

Produktionsdokumentation anlegen

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

LotzApp

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Dokumentant *Mandant wechseln* michaela.koenig@lotzapp.org *Abmelden*

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

| | | | | | | | |
|------------|----------------------|-------|------|--------|--|--|--|
| 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 | | | |

aktuelle Produktionen

alle Produktionen

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

AdressenARERAngebotArtikelLieferscheineBestellungWE-LieferscheinWarenbewegungen**Produktion**KassensystemKonten/KassenAufträgeBuchhaltungAnlagen

AufgabenWebshopMailSVKalenderZFSStammdaten

Dokumentant *Mandant wechseln* michaela.koenig@lotzapp.org *Abmelden*

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Speisen

Speiseplan

| | | | | | | | |
|------------|----------------------|-------|---|-------|--|--|--|
| 13.04.2022 | Kürbiscremesuppe (P) | 17,50 | l | Küche | | | |
| 13.04.2022 | Kürbiscremesuppe (P) | 17,50 | l | Küche | | | |

alle Dokumentationen

offene Dokumentationen

weitere Informationen:

Mindestbestand:

Einkaufspreis:

€

Name Kassa/RGS/Waage:

biologisch:

Nein

▼

Herkunftsland:

▼

Bestellmenge:

17,5

Breite VK-Einheit:

cm

Höhe VK-Einheit:

cm

Pfandartikel:

Nein

▼

Etikettenformat (B * H):

EAN:

EAN generieren

Produktionsinfo:

5 kg Kürbis ergibt 30 Gläser Suppe

Produktionsstätte:

Küche

▼

HACCP-Dokumentation:

Ja

▼

Artikel kopieren

Artikel versionieren

Artikel archivieren

Lagerorte

LS

Kap.

Lagerort hinzufügen

Pfand

Pfand

Inhalt

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






13.04.2022


Kürbiscremesuppe (P)

17,50

I

Küche





alle Dokumentationen

offene Dokumentationen

Infoansicht

Eigenproduktion

Ernteübersicht

Produktion anlegen

Produktionsstätten

Produktionszeiten

Produktionsplan

Produktionsdokumentation

Spelsen

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)

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 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.

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 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.

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

2022-04-13 abweichendes HACCP-Datum

PDF erstellen HACCP aktualisieren

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

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 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.

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 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.

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

2022-04-13 abweichendes HACCP-Datum

PDF erstellen HACCP aktualisieren

In der Übersicht wird nun PDF 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 | PDF | B |
| 13.04.2022 | Kürbiscremesuppe (P) | 17,50 l | Küche | X | B |
| 12.04.2022 | Kürbiscremesuppe (P) | 21,00 l | Küche | PDF | B |

alle Dokumentationen
offene Dokumentationen

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