

bkvruss

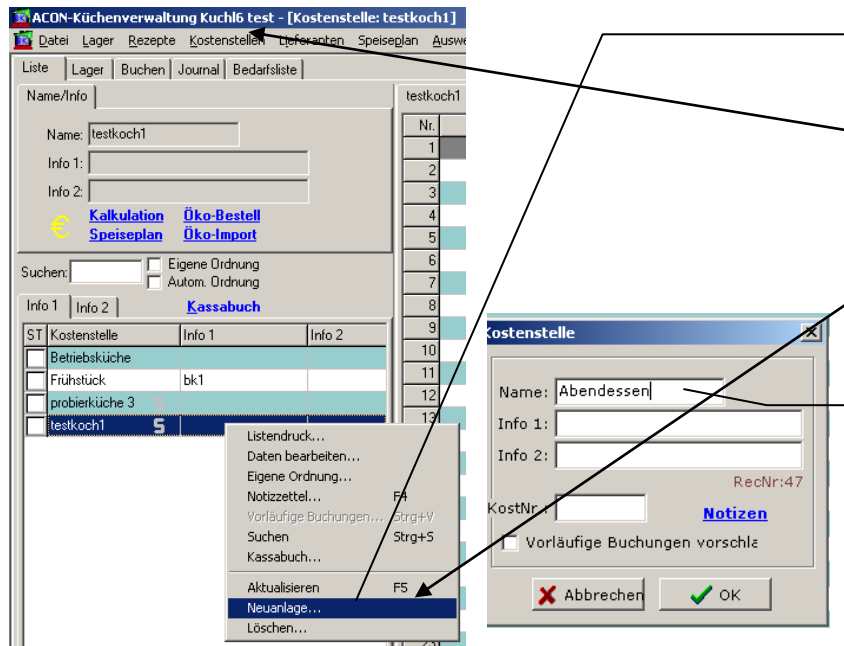
Lagerverwaltung II  
Peter Kirischitz

---

Schulungsunterlage Peter Kirischitz©	2
Kostenstellen und Kostenträger	3
Die Bedarfsliste	4
Erleichterungen, wenn fertige Rezepte vorhanden sind	5
Wiederholung: Bedarfsliste erstellen am Beispiel „Frühstück“	6
Datum ändern	7
Bedarfsvorschau und Bestellung	8
Bestellung kontrollieren und auf die Lieferanten verteilen	10
Bestellen	11
Bestellung mit Lieferschein	11
Die Lieferung kommt	13
Vorläufige Buchungen definitiv stellen	15
Wiederholung der Bedarfsliste, wenn der Bedarf erst nach der Lieferung eingegeben wird	16
Vom Lager abbuchen	17
Was ist heute los, oder der große Trick	18
Nachkalkulation	19
Monatsabschluss	20
Journaldatenstatistik	20

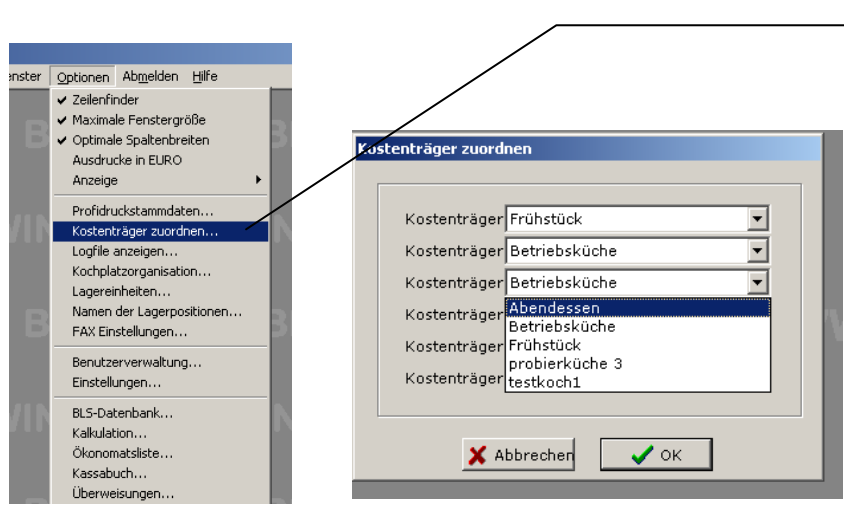
## Kostenstellen und Kostenträger

Für dieses Beispiel wurde eine Kostenstelle und ein Kostenträger angelegt. Kostenträger sind so etwas wie „Unterordner“ einer Kostenstelle, sie werden benötigt, wenn an einem Tag unterschiedliche Speisen wie Frühstück, Mittagessen und Abendessen einer Kostenstelle zugeordnet werden müssen.



Kostenstellen anlegen:  
Im Menü „**Kostenstellen**“ wird mit der rechten Maustaste auf eine Kostenstelle geklickt und „**Neuanlage**“ angewählt.

In dem sich nun öffnenden Fenster wird der Name der Kostenstelle und Infos dazu eingegeben.



Kostenträger werden im Menü „**Optionen**“ unter „**Kostenträger zuordnen**“ zugeordnet. Im folgenden Fenster werden Kostenträger A, B und C zugeordnet. In der Regel werden alle der „Betriebsküche“ zugeordnet. Um eine bessere Übersicht zu bieten, wurden für unser Beispiel unterschiedliche Kostenstellen zugeordnet.

# Die Bedarfsliste



1. Im Tagesspeiseplan das Registerblatt „Bedarfsliste“ in den Vordergrund bringen.

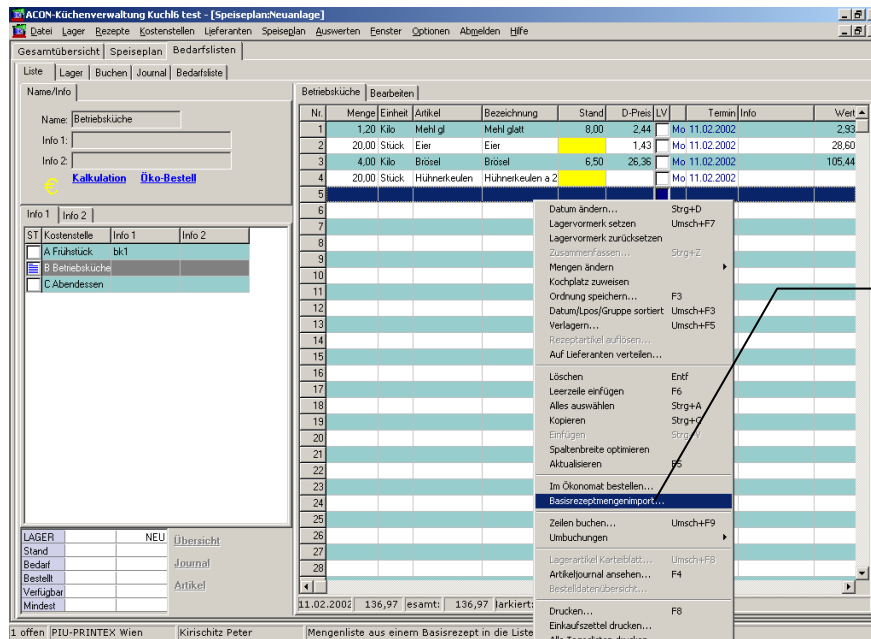
2. Der gewünschte Kostenträger wird hier ausgewählt.

3. Die Tagesbestellung wird hier in der Bedarfsliste eingegeben. Die gelben Felder zeigen schon in dieser Phase, dass kein Lagerstand vorhanden ist

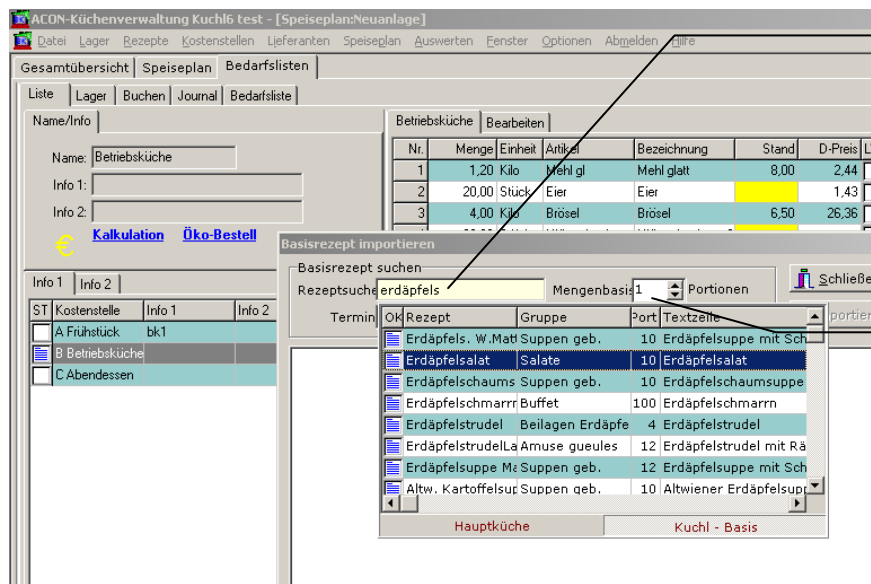
4. Das Datum des Speiseplanes wird hier eingegeben. Am schnellsten geschieht dies, indem man den Speiseplan-Bedarf des Tages fertig bearbeitet. Danach wird alles markiert und mit der rechten Maustaste „Datum ändern“ aus dem Kontextmenü gewählt.

Hier werden sofort Lagerdaten wie Bestand, Bestellt oder Bedarf der oben markierten Zeile angezeigt.

# Erleichterungen, wenn fertige Rezepte vorhanden sind

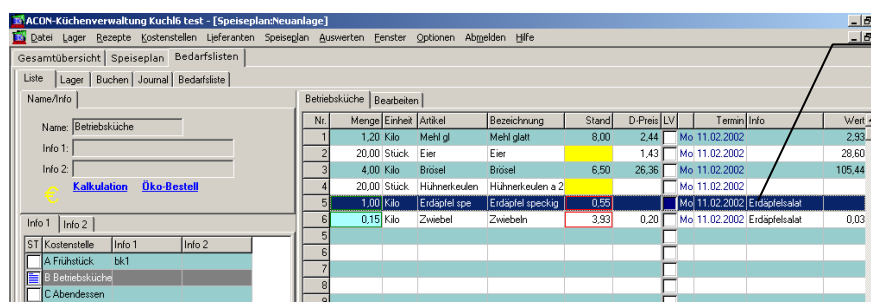


**Rezepte**, die bereits vorhanden sind, können mit der rechten Maustaste aus dem Kontext-Menü **„Basisrezeptmengenimport“** importiert werden.



Im Feld **„Rezeptsuche“** wird der Suchbegriff, in unserem Beispiel Erdäpfelsalat, eingegeben.

Die gewünschte Portionenanzahl eingeben.



