
Übungsunterlagen 2020 / 2021

Übungsaufgabe 4

Artikel mit Komponenten anlegen



Leistungsstufe: Fortgeschritten

Dauer insgesamt ca. 40 bis 50 Minuten

Die Übung kann an verschiedenen Stellen für Pausen unterbrochen werden.

Starten Sie Bp Event und melden sich als

Benutzer: Carolin

Passwort: cf

an. Carolin Fleiß arbeitet in der Bankettabteilung eines Privathotels. Für eine Veranstaltung muss ein neuer Artikel angelegt werden. Die Informationen erhält Carolin von Ihrem Küchenchef.

Ziel der Übung:

1. Einen neuen Artikel anlegen
2. Komponenten hinterlegen
3. Einen Buchungszeitraum eingeben
4. Einen gültigen Preis festlegen
5. Den Küchenchef informieren.

Folgende Informationen hat Carolin von Ihrem Küchenchef erhalten

Im Zuge der Aktion „spanische Wochen“ in unserem Haus, benötigen wir einen neuen Verkaufsartikel. Die Aktion soll künftig jährlich vom 01.07.JJJJ bis zum 31.08.JJJJ stattfinden.

Name des Artikels: Spanische Spezialitäten

Gruppe: Buffet

Verkaufsgebinde: pro Person

Preis: € 24,80 brutto pro Person (gültig ab dem heutigen Tag)

Die einzelnen Buffetkomponenten sind bereits als Artikel angelegt worden und müssen dem neuen Artikel nur noch zugewiesen werden.

Spanische Spezialitäten

Vorspeisen:

'Patatas Alioli' | Kartoffeln | Knoblauch | Kräuter

'Tortilla Espanola' | Kartoffel-Zwiebel-Omelette

Marinierter Pulposalat | Oliven-Kräutervinaigrette

Serranoschinken | Melone

'Boquerones á Vinagre'

Eingelegte Sardinen | Blattpetersilie | Knoblauch

Strauchtomaten | schwarze Oliven

Reichhaltige Brotauswahl:

Stangenbrot | Partygebäck | Laugengebäck

Hauptgerichte:

'Paella Valenciana'

gelber Reis | Fleischwürfel | Meeresfrüchte

'Olla Podrida'

Hähnchenbrust | Sud | Kartoffeln | frisches Gemüse




Dessert:

'Crema Catalana' | Früchte | Madalenas

Ziel 1 Einen neuen Artikel Anlegen

Mit Abschluss dieser Aufgabe haben Sie einen neuen Artikel angelegt.


