

PAULI'S KITCHEN SOLUTION

Die Gastronomie-Software für
Restauration, Hotellerie, Heime, Spitäler
und Grossküchen



Produktion | Zusatzmodul: Produktionsmonitor

Touchscreen-Monitor für die Küche

Von Hand bedienbarer Touchscreen-Monitor zum Ablesen und zur Berechnung der Rezepte. Individuelle Einstellungen pro Benutzer. Dieses Zusatzmodul kann als eigenständiges Modul oder als Ergänzung zum Modul «Bestellverwaltung und Lieferservice» benutzt werden.

Beispiel Produktionsmonitor im produktiven Einsatz



Ein geeigneter Monitor ist ab 500 Franken erhältlich. Abgebildetes Beispiel: Elo 2094L Open Frame Touchscreen, Intel NUC mit Windows 10.

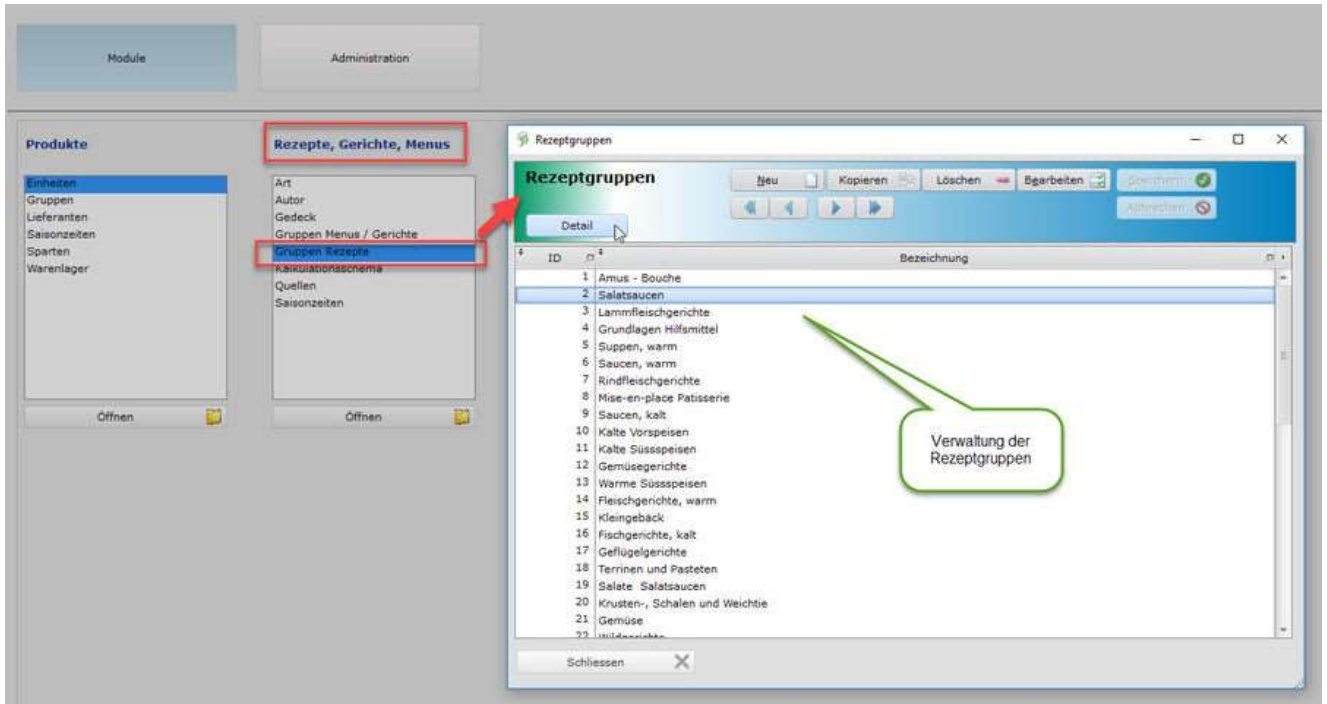
Stammdaten verwalten: Rezept

The screenshot displays the 'Rezepte' application interface. A 'Markierung' (Marking) dialog box is open, allowing users to mark recipes for the production monitor. The dialog includes a search field for 'Rezept' (Recipe) containing 'Dateimousse'. Under the 'Markiert für:' (Marked for) section, there are buttons for 'Export', 'Etiketten' (Labels), and 'Produktionsmonitor'. The 'Produktionsmonitor' section has three buttons: 'Nein', 'Nein', and 'Ja'. The 'Ja' button is highlighted with a red rectangular box. A green callout bubble points to this 'Ja' button, containing the text: 'Das auf dem Produktionsmonitor anzuzeigende Rezept muss vorgängig in der Rezeptdatenbank entsprechend markiert werden.' (The recipe to be displayed on the production monitor must be marked accordingly in the recipe database in advance.)

