

Benutzerhandbuch Best Food Catering



Jeannine Bonn, Lukas Haack
Oliver Jüttner, Jonas Precht
Alfred Sandvig

- Startseite
- Speiseplan
- Speiseplanverwaltung
- Lebensmittel
- Lagerhaltung
- Businesses
- Rezepte


localhost:8080/listMeals

eCatering

Hier ist eine Liste aller Mahlzeiten.


Name	Preis	Typ
Pizza	EUR 4.5	REGULAR
Milchreis	EUR 2.5	DIET

Woche 123




Montag

☒ Houseburger mit buntem gegrilltem Gemüse




Dienstag

☐ Bauernfrühstück aus Kartoffeln, drei Eiern, Speck, Frühlingszwiebeln und Käse




Mittwoch

☐ Eierkuchen mit Schokosoße und Erdbeeren



Donnerstag

☐ Sandwich "Bacon and Egg"



Freitag

☐ Fingerfood mit verschiedenen Dips und Oliven

Der Speiseplan zeigt Die Auswahl der Speisen die für die folgende Woche bestellbar sind.

Dabei gibt es für jeden Tag eine Auswahl zwischen einem Normalen, einem Diät, und einen Spezial Menü.

Mit Klick auf das Einkaufswagensymbol wird das Menü in den Warenkorb gespeichert und steht zum Kauf bereit.

Speiseplanverwaltung

Zum Erstellen werden dem Speiseplan per Doppelklick genau 5 Menus für jede Menu-Line zugefügt. Per Drag&Drop können Einträge auf einen anderen Tag Verschoben werden.

Alle normalen Gerichte

Schweinefleisch mit Nudeln

Sahnekartoffeln

Entrecote

Pellkartoffeln

Bratkartoffeln

Ausgewählt Normal

Alle Diät-Gerichte

Kartoffeln ohne allem

Backkartoffel

Pommes

Herzoginnenkartoffeln

Kartoffelwedges

Ausgewählt Diät

Alle Spezial-Gerichte

Nudeln Special

Kartoffelbrei

Röstis

Kartoffelpuffer

Chips

Ausgewählt Spezial

Regular

Small

Die Speiseplanverwaltung erstellt die Menüs für die 3 Kategorien (Normal, Diät und Spezial) in 2 Portionsgrößen (Regular und Small).

2

BestFoodCatering

Rezeptbuch

Hier können Sie neue Rezepte kreieren. Die benötigten Zutaten können per Doppelklick hinzugefügt und mit der gewünschten Menge versehen werden.

Alle Zutaten

	Name	Mengeneinheit
+	Sahne	LITER
+	Schweinefleisch	KILOGRAM
+	Fisch	KILOGRAM
+	Bandnudeln	KILOGRAM
+	Kartoffeln	KILOGRAM
+	Rollmops	UNIT

Benötigte Zutaten

	Name	Mengeneinheit	Menge
Name des Rezeptes			
Zubereitung und Hinweise			

??createRecipe.recipes_de??



Name	??createRecipe.ingredients_de??		Zubereitung und Hinweise
Nudeln Special	Sahne	0.1 LITER	Nudeln kochen, abtropfen lassen. Sahne kochen und die beiden Zutaten mischen
	Bandnudeln	0.25 KILOGRAM	

Der Koch bzw. das Küchenpersonal hat im „Küchenbereich“ Zugriff auf die Rezepte.

Auf dieser Seite kann er neue Rezepte erstellen indem er per Doppelklick die benötigten Zutaten auswählt, deren Mengenangabe angibt, dann die Zubereitung und den Rezeptnamen hinzufügt und schlussendlich Auf den „+“-Button drückt.


Das Rezept ist nun einer alphabetischen geordneten Rezepteliste hinzugefügt.

Das Lagerpersonal hat Zugriff auf die Seiten „Lebensmittelverwaltung“ und „Lagerhaltung“.

 BestFoodCatering 

Lebensmittelverwaltung

Name	Mengeneinheit	??saveGrocery.price_de??
<input type="text" value="Zutaten Name"/>	<div><input checked="" type="radio"/> Kilo <input type="radio"/> Liter <input type="radio"/> Stück</div>	<input type="text" value="Preis in €"/>



Name	Mengeneinheit	Preis/Einheit
Sahne	LITER	EUR 0.79
Schweinefleisch	KILOGRAM	EUR 1.5
Fisch	KILOGRAM	EUR 4.3
Bandnudeln	KILOGRAM	EUR 0.5
Kartoffeln	KILOGRAM	EUR 0.8

Bei der Lebensmittelverwaltung sieht der Lagerist eine Liste bestellbarer Lebensmittel.





Wird jetzt z.B ein Rezept erstellt, welches eine neue Zutat benötigt, so kann der Lagerist hier die Zutat eintragen, sowie die Menge und der Preis den sie beinhaltet.

Lagerverwaltung

Aktueller Bestand

Produktname	Preis / Einheit	Menge	Mengeneinheit	Verfallsdatum	
Sahne	EUR 3.33	1.325	LITER	29.12.2015	✗
Sahne	EUR 3.33	1.325	LITER	24.12.2016	✓
Sahne	EUR 3.33	0.525	LITER	30.12.2016	✓

Lagerbericht 11.01.2016

Benötigte Produkte	Preis / Einheit	Menge	Mengeneinheit	Verfallsdatum	
Weitere Produkte	Preis / Einheit	Menge	Mengeneinheit	Verfallsdatum	
Sahne	EUR 3.33	<input type="text" value="Anzahl"/>	LITER	TT MM JJJJ	 
Schweinefleisch	EUR 5.98	<input type="text" value="Anzahl"/>	KILOGRAM	TT MM JJJJ	 

Bei der Lagerverwaltung wird nun eine Liste der schon bestellten Zutaten und eine Lagerbestandsaufnahme angezeigt.

Die Liste gibt den Namen, die Menge, die Mengeneinheit, den Preis und das Verfallsdatum der Zutat an. Eine abgelaufene Zutat wird rot angezeigt und kann dann aus dem Bestand gelöscht werden.

Bei der Lagerbestandsaufnahme kann der Lagerist aus den in der Lebensmittelverwaltung festgelegten Zutaten auswählen welche bestellt wurden und diese mit ihren Angaben in der Liste hinzufügen.

Einrichtungsverwaltung

Hier können die Einrichtungen in das System einpflegen, deren Mitglieder sich anschließend mit dem entsprechenden Mitglieder Code registrieren können. Einen Code für soziale Institutionen können sie für spezielle Gruppenbesteller anlegen.



Name der Einrichtung



Vorname

Nachname



Straße

Nummer

PLZ

Stadt

Land

Deutschland

☒ Soziale Einrichtung

☐ Unternehmen

Bei der Einrichtungsverwaltung werden Einrichtungen die beliefert werden angezeigt und hinzugefügt.

Es wird ein entsprechender Code vergeben, den die Mitglieder zur Registrierung nutzen.

Für soziale Einrichtungen wird ein spezieller Code vergeben, mit dem man sich als Gruppenbesteller anmelden kann.

Name der Einrichtung	Status	Adresse	Codes
Musterfirma	COMPANY	Erika	member: comp
		Musterfrau	
		Musterstrasse 23	
		21343	
		Musterstadt	
		Deutschland	
Kindergarten Marienhof	CHILDCARE	Max	master: 2222
		Mustermann	member: 1111
		Musterstrasse 12	
		01307	
		Dresden	
		Deutschland	