

# Menüplaner

## Inhalt

<b>EINFÜHRUNG</b>	2
<b>1. ANMELDEN</b>	3
1.1 Hauptmaske	4
1.2 Erweiterte Funktionen/Funktionstasten	6
<b>2. MENÜS PLANEN, ERSTELLEN UND KALKULIEREN</b>	8
2.1 Rezepte auswählen und platzieren	7
2.2 Wochenplan erstellen	9
2.3 Rezept entfernen	11
2.4 Rezept austauschen	11
2.5 Ansicht der Speiseplanung/Ansichtsmodus	11
2.6 Rezept-Informationen abrufen	12
2.7 Kalkulation des Speiseplans	13
2.8 Pläne speichern und wieder abrufen	15
2.9 Einkaufs- und Rezeptlisten	15
2.10 Wochenplan als PDF ausgeben/drucken	16
<b>3. REZEPT- UND DATENVERWALTUNG</b>	17
3.1 Rezept oder Komponenten anlegen	21
3.2 Zutaten auswählen	22
3.3 Zutaten neu anlegen	22
3.4 Rezepte und Komponenten bearbeiten	23
3.5 Rezepte und Komponenten löschen	24
3.6 Zutaten verwalten	25
3.7 Kategorien bearbeiten/Küchenindividuelle Stammdaten	26
3.8 Designvorlagen (Wochenplan)	27

## Einführung

Der Menüplaner ist ein Cloud basiertes Online-Tool, mit dem die Menüs einer Woche zusammengestellt, gespeichert und überarbeitet werden können. Rezepte können individuell eingepflegt werden. Die Rezepte können jeweils nach unterschiedlichen Parametern gefiltert und kalkuliert werden. Um korrekte Auswertungen zu garantieren, sind die Zutaten mit den Bundeslebensmittelschlüssel-Daten sowie der Produktdatenbank von Unilever Food Solutions verknüpft. Darüber hinaus werden mit einem Klick Rezept- und Einkaufslisten für die jeweiligen Menüs erstellt.

Das Programm besteht aus zwei Teil-Bereichen:

### Teil 1: Menüplanung (Hauptmaske)

Hier können mit wenigen Handgriffen (Drag-and-drop) Menüs für verschiedene Anlässe zusammengestellt oder abgerufen werden.

### Teil 2: Datenverwaltung

Um in die Datenverwaltung zu gelangen, müssen Sie sich einmalig registrieren. Die Datenverwaltung ist in 3 unterschiedliche Bereiche unterteilt:

- **Rezeptverwaltung:** Hier werden alle Rezepte und Rezept-Komponenten angelegt und bearbeitet.
- **Zutatenverwaltung:** Sie ist der zentrale Bestandteil der Datenbank. Hier werden alle Informationen zu den einzelnen Zutaten wie Packungsmenge, Packungspreis, Lieferant, Artikelnummer, Warengruppe, Allergene und Zusatzstoffe hinterlegt.
- **Individuelle Küchen Einstellungen:** Hier werden die individuellen Informationen zu Ihrer Küche hinterlegt und geändert, wie Geräte, Saison, Kostform, Zielgruppe und Kategorien.

**Sobald Sie sich für ihre individuelle Datenbank registriert haben, wird diese als ihr persönlicher Web-Bereich mit entsprechender Speicherkapazität und ihrem persönlichen Passwort eingerichtet. Sie können nun Ihre eigenen Rezepte anlegen und von jedem Webbrowser aufrufen und bearbeiten.** Der Menüplaner entwickelt sich mit jedem weiteren Rezept zu einem umfangreichen Planungstool weiter. Im Folgenden werden die einzelnen Schritte erklärt.

## 1. Anmelden

### Technische Mindestanforderung:

Für die fehlerfreie Nutzung des Menüplaners benötigen Sie mindestens eine der folgenden Browser-Versionen: Internet Explorer 9, Google Chrome 16, Firefox 7 oder Safari 5 sowie Flash Player 9.

**Bemerkung zum Adobe Flash Player:** Falls Sie den Flash Player nicht installiert haben, können Sie diesen unter <http://get.adobe.com/de/flashplayer/> kostenlos herunterladen. Die Installation ist schnell und nach wenigen Schritten abgeschlossen.

Sie finden den Menüplaner unter: [www.ufs.com/menueplaner](http://www.ufs.com/menueplaner)



## 1.1 Hauptmaske

Nach dem Login erscheint folgende Maske, die sich in zwei Bereiche gliedert:

### a. Wochenplaner

Mit dem Wochenplaner können Sie die komplette Speiseplanung einer Woche erstellen. Rechts befinden sich die Rezeptspalten, in denen die in der Datenbank bereits angelegten Rezepte zu sehen sind. Nach einer einmaligen Registrierung können Sie Ihren Menüplaner jederzeit mit eigenen Rezepten ergänzen. Siehe hierzu „Rezepte anlegen“.



Es sind bereits ca. **200 Rezepte von Unilever Food Solutions** für die unterschiedlichsten Bereiche eingepflegt. Diese können Sie jederzeit nutzen und zu unterschiedlichen Wochenplänen zusammenstellen. Wenn Sie sich für ihre eigene Datenbank registrieren, werden diese für Sie übernommen, so dass Sie die Rezepte ergänzen und nach Ihren Wünschen verändern können.