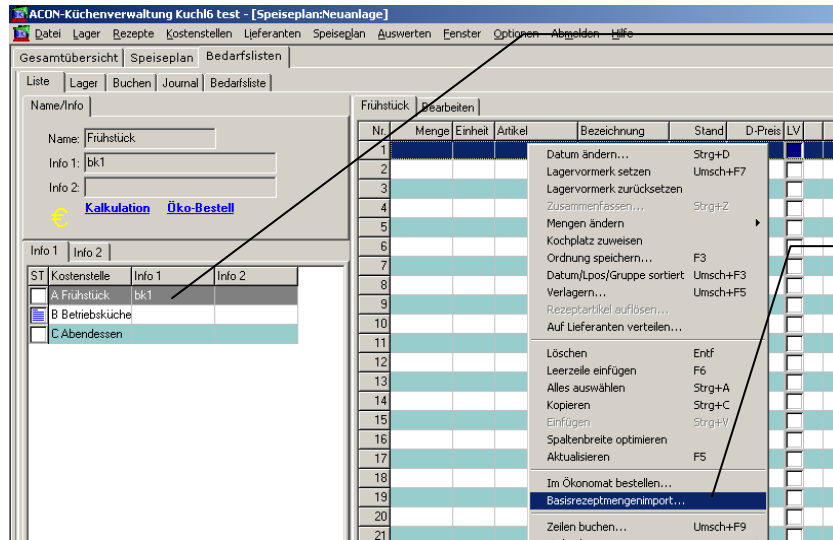
Der Bedarf aus dem Rezept Kartoffelsalat wurde nun eingefügt.

## Wiederholung: Bedarfsliste erstellen am Beispiel „Frühstück“

Wie mächtig das fertige Basisrezept sein kann, sieht man am Beispiel eines fertig eingegebenen Frühstückes.

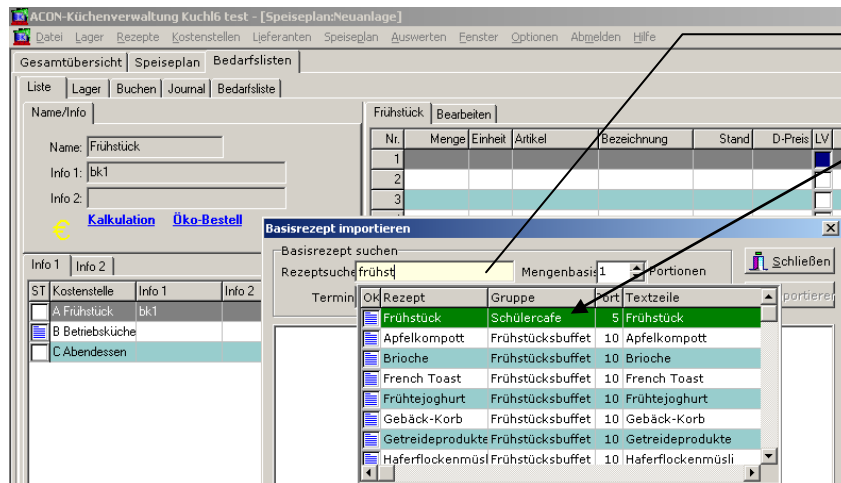
### Ausgangspunkt:

Ein fertiges Standardfrühstück ist bereits in der Basisrezeptur eingegeben.

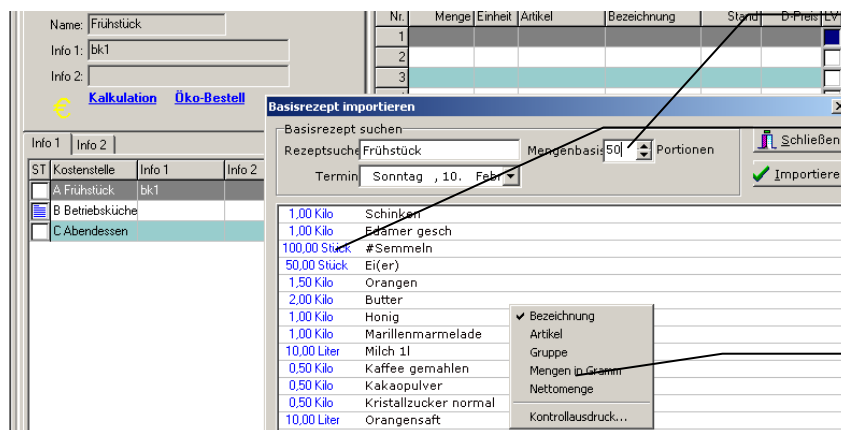


**Kostenträger A**, heißt in unserem Falle **Frühstück**, ist bereits markiert.

Aus dem Kontextmenü wird **„Basisrezeptmengenimport“** ausgewählt.



Der Suchbegriff „frühst“ wird eingetippt und das **Frühstück** aus dem Fenster ausgewählt.



Die Portionsanzahl wird nach Bedarf angepasst.

Die Mengen können noch einmal kontrolliert werden bevor die Schaltfläche **„Importieren“** betätigt wird.

**Achtung!** Im Kontextmenü darf zu unserem Zweck die **Nettomenge** nicht angehakt sein.

## Datum ändern

Nun muss nur mehr das Datum geändert werden. Dazu muss alles markiert werden.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	D-Preis	LV	Termin	Info	Wert
1	10,00	Liter	Orangensaft	Orangensaft	48,00	10,47		Mo 11.02.2002	Frühstück	104,70
2	1,00	Kilo	Kristallzucker	Kristallzucker nom	54,81	13,31		Mo 11.02.2002	Frühstück	13,31
3	1,25	Kilo	Kakao	Kakaopulver		4,40		Mo 11.02.2002	Frühstück	5,50
4	0,50	Kilo	Kaffee gem.	Kaffee gemahlen				Mo 11.02.2002	Frühstück	
5	10,00	Liter	Milch 1l	Milch 1l	8,73	0,03		Mo 11.02.2002	Frühstück	0,30
6	1,00	Kilo	Mehlweizen	Mehlweizenmehl	14,00	46,30		Mo 11.02.2002	Frühstück	46,30
7	1,00	Kilo					Strg+D	Mo 11.02.2002	Frühstück	60,49
8	2,00	Kilo					Umsch+F7	Mo 11.02.2002	Frühstück	5,18
9	1,50	Kilo						Mo 11.02.2002	Frühstück	
10	50,00	Stück					Strg+2	Mo 11.02.2002	Frühstück	71,50
11	100,00	Stück						Mo 11.02.2002	Frühstück	209,00
12	1,00	Kilo					F3	Mo 11.02.2002	Frühstück	0,02
13	1,00	Kilo					Umsch+F3	Mo 11.02.2002	Frühstück	0,14
14										
15										
16										

Um alle Tage eines gleichen Tages zu markieren, wird auf den zu markierenden Wochentag doppelgeklickt.

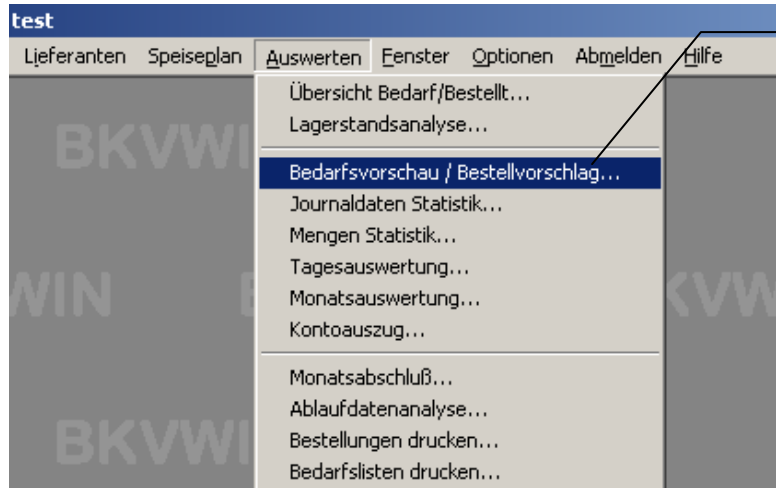
Mit der rechten Maustaste wird aus dem Kontextmenü "Datum ändern" ausgewählt.

Die Bedarfsliste kann nun noch an die unterschiedlichen Bedürfnisse angepasst werden. Mit einigen wenigen Mausklicks wurde die Bedarfsliste für das Frühstück erstellt.

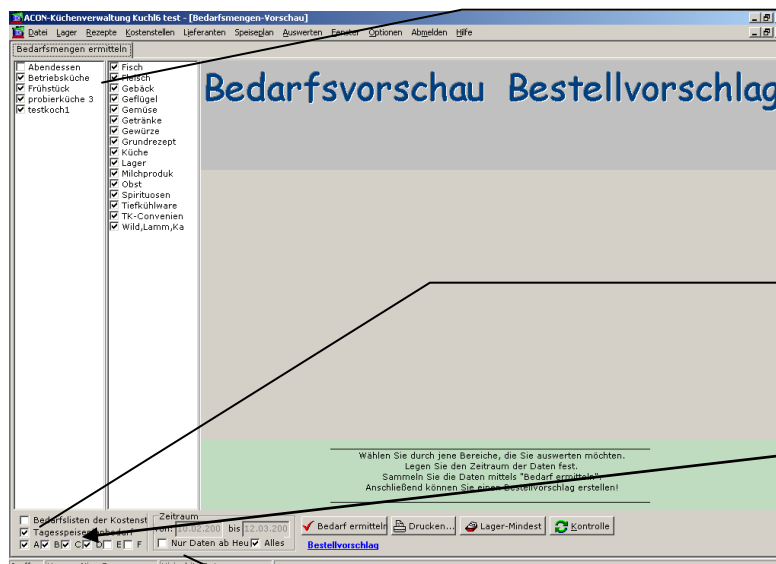
## Bedarfsvorschau und Bestellung

Der Tagesbedarf wurde erstellt.

Die Bestellung muss nun zu den Lieferanten weitergeleitet werden.



Im Menü "Auswerten", wird der Menüpunkt "Bedarfsvorschau/Bestellvorschlag" ausgewählt.



Die Kostenstellen und die Lagergruppen, die bewirtschaftet werden sollen, werden angehakt. Im Kontextmenü können auch alle angehakt werden.

BKVWIN will auch wissen ob nur Kostenstellen, Tagesspeisepläne oder alles bewirtschaftet werden soll. Auch die Kostenträger dürfen nicht vergessen werden! Also in unserem Falle A, B und C.

Das Datum des gewünschten Bewirtschaftungszeitraumes wird nun eingegeben, dann kann „Bedarf ermitteln“ angewählt werden.

