



Rezepte, Einkauf, Planung, Kalkulation

Digitalisieren Sie Ihre Verpflegungsprozesse
mit der Gastronomie-Software Pauli's Kitchen Solution.

Die Software für optimale Verpflegungsprozesse

Von der einfachen Rezeptverwaltung bis zu komplexen
Verpflegungsprozessen: Über 400 Betriebe verschiedener
Größe setzen die anwenderfreundliche Gastronomie-
Software ein:

- Kliniken und Spitäler
- Alters- und Pflegezentren
- Catering und Lieferservice
- Gastro-Unternehmen
- Hotels und Restaurants
- Hotelfachschulen und Auszubildende



Einblick ins Programm

Pauli's Kitchen Solution

Rezepte

Rezept anzeigen 

Bibliothek 

Rezept importieren 

Filter Spalte Bezeichnung Enthält

Neu Kopieren Bearbeiten Funktionen Markieren Logbuch Statistik Löschen

ID	Bezeichnung	Bezeichnung II	Art
22	Kalbsrahmsauce	Sauce crème de veau/Sauce allemande	Grundrezepte
23	Kutteln in Weissweinsauce	Tripes à la sauce vin blanc	à la carte
24	Heller Geflügelfond	Fond de volaille blanc	Grundrezepte
25	Apfel - Ingwer - Suppe	Soupe aux pommes et au gingembre	Menu
27	Griechischer Salat	Salade grecque	à la carte
32	Orangensause zu Fleisch	Sauce à l'orange	Grundrezepte
33	Dattelmouse	Mousse aux dattes	Menu
34	Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse	Doucette au fromage de chèvre frais	Menu
36	Bouillon	Bouillon d'os	Grundrezepte
37	Basler Mehlsuppe (Schweiz)	Potage à la farine bâlois (Suisse)	Menu
38	Kürbissuppe	PKS Planung	Tellergerichte
39	Nussrisotto mit Hasenfilet	Asperges et crevettes avec sauce coquille	Tellergerichte
40	Spargelsalat mit Crevetten an Kokussauce	Sorbet à la mangue	Vorspeise
41	Mangosorbet	Jarret de veau à la grand-mère	Menü
42	Kalbshaxe Grossrütt Art	De... - mac	Grundrezepte
43	Gewürzsalzmischung für Fleisch	... Sel épice pour viande de bœuf	Grundrezepte
44	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	... Mince de veau zurichoise	à la carte
49	Süßsauré - Sauce	Sauce aigre-douce	Grundrezepte
50	Frühlingsrollen mit Schweinefleisch	Rouleaux de printemps à la viande de porc	Menu
51	Erdbeerglace / Erdbeereis	Glace aux fraises	Grundrezepte
52	Vanilleglace / Vanille-Eis	Glace à la Vanille	Grundrezepte
53	Amaretto - Parfait	Tellergerichte	
54	Eisauflauf Grand Marnier	Soufflé glacé au Grand Marnier	Menu
55	Vanillesauce	Sauce à la vanille	Grundrezepte
56	Backteig / Biersteig	Pâté à frire	Grundrezepte
57	Apfelmöhle	Beignets de pommes	Menu
58	Fisch-Velouté	Velouté de poisson	Grundrezepte
63	Gewürzsalzmischung für Lamm	Sel épice pour viande d'agneau	Grundrezepte
64	Lammragout mit kleinem Gemüsen	Ragoût d'agneau aux petits légumes	à la carte
75	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung	Tortellini aux épinards et à la ricotta	à la carte
77	Spätzle, hausgemacht		Menu
81	Gemüsefond	Fond de légumes	Grundrezepte
82	Erdnusssauce	Sauce aux cacahuètes	Grundrezepte
83	Satay-Spisschen mit Rindfleisch	Brochettes de boeuf satay	Menu
90	Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art	Jarret de veau glacé bourgeois	Menu
91	Kokosmakronen	Macarons à la noix coco	Kaffeegebäck
96	Kartoffel - Waffeln		Beilage
98	Senfsauce für Gravad Lax	Sauce moutarde pour saumon mariné	Grundrezepte
99	Rohmariniert Lachs	Salmon mariné suédoise (Gravad Lax)	Menu
100	Champagnersorbet	Sorbet au champagne	Menu
102	Fischrahmsauce	Crème de poisson (base)	Grundrezepte
105	Pochierte Seelzungenfilets mit Spargeln	Filets de sole pochés aux asperges	Menu