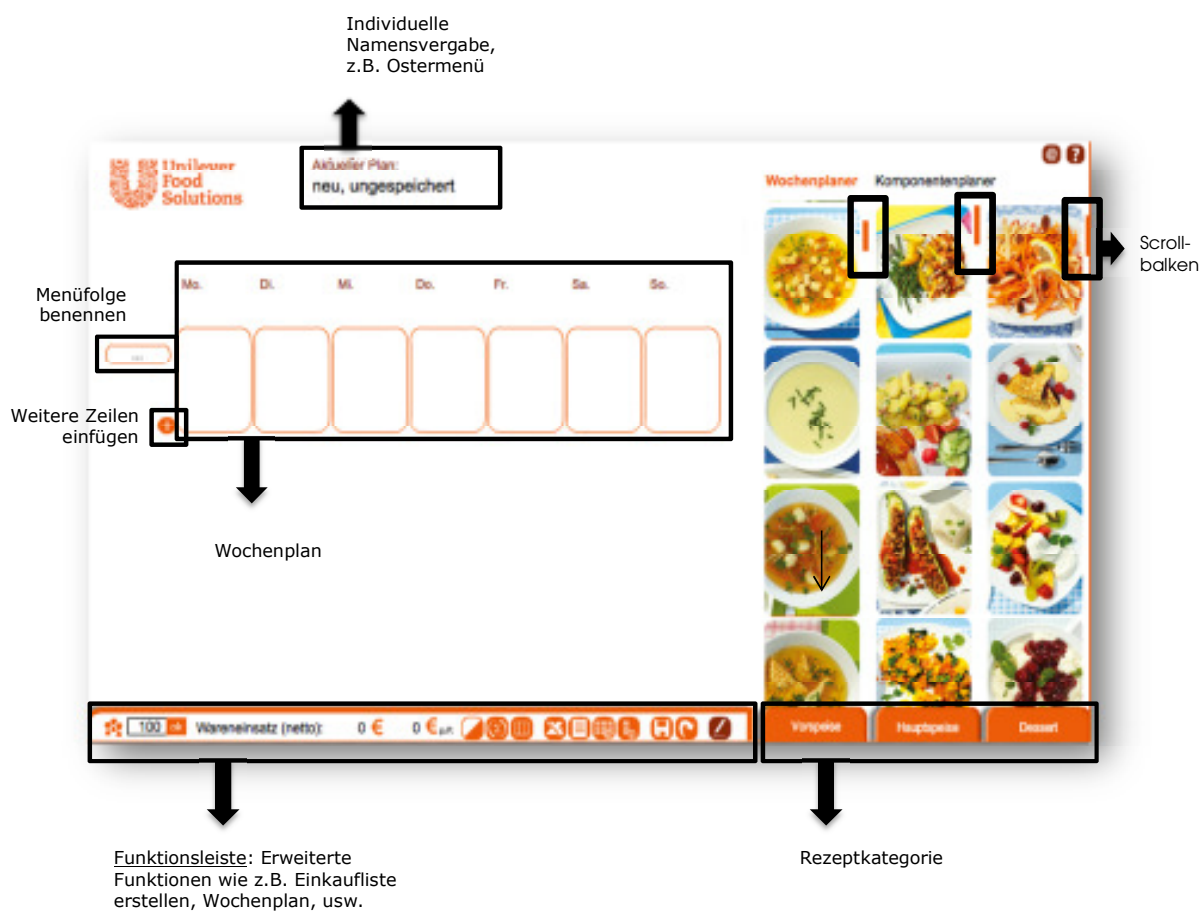
## b. Komponentenplaner

Mit dem Komponentenplaner können Sie aus einzelnen Komponenten neue Rezepte zusammensstellen und diese auf dem Wochenplaner platzieren. Rechts befinden sich die Komponentenspalten, in denen die in der Datenbank bereits angelegten Komponenten zu sehen sind. Sie können diese jederzeit durch weitere Komponenten ergänzen. Siehe hierzu „Komponenten anlegen“.



### Wochen- und Funktionsleisten im Überblick:




In der Mitte befindet sich das Menü-Feld, auf dem Sie sich Ihre individuellen Menüs per Drag-and-drop zusammenstellen können. Hier sehen Sie eine kurze Übersicht über die Grundfunktionen. Auf den folgenden Seiten werden die Funktionen genauer erläutert.





## 1.2 Erweiterte Funktionen/Funktionsleiste






Innerhalb des Funktions-Feldes finden Sie unterschiedliche Funktionstasten für die Ausführung Ihrer Speiseplanung:


-  **Ansicht wechseln:** Sie können die Ansicht zwischen Rezeptbild oder Rezeptname wechseln.
-  **Berechnung ändern:** In dieser Ansicht sehen Sie alle Rezepte, die in dem Menü-Feld aufgeführt sind, in der Kalkulationsansicht. Portionen, Gesamtpreis und Preis pro Portion, sofern sie hinterlegt wurden.
-  **Reihenansicht wechseln:** Hier wechseln Sie in der Rezept-Spalte zwischen einer 3-spaltigen und 1-spaltigen Ansicht.


-  **Einkaufsliste als Excel-Tabelle:** Für jeden Plan können Sie sich die entsprechende Einkaufsliste in einer Excel-Tabelle ausgeben lassen.

-  **Rezeptliste erstellen:** Die im Wochenplan aufgeführten Rezepte können Sie als Rezeptliste im PDF-Format erstellen. Es werden Zutaten, Zubereitung, Nährwerte, Allergene und Zusatzstoffe angezeigt.

-   **Wochen- und Tagesplan:** Wochen- und Tagespläne können Sie als PDF- oder Excel-Datei downloaden.

-  **Plan speichern:** Hier speichern Sie den erstellten Plan innerhalb des Menüplaners, um diesen später wieder aufrufen und bearbeiten zu können.

-  **Plan laden:** Hier können Sie Ihre gespeicherten Pläne abrufen, bearbeiten oder löschen.

-  **Zugang zur „Datenverwaltung“:** Hier gelangen Sie nach einer einmaligen Registrierung in den Bereich der Datenverwaltung. Sie können hier z.B. Rezepte, Zutaten und Stammdaten anlegen und bearbeiten.

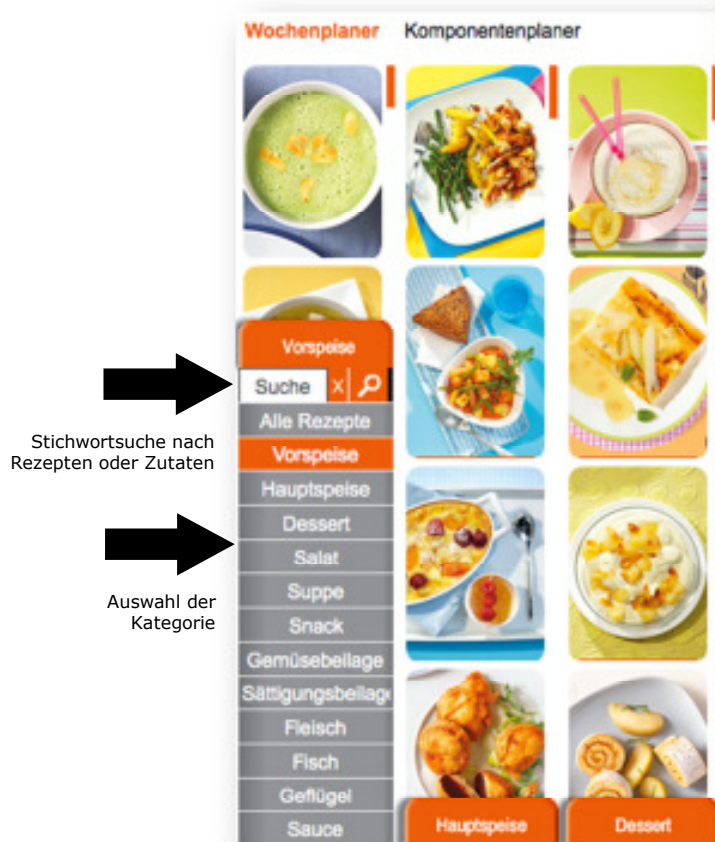
## 2. Menüs planen, erstellen und kalkulieren

### 2.1 Rezepte auswählen und platzieren

Klicken Sie das gewünschte Rezept an und ziehen es anschließend einfach mit der Maus per **Drag-and-drop** aus den Rezept-Spalten auf das Wochen-Menüfeld.