1. Legen Sie einen neuen Artikel an

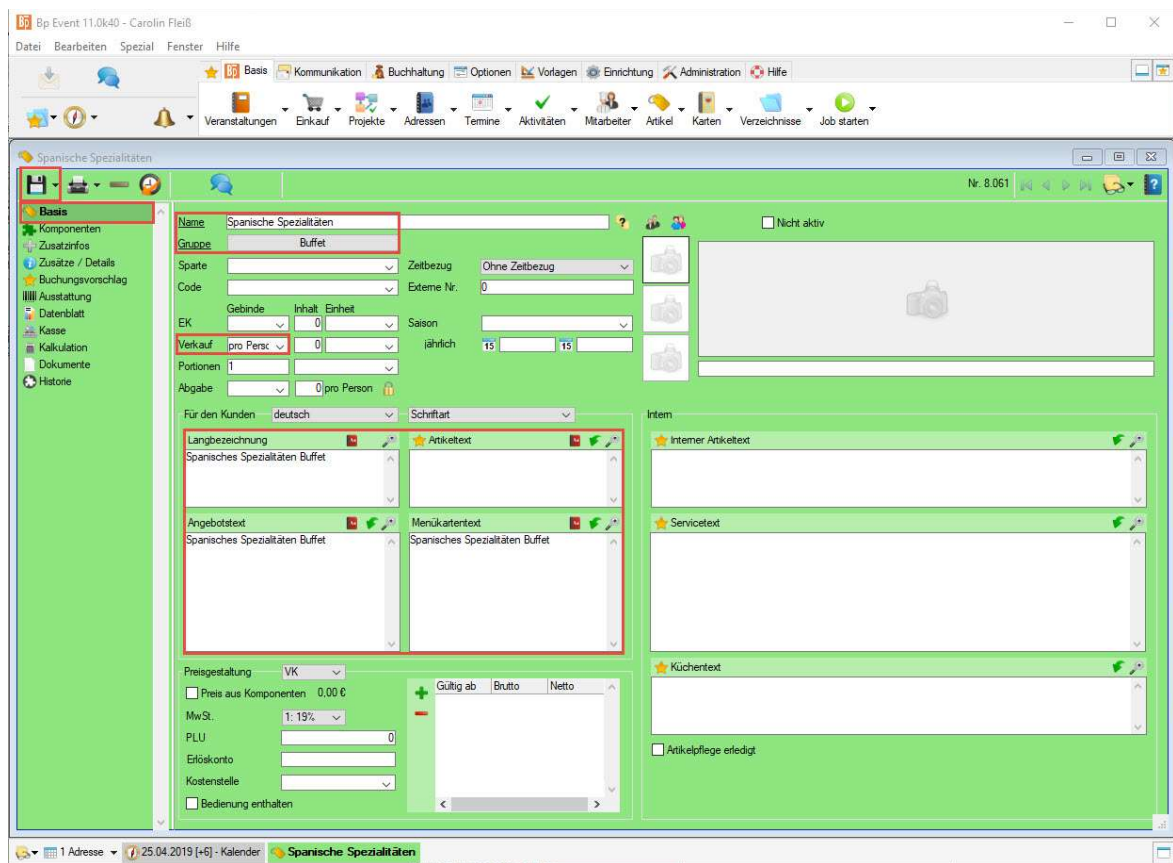
1. Gehen Sie in der Funktionsleiste zum Reiter  **Basis** >  **Artikel** >  **Neuanlage**.
2. Das Eingabefenster der Artikel Neuanlage öffnet sich.
3. Geben Sie den Artikelnamen „Spanische Spezialitäten“ im Feld **Name** ein.
4. Wählen Sie bei **Gruppe** die Artikelgruppe **Buffet**.

5. Klicken Sie auf den kleinen Pfeil bei **Gebinde Verkauf** und wählen **Pro Person**.

2. Geben Sie Artikeltexte ein

Im mittleren Bereich des Eingabefensters befinden sich vier verschiedene Textfelder für Artikelbezeichnungen. Werden diese Textfelder nicht gefüllt, wird beim Speichern automatisch der **Name** des Artikels in alle Felder übernommen.

1. Um individuelle Texte für Rechnungen einzugeben, geben Sie bei **Langbezeichnung** „Spanisches Spezialitäten Buffet“ ein. Die Langbezeichnung wird auch auf den Arbeitsanweisungen ausgegeben.
2. Der **Artikeltext** kann als ergänzende Information für Arbeitsanweisungen gefüllt werden, bleibt in diesem Fall aber leer.
3. Speichern Sie den Artikel über . Der Text aus der Langbezeichnung wird in die weiteren Textfelder übernommen und kann manuell verändert werden.



Ziel 2 Komponenten hinterlegen

Mit Abschluss dieser Aufgabe haben Sie dem neuen Artikel die einzelnen Komponenten mit Überschriften hinterlegt.

1. Fügen Sie Bemerkungszeilen ein

Zur besseren Übersicht und Strukturierung werden Bemerkungszeilen eingefügt.


1. Öffnen Sie die  **Komponenten** in der linken Navigation des Artikels.
2. Klicken Sie auf den kleinen Pfeil  bei  und wählen  **Bemerkung**. **Tip**