Einstellungen Rezept

Allergene Nährwerte Preis drucken Alternative Einheit

Menge 10.00 Port. Anzeige für 0.00 Port.

Anzeige

Rezept Aktualisieren Drucken PDF

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Emincé de veau zurichoise

Pauli's KITCHEN SOLUTION

Anzahl 10 Port.
Autor Carlos Egli
Quelle Pauli
Gruppe Kalbfleischgerichte
Art à la carte
Saison Ganzjährig

Warenaufwand 8.18 pro Port.

Zutaten

1.400 kg	Kalbshuft	68.88
0.020 kg	WEISSMEHL TYP 400 25 kg, 1 Sack	0.03 AZ: Glutenhaltiges Getreide
0.075 kg	Sonnenblumenöl high oleic	0.36
0.015 Kg. Sauce	Gewürzsalzmischung für Fleisch	0.16
0.080 kg	Butter	1.04 AZ: Milch
0.080 kg	Zwiebeln ganz geschält 5 kg	0.20
0.500 kg	CHAMPIGNONS GESCHNITTEN	6.60
0.300 kg	Kochwein weiss Bibox 10lt	0.67 AZ: Sulfite, Unverträglichkeit
0.400 Liter	Demi-glace	1.91 AZ: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sulfite, Unverträglichkeit
0.200 kg	Saucen-Halbrahm 25% 6x1l	1.68 AZ: Milch
0.010 kg	PETERSILIE KRAUS 100 g, 1 Beutel	0.19
1 x	Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle	0.10