In jeder Spalte können Sie aus unterschiedlichen Kategorien (z.B. Vorspeise, Fisch, Salat etc.) auswählen. Die entsprechend hinterlegten Rezepte werden dann angezeigt. Standardmäßig werden Vorspeise, Hauptspeise und Dessert angezeigt.

Wenn Sie die Kategorien in den drei Leisten wählen möchten, klicken Sie auf den orangefarbenen Balken, der die aktuelle Rezeptkategorie anzeigt und die Leiste fährt nach oben. Klicken Sie auf die gewünschte Kategorie. Um die Leiste zu schließen bzw. herunterzufahren, klicken Sie erneut auf den orangefarbenen Balken.





In den Rezept-Spalten sind, je nach Kategorie, oft mehr Rezepte, als Sie auf den ersten Blick sehen können.

Um weitere Rezepte zu sehen, können Sie mit den **Balken rechts von der Rezeptleiste scrollen** oder direkt das **Rezept anklicken und mit geklickter Maustaste die gesamte Rezeptleiste nach oben oder unten schieben**.



Mit dem **Suchfeld** innerhalb der einzeln ausfahrbaren Kategorie-Leisten, können Sie innerhalb der jeweiligen Kategorie auch nach einer bestimmten Zutat suchen. Die entsprechenden Rezepte werden gefiltert und angezeigt.

**Kommentar [DG1]:** Warum den ganzen Absatz? Das ist eine wichtige Info

**Erweiterte Suche:**

Neben den Filter-Möglichkeiten der Rezept-Spalten, können Sie in der erweiterten Suche nach weiteren Kriterien selektieren. Zu der erweiterten Suche gelangen Sie mit einem Klick auf den weißen Bereich in der Funktionsleiste. (Für das Schließen ebenfalls Klick in den weißen Bereich).

Hier klicken Sie die zunächst die gewünschte Spalte (1, 2 oder 3), in der gesucht werden soll, an. Dann wählen Sie die gewünschten Filter-Kategorien aus und klicken anschließend auf „ok“. Danach werden die gewünschten Rezepte in der jeweiligen Spalte angezeigt.



### Menüfolgen hinzufügen

Sie können beliebig viele Menüfolgen mit einem Klick auf das „Plus“ hinzufügen. Möchten Sie eine Zeile wieder löschen, klicken Sie einfach auf das Minus-Symbol.

Sie können die jeweiligen Zeilen der Menüfolge benennen, indem Sie auf das Textfeld vor der Zeile klicken. Die Begriffe Vorspeise, Hauptspeise und Dessert stehen bereits zur Verfügung, Sie können aber auch eigene Namen vergeben.



## 2.2 Wochenplan erstellen

Nun können Sie sich den Wochenplan in beliebiger Größe individuell zusammenstellen. Sie können pro Feld jeweils ein Rezept hineinziehen.

Um das Rezept zu platzieren klicken Sie es einfach an und ziehen sie es (mit gehaltener Maustaste) auf ein beliebiges Feld Ihres Wochenplans. Wenn das Feld orange wird, lassen Sie die Maustaste los und das Rezept ist platziert.



## 2.3 Rezept entfernen

Mit einem Klick auf das "x" rechts oben im Rezeptbild entfernen Sie das Rezept von Ihrem Wochenplan.

## 2.4 Rezept austauschen

Sie können ein Rezept auf dem Wochenplan einfach austauschen, indem Sie ein anderes darüber legen.

## 2.5 Ansicht der Speiseplanung/Ansichtsmodus

Sie haben zwei Möglichkeiten, sich die Rezepte anzeigen zu lassen. Mit dem Button „Ansichtsmodus“ können Sie zwischen den Ansichten hin und her schalten.

### Variante a: Bildmodus

Die Rezeptbilder werden angezeigt

### Variante b: Schriftmodus

Die Rezeptnamen werden angezeigt



## Auswahlfelder Rezepte: Reihenansicht

**Kommentar [DG2]:** Ist das so verständlich?

Die Rezepte zur Auswahl rechts können 1- oder 3-spaltig angezeigt werden.



## 2.6 Rezept-Informationen abrufen

Sobald Sie ein Rezept anklicken, öffnet sich ein Fenster in dem weitere Informationen zu dem Rezept dargestellt werden. Sie können innerhalb der Rezept-Spalten und innerhalb des Menü-Feldes jederzeit Informationen über das jeweilige Rezept abrufen.

### Anzahl der Portionen und Portionsgrößen bestimmen

- a. Unten links in der Funktionsleiste können Sie zu Beginn der Menüplanung die Anzahl der Portionen für alle Rezepte im Speiseplan festlegen. Bei einer späteren Änderung werden automatisch bei allen Rezepten die Portionen geändert, ausgenommen jene Rezepte, bei denen Sie direkt in der Rezeptkarte die Portionen individuell festgelegt haben (siehe b).



- b. Wenn Sie auf ein Rezept klicken, öffnet sich die Rezeptkarte. Hier wird der **Wareneinsatz in Euro** pro Portion angezeigt (sofern entsprechende Informationen hinterlegt wurden). Sie können hier die gewünschte **Anzahl der Portionen pro Rezept bestimmen**. Es ändert sich dann nur in diesem Rezept die Portionenanzahl und nicht für die anderen Rezepte auf dem Wochenplan. Die Änderung der Portionenanzahl für alle Rezepte ermöglicht Ihnen die Funktionsleiste (siehe a).



- c. Sie haben zudem die Möglichkeit, die Portionsgröße zu ändern. Sie können z.B. für Kinder oder Senioren die Portionsgröße mit dem entsprechenden Faktor anpassen (z.B. 0,5 oder 1,2 x 250 g). Klicken Sie hierfür in das Feld „Portionsgröße“. Die Grammatur pro Portion wird fest angezeigt, da sie bereits bei der Rezeptanlage festgelegt wurde (siehe 3.1 Rezepte anlegen).

### Rezept ansehen

Möchten Sie das Rezept inkl. Zutaten und Zubereitung sehen, klicken Sie auf „Rezept ansehen“. Wenn Sie die Informationen zu dem Rezept abrufen, sehen Sie den Rezeptnamen, die **„Nährwerte pro Portion“** sowie die Zutaten und die Zubereitung. Zusätzlich haben Sie noch die Möglichkeit ein **Druck-PDF** des Rezeptes zu erstellen. Zum Schließen gehen Sie auf das „x“.