Vorname	Gruppe	Quelle	Saison	Einheit	Fassungsda
	Kalte Süßspeisen	Pauli	Winter	Port.	20.05.20

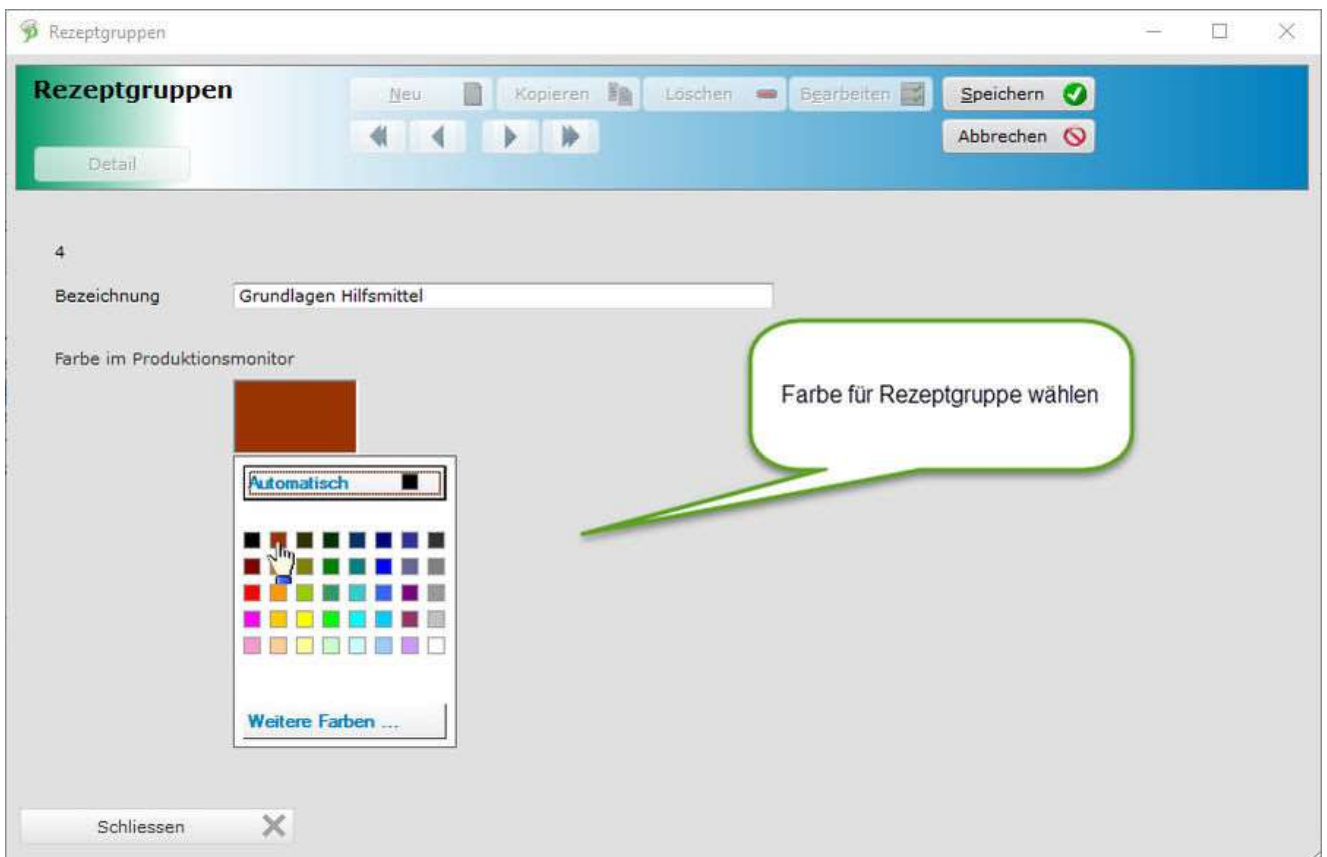
Jedes Rezept, welches am Produktionsmonitor angezeigt werden soll, wird vorgängig in den Stammdaten entsprechend markiert.