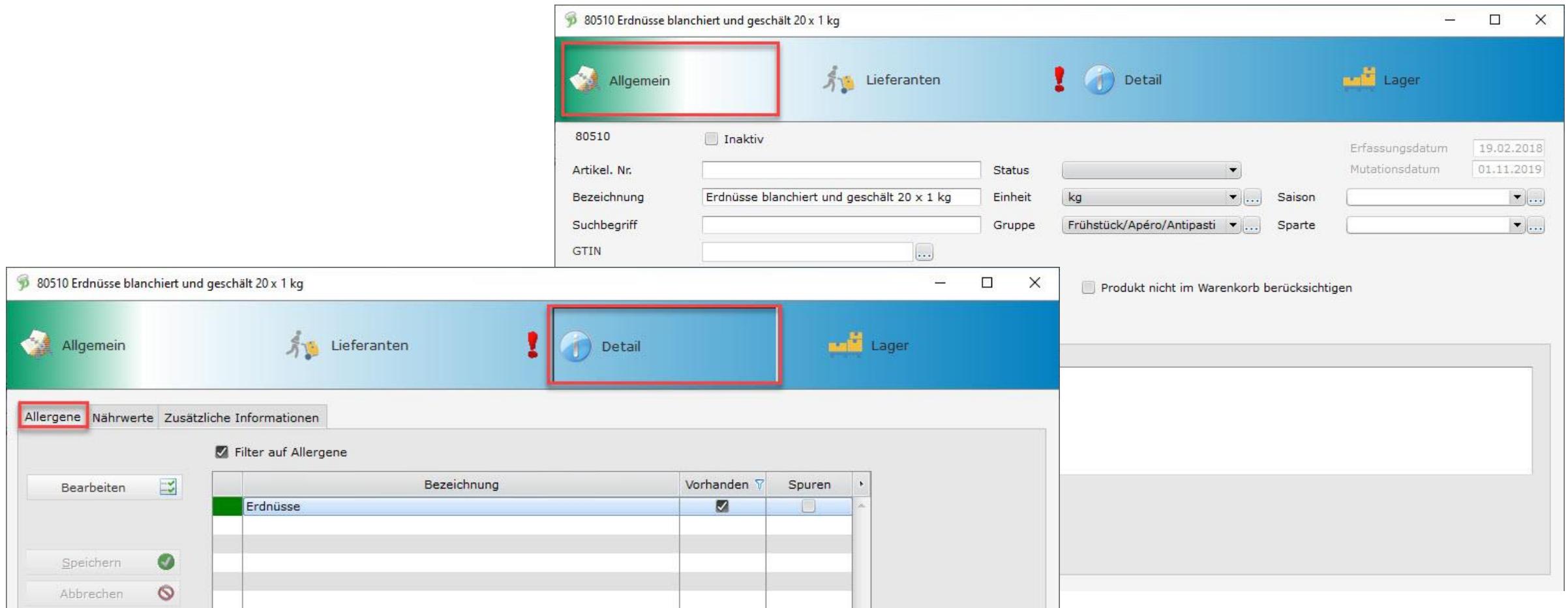
Vorbereitung

- Kalbfleisch in feine Streifen schneiden.
- Zwiebeln fein hacken.
- Champignons waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- Vollrahm steif schlagen und kühlstellen.
- Petersilie waschen, zupfen, trockenputzen und fein hacken.

Zubereitung

- Das Kalbfleisch leicht mit Weissmehl bestäuben.
- Im heißen Öl unter Schwenken sautieren.
- Das Fleisch herausnehmen und warten.

Produkte, Nährwerte, Allergene



The screenshot displays two windows of the Pauli's Kitchen Solution software. The top window is a product detail view for item 80510, 'Erdnüsse blanchiert und geschält 20 x 1 kg'. The 'Allgemein' tab is selected and highlighted with a red box. The bottom window is a list of allergens for this product, with the 'Allergene' tab selected and highlighted with a red box. A filter checkbox 'Filter auf Allergene' is checked. The allergen 'Erdnüsse' is listed in the table.

80510 Erdnüsse blanchiert und geschält 20 x 1 kg

Allgemein Lieferanten Detail Lager

80510 Inaktiv

Artikel. Nr. 80510 Status

Bezeichnung Erdnüsse blanchiert und geschält 20 x 1 kg Einheit kg

Suchbegriff Gruppe Frühstück/APéro/Antipasti

GTIN Saison 01.11.2019

Erfassungsdatum 19.02.2018

Produkt nicht im Warenkorb berücksichtigen

Allgemein Lieferanten Detail Lager

Allergene Nährwerte Zusätzliche Informationen

Filter auf Allergene

	Bezeichnung	Vorhanden	Spuren
Bearbeiten	Erdnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speichern			
Abbrechen			