Nr.	Kostenstelle	T	S	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	LV	Termin	Stand	Information
4	A:Frühstück			0,50	Kilo	Kaffee gem.	Kaffee gemahlen		Mo 11.02.2002		Frühstück
5	A:Frühstück			10,00	Liter	Milch 1l	Milch 1l		Mo 11.02.2002	8,73	Frühstück
6	A:Frühstück			1,00	Kilo	Marillenmarm	Marillenmarmelade		Mo 11.02.2002	14,00	Frühstück
7	A:Frühstück			1,00	Kilo	Honig	Honig		Mo 11.02.2002	8,50	Frühstück
8	A:Frühstück			2,00	Kilo	Butter	Butter		Mo 11.02.2002	0,11	Frühstück
9	A:Frühstück			1,50	Kilo	Orangen kg	Orangen		Mo 11.02.2002		Frühstück
10	A:Frühstück			50,00	Stück	Eier	Ei(er)		Mo 11.02.2002		Frühstück
11	A:Frühstück			100,00	Stück	#Semmeln	#Semmeln		Mo 11.02.2002		Frühstück
12	A:Frühstück			1,00	Kilo	Edamer gesch	Edamer gesch		Mo 11.02.2002		Frühstück
13	A:Frühstück			1,00	Kilo	Schinken	Schinken		Mo 11.02.2002	1,00	Frühstück
14	B:Betriebsküche			1,20	Kilo	Mehl gl	Mehl glatt		Mo 11.02.2002	8	
15	B:Betriebsküche			20,00	Stück	Eier	Ei(er)		Mo 11.02.2002		
16	B:Betriebsküche			4,00	Kilo	Brösel	Brösel		Mo 11.02.2002	6,50	
17	B:Betriebsküche			20,00	Stück	Hühnerkeulen	Hühnerkeulen a 250g		Mo 11.02.2002		
18	B:Betriebsküche			0,15	Kilo	Zwiebel	Zwiebel(n)		Mo 11.02.2002	3,93	Erdäpfelsala
19	B:Betriebsküche			1,00	Kilo	Erdäpfel spe	Erdäpfel speckig		Mo 11.02.2002	0,55	Erdäpfelsala
20	C:Abendessen			10,00	Stück	Zitrone	Zitrone(n)		Mo 11.02.2002		Gebackene
21	C:Abendessen			2,00	Kilo	Brösel	Brösel		Mo 11.02.2002	6,50	Gebackene
22	C:Abendessen			3,00	Kilo	Mehl glatt	Mehl glatt		Mo 11.02.2002	44,37	Gebackene
23	C:Abendessen			30,00	Stück	Eier	Ei(er)		Mo 11.02.2002		Gebackene
24	C:Abendessen			5,00	Kilo	Sw-Leber	Schweinsleber		Mo 11.02.2002		Gebackene
25	C:Abendessen			4,00	Kilo	Zwiebel	Zwiebel(n)		Mo 11.02.2002	3,93	Salatplatte
26	C:Abendessen			2,50	Kilo	Gr.Paprika k	Grüne Paprika kg		Mo 11.02.2002	2,50	Salatplatte
27	C:Abendessen			12,00	Stück	Gurken Stk	Salatgurken Stk		Mo 11.02.2002	12	Salatplatte
28	C:Abendessen			5,00	Stück	Gr.Salat	Grüner Salat		Mo 11.02.2002	5	Salatplatte
29	C:Abendessen			4,00	Kilo	Zwiebel	Zwiebel(n)		Mo 11.02.2002	3,93	Salatplatte
30	C:Abendessen			4,00	Kilo	Tomaten	Tomaten frisch		Mo 11.02.2002	4,50	Salatplatte

Die Bedarfsliste erscheint und informiert über Kostenstelle und Datum der angeforderten Lebensmittel. Aber auch der gegenwärtige Lagerstand wird angezeigt.

Der Reiter "Bestellvorschlag" wird nun aktiviert um folgendes Fenster zu öffnen.

Zahl	Lieferant	Wert	K-Menge	EK-Menge	Artikel	K-Preis	L-Termin	Faktor	B-Menge	Einheit	B-Termin	Lager	Bedarf	Bestellt	Mir
1	Milosevic Dragolj		1	1,00	Kilo	Erdäpfel spe			Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	0,55		
5	Szabo Friedrich		1	2,50	Kilo	Gr.Paprika k			Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	2,50		
1	Pospisil	209,00	1	5,00	Stk.	Gr.Salat			Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002	5,00		
1	Gut Dornau	143,00	1	12,00	Stück	Gurken Stk			Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002	12,00		
1	Haas Adolf		1	1,50	Kilo	Orangen kg			Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002			
8	Holzmann Gastro		1	4,00	Kilo	Tomaten			Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	4,50		
1	AGM Donaustadt		1	10,00	Stück	Zitrone			Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002			
			3	8,15	Kilo	Zwiebel			Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	3,93		

Die Lebensmittel wurden nun den jeweils richtigen Lieferanten zugeordnet. Lebensmittel, die nicht oder falsch zugeordnet wurden, können nun mittels Kontext-Menü verändert werden.

**Logistik:** Für jedes Lebensmittel können nun verschiedene „Verhaltensregeln“ eingegeben werden.

Logistik: Zwiebel	EK-Menge	Angefordert von
0,00	Kilo	4,00 11.02.2002 (Salatplatte)
		0,15 11.02.2002 (Erdäpfelsalat)
		4,00 11.02.2002 (Salatplatte)

Diese Regeln sind nur einmal einzugeben. So ist Frischware natürlich täglich zu liefern und bei Trockenware wie Mehl, Bröseln u.s.w. kann die Lieferung über mehrere Tage zusammengefasst werden. **Nicht Vergessen!** Ändert man die Logistik, so muss die Schaltfläche „Logistik sichern“ gedrückt werden.

Die genauen Erklärungen für die Logistik sind in anderen Handouts sehr gut beschrieben. Des weiteren können diese aus der Statuszeile entnommen werden, wenn man mit der Maus über die betreffenden Kästchen fährt.

## Bestellung kontrollieren und auf die Lieferanten verteilen

The screenshot shows a software window titled "ACDN-Küchenverwaltung Kuchli test - [Bedarfsmengen-Vorschau Bad Visikon]". The main area displays a table with the following data:

Zahl	Lieferant	Wert	L-Termin	Faktor	B-Menge	Einheit	B-Termin	Lager	Bedarf	Bestellt	Mindest	Verfügbar	Einkauf	Information
8	Milosevic Dragob		1	Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	0,55		0,55		1,00	1,00	Erdäpfel speckig
5	Szabo Friedrich		1	Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	2,50		2,50		2,50	2,50	Grüne Paprika kg
1	Pospisil	209,00	1	Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002	5,00		5,00		5,00	5,00	Grüner Salat
1	Gut Dornau	143,00	1	Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002	13,00		13,00		13,00	13,00	Gurken Stk
1	Haas Adolf		1	Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002					1,50	1,50	Orangen kg
8	Holzmann Gastro		1	Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	4,50		4,50		4,00	4,00	Tomaten
1	AGH Donaustadt		1	Mo 11.02.2002	1,000	Stück	Mo 11.02.2002					10,00	10,00	Zitronen
1			3	Mo 11.02.2002	1,000	Kilo	Mo 11.02.2002	3,93				3,93	6,15	Zwiebel

A dialog box titled "Lieferantenbestellungen" is open, containing the text "Alle Bestellmengen auf die Lieferanten verteilen" and two buttons: "Ja" and "Nein".

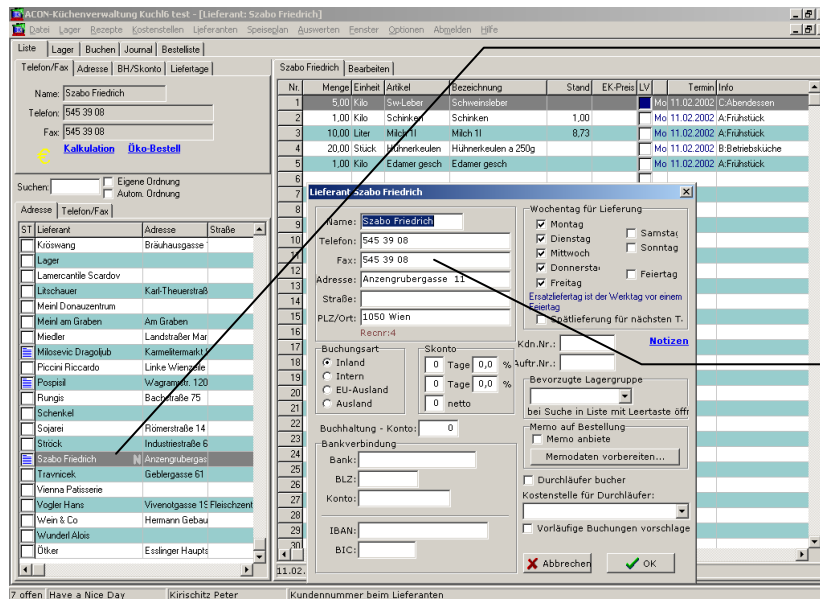
The bottom panel of the software shows various settings and checkboxes:

- Berechnen
- Verteilen...
- Drucken...
- Keine Leerzeile
- Logistik verwend
- Logistik: Orangen kg
- EK-Menge: 0,00 Kilo
- Mengen zusammenfassen
- Mehrere Tage
- Handlagerartikel nicht
- Artikel ist Frischware
- Angefordert von: 1,50 11.02.2002 (Frühstück)
- Mengen zusammenfas
- Lagerstand verwendet
- LV-ignorier
- Mindest verwend
- Alle Tage zusammenf
- Herkunft in Bestellr

Mit der Schaltfläche „**Verteilen**“ wird die Bestellung nun auf die Lieferanten aufgeteilt. Diese sind ab nun im Menü Lieferanten zu finden. Die Bestellung kann durchgeführt werden.

# Bestellen

Telefonisch:

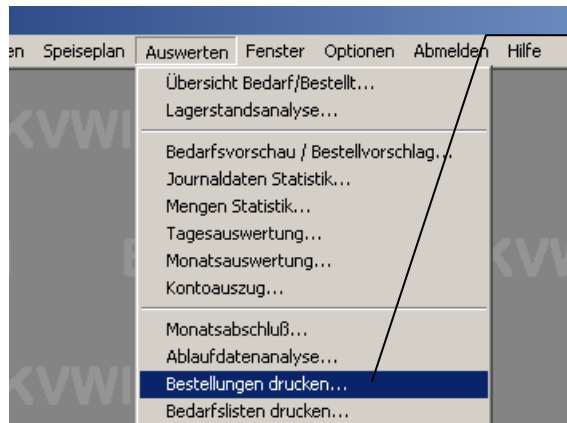


Um telefonisch zu bestellen wird einfach das Menü „Lieferanten“ geöffnet und der gewünschte Lieferant markiert, womit die Bestellung im rechten Fenster sichtbar wird.

Doppelklick auf den Lieferanten öffnet die Kartei des Lieferanten mit der Adresse, Telefonnummer und den Lieferzeiten.

**Nach der telefonischen Bestellung ist die bestellte Ware zu markieren und der Lagervormerk zu setzen, damit nicht doppelt bestellt werden kann.**

## Bestellung mit Lieferschein



Im Menü „Auswerten“ können unter „Bestellungen drucken...“ die unterschiedlichsten Lieferscheinvarianten ausgedruckt werden.



Der gewünschte Zeitraum wird ausgewählt.