Stammdaten verwalten: Rezeptgruppen

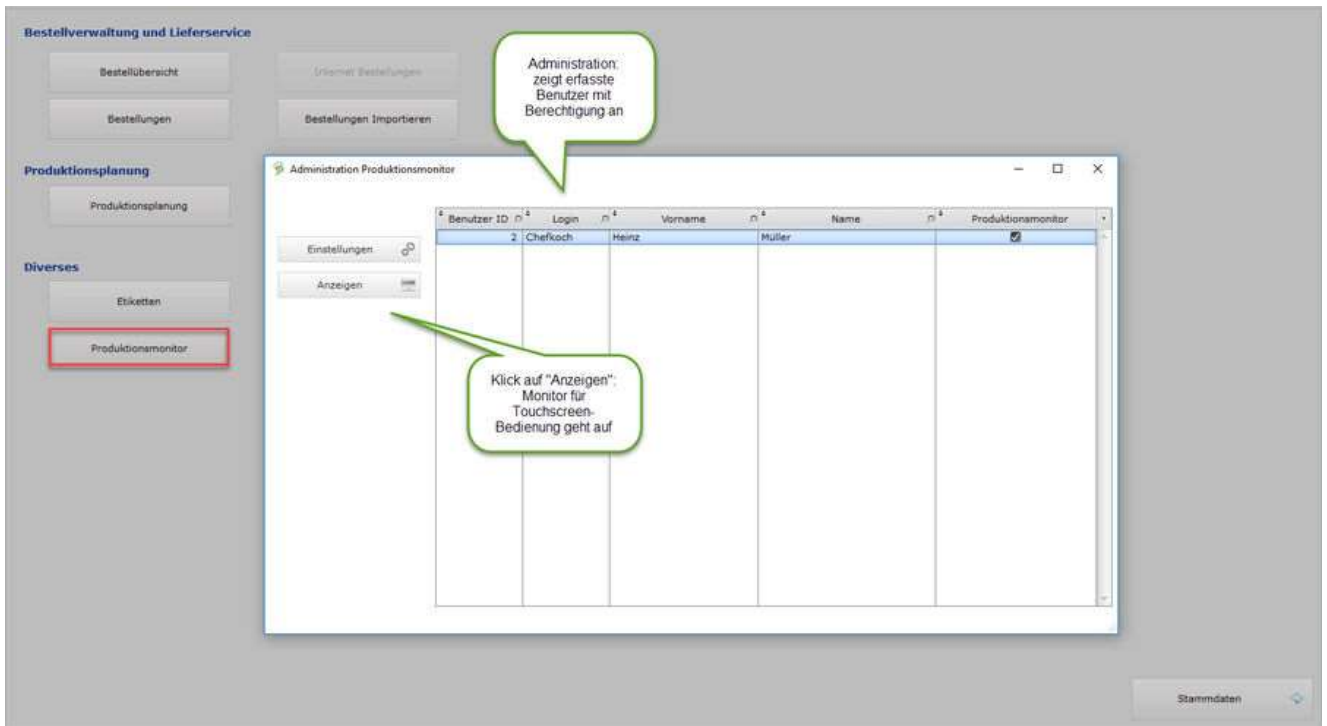


In den Stammdaten werden auch die Rezeptgruppen bearbeitet, was der späteren Anzeige am Produktionsmonitor dient.