## 2.7 Kalkulation des Speiseplans

Die Kalkulation des Speiseplans erfolgt dynamisch, d.h. sobald Sie die Anzahl der Portionen unten in der Leiste ändern, ändern sich die Gesamtportionen bei allen Rezepten, ausgenommen derer, die Sie in der Rezeptkarte individuell geändert haben (z.B. Sie benötigen weniger Desserts als Hauptspeisen). Siehe auch 2.1.4



**Bemerkung:** Die Basis für die Kalkulation sind die in der Zutatenliste hinterlegten Preise je Zutat, die Sie selbst festlegen. Fehlt der Preis einer Zutat, so erscheint als Kalkulations-Ergebnis „0“ und es kann keine korrekte Kalkulation erfolgen. Siehe hierzu auch „Zutaten anlegen“ (siehe 3.5 „Komponenten bearbeiten“).



## 2.8 Pläne speichern und wieder abrufen

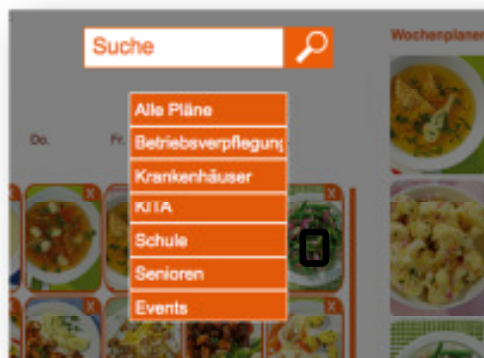


Sie können jeden erstellten Plan speichern und jederzeit wieder abrufen. Klicken Sie hierzu auf das Icon „**Plan speichern**“ und tragen Sie den gewünschten Namen ein. Sie können den Plan z.B. den Zielgruppen oder Aktionswochen zuordnen.



Sie können den erstellten Plan jederzeit abrufen, indem Sie auf das Icon „**Plan laden**“ klicken. Dort sind auch sämtliche bereits abgespeicherten Pläne in den verschiedenen Kategorien hinterlegt.

Sie können den Plan löschen indem Sie auf das Symbol „**Papierkorb**“ klicken.



**Bemerkung:** Ein bestehender Plan kann nicht überschrieben werden. Wenn Sie einen bereits bestehenden Plan aufrufen und überarbeiten, müssen Sie ihn unter einem neuen Namen erneut abspeichern.



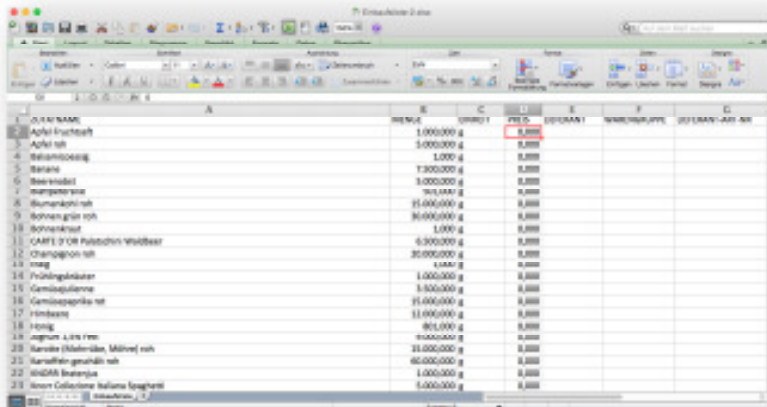
## 2.9 Einkaufs- und Rezeptlisten



### Einkaufsliste erstellen

Sie können von jedem erstellten Wochenplan eine Einkaufsliste erstellen, indem Sie auf die Funktionstaste „**Einkaufsliste erstellen**“ klicken. Diese wird in Excel geöffnet und kann dann wie gewohnt weiter bearbeitet werden.

Die Zutaten aller Rezepte werden zusammengefasst, die genaue Menge, die Sie für alle Rezepte benötigen und der dafür anfallende Einkaufspreis ermittelt, sofern Sie bei den Zutaten die Preise hinterlegt haben (siehe 3.6 „Zutaten verwalten“).



ITEM NAME	MENGE	PREIS	WERT
1 Apfel Fruchtstk	1.000.000 g	0,2000	
2 Apfel roh	3.000.000 g	0,2000	
3 Ananaspflanzl	1.000 g	0,2000	
4 Banane	1.000.000 g	0,2000	
5 Beerenstck	3.000.000 g	0,2000	
6 Bergkleebohne	100.000 g	0,2000	
7 Blumenkohl roh	10.000.000 g	0,2000	
8 Bohnen grün roh	30.000.000 g	0,2000	
9 Champignon	1.000 g	0,2000	
10 Kartoffel	5.000.000 g	0,2000	
11 Champignon roh	20.000.000 g	0,2000	
12 Ingwer	1.000 g	0,2000	
13 Fenchelknäuel	1.000.000 g	0,2000	
14 Gemüsepfanne	3.000.000 g	0,2000	
15 Gemüsepfanne roh	10.000.000 g	0,2000	
16 Zwiebel	10.000.000 g	0,2000	
17 Ingwer	100.000 g	0,2000	
18 Ingwer 4,5% Fett	100.000.000 g	0,2000	
19 Karotte (Möhren, Möhre) roh	20.000.000 g	0,2000	
20 Karotten geschält roh	40.000.000 g	0,2000	
21 Knoblauch	1.000.000 g	0,2000	
22 Knoblauch	5.000.000 g	0,2000	



### Rezeptliste erstellen

Sie können von den einzelnen Rezepten eines erstellten Plans eine Druck-PDF erstellen. Jedes Rezept wird im DIN A4 Format mit Bild (wenn hinterlegt), Zutaten, Zubereitung und Nährwerten dargestellt.

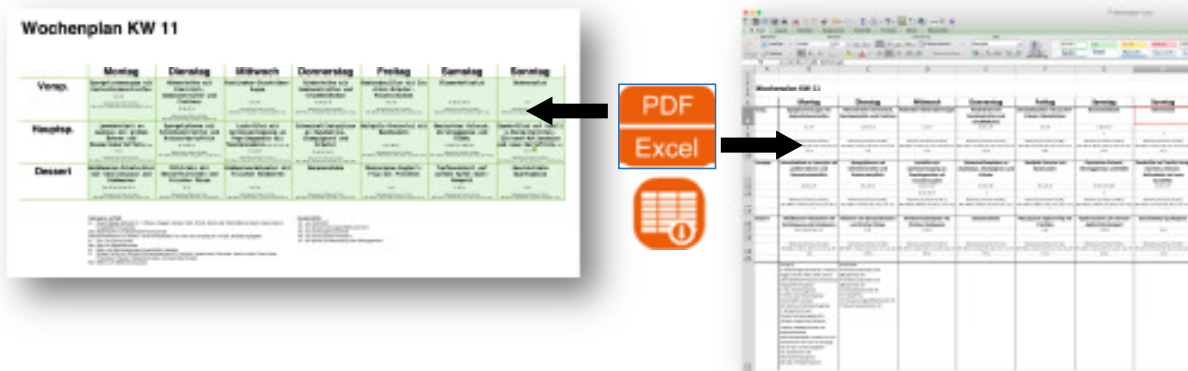
Die Zutatenmenge wird automatisch ermittelt und bezieht sich auf die von Ihnen gewählte Anzahl der Portionen. Die Nährwerte werden automatisch pro 100 Gramm und pro Portion angegeben.