ACON-Küchenverwaltung Kuch16 test - [Offene Bestellungen]

Dabei Lager Rezepte Kostenstellen Lieferanten Spitzplan Auswerten Fenster Optionen Abmelden Hilfe

✓ Haas Adolf	Lieferant	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	EK-Preis	LV	Termin	Info	Kochgr
✓ Holzmann Gastro	Haas Adolf	8,00	Packung	Butter	Butter	0,11			Mo 11.02.2002	A:Frühstück	NoNar
✓ Milosevic Dragoljub	Holzmann	10,42	Päckchen	Kakao	Kakaopulver				Mo 11.02.2002	A:Frühstück	NoNar
✓ Pospisil	Milosevic	8,15	Kilo	Kaffee gem.	Kaffee gemahlen	3,93			Mo 11.02.2002	C:Abend B:Betriebs	NoNar
	Milosevic	10,00	Stück	Zitrone	Zitrone(n)				Mo 11.02.2002	C:Abendessen	NoNar
	Milosevic	4,00	Kilo	Tomaten	Tomaten frisch	4,50			Mo 11.02.2002	C:Abendessen	NoNar
	Milosevic	1,50	Kilo	Orangen kg	Orangen				Mo 11.02.2002	A:Frühstück	NoNar
	Milosevic	12,00	Stück	Gurken Stk	Salatgurken Stk	12,00			Mo 11.02.2002	C:Abendessen	NoNar
	Milosevic	5,00	Stk.	Gr.Salat	Grüner Salat	5,00			Mo 11.02.2002	C:Abendessen	NoNar
	Milosevic	2,50	Kilo	Gr.Paprika k	Grüne Paprika kg	2,50			Mo 11.02.2002	C:Abendessen	NoNar
	Milosevic	1,00	Kilo	Erdäpfel spe	Erdäpfel speckig	0,55			Mo 11.02.2002	B:Betriebsküche	NoNar
	Pospisil	100,00	Stück	#Semmeln	#Semmeln		2,09		Mo 11.02.2002	A:Frühstück	NoNar

Zeitraum von 11.02.200 bis 11.02.2000  Alles  Daten ermitteln  Nur Daten ab Heu  LV ignorieren

Haas Adolf FAX=688 80 60 TEL=688 80 6 K/N=23565

3 offen Powered by Aconsoft Kirischitz Peter

Die Auswahlmaske erscheint.

**Sammelbestellung**

**Lieferschein ohne Info ohne Preis**

Tourismusschule Wien 21, Kirischitz Peter  
 Wassermannngasse 12  
 A - 1210 Wien  
 01 2584160  
 01 2584160 44

Milosevic Dragoljub  
Karmelitermarkt Stand 32/36  
1020 Wien

Bestellung vom 10.02.2002

Menge	Einheit	Bezeichnung	Preis	MWSt	Brutto	Netto
1,00	Kilo	Erdäpfel speckig	10	...	...	...
2,50	Kilo	Grüne Paprika kg	10	...	...	...
5,00	Stk.	Grüner Salat	10	...	...	...
12,00	Stück	Salatgurken Stk	10	...	...	...
1,50	Kilo	Orangen	10	...	...	...
4,00	Kilo	Tomaten frisch	10	...	...	...
10,00	Stück	Zitrone(n)	10	...	...	...
8,15	Kilo	Zwiebel(n)	10	...	...	...

Lieferung am Mo 11.02.2002

Milosevic Dragoljub  
 Karmelitermarkt Stand 32/36  
 1020 Wien

Tourismusschule Wien 21  
Kirischitz Peter  
Wassermannngasse 12  
A - 1210 Wien

Lieferschein (Bestellung vom 10.02.2002)

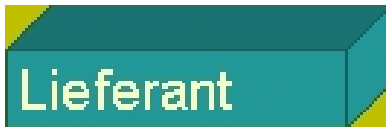
Menge	Einheit	Bezeichnung
1,00	Kilo	Erdäpfel speckig
2,50	Kilo	Grüne Paprika kg
5,00	Stk.	Grüner Salat
12,00	Stück	Salatgurken Stk
1,50	Kilo	Orangen
4,00	Kilo	Tomaten frisch
10,00	Stück	Zitrone(n)
8,15	Kilo	Zwiebel(n)

Lieferung am Mo 11.02.2002

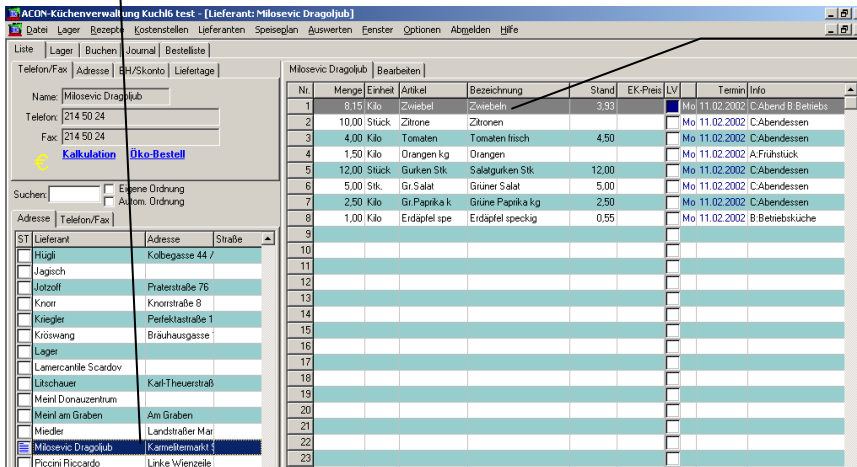
Übernahmebestätigung: .....

# Die Lieferung kommt

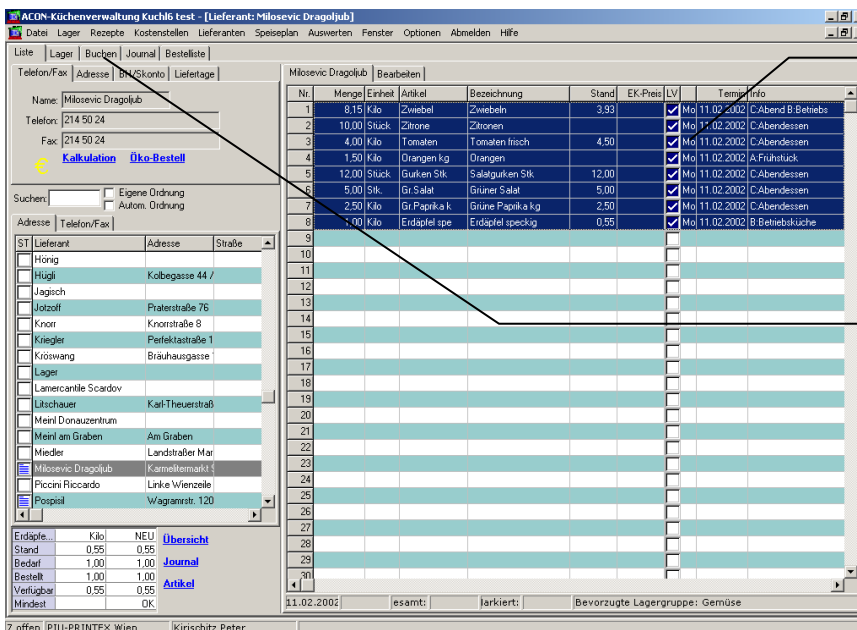
Beispiel Gemüselieferung für den 11.02.2002



Das Menü „Lieferanten“ wird geöffnet.  
Der Lieferant wird mit einfachem Mausklick markiert.



Die Bestellung ist nun sichtbar.



Die Bestellung wird markiert, indem man in das Kästchen mit dem Wochentag doppelklickt.

Der Reiter "Buchungen" wird angeklickt. Mit der Tastatur kann man auch alternativ die Kombination „Shift+F9“ drücken.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Netto	Brutto	N
1	8,15	Kilo	Zwiebel			
2	10,00	Stück	Zitrone			
3	4,00	Kilo	Tomaten			
4	1,50	Kilo	Orangen kg			
5	12,00	Stück	Gurken Stk.			
6	5,00	Stück	Gr.Salat			
7	2,50	Kilo	Gr.Paprika k			
8	1,00	Kilo	Erdäpfel spe			

Die Daten wandern nun in das Buchungsfenster.

Die Lieferung muss nun kontrolliert, die Bestellung der tatsächlichen Lieferung angeglichen werden. Um bessere Übersicht zu haben wird die Schaltfläche **"Maximal"** angewählt.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Netto	Brutto	N-Wert	B-Wert	MwSt	Buchungstyp	Ablauf	Buchung
1	8,15	Kilo	Zwiebel	2,00	2,20	16,30	17,93	10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
2	10,00	Stück	Zitrone	0,11	0,12	1,09	1,20	10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
3	4,00	Kilo	Tomaten	2,60	2,86	10,40	11,44	10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
4	1,50	Kilo	Orangen kg				0,00	10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
5	12,00	Stück	Gurken Stk.					10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
6	5,00	Stück	Gr.Salat					10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
7	2,50	Kilo	Gr.Paprika k					10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02
8	1,00	Kilo	Erdäpfel spe					10 ZU	Milosevic Dr	11.02.02	11.02.02

Die Daten der Rechnung werden hier modifiziert, wobei man alle Möglichkeiten, von Netto Kilopreis bis Brutto Gesamtpreis der Eingabe hat.

Der Rechnungsendbetrag und der Buchwert müssen am Ende übereinstimmen!

Mit Betätigung der Schaltfläche "Buchung" wird die vorläufige Buchung getätigt.

	Kröswang	Brauhausgasse	19
<input type="checkbox"/>	Lager		20
<input type="checkbox"/>	Lamercantile Scardov		21
<input type="checkbox"/>	Litschauer	Karl-Theuerstraß	22
<input type="checkbox"/>	Meinl Donauzentrum		23
<input type="checkbox"/>	Meinl am Graben	Am Graben	24
<input type="checkbox"/>	Miedler	Landstraßer Mar	25
<input checked="" type="checkbox"/>	Milosevic Dragoljub	Karmelitermarkt S	26
<input type="checkbox"/>	Piccini Riccardo	Linke Wienzeile	27
<input type="checkbox"/>	Pospisil	Wagramstr. 120	

Das rote „V“ neben dem Lieferanten, zeigt die vorläufige Buchung an. Um diese Buchung definitiv zu stellen, wird das V mit Doppelklick angewählt.

Nach dem Doppelklick auf das V öffnet sich das Fenster „Vorläufige Buchungen“. Hier sind noch Korrekturen möglich. Mit Betätigen der Schaltfläche „Alles OK“ wird diese Buchung dann definitiv gestellt.

**Mit dem Monatsabschluss werden alle Buchungen automatisch definitiv gestellt!**

Im Journal sind dann die Buchungen sichtbar. Das „D“ am Anfang der Zeilen steht für definitiv.

Die Journalzeilen beziehen sich jeweils auf den markierten Tag und auf den markierten Lieferanten.

## Wiederholung der Bedarfsliste, wenn der Bedarf erst nach der Lieferung eingegeben wird



Da sehr oft der umgekehrte Weg gegangen wird (auch das ist möglich, wenn auch nicht sehr hübsch), also zuerst die Lieferung eingebucht, dann der Bedarf eingegeben, kommt hier zur Erinnerung noch einmal die Bedarfsliste im Speiseplan.

1. Im Tagesspeiseplan das Registerblatt „**Bedarfsliste**“ in den Vordergrund bringen

2. Der gewünschte Kostenträger wird hier angewählt.

3. Die Tagesbestellung wird hier in der Bedarfsliste eingegeben. Die gelben Felder zeigen schon in dieser Phase, dass kein Lagerstand vorhanden ist

4. Das Datum des Speiseplanes wird hier eingegeben. Am schnellsten geschieht dies indem man den Speiseplan-Bedarf des Tages fertig bearbeitet. Danach wird alles markiert und mit der rechten Maustaste „**Datum ändern**“ aus dem Kontextmenü gewählt.