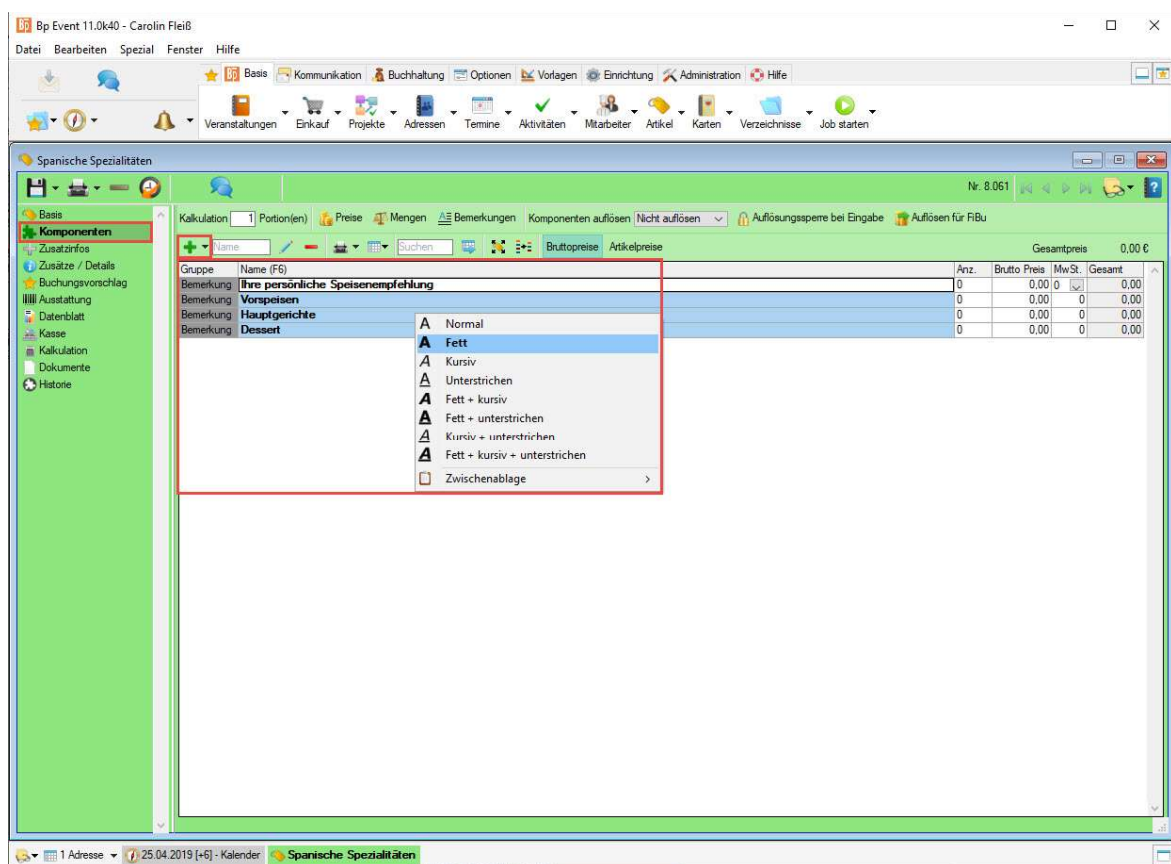
3. Eine leere Bemerkungszeile wird eingefügt.

Fügen Sie insgesamt vier Bemerkungszeilen ein und beschriften diese mit „Ihre persönliche Speisenempfehlung“, „Vorspeisen“, „Hauptgerichte“ und „Dessert“.

4. Formatieren Sie die Bemerkungen mit Rechtsklick > **A fett**.
5. Um die Reihenfolge der Artikel oder Bemerkungen zu verändern, markieren Sie die entsprechende Zeile und verschieben diese mit gedrückter Alt Taste an die gewünschte Position.


Hinweis: Ein Artikel oder eine Bemerkungszeile kann nicht an die oberste Position verschoben werden, da er immer unter einer markierten Zeile eingefügt wird. In diesem Fall einfach die obere Position nach unten verschieben.

6. Speichern Sie über .




2. Hinterlegen Sie Komponenten

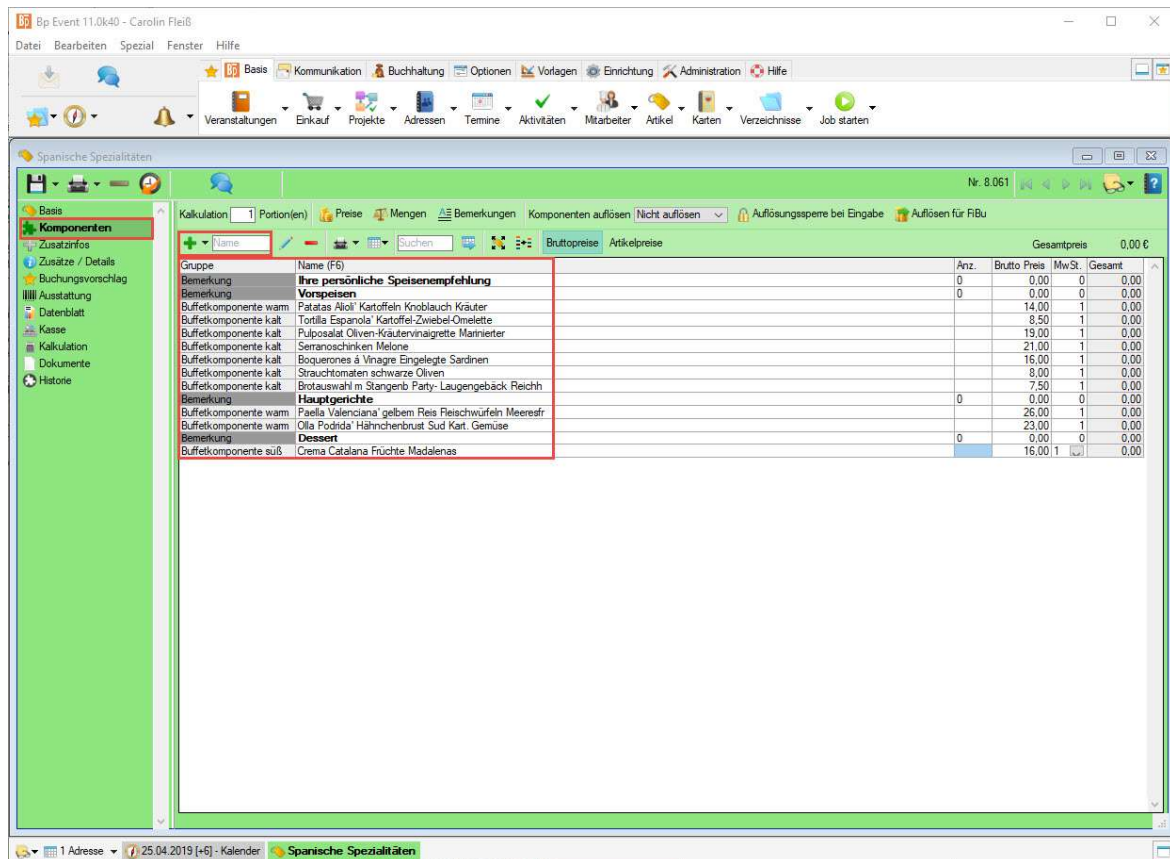
Komponenten können nicht nur für Rezepturen verwendet werden, sie ermöglichen auch individuelle Anpassungen in den verschiedenen Phasen einer Veranstaltung. So können Menü oder Buffetänderungen getätigt werden, ohne den Stammartikel zu verändern.

1. Öffnen Sie die  Komponenten in der linken Navigation des Artikels.
Hinweis: Die einzelnen Komponenten wurden bereits als Artikel angelegt und müssen dem neuen Buffet nur noch zugewiesen werden.
2. Um einen Artikel an bestimmter Stelle einzufügen, markieren Sie die entsprechende Bemerkungszeile, geben im Suchfeld **Name** die ersten Buchstaben der ersten Komponente ein, also „Pata“ und bestätigen Ihre Eingabe mit der Enter Taste. Der

Artikel wird automatisch unter der markierten Zeile eingefügt.

Hinweis: Gibt es mehrere Treffer für Ihre Eingabe, wählen Sie den passenden Artikel aus der angezeigten Liste mit Linksklick.





3. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Buffetkomponenten.
4. Speichern Sie über .

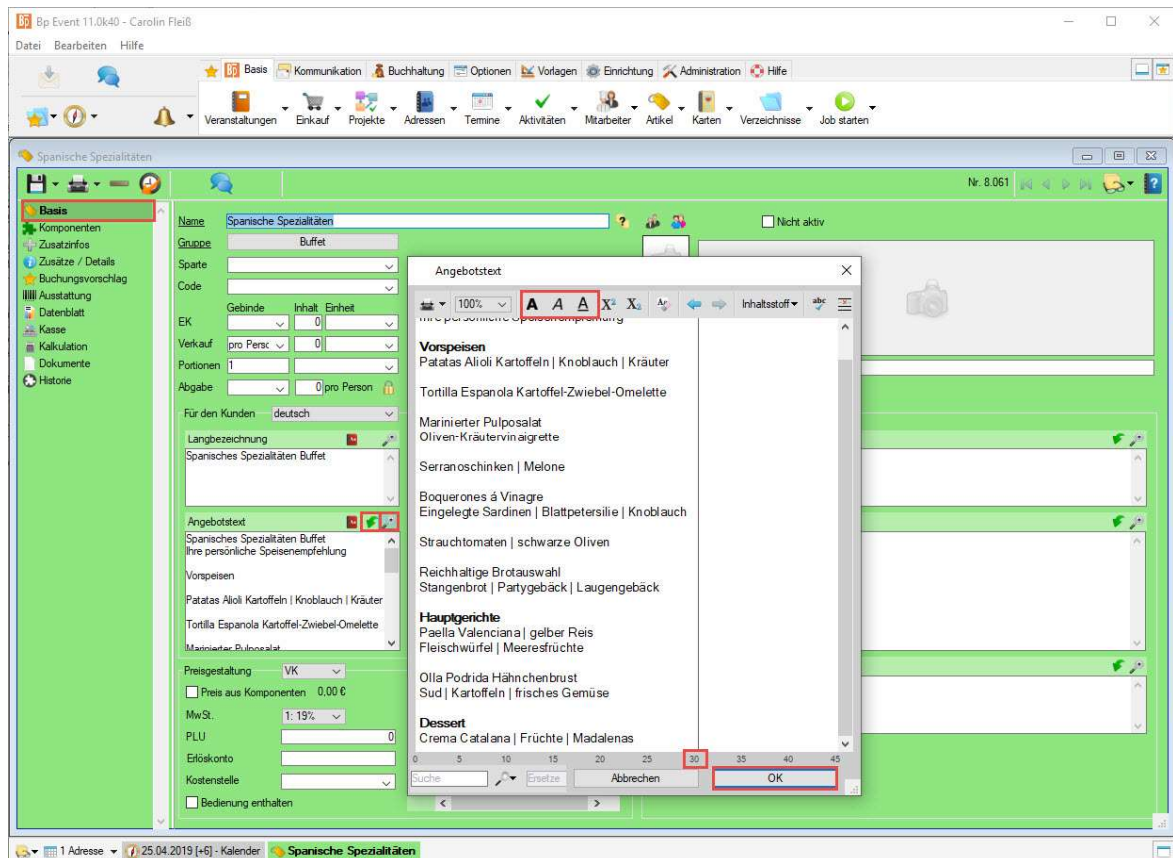


Gruppe	Name (F5)	Anz.	Brutto Preis	MwSt.	Gesamt
Bemerkung	Ihre persönliche Speiseempfehlung	0	0,00	0	0,00
Bemerkung	Vorspeisen	0	0,00	0	0,00
Buffetkomponente warm	Patatas Alioli Kartoffeln Knoblauch Kräuter		14,00	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Tortilla Espanola Kartoffel-Zwiebel-Omelette		8,50	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Pulposalat Oliven-Kräutervinaigrette Mannierter		19,00	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Serranoschinken Melone		21,00	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Boquerones à Vinagre Eingelegte Sardinen		16,00	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Strauchtomaten schwarze Oliven		8,00	1	0,00
Buffetkomponente kalt	Brotauswahl in Stangenb Party- Laugengebäck Reichh		7,50	1	0,00
Bemerkung	Hauptgerichte	0	0,00	0	0,00
Buffetkomponente warm	Paella Valenciana gelbem Reis Fleischwürfeln Meeresfr		26,00	1	0,00
Buffetkomponente warm	Olla Podrida Hähnchenbrust Sud Kart. Gemüse		23,00	1	0,00
Bemerkung	Dessert	0	0,00	0	0,00
Buffetkomponente süß	Crema Catalana Früchte Madalenas		16,00	1	0,00

3. Übernehmen Sie Artikeltexte aus den Komponenten

Die Artikeltexte können mit wenigen Klicks aus den Komponenten in den Angebotstext des Buffets übernommen und angepasst werden.

1. Gehen Sie in der linken Navigation des Artikels auf  **Basis**.
2. Um die Artikeltexte und Bemerkungen aus den Komponenten zu übernehmen, klicken Sie auf  rechts bei **Angebotstext**.
3. Wählen Sie ohne Inhaltsstoffe, um den Text ohne deklarationspflichtiger Stoffe anzugeben.
4. Um den Text zu formatieren, öffnen Sie das entsprechende Textfeld über  und formatieren den Text individuell über die Werkzeuge oben.
Hinweis: Umbrüche müssen manuell gesetzt werden. Beachten Sie hierfür das Lineal im unteren Bereich des Eingabefensters. Bei **30** muss spätestens ein Umbruch erfolgen.
5. Bestätigen Sie die Eingaben mit **OK**.
6. Speichern Sie über .



Ziel 3 Legen Sie einen Buchungszeitraum fest



Mit Abschluss dieser Aufgabe haben Sie dem neuen Artikel eine „Saison“ hinterlegt.