## 2.10 Wochen- oder Tagesplan als PDF oder Excel-Datei ausgeben

Sie können alle erstellten Wochen- oder Tagespläne als PDF- oder Excel-Datei exportieren. In allen Plänen werden die in der Datenbank hinterlegten Allergene und Zusatzstoffe angezeigt.

Bei der **PDF-Variante** können Sie ein individuelles Design hinterlegen und Ihr Logo einfügen. Die entsprechenden Pläne können Sie in den Stammdaten erstellen und bearbeiten.

Bei der **Excel-Variante** können Sie die Dateien beliebig weiterbearbeiten.



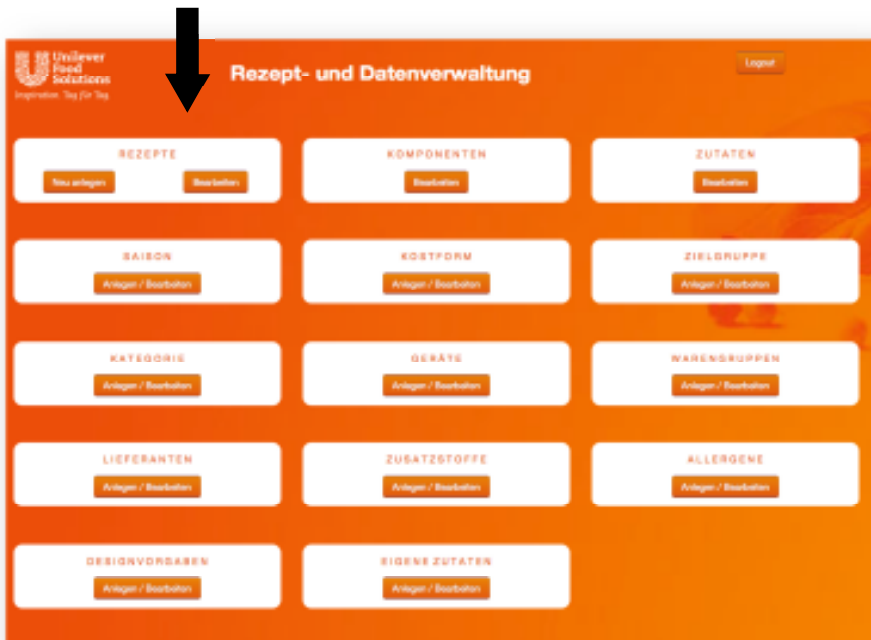
### 3. Rezept- und Datenverwaltung

Um zu den Stammdaten zu gelangen, klicken Sie auf der Funktionsleiste auf das Icon „Datenverwaltung“. Hier sind alle Rezepte, Zutaten und Stammdaten hinterlegt.



**Wichtige Bemerkung:** Daten die von Ihnen eingegeben werden, werden nicht geprüft. Das heißt, für alle individuell hinterlegten Daten bzw. Angaben, wie beispielsweise Allergene oder Zusatzstoffe wird keine Gewähr übernommen. Daten, die nicht ordnungsgemäß eingegeben und gepflegt werden, beeinträchtigen den Informationswert und die Funktionsweise Ihrer Datenbank.

Damit Ihre persönliche, passwortgeschützte Datenbank eingerichtet wird, müssen Sie sich einmalig registrieren. Erst dann haben Sie die Möglichkeit eigene Rezepte zu erstellen und die entsprechenden Zutaten zu bearbeiten. Nach dem Klick auf das Icon „Datenverwaltung“ werden Sie auf die Auswahlmaske mit den einzelnen Eingabebereichen weitergeleitet:



Alle Rezepte, mit denen Sie im Menüplaner arbeiten, müssen unter **„Stammdaten“** hinterlegt sein. Rezepte, Komponenten und Zutaten werden getrennt voneinander erfasst und später verknüpft. Nur so ist es möglich, automatisch eine verbindliche Kalkulation für alle möglichen Menükombinationen zu erstellen. In der Datenbank sind Zutaten aus dem Bundeslebensmittelschlüssel sowie alle Unilever Food Solutions-Produkte hinterlegt.



In der Rezeptdatenbank werden alle Rezepte, Komponenten und Zutaten verwaltet. Es können nur die Zutaten bearbeitet werden, die bereits in Rezepten verwendet wurden.

Bei den Stammdaten können Sie alle individuellen Einstellungen in Bezug auf Ihre Küche vornehmen und diese später zum Beispiel als Filter oder Suchkriterium verwenden. Indem Sie auf „Anlegen/Bearbeiten“ klicken, können Sie beliebig viele Positionen in folgenden Bereichen anlegen:

1. Saisons
2. Kostformen
3. Zielgruppen
4. Kategorien
5. Geräte
6. Warengruppen
7. Lieferanten

### 3.1 Rezepte oder Komponenten anlegen

Sie können jederzeit neue Rezepte oder Komponenten hinzufügen. Eine Komponente wird wie ein Rezept angelegt und unterscheidet sich nur dadurch, dass sie am Ende nicht als Rezept, sondern als Komponente gespeichert wird.

Um Rezepte oder Komponenten neu zu erstellen, müssen Sie bei der Rezept- und Datenverwaltung auf Rezepte „**Neu anlegen**“ klicken.

**Bei der Neuanlage eines Rezeptes gehen Sie wie folgt vor:**

1. Rezeptnamen eingeben
2. Portionsanzahl festlegen
3. Zutaten aus der gewünschten Datenbank auswählen
4. Menge in Gramm eingeben (Liter oder Stück sind nicht möglich)
5. Küchengerät auswählen
6. Belegungsdauer festlegen
7. Zubereitungstext eingeben
8. Kategorien bestimmen
9. Foto hochladen
10. Als Rezept oder Komponente speichern



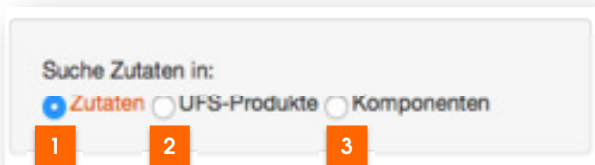
**Bemerkung:** Sobald Sie den Haken hinter den Zutaten wegklicken, wird die Zutat nicht in die Nährwertberechnung einbezogen, was zum Beispiel bei Frittier-Öl Sinn macht.