Hier werden sofort Lagerdaten wie Bestand, Bestellt oder Bedarf der oben markierten Zeile angezeigt.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	D-Preis	LV	Termin	Info	Wert
1	1,20	Kilo	Mehl gl	Mehl glatt	8,00	2,44		So 10.02.2002		2,93
2	20,00	Stück	Eier	Eier		1,43		So 10.02.2002		28,60
3	4,00	Kilo	Brösel	Brösel	6,50	26,36		So 10.02.2002		105,44
4	20,00	Stück	Hühnerkeulen	Hühnerkeulen a 2				So 10.02.2002		
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
					10.02.2002	136,97	esamt:	136,97	Jarkiert:	

Auch wenn zuerst die Lieferung gebucht wird und dann die Lebensmittel aus dem Lager in die Kostenstelle gebucht werden, muss der Bedarf in die Bedarfsliste täglich eingefügt werden

## Vom Lager abbuchen

Wir haben nun folgende Situation:

1. Die Lebensmittellieferung wurde dem Lager zugebucht.
2. Die Bedarfsliste (Fassungsliste) ist fertig (egal ob aus dem Rezept oder händisch eingegeben)

Um die Lebensmittel vom Lager abzubuchen, wird in der zu bewirtschaftenden Kostenstelle die Bedarfsliste geöffnet.

Blaue Felder bei angeforderten Lebensmittel bedeuten in der Regel kleine Wiegedifferenzen bei der Lieferung.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Stand	0-Preis	LV	Termin	Info
1	1,20	Kilo	Mehl gl	8,00	2,44	✓	Mo 11.02.2002	
2	20,00	Stück	Eier	100,00	1,43	✓	Mo 11.02.2002	
3	4,00	Kilo	Brösel	6,50	26,36	✓	Mo 11.02.2002	
4	20,00	Stück	Hühnerkeulen	20,00		✓	Mo 11.02.2002	
5	0,15	Kilo	Zwiebel	12,08	0,07	✓	Mo 11.02.2002	Erdäpfel
6	1,00	Kilo	Erdäpfel spe	1,55		✓	Mo 11.02.2002	Erdäpfel

Der Lagerstand und eventuelle Probleme sind hier erkennbar. Alle farbigen Felder sollten beachtet werden.

Blaue Felder bei angeforderten Lebensmittel bedeuten in der Regel kleine Wiegedifferenzen bei der Lieferung von Frischwaren. Ein Doppelklick auf die blaue Fläche übernimmt die Menge, die noch auf Lagerstand ist.

Das Buchen erfolgt wie in jedem anderen Teil des Programmes:

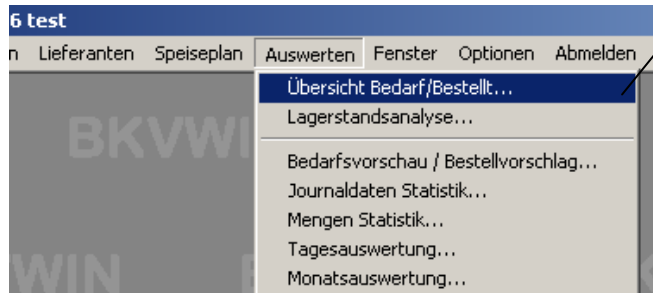
1. mit **Doppelklick auf den Wochentag** werden alle Zeilen des Tages markiert.
2. Den Reiter „**Buchen**“ anklicken (mit der Tastatur Shift+F9).

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Netto	Brutto	Buchwert
1	1,55	Kilo	Erdäpfel spe			1,55
2	1,20	Kilo	Mehl gl	2,22	2,44	2,22
3	20,00	Stück	Eier	1,30	1,43	1,30
4	4,00	Kilo	Brösel	23,96	26,36	23,96
5	20,00	Stück	Hühnerkeulen			
6	12,08	Kilo	Zwiebel	0,06	0,07	0,06

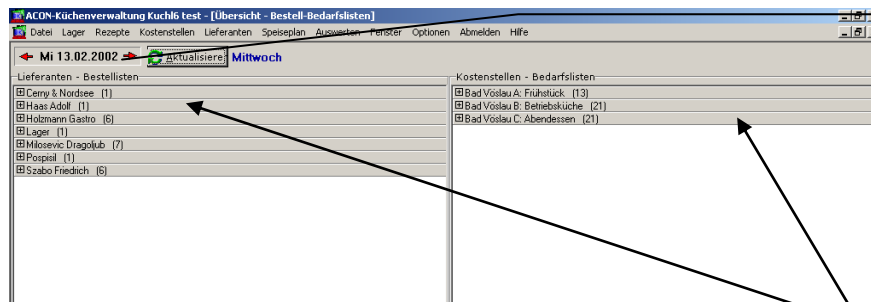
Die Lebensmittel sind nun im Buchungsfenster. Ein weiterer Klick auf die Schaltfläche „**Buchen**“ links unten oder alternativ „Alt+B“ mit der Tastatur bucht die Lebensmittel aus dem Lager und belastet die Kostenstelle.

# Was ist heute los, oder der große Trick

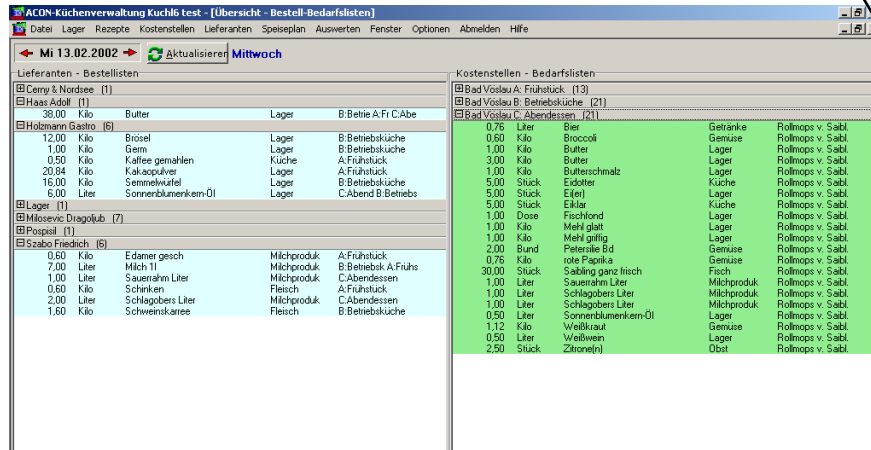
Was erwartet den Lagerleiter an diesem Tag??



Was einen Lagerleiter an einem Tag erwartet, kann man im Menü „Auswerten“ unter „Übersicht Bedarf/Bestell...“ sehen.



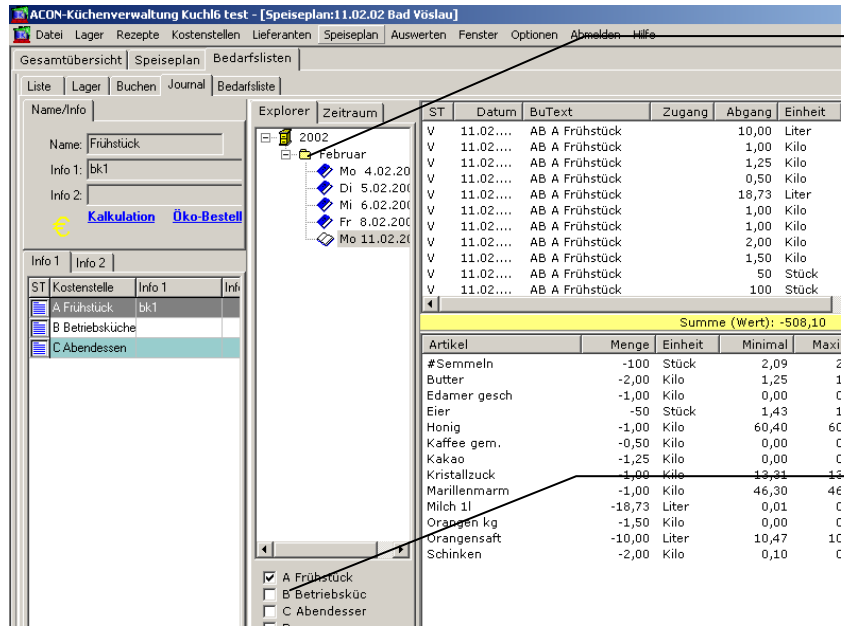
Mit den roten Pfeilen kann das gewünschte Datum ausgewählt werden. Auf der linken Seite sieht man die zu erwartenden **Lieferanten**. Rechts sind die **Kostenstellen**, die an diesem Tag ihre Waren erwarten. Ein Mausklick auf das Plus, das links im Balken ist, gibt genaue Information, was geliefert oder ausgegeben wird!



**Nun kommt aber der eigentliche große Trick!**  
**Alle Buchungen kann man von diesem Fenster aus rascher und unkomplizierter machen als mit der klassischen Methode!!!**  
 Mit einem Doppelklick auf einen Balken der linken Seite kommt man in die jeweilige Lieferantenseite und kann von dort aus sofort buchen und ausdrucken. Doppelklick auf einen Balken rechts öffnet die Bedarfsliste der Kostenstelle und wir sind sofort an der richtigen Stelle zum Abbuchen und Ausdrucken.

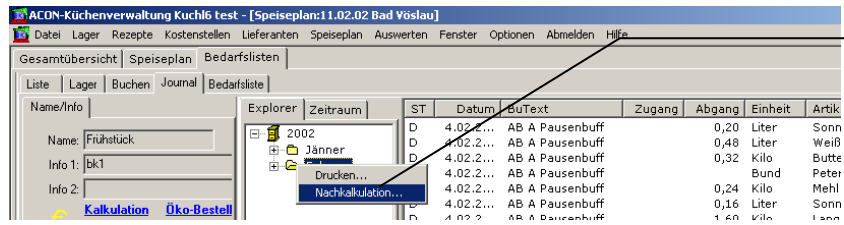
## Nachkalkulation

Berechnung der durchschnittlichen Tagesverbrauchsmengen der Verpflegstellen  
Der „Speiseplan“ wird geöffnet und der Reiter „Journal“ angewählt.

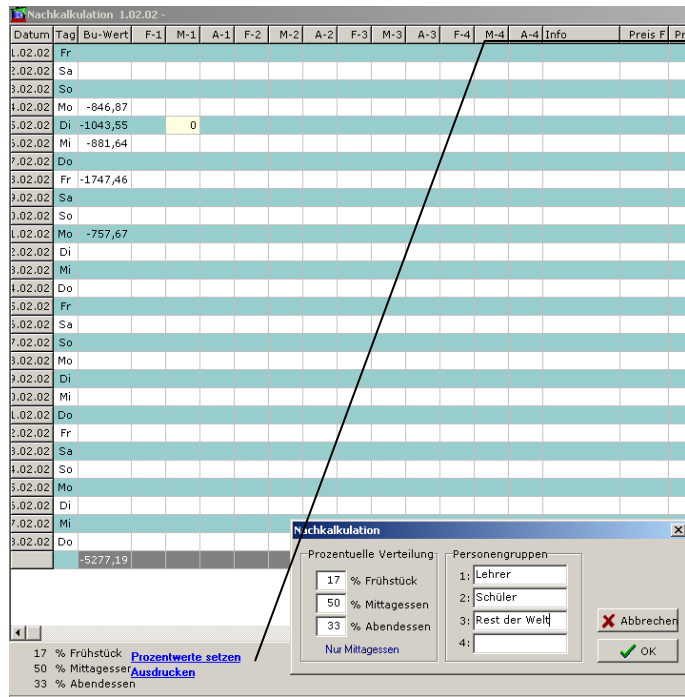


Einige Einstellungen sind notwendig:  
Die Kalkulation kann und soll nur für einen Monat erfolgen.  
Das Monat muss am Minuszeichen geschlossen werden.  
Die Tage verschwinden und das Minuszeichen wechselt zum Plus.