Rezeptgruppe farbig markieren

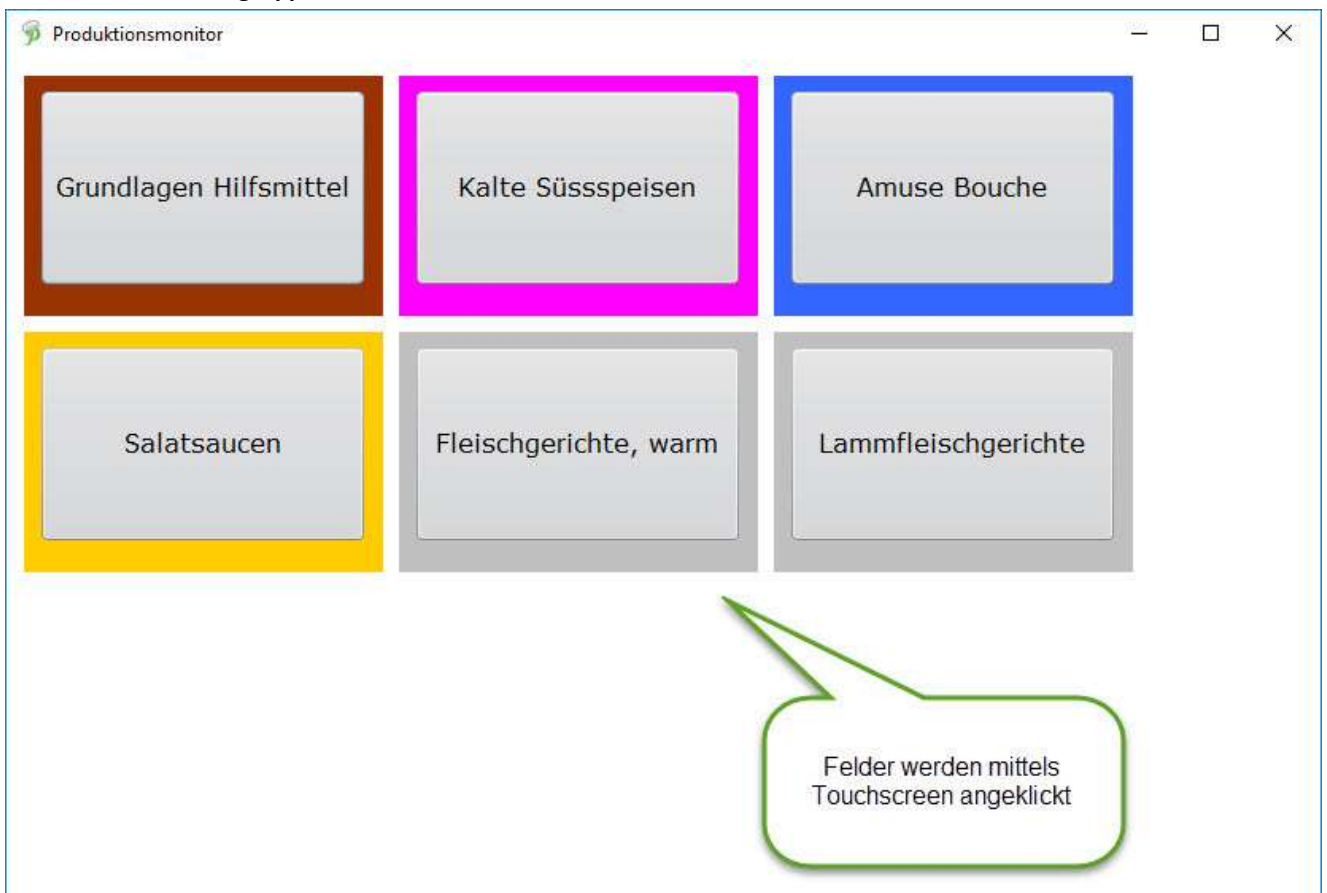


Produktionsmonitor öffnen



Unter «Bestellverwaltung und Lieferservice» den Produktionsmonitor auswählen.

Auswahl der Produktgruppen mittels Touchscreen



Auswahl des Rezepts mittels Touchscreen



Navigieren direkt am Bildschirm

Rezeptstruktur

Menge: 10

Aktualisieren Schliessen

Rezept: Druckvorschau Drucken

Dattelmousse

Mousse aux dattes

Anzahl: 10 Port.
Autor: Carlos Egli
Quelle: Pauli
Gruppe: Kalte Süßspeisen
Art: Menu
Saison: Winter

Zutaten

0.130 kg	Eiweiss, pasteurisiert
0.065 kg	Zucker
0.001 kg	Salz
0.006 kg	Gelatine
0.390 kg	Vollrahm 35%
0.260 kg	Datteln, frisch
0.130 kg	Vollmilch

Navigieren/scrollen direkt von Hand am Bildschirm

Menge anpassen, aktualisieren, Ansicht vergrößern oder drucken – direkt von Hand am Monitor