### 3.2 Zutaten auswählen

Jede Zutat muss innerhalb der Datenbank richtig verknüpft werden, damit alle Berechnungen korrekt durchgeführt und die Informationen verlässlich wiedergegeben werden.

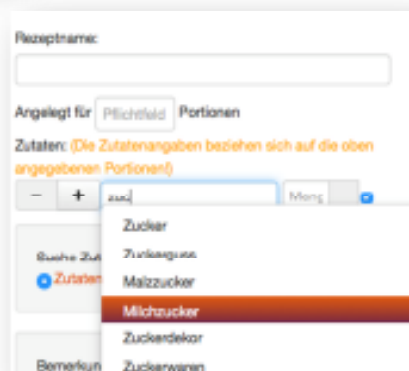
Die auswählbaren Zutaten sind in drei Datenbankbereiche untergliedert. Um die richtige Zutat auszuwählen, müssen Sie zuerst bestimmen, aus welchem Datenbankbereich Sie die jeweilige Zutat wählen möchten. Dazu gehen Sie zu „**Suche Zutaten in**“ unterhalb der Zutateneingabe und klicken auf eine der drei Datenbankbereiche:

1. Zutaten => hier ist der Bundeslebensmittelschlüssel (BLS) hinterlegt
2. UFS-Produkte => hier sind alle Produkte von Unilever Food Solutions hinterlegt
3. Komponenten => hier sind alle Rezepturen hinterlegt, die Sie als Komponenten gespeichert haben (z.B. Spätzle, Schnitzel oder ähnliches, siehe 3.5 Komponenten bearbeiten).



Um eine Zutat auszuwählen und mit der Datenbank zu verknüpfen, klicken Sie auf die gewünschte Zutat im Drop-down-Menü. Erscheint die gewünschte Zutat nicht, können Sie eine anlegen und mit einer adäquaten Zutat aus dem Bundeslebensmittelschlüssel verknüpfen (siehe Kapitel 3.4).

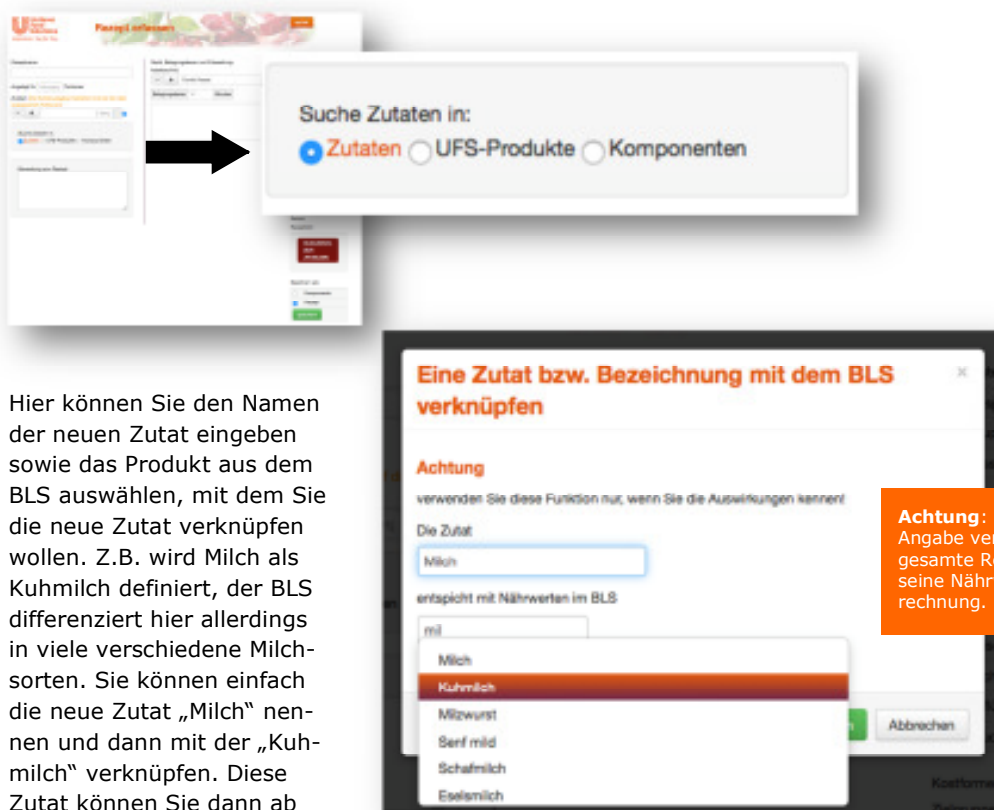
Die Zutaten werden immer in **Gramm** (nie in Liter oder Stück) angegeben.



**Bemerkung:** Nach Eingabe der ersten drei Buchstaben setzt die Textvervollständigung ein und alle passenden Zutaten erscheinen im Drop-down-Menü.

### 3.3 Zutat neu anlegen

Alle Zutaten sind immer mit der BLS-Datenbank oder mit der UFS-Datenbank verknüpft, damit die Nährwerte oder andere Informationen ausgelesen werden können. Sollte eine Zutat nicht enthalten sein, haben Sie die Möglichkeit diese neu anzulegen (während Sie ein Rezept erfassen) und mit einer vergleichbaren Zutat aus der BLS-Datenbank zu verknüpfen. Dazu klicken Sie einfach auf „Zutaten“ und es öffnet sich ein weiteres Fenster.



Hier können Sie den Namen der neuen Zutat eingeben sowie das Produkt aus dem BLS auswählen, mit dem Sie die neue Zutat verknüpfen wollen. Z.B. wird Milch als Kuhmilch definiert, der BLS differenziert hier allerdings in viele verschiedene Milchsorten. Sie können einfach die neue Zutat „Milch“ nennen und dann mit der „Kuhmilch“ verknüpfen. Diese Zutat können Sie dann ab sofort für Ihre Rezepte verwenden.