Die Kostenstellen, die für die Nachkalkulation herangezogen werden, aktivieren.



Den betreffenden Monat mit der rechten Maustaste anklicken und „Nachkalkulation „ auswählen.

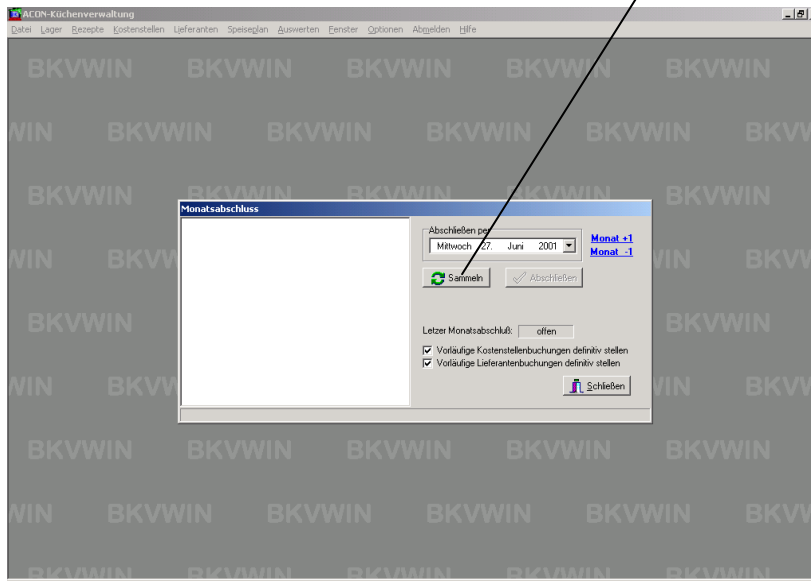


Der Schriftzug **Prozentwerte setzen** ermöglicht die Eingabe der Werte für Frühstück, Mittag- und Abendessen, aber auch die Eingabe der Personengruppen. Die täglichen Werte werden nun in die Tabelle eingegeben. Dieser Vorgang ist wohl selbsterklärend. Ebenso wie der Schriftzug **Ausdrucken**.

Datum	Bu-Wert	Preis	Zahl	Wert	Zahl	Wert	Rest der Welt	Wert	Info
Fr 1.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Sa 2.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
So 3.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Mo 4.02.02	-846,87	-2,55	20	-476,24	14	-274,10	4	-94,86	-
Di 5.02.02	-1043,55	-4,54	6	-160,32	30	-429,88	2	-53,44	-
Mi 6.02.02	-881,64	-4,14	6	-125,94	22	-223,00	3	-32,64	-
Do 7.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Fr 8.02.02	-1747,46	-20,60	14	-510,16	22	-1136,66	-	-100,58	-
Sa 9.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
So 10.02.02	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-
Mo 11.02.02	-757,67	-2,43	22	-280,52	22	-444,84	1	-14,29	-

# Monatsabschluss

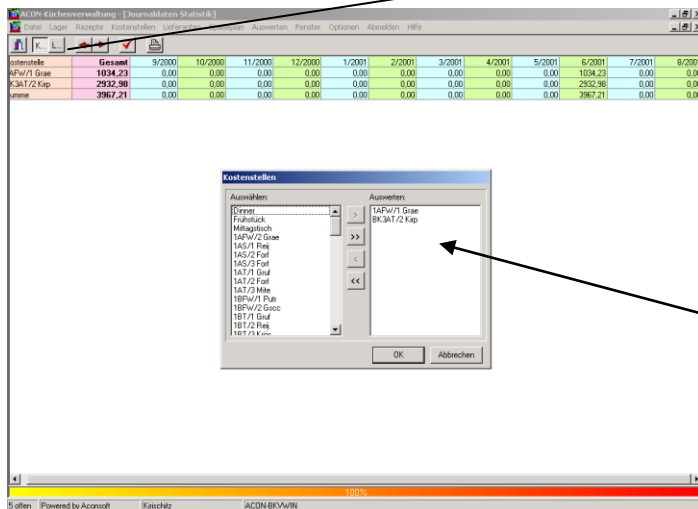
Im Menü „Auswerten“ „Monatsabschluss“



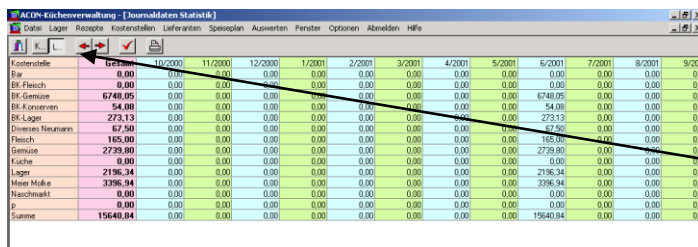
Ist ein Monat fertig verarbeitet, wird dieses abgeschlossen. In der Maske, die nun erscheint, werden das Datum des Abschlusses und die vorläufigen Buchungen gewählt. Nach aktivieren der entsprechenden Kästchen definitiv gestellt. Die Schaltfläche „Sammeln“ betätigen und mit „Abschließen“ erfolgt noch der Hinweis, dass bis zu dem Zeitpunkt des Abschlusses nichts mehr gebucht werden kann und der Monat ist fertig!

# Journaldatenstatistik

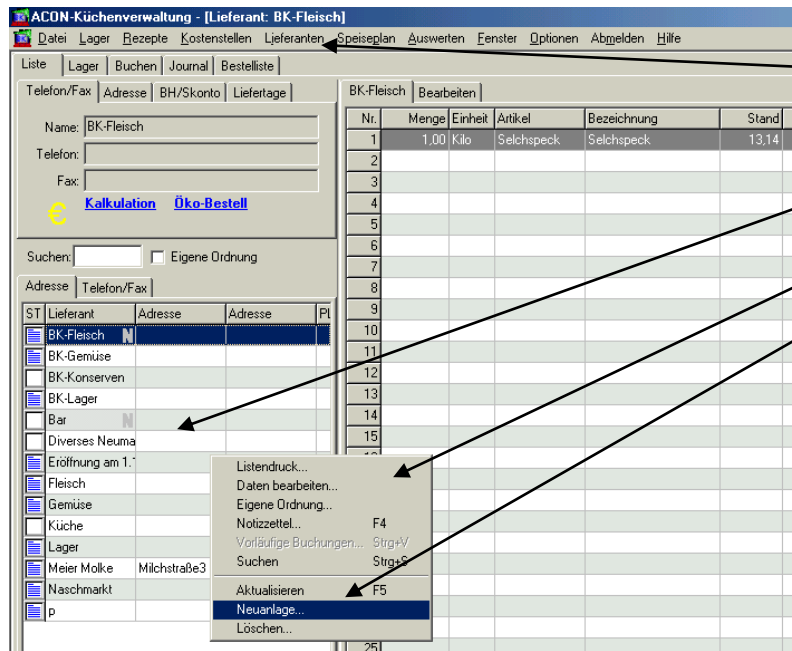
Menü „Auswerten“ Journaldatenstatistik



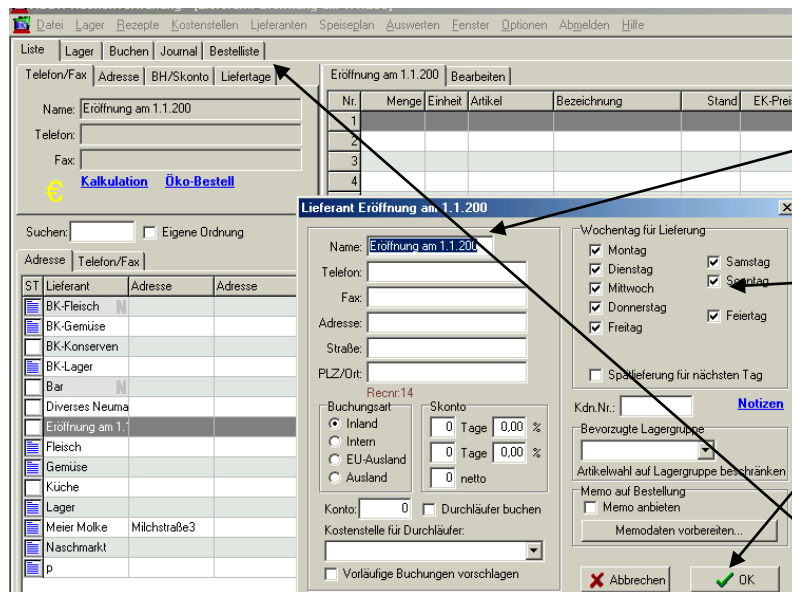
Wie viel Geld habe ich, in welchem Monat, für meine Kochgruppen verbraucht? Die Antwort auf diese Frage gibt die Journaldatenstatistik, wenn das Kästchen „K.“ für Kostenstellen aktiviert ist. Wird dieses Kästchen angeklickt, öffnet sich das Fenster „Kostenstellen“ indem die Kostenstellen ausgewählt werden, die uns im Moment interessieren. Das rote Hakerl „Auswerten“ muss nun angewählt werden um die Auswertung zu starten. Mit den roten Pfeiltasten wird der Zeitraum eingestellt. Analog zu den Kostenstellen können auch die Lieferantenumsätze ausgewertet werden. Indem das Kästchen „L..“ aktiviert wird und in der folgenden Maske die gewünschten Lieferanten ausgewählt werden.



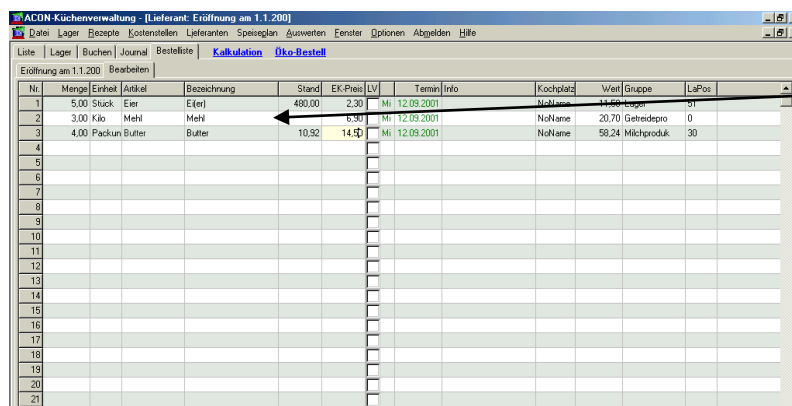
## ERÖFFNUNG DES LAGERS



Im Menü „Lieferanten“ wird ein neuer Lieferant angelegt: Mit der rechten Maustaste auf die Liste der Lieferanten klicken und im „Kontextmenü“ „Neuanlage“ wählen (linke Maustaste)



Einen neuen Lieferanten mit Namen wie etwa „Eröffnung am .. oder Lagereröffnung 1.1.200 ö.ä.) erstellen. Da die Lebensmittel bei der Lagereröffnung schon vorhanden sind sollten sicherheitshalber alle Liefertage aktiv sein. Mit „OK“ bestätigen Zum Eintragen des Lagerbestandes nun den Reiter „Bestellliste“ öffnen



In der Bestellliste können nun die Lebensmittel eingegeben werden.