Lagerverwaltung und Inventar mit App

Inventar

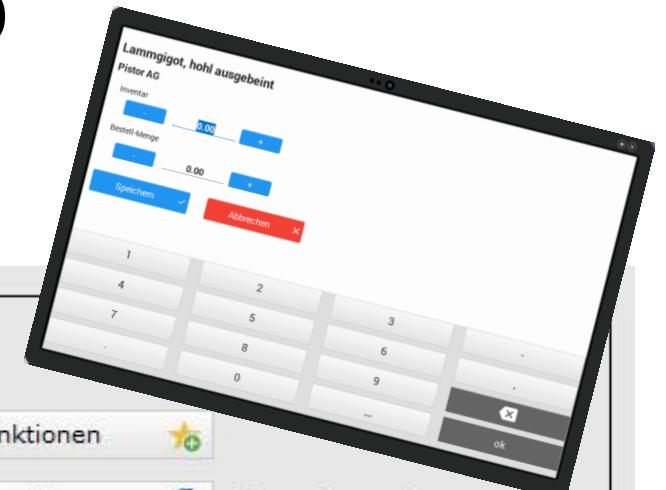
Zurück Standard Report ▾

Sparten Drucken

Produktegruppe Lager Lieferant Filter auf Menge

Funktionen  Aktualisieren  Preise neu lesen

ID Produkte	Artikel Nr.	Produkt	Produktegruppe	Lieferant	Lager	Einheit	Aktuelle Menge	Lagerfa...
31995		PERNOD 40% 7 dl, 1 Flasche	HWG Getränke mit A		Wein Keller		5.00	
31480		CHAMPAGNE BOUCHE CUVEE RESE	HWG Getränke mit A		Wein Keller		76.00	
65774		Sauternes L.Eschener 50cl	Weissweine		Wein Keller		89.00	
65922		Porto Rouge Honorable 19%100cl	Aperitif		Wein Keller		7.00	
17556		Kochwein weiss Bibox 10lt	Kochweine		Wein Keller		6.00	
31993		NOILLY PRAT 18% 1 L, 1 Flasche	HWG Getränke mit A		Wein Keller		5.00	
27773		Kochwein rot	Kochweine		Wein Keller		44.00	
76215		Original Bier 10 x 33 cl	Biere / Cider		Wein Keller			
33952		EW FENDANT RAPILLES 1 L, 1 Flasch	HWG Getränke mit A		Wein Keller			
36320		Barolo PI Vigna Grossa DOCG	HWG Getränke mit A		Wein Keller			



Lieferanten-Schnittstellen

<input type="checkbox"/> Saviva  Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Nein Nährwerte: Nein	  Produkte  Bearbeiten  Löschen 
<input type="checkbox"/> Hogashop  Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja	  Produkte  Bearbeiten  Löschen 
<input type="checkbox"/> H&R Gastro  Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja	  Produkte  Bearbeiten  Löschen 
<input checked="" type="checkbox"/> Pistor  Download: Ja Synchronisieren: Ja Allergene: Ja Nährwerte: Ja	  Produkte  Bearbeiten  Löschen 
<input type="checkbox"/> TopCC Download: Ja	 Produkte 

Einblick ins Programm Pauli's Kitchen Solution

Planung

Zurück Neue Einträge Rezepte

Kalender

< November 2019 >

Mon	Die	Mit	Don	Fre	Sam	Son
28	29	30	31	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	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8

Kategorien

- Backen
- Div. Arbeiten
- Kochen
- Konservieren

Produktionsort

- Entremetier
- Garde-manger
- Patisserie
- Saucier

Mitarbeiter

- Lafer Johann
- Lichter Horst
- Mosimann Anton
- Oliver Jamie

Geräte

Produktionsplanung

Woche 47/2019

Montag 18 (Nov.)	Dienstag 19	Mittwoch 20	Donnerstag 21	Freitag 22	Samstag 23	Sonntag 24
3:00						
4:00						
5:00						
6:00						
7:00						
8:00	Wareneingangsk Schubheck Alfons	Wareneingangsk	Wareneingangsk	Wild-Demi-Glace (70 Liter)	Orangen weichkochen...	
9:00	Nasigoreng (25 ;	Orangensa			konserveren	
10:00	Hüsslisalat mit Ziegenfrischkäse...	Bouillon / Entrecôte...	Hamburger selbstgemacht	Wild-Demi-Glace	Carpaccio (36 ;	
11:00		Mosimann Anton			Backteig /	
12:00	Selleriesup		Fischfond (80 Liter)	Fischpastete ;	Chicken Nuggets;	
13:00	Spargelsak mit ...	Hirschpfeffer m. Spätzli (38 Port.)	Saucier Mosimann Anton Kochbrett			
14:00					Mangosorb	
15:00	Entrecôte m. P. ; frites (46 Port.)	Gemüsefo Liter)			Graved	
16:00						
17:00	Gewürzsäcklein (65 Port.)				Auberginenröllch (43 Port.)	
18:00	Entremetier	Kalbsrahmsauce (18 Liter)			Apfelküchlein (88 Port.)	
19:00	Mosimann Anton	Kürbissuppe / Kalbshaxe....				
20:00	Fischstäbchen	Küche reinigen;				
21:00		Oli	Küche reinigen			
22:00			Küche reinigen			