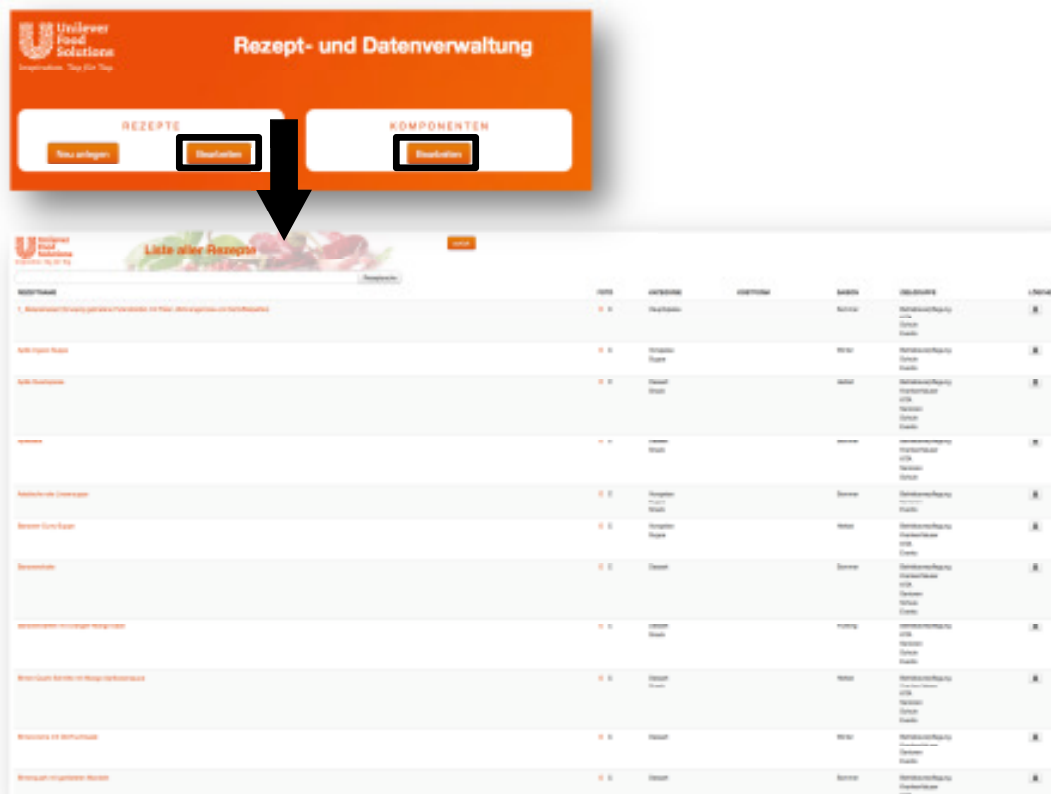
**Bemerkung:** Der Bundeslebensmittelschlüssel ist so angelegt, dass zuerst der Oberbegriff und dann die Verarbeitung genannt wird. Zum Beispiel muss, um „gekochten Schinken“ zu finden, „Schinken gekocht“ eingegeben werden.

**Wenn eine Zutat nicht vorhanden ist bzw. nicht richtig verknüpft wurde, erscheint beim Speichern des Rezepts ein Warnhinweis und die Zutat wird rot eingerahmt.**

### 3.4 Rezepte und Komponenten bearbeiten

Möchten Sie Rezepte oder Komponenten bearbeiten, dann klicken Sie einfach auf die entsprechende Schaltfläche „**Bearbeiten**“ und Sie befinden sich in der Listenansicht aller angelegten Rezepte oder Komponenten. Oberhalb der Liste können Sie im Sucheingabefeld nach einem bestimmten Rezept suchen.

Sie können dann Rezept oder Komponente bearbeiten, indem Sie auf den Titel des Rezeptes klicken.



REZEPTE	KOMPONENTEN	Kategorie	Status	Beschreibung	Zutaten	Aktionen
1. Rezeptname	1.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
2. Rezeptname	2.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
3. Rezeptname	3.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
4. Rezeptname	4.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
5. Rezeptname	5.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
6. Rezeptname	6.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
7. Rezeptname	7.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
8. Rezeptname	8.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
9. Rezeptname	9.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	
10. Rezeptname	10.0	Rezept	aktiv	Rezeptname	Rezeptname Zutaten Zutaten	

**Bemerkung: Ändert man die Ursprungskomponente**, so werden die Änderungen in alle Rezepten und Komponenten übernommen, in denen diese Komponente verwendet wurde.

Ändert man eine Komponente, die bereits Bestandteil eines neuen Rezeptes ist, wird die Gruppierung der einzelnen Zutaten als Komponente aufgelöst. Die Zutaten sind nun nicht mehr miteinander verknüpft.



### 3.5 Rezepte oder Komponenten löschen

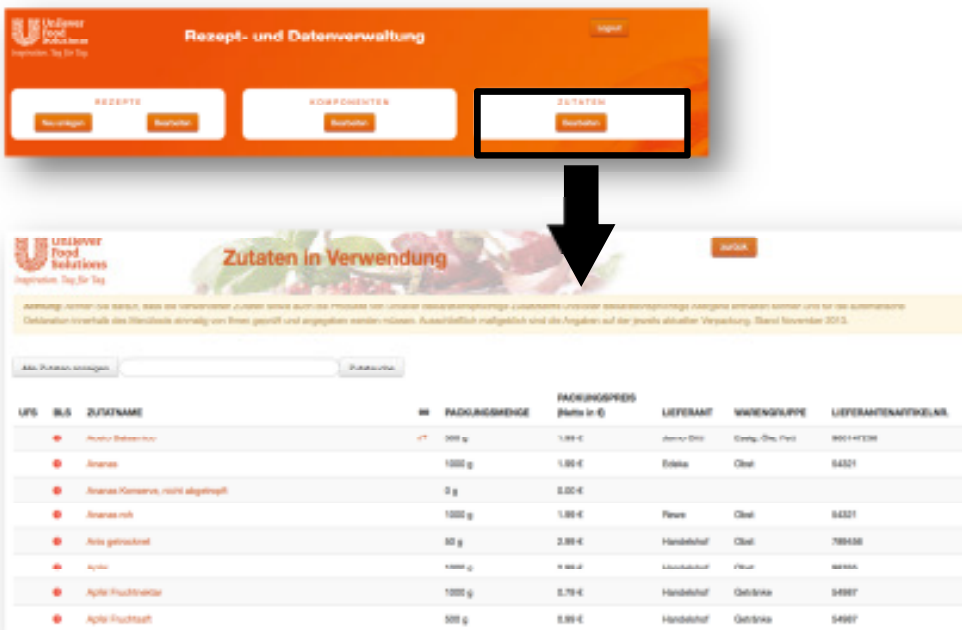
Um ein Rezept zu löschen, klicken Sie auf das Symbol „**Papierkorb**“ in der Listenansicht.



### 3.6 Zutaten verwalten

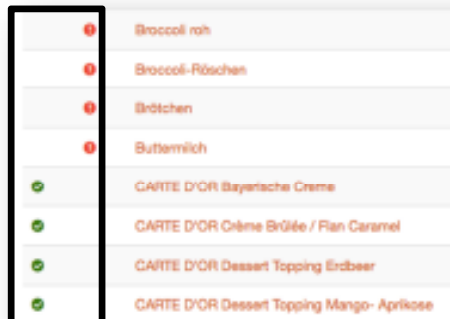
In der Zutatenverwaltung können Sie für jede einzelne Zutat die für Sie notwendigen Informationen hinterlegen. Dazu klicken Sie auf **„Zutaten bearbeiten“** und Sie gelangen in die Zutatenliste, dort sehen Sie ausschließlich die Zutaten, die bereits in den Rezepten verwendet wurden.

Oberhalb der Liste können Sie in dem Suchfeld nach einer bestimmten Zutat suchen. In der Liste selbst sehen Sie bereits alle Informationen, die für die jeweilige Zutat hinterlegt wurden.



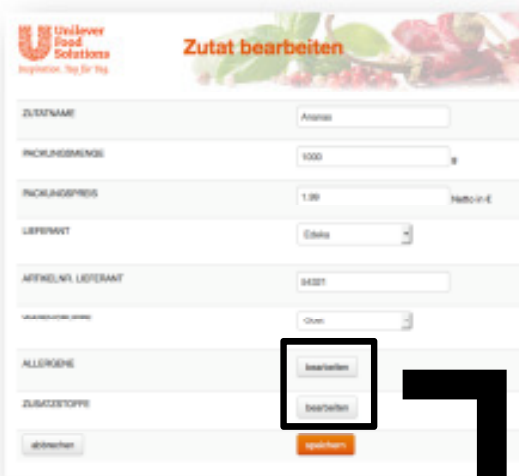
**Bemerkung zu Allergenen und Zusatzstoffen:** Vor der jeweiligen Zutat sehen Sie, ob die Zutat auf Allergene und Zusatzstoffe geprüft wurde. **Grün** bedeutet ja, **Rot** bedeutet nein.

Diese Informations-Icons werden Ihnen auch bei den Zutaten innerhalb der Rezepte angezeigt.

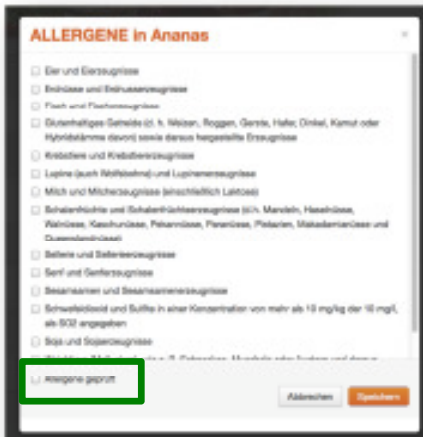
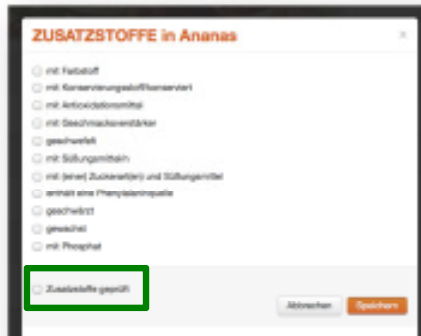


Um die Zutaten zu bearbeiten, klicken Sie auf die jeweilige Zutat.

Nun können Sie Packungsmenge, Packungspreis und die Artikelnummer des Lieferanten direkt eingeben. Lieferant und Warengruppe werden in den Stammdaten hinterlegt und können hier in einem Drop-down-Menü ausgewählt werden.



Um der Zutat die richtigen Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen zuzuordnen, klicken Sie auf die Felder „bearbeiten“. Es gehen entsprechende Fenster auf wo die zu **deklarierenden Allergene und Zusatzstoffe bereits hinterlegt sind. Markieren Sie hier die entsprechenden Felder** damit die Informationen später auf den Wochen- und Tagesplänen angezeigt werden. **Die Gewähr für die Eintragungen in der persönlichen Datenbank übernehmen Sie als Nutzer.**

Damit das grüne Icon für „geprüft“ bei den Zutaten erscheint, müssen Sie dies in dem entsprechenden Feld extra bestätigen. **Das gilt für alle Zutaten außer den Unilever Food Solutions Produkten, die in der Datenbank bereits geprüft wurden.**

### 3.7 Kategorien bearbeiten/Küchenindividuelle Stammdaten

Alle für Ihre Küche relevanten Stammdaten können Sie in der Datenverwaltung erstellen und bearbeiten, indem Sie einfach auf „Anlegen/Bearbeiten“ klicken. Im Untermenü können Sie die Kategorie um Positionen ergänzen, löschen oder Namen ändern.



The screenshot displays the 'Rezept- und Datenverwaltung' (Recipe and Data Management) interface. It features a grid of buttons for managing various categories, each with 'Anlegen/Bearbeiten' (Create/Edit) options. The categories shown are: REZEPTE, KOMPONENTEN, ZUTATEN, SAISON, KOSTFORM, ZIELGRUPPE, KATEGORIE, GERÄTE, WARENGRUPPEN, LIEFERANTEN, ZUSATZSTOFFE, ALLERGENE, DESIGNVORGABEN, and EIGENE ZUTATEN. An inset window titled 'Saison anlegen/bearbeiten' shows a form for creating or editing a season, with a table for 'SEASONUNG' (Seasoning) containing columns for 'NR.' (Number) and 'BEZEICHNUNG' (Designation).

NR.	BEZEICHNUNG
01	Fenchig
02	Süßlich
03	Herblich
04	Sauer
05	Essigsaftig
06	Schärfend
07	Wurzig
08	Waldfruchtig
09	Salzig
10	Süß

Das Anlegen bzw. Bearbeiten funktioniert überall nach demselben Prinzip. Geben Sie den entsprechenden Namen der Kategorie und die Position ein, speichern Sie sie oder löschen Sie diese, indem Sie auf das Papierkorb-Symbol klicken.

**Saison, Kostform, Zielgruppen und Kategorie** erscheinen später bei der Rezeptanlage als Filtereinstellungen. Die **Geräte** erscheinen als Drop-down bei den Zubereitungsschritten der Rezepte. **Warengruppen und Lieferanten** erscheinen als Drop-down bei den Zutaten, **Allergene und Zusatzstoffe** ebenfalls bei den Zutaten, als Extra-Fenster.

### 3.8 Designvorgaben (Wochenplan)

Sie können Ihre Wochenpläne individuell gestalten und verschiedene Vorlagen hinterlegen.

Unter „Designvorgaben“ haben die die Möglichkeit, Ihrem Wochenplan Farbe, Schrift und Bild zuzuteilen und zu speichern, damit Sie diese Vorlage erneut verwenden können.



Sie können verschiedene Hintergrund-Motive für die Pläne hinterlegen, Schriften Farben und Anzahl der Wochentage bestimmen und ihr **Firmenlogo** abspeichern.

Wenn Sie bereits einige verschiedene Vorlagen gespeichert haben, können Sie Ihrem erstellten Wochenplan direkt mit einem Klick auf „Plan als PDF“ ein Design zuweisen.