Die Returntaste (Eingabetaste) bringt den Cursor schnell zum nächsten wichtigen Eingabefeld. Mit der „Pfeil unten“ Taste ist man im ersten Feld der nächsten Zeile!!!

Tipp: In Tabellen ist das Arbeiten mit der Maus nicht Empfehlenswert, mit der Tastatur ist man wesentlich schneller!!

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	EK-Preis	LV	Termin	Info	Kodplatz	Wert	Gruppe	LsPos
1	5,00	Stück	Eier	Eier	480,00	0,09	1	12.09.2001		NoName	0,45	Lager	51
2	3,00	Packung	Butter	Butter	10,92	14,56	1	12.09.2001		NoName	43,68	Milchprodukt	30
3	10,00	Liter	Mineralwa	Mineralwasser	9,58	12,98	1	12.09.2001		NoName	95,80	Lager	503

Mit der Tastenkombination „Strg und A“ wird alles markiert.  
(mit der Maus kann man auch alles eines Wochentages markieren, indem man auf den Wochentag (MO, DI...) doppelklickt).

Nun kommt der übliche Buchungsvorgang:

Die Tastenkombinationen „Shift und F9“, dann „Alt und B“ und „Return“ somit sind die Lagerartikel vorläufig gebucht.

Mit der Tastenkombination

„Shift und F9“ kommt man in das Buchungsfenster

„Alt und B“ bucht alle Lebensmittel vorläufig

Mit Return wird alles bestätigt.

<input type="checkbox"/>	BK-Lager		13
<input type="checkbox"/>	Bar		14
<input type="checkbox"/>	Diverses Neumann		15
<input checked="" type="checkbox"/>	Eröffnung am 1.1.200		16
<input type="checkbox"/>	Fleisch		17

Das rote „V“ neben dem „Lieferanten“ zeigt die vorläufige Buchung an.

## Bearbeitung der Vorläufigen Buchung

Datum	Buchungstyp	Menge	Abgang	Einheit	Preis	Artikel	Summe	Wert	Gesamt	Ablauf
12.09.2001	ZU Eröffnung	1,00		Kilo	6,90	Mehl	6,90		12,70	
12.09.2001	ZU Eröffnung	1,00		Kilo	58,24	Butter	58,24		70,94	

### Buchungsfenster öffnen

Mit einem Doppelklick auf das rote „V“ im Feld links neben den Lieferanten.

### Buchung löschen

Im Kontextmenü (rechte Maustaste) auf die markierten Zeilen. Die **markierten** Zeilen werden gelöscht.

### Endgültig buchen

(definitiv stellen)

Mausklick auf die Schaltfläche „Alles OK“

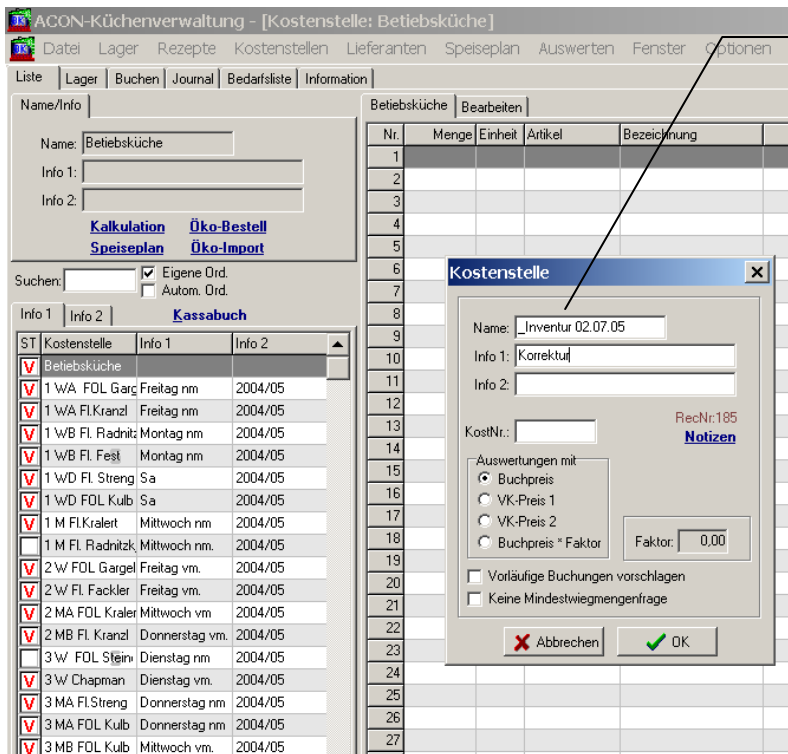
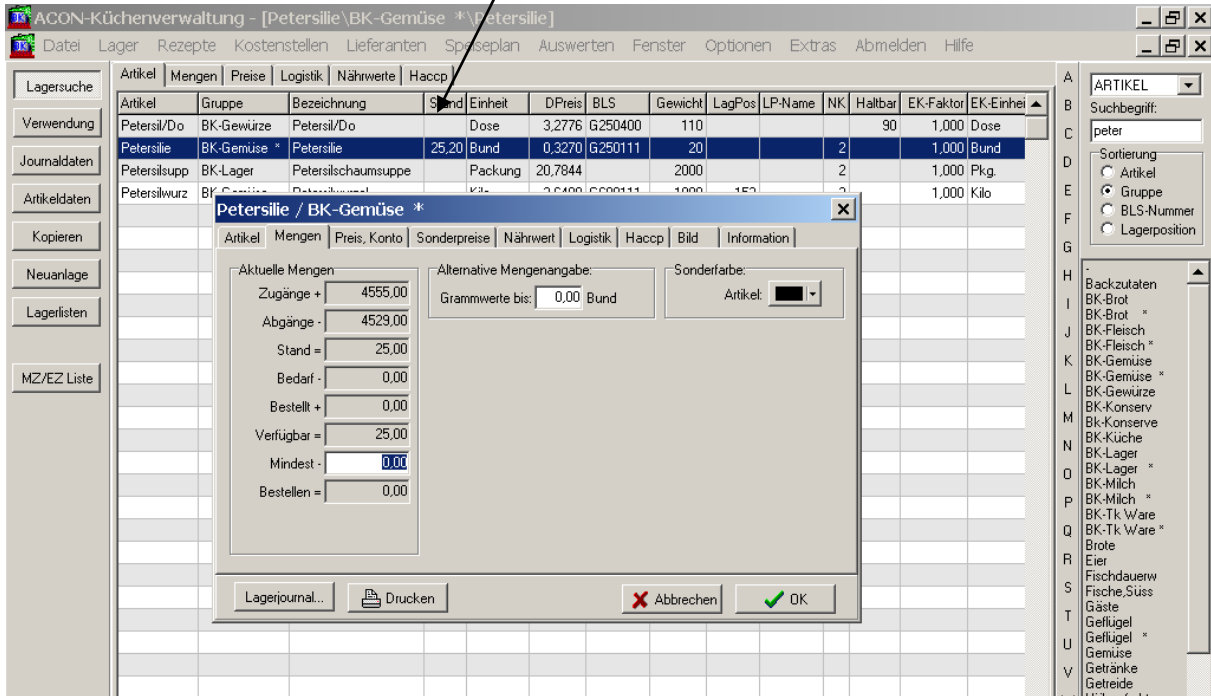
### Zugangsmenge ändern

Mausklick in das Feld der Zugangsmenge oder den Reiter

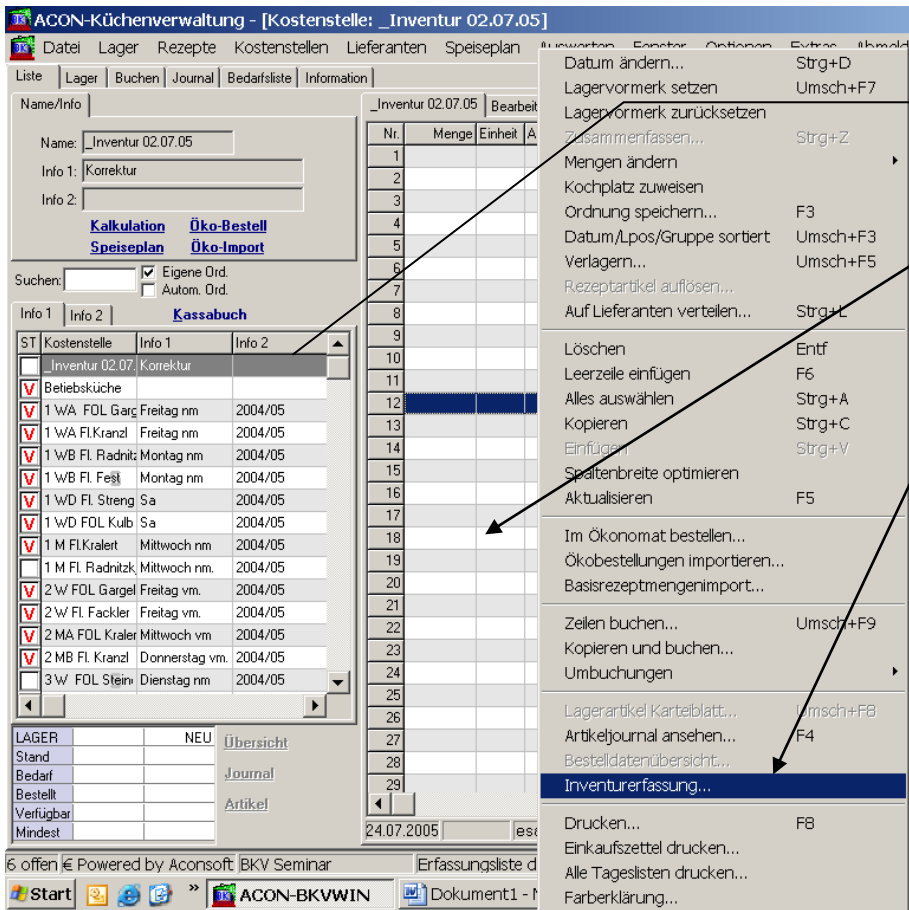
„Bearbeiten“ anwählen.

# Inventurkorrektur

Lagerstand Petersilie = nach BKVWIN 25,20 Bund  
 Tatsächlicher Lagerstand = 0  
 Der Lagerstand ist auf die tatsächlichen Werte anzupassen:



In der Kostenstelle wird mit der rechten Maustaste im Kontextmenü Neuanlage eine Kostenstelle für die Inventurkorrektur angelegt.



Die Kostenstelle wird markiert (nicht geöffnet!!)  
 Mit der rechten Maustaste in das große rechte Fenster klicken.  
 Im Kontextmenü „Inventurerfassung“ wählen

ACON-Küchenverwaltung - [Kostenstelle: \_Inventur 02.07.05]

Datei Lager Rezepte Kostenstellen Lieferanten Speiseplan Auswerten Fenster Optionen Extras Abmelden Hilfe

Liste Lager Buchen Journal Bedarfsliste Information

Name/Info: \_Inventur 02.07.05 Bearbeiten

Name: Inventur 02.07.05  
Info 1: Korrektur  
Info 2:

Kalkulation Üko-Bestell  
Speiseplan Üko-Import

Suchen:  Eigene Ord.  Autom. Ord.

