls. Kürbiscremesuppe 500ml

Kürbiscremesuppe (P)

Datum: 13.04.2022
Menge: 17,50 l
Erzeuger:

Zutaten:

Öl*, Zwiebel*, Hokkaido-Kürbis*, Butternuss-Kürbis*, Karotten*, Sellerie*, Weißwein*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Curry Ananas*, Thymian getrocknet*, Limette*
*aus biologischer Landwirtschaft

Zubereitung:

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 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.
Währenddessen die Deckel in Wasser aufkochen lassen.
Fertigstellung: Wenn das Gemüse weich ist, die Suppe fein pürieren.
Abschmecken und evtl nachwürzen.

Haltbarkeit: 0 Wochen
Wareneingang: 30,00 Gls. Kürbiscremesuppe 500ml

2022-04-13

Danach klickt man auf - dadurch wird im Hintergrund eine PDF-Datei erzeugt und abgelegt.

13.04.2022 - Kürbiscremesuppe (P) - 17,50 l

Kürbiscremesuppe (P)

Datum: 13.04.2022
Menge: 17,50 l
Erzeuger:

Zutaten: Öl*, Zwiebel*, Hokkaido-Kürbis*, Butternuss-Kürbis*, Karotten*, Sellerie*, Weißwein*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Curry Ananas*, Thymian getrocknet*, Limette*
*aus biologischer Landwirtschaft

Zubereitung:

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 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.
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.

Haltbarkeit: 0 Wochen
Wareneingang: 30,00 Gls. Kürbiscremesuppe 500ml

Kürbiscremesuppe (P)

Datum: 13.04.2022
Menge: 17,50 l
Erzeuger:

Zutaten:

Öl*, Zwiebel*, Hokkaido-Kürbis*, Butternuss-Kürbis*, Karotten*, Sellerie*, Weißwein*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Curry Ananas*, Thymian getrocknet*, Limette*
*aus biologischer Landwirtschaft

Zubereitung:

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 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.
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.

Haltbarkeit: 0 Wochen
Wareneingang: 30,00 Gls. Kürbiscremesuppe 500ml

2022-04-13

In der Übersicht wird nun angezeigt, durch einen klick darauf, kann man nun die Dokumentation einsehen.

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

13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	<input type="button" value="PDF"/>	<input type="button" value="B"/>	<input type="button" value="alle Dokumentationen"/> <input type="button" value="offene Dokumentationen"/>
13.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	17,50 l	Küche	<input type="button" value="X"/>	<input type="button" value="B"/>	
12.04.2022	Kürbiscremesuppe (P)	21,00 l	Küche	PDF	<input type="button" value="B"/>	

- Infoansicht
- Eigenproduktion
- Ernteübersicht
- Produktion anlegen
- Produktionsstätten
- Produktionszeiten
- Produktionsplan
- Produktionsdokumentation
- Speisen
- Spelseplan

Revision #2

Created 13 April 2022 06:22:02 by Michaela König

Updated 6 May 2022 09:23:23 by Michaela König