

## Inventurkorrektur

Lagerstand Petersilie = nach BKVWIN 25,20 Bund

Tatsächlicher Lagerstand = 0

Der Lagerstand ist auf die tatsächlichen Werte anzupassen:

The screenshot shows the 'ACON-Küchenverwaltung' software interface. The main window displays a table of inventory items. A dialog box titled 'Petersilie / BK-Gemüse \*' is open, showing the current inventory status and options for adjustment.

Artikel	Gruppe	Bezeichnung	Stand	Einheit	DPreis	BLS	Gewicht	LagPos	LP-Name	NK	Halbar	EK-Faktor	EK-Einhei
Petersil/Do	BK-Gewürze	Petersil/Do		Dose	3,2776	G250400	110				90	1,000	Dose
Petersilie	BK-Gemüse *	Petersilie	25,20	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		Kg	2,6400	G250111	1000	153		2		1,000	Kilo

The dialog box 'Petersilie / BK-Gemüse \*' shows the following values:

- Aktuelle Mengen: Zugänge + 4555,00; Abgänge - 4529,00; Stand = 25,00; Bedarf - 0,00; Bestell + 0,00; Verfügbar = 25,00; Mindest = 0,00; Bestellen = 0,00.
- Alternative Mengenangabe: Grammwerte bis: 0,00 Bund.
- Sonderfarbe: Artikel (dropdown menu).

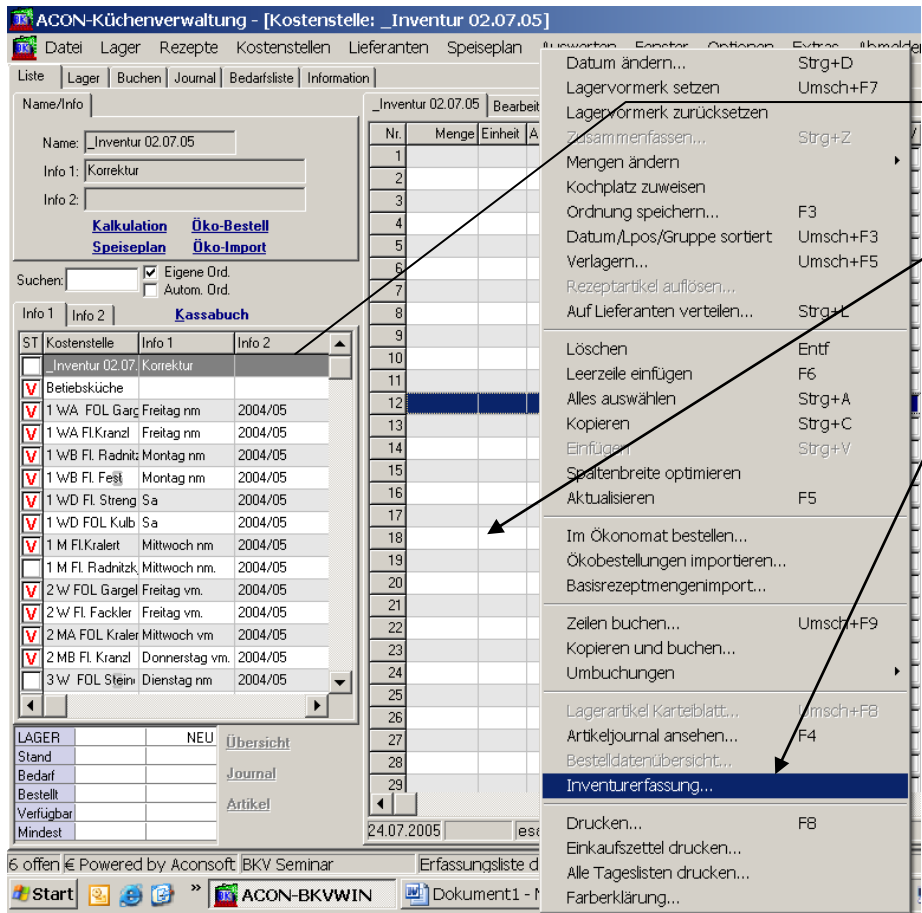
The screenshot shows the 'ACON-Küchenverwaltung' software interface for cost center management. The main window displays a list of cost centers. A dialog box titled 'Kostenstelle' is open, showing the details for creating a new cost center.

Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	S
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					

The dialog box 'Kostenstelle' shows the following details:

- Name: Inventur 02.07.05
- Info 1: Korrektur
- Info 2: (empty)
- KostNr.: (empty)
- RecNr: 185
- Notizen: (empty)
- Auswertungen mit:  Buchpreis;  VK-Preis 1;  VK-Preis 2;  Buchpreis \* Faktor (Faktor: 0,00)
- Vorläufige Buchungen vorschlagen
- Keine Mindestmengenfrage

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

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

\_Inventur 02.07. Korrektur

Betriebsküche

1 WA FDL Garg Freitag nm 2004/05

1 WA Fl.Kranzl Freitag nm 2004/05

1 WB Fl. Radnitz Montag nm 2004/05

1 WB Fl. Fest Montag nm 2004/05

1 WD Fl. Streng Sa 2004/05

1 WD FDL Kulb Sa 2004/05

1 M Fl.Kralet Mittwoch nm 2004/05

1 M Fl. Radnitz Mittwoch nm. 2004/05

2 W FDL Gargel Freitag vm. 2004/05

2 W Fl. Fackler Freitag vm. 2004/05

2 MA FDL Kraler Mittwoch vm 2004/05

2 MB Fl. Kranzl Donnerstag vm. 2004/05

3 W FDL Stein Dienstag nm 2004/05

Inventurerfassung

Sortierung Artikel Bezeichnung Zwischenüberschriften Barcode Import

Gruppen La-Pos Schwundliste drucken Bedarfszeilen übernehmen - Schließen

Backzutaten	BK-Brot	BK-Brot *	BK-Fleisch	BK-Fleisch *	BK-Gemüse	BK-Gemüse *	BK-Gewürze	BK-Kon
LaPos	Ist-Stand	Soll-Stand	Buchung	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Buchwert	
				Stück	Lollo Verde	Lollo Verde		
				Bund	Majoran fr	Majoran frisch		
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	Bund	Petersilie	Petersilie	-8,24	
				Bund	Rosmarin	Rosmarin		
				Packung	Rote Bohnen	Rote Bohnen fr.		
186				Kilo	Saure Rüben	Saure Rüben		
187			1	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

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

\_Inventur 02.07. Korrektur

Betriebsküche

1 WA FDL Garg Freitag nm 2004/05

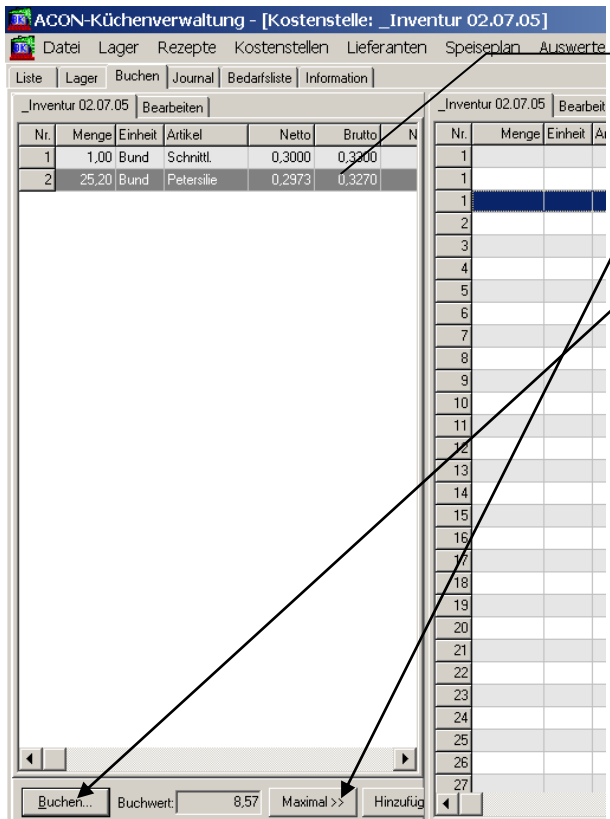
Inventurerfassung

Sortierung Artikel Bezeichnung Zwischenüberschriften Barcode Import

Gruppen La-Pos Schwundliste drucken Bedarfszeilen übernehmen - Schließen

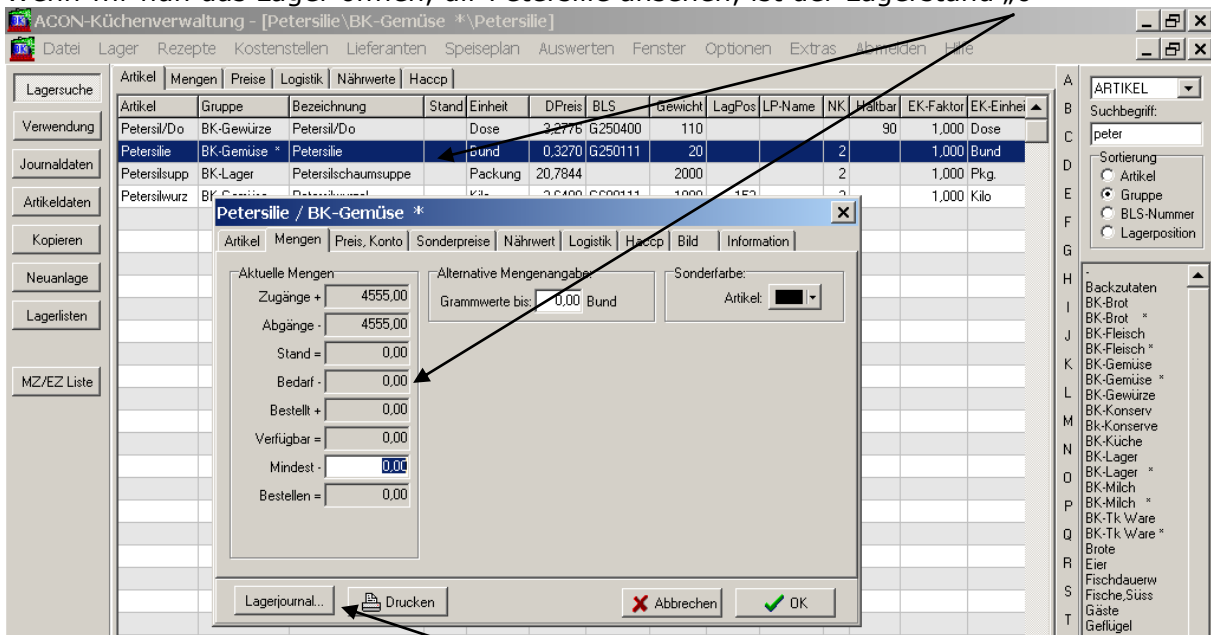
Nr.	Menge	Einheit	Artikel	Bezeichnung	Stand	D-Preis	LV	Termin
1	1,00	Bund	Schnittl.	Schnittlauch	1,00	0,3300	So	24.07.0
1	25,20	Bund	Petersilie	Petersilie	25,20	0,3270	So	24.07.0
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

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 „Buchen“ 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

