



PAULI'S KITCHEN SOLUTION

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



Produktion | Zusatzmodul: Produktionsplanung

Produktionsabläufe planen und effizient abwickeln

Funktion: Zusammenzug von Aufträgen aus der Menüplanung oder von Bestellungen. Die Planung erfolgt aufgrund der hinterlegten Rezepte und der für einzelne Arbeitsschritte geplanten Zeit. Diese wird pro Arbeitsschritt in der Detailansicht eingetragen.

Einplanen von zusätzlichen Arbeiten, beispielsweise Wareneingangskontrolle, Küche reinigen usw. Optimale Nutzung der Infrastruktur, der personellen Ressourcen und der benötigten Zutaten: durch die Planungsmöglichkeiten im Zeitplan-Raster.

Aufstellung aller Arbeiten für diesen Tag in tabellarischer Form zusammengefasst.

The screenshot shows the 'Planung' (Planning) module interface. At the top, there are filters for 'Datum' (19.11.2019), 'Produktionsort', 'Kategorie', 'Mitarbeiter', and 'Gerät'. A dropdown menu for 'Mitarbeiter' is open, showing 'Lafar Johann', 'Lichter Horst', 'Mosimann Anton', 'Oliver Jamie', and 'Schuhbeck Alfons'. A callout box points to the filter area with the text 'gesamte Planung für den Tag'. Below the filters is a table with columns: 'Erledigt', 'Rezept', 'Mitarbeiter', 'Menge', 'Einheit', 'Von', and 'Bis'. The table contains several rows of tasks and their assignments to staff members.

Erledigt	Rezept	Mitarbeiter	Menge	Einheit	Von	Bis
	Orangensauce zu Fleisch	Lafar Johann	24,00	Liter	09:15	10:15
	Gemüsefond	Mosimann Anton	87,00	Liter	15:30	17:30
	Wareneingangskontrolle	Schuhbeck Alfons			08:00	09:00
	Kalbsrahmsauce	Lichter Horst	18,00	Liter	18:30	19:50
	Küche reinigen	Oliver Jamie			21:00	22:00
	Hirschpfeffer m. Speck	Oliver Jamie	38,00	Port.	13:00	14:20
	Bouillon / Entrepas, Neue Kartoffeln / E	Mosimann Anton	30,00	Port.	09:45	12:35
	Kippkessel reinigen	Mosimann Anton			17:30	18:00

A callout box at the bottom left points to the table with the text: 'Übersicht über die Belegung insgesamt oder pro Mitarbeiter, Produktionsort, Kategorie oder Gerät'.

Es kann nach Produktionsort, Kategorie Mitarbeiter oder Gerät gefiltert werden, um die Belegung zu überprüfen.

Detaillierte Planung der einzelnen Arbeitsschritte

Planung

Planung im Detail bearbeiten

Zurück

Datum: 19.11.2019

Produktionsort:

Kategorie:

Mitarbeiter:

Gerät:

Aktualisieren

Weiter

Erledigt	Rezept	Bezeichnung	Kategorie	Mitarbeiter	Menge	Einheit	Von	Bis
<input type="checkbox"/>	Orangensauce zu Fleisch		Rüsten	Lafer Johann	24.00	Liter	09:15	10:15
<input type="checkbox"/>	Gemüsefond		Kochen	Mosimann Anton	87.00	Liter	15:30	17:30
<input type="checkbox"/>	Kalbsrahmsauce	Wareneingangskontrolle	Div. Arbeiten	Schuhbeck Alfons			08:00	09:00
<input type="checkbox"/>		Küche reinigen	Regenerieren	Lichter Horst	18.00	Liter	18:30	19:50
<input type="checkbox"/>	Hirschpfeffer m. Spätzli		Reinigen	Oliver Jamie			21:00	22:00
<input type="checkbox"/>			Kochen	Oliver Jamie	38.00	Port.	13:00	14:20

Bearbeiten

Löschen

Bearbeiten

ID: 119

Von: 19.11.2019 13:00

Bis: 19.11.2019 14:20

Bezeichnung:

Kategorie:

Produktionsort:

Mitarbeiter:

Gerät:

Gericht: Hirschpfeffer m. Spätzli Port.

Anzahl: 38.00

Löschen Suchen Funktionen

Ohne Unterrezepte

Planungsansicht im Zeitplan-Raster

Planung

Zurück Neue Einträge Rezepte

Kalender November 2019

Mon Die Mit Don Fre Sam Son

18 19 20 21 22 23 24

Kategorien

- Backen
- Div. Arbeiten
- Kochen
- Konservieren

Produktionsort

- Entremetier
- Garde-manger
- Patisserie
- Saucier

Mitarbeiter

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

Geräte

- Backofen

Tag	Woche	Monat	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 Schubbeck Alfons	Wareneingangsk	Wareneingangsk	Wild-Demi-Glace (70 Liter)			
9:00	Nasigoreng (25 ; ...	Orangensa ...	Bouillon / Entrecôte...	Hamburger selbstgemacht 5...	Wild-Demi-Glace	Orangen weichkochen...	
10:00	Hüftsalat mit Ziegenfrischkä...	Mosimann Anton	Fischfond (80 Liter)	Saucier Mosimann Anton Kuchhard	Fischpastete	Carpaccio (36 ; ...	
11:00	Selleriesup				Chicken Nuggets	Backteig / ...	
12:00	Spargelsal mit ...	Hirschpfeffer m. Spätzli (38 Port.)				Plangosorb Graved	
13:00							
14:00	Entrecôte m. P. ; frites (46 Port.)	Gemüsef Liter	13:00 - 14:20 Hirschpfeffer m, Spätzli 38 Port. Saucier Oliver Jamie Kippkessel	berginer würzig...			
15:00							
16:00	Gewürzsäcklein (65 Port.)	Kinnkesu					
17:00	Entremetier Mosimann Anton	Kalbsrahmsauce (18 Liter)	Kurbissuppe / Kalbsaxe...	Russrisotto m. Hasenfilet / ...			
18:00							
19:00	Fischstäbchen						
20:00	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen	Küche reinigen		
21:00							
22:00							
23:00							

Hier können direkt neue Rezepte, Gerichte oder Menus eingefügt werden. Bereits einmal geplante Rezepte werden mit den dannzumal berechneten Arbeitsschritten angezeigt. Bei den anderen werden diese mit «Produktionsplanung» neu eingetragen und zugewiesen.