Pauli's Kitchen Solution
ist eine Mietsoftware

Sie entscheiden sich für das
Basismodul und stellen Ihr Programm
nach Ihren Bedürfnissen mit
Zusatzmodulen zusammen.

Ihre Vorteile:

- ✓ Keine Anfangsinvestitionen.
- ✓ Klar kalkulierbare Kosten.
- ✓ Praxisorientierte Weiterentwicklung der Software.
- ✓ Alle Updates inklusive.
- ✓ Massgeschneiderte Zusammenstellung der Module.
- ✓ Sie beziehen genau das, was Sie wirklich brauchen.



Basismodul

- Rezept- und Produktdatenbank (über 1600 Rezepte aus dem Klassiker «Pauli»)
- Hinterlegen von Nährwerten, Allergenen und Lieferanten
- Verwaltung und Kalkulation von Rezepten, Gerichten und Menus
- Warenkorb für Zusammenstellung benötigter Produkte
- Verknüpfung zu Schweizer Nährwerte-Datenbank und Gastro-Übersetzer

Produkt- informationen und Lieferanten

Schnittstellen
Lieferanten-
Import

Schnittstelle zu
trustbox

Planung und Design

Bestellprozess
bei Lieferanten

Schnittstellen zu
Lieferanten-
Onlineshops

Menuplanung

Speise- und
Weinkarten

Produktion

Bestell-
verwaltung und
LieferService

Produktions-
planung

Gebinde/
Schnittstelle
elektronische
Waage

Produktion

Etiketten

Produktions-
monitor

Lagerverwaltung

Lager und Inventar

Inventar

Events

Eventplanung

Diverse

Kassen-
Schnittstelle

Export Fremd-
programme

Zugang zum PKS-
Server

OrgaCard
Interface

PKS-App

Massgeschneidertes Programm für jeden Gastronomie-Betrieb



Beispiel:
Alters- oder Pflegezentrum

- Basismodul für mehrere Benutzer und mehrere Betriebe (Häuser/Standorte)
- Schnittstelle zu Lieferanten
- Bestellung aus dem Warenkorb
- Menuverwaltung und –kalkulation
- Menuplanung, Menuwahlsystem
- Bestellverwaltung und Lieferservice
- Etikettendruck
- Lagerverwaltung und Inventar