Info 1 Info 2 Kassabuch

ST	Kostenstelle	Info 1	Info 2
<input type="checkbox"/>	_Inventur 02.07.	Korrektur	
<input checked="" type="checkbox"/>	Betriebsküche		
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WA FDL Garg	Freitag nm	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WA Fl.Kranz	Freitag nm	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WB Fl. Radniz	Montag nm	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WB Fl. Fest	Montag nm	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WD Fl. Streng	Sa	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WD FDL Kulb	Sa	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	1 M Fl.Kralet	Mittwoch nm	2004/05
<input type="checkbox"/>	1 M Fl. Radniz	Mittwoch nm.	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	2 W FDL Gargel	Freitag vm.	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	2 W Fl. Fackler	Freitag vm.	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	2 MA FDL Kraler	Mittwoch vm	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	2 MB Fl. Kranz	Donnerstag vm.	2004/05
<input checked="" type="checkbox"/>	3 W FDL Stein	Dienstag nm	2004/05

**Inventurerfassung**

Sortierung: Artikel Bezeichnung Zwischenüberschriften Barcode Import

Gruppen: La-Pos Schwundliste drucken Bedarfslisten übernehmen - Schließen

LaPos	Ist-Stand	Soll-Stand	Buchung	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Buchwert
					Stück	Lollo Verde	
					Bund	Majoran fr	
183				Stück	Mango,Roh	Mango,roh	
				Kilo	Mangold	Mangold	
184				Kilo	Melanzani	Melanzani-Aubergines	
				Stück	Mini-Kürbis	Mini-Kürbis	
				Bund	Oregano fr.	Oregano frisch	
185				Kilo	Paprika gelb	Paprika gelb	
		25,20	-25,20	Bund	Petersilie	Petersilie	-8,24
				Bund	Rosmarin	Rosmarin	
				Packung	Rote Bohnen	Rote Bohnen fr.	
186				Kilo	Saure Rüben	Saure Rüben	
187				Bund	Schnittl.	Schnittlauch	0,33

Den „Ist-Stand“ löschen;  
Im der Spalte „Buchung“ erscheint sofort Die Minusbuchung (-25,20) rot umrandet.  
Mit einem Mausklick auf die Schaltfläche „Bedarfszeilen übernehmen - Schließen“ werden die Lagerkorrekturen in die Kostenstelle zum Buchen übernommen.  
Ausdruck nicht vergessen)

ACON-Küchenverwaltung - [Kostenstelle: \_Inventur 02.07.05]

Datei Lager Rezepte Kostenstellen Lieferanten Speiseplan Auswerten Fenster Optionen Extras Abmelden Hilfe

Liste Lager Buchen Journal Bedarfsliste Information

Name/Info: \_Inventur 02.07.05 Bearbeiten

Name: Inventur 02.07.05  
Info 1: Korrektur  
Info 2:

Kalkulation Üko-Bestell  
Speiseplan Üko-Import

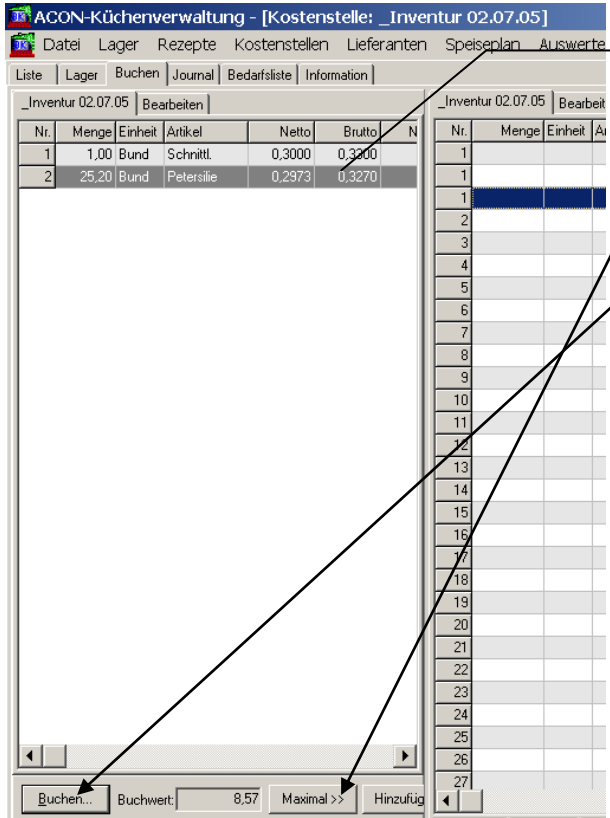
Suchen:  Eigene Ord.  Autom. Ord.

Info 1 Info 2 Kassabuch

ST	Kostenstelle	Info 1	Info 2
<input type="checkbox"/>	_Inventur 02.07.	Korrektur	
<input checked="" type="checkbox"/>	Betriebsküche		
<input checked="" type="checkbox"/>	1 WA FDL Garg	Freitag nm	2004/05

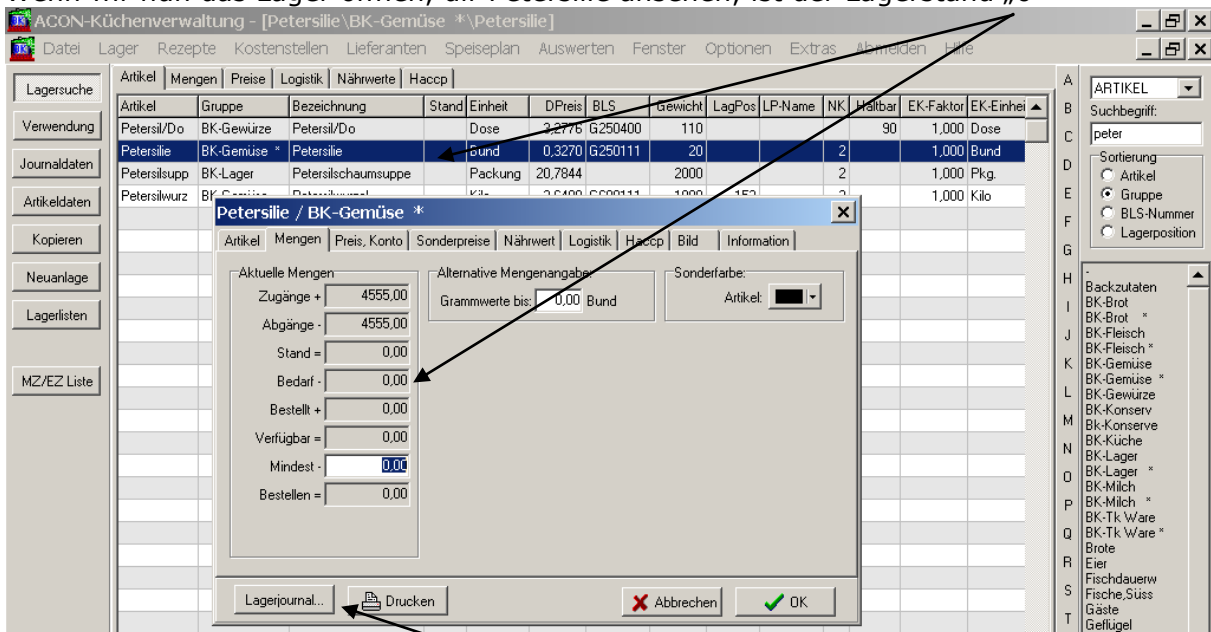
Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	D-Preis	LV	Termin
1	1,00	Bund	Schnittl.	Schnittlauch	1,00	0,3300	So	24.07.05
1	25,20	Bund	Petersilie	Petersilie	25,20	0,3270	So	24.07.05
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Alles markieren und den Reiter „Buchen“ anwählen.



Die markierten Zeilen erscheinen nun im Buchungsfenster und können nun entweder durch die Betätigung der Schaltfläche „Maximal>>“ korrigiert, oder gleich mit der Schaltfläche „Buchung“ verbucht werden. In unserem Beispiel werden wir sofort Buchen, da wir die Inventur schon kontrolliert haben.

Wenn wir nun das Lager öffnen, die Petersilie ansehen, ist der Lagerstand „0“



Ein Klick auf die Schaltfläche „Lagerjournal“ zeigt die Abbuchung

ACON-Küchenverwaltung - [Petersilie\BK-Gemüse \* \Petersilie]

Artikel Mengen Preise Logistik Nährwerte Haccp

Artikel	Gruppe	Bezeichnung	Stand	Einheit	DPreis	BLS	Gewicht	LagPos	LP-Name	NK	Haltbar	EK-Faktor	EK-Einhei
Petersil/Do	BK-Gewürze	Petersil/Do		Dose	3,2776	G250400	110				90	1,000	Dose
Petersilie	BK-Gemüse *	Petersilie		Bund	0,3270	G250111	20				2	1,000	Bund
Petersilsupp	BK-Lager	Petersilschaumsuppe		Packung	20,7844		2000				2	1,000	Pkg.
Petersilwurz	BK-Gemüse	Petersilwurz		Kilo	2,6400	G250111	1000				2	1,000	Kilo

Petersilie / BK-Gemüse \*

Artikel Mengen Pre

Zugang  Abgang  Kein Limit  Korrektur  Alle Zeilen

Datum	Abgang	Einheit	Menge	DPreis	BLS	LagPos	LP-Name	NK	Haltbar	EK-Faktor	EK-Einhei
11.06.05	AB 1 W/D Fl Str	Bund	-3,00	0,3270			Vorl.				
13.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	3,00	0,4400			Vorl.				
13.06.05	AB 1 W/B Fl Rad	Bund	-1,00	0,3894			Vorl.				
13.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-3,00	0,3270			Vorl.				
14.06.05	AB 1 f FOLSten	Bund	-1,00	0,3270			Vorl.				
14.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	3,00	0,4400			Vorl.				
14.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-3,00	0,3270			Vorl.				
15.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	4,00	0,4400			Vorl.				
15.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-4,00	0,3270			Vorl.				
15.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-2,00	0,3270			Vorl.				
16.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	1,00	0,4400			Vorl.				
16.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-2,00	0,3270			Vorl.				
17.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	4,00	0,4400			Vorl.				
17.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-3,00	0,3270			Vorl.				
17.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-2,00	0,3270			Vorl.				
17.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-2,00	0,3270			Vorl.				
17.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-1,00	0,3270			Vorl.				
21.06.05	ZU Wurglics Pe	Bund	3,00	0,4400			Vorl.				
21.06.05	AB E Betiebsküc	Bund	-4,00	0,3270			Vorl.				
24.07.05	AB Inventur 02	Bund	-25,20	0,3270			Vorl.				

Lagerjournal...

ARTIKEL  
Suchbegriff: peter  
Sortierung:  Artikel  Gruppe  BLS-Nummer  Lagerposition

Backzutaten  
BK-Brot \*  
BK-Fleisch \*  
BK-Fleisch \*  
BK-Gemüse \*  
BK-Gemüse \*  
BK-Gewürze  
BK-Konserv  
BK-Konserv  
BK-Küche  
BK-Lager \*  
BK-Lager \*  
BK-Milch \*  
BK-Milch \*  
BK-Tk Ware \*  
BK-Tk Ware \*  
Brote  
Eier  
Fischdauernw  
Fische,Süss  
Gäste  
Geflügel  
Geflügel \*  
Gemüse  
Getränke  
Getreide  
Litschfrukt

Der Lagerstand der Petersilie ist somit „0“