Beispiel:
Hotel oder Restaurant

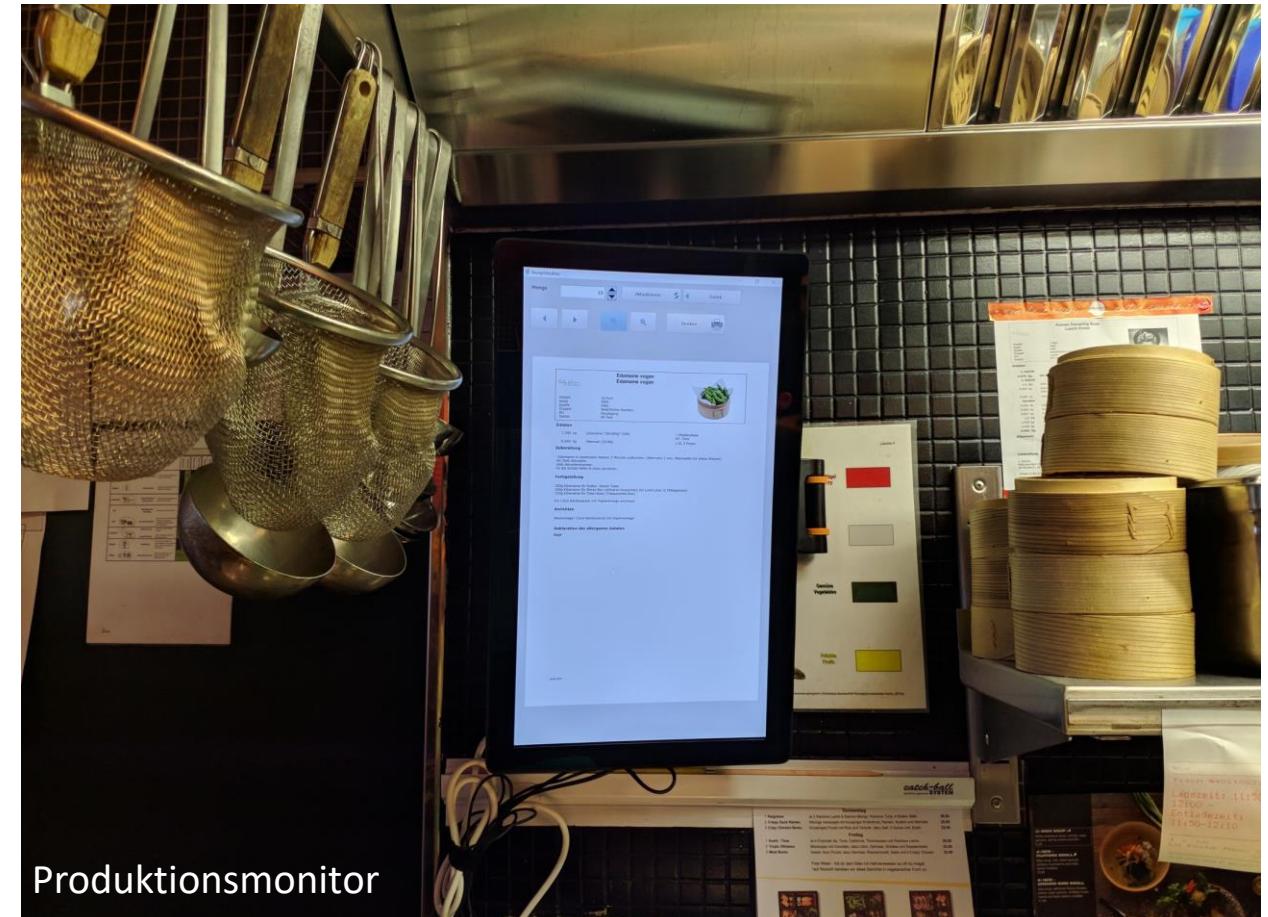
- Basismodul für mehrere Benutzer
- Schnittstelle zu Lieferanten
- Bestellung aus dem Warenkorb
- Tagesmenu, Menuvorschläge
- Druck von Speise- und Weinkarten
- Kassenschnittstelle mit direkter Abbuchung verkaufter Produkte im Lager
- Inventarisierung mit PKS-App
- Bestellprozess bei Lieferanten

Massgeschneidertes Programm für jeden Gastronomie-Betrieb



Beispiel: Gastronomie-Betrieb
mit mehreren Standorten
und/oder Produktionsorten

- Basismodul für mehrere Benutzer und Betriebe (Filialen)
- Schnittstelle zu den Kassensystemen
- Bestellverwaltung und Lieferservice
- Produktionsplanung
- Gebinde-Abfüllung und elektronische Waage
- Produktionsmonitor
- Lagerverwaltung und Inventar





WIR BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH

Wir verhelfen Ihrem
Gastronomiebetrieb
zu mehr digitaler
Kompetenz

Laden Sie die kostenlose Demo-
Version herunter auf
www.optisoft.ch

Optisoft GmbH
Talstrasse 31
CH-7270 Davos Platz
Tel. +41 81 420 81 90
Info@optisoft.ch
www.optisoft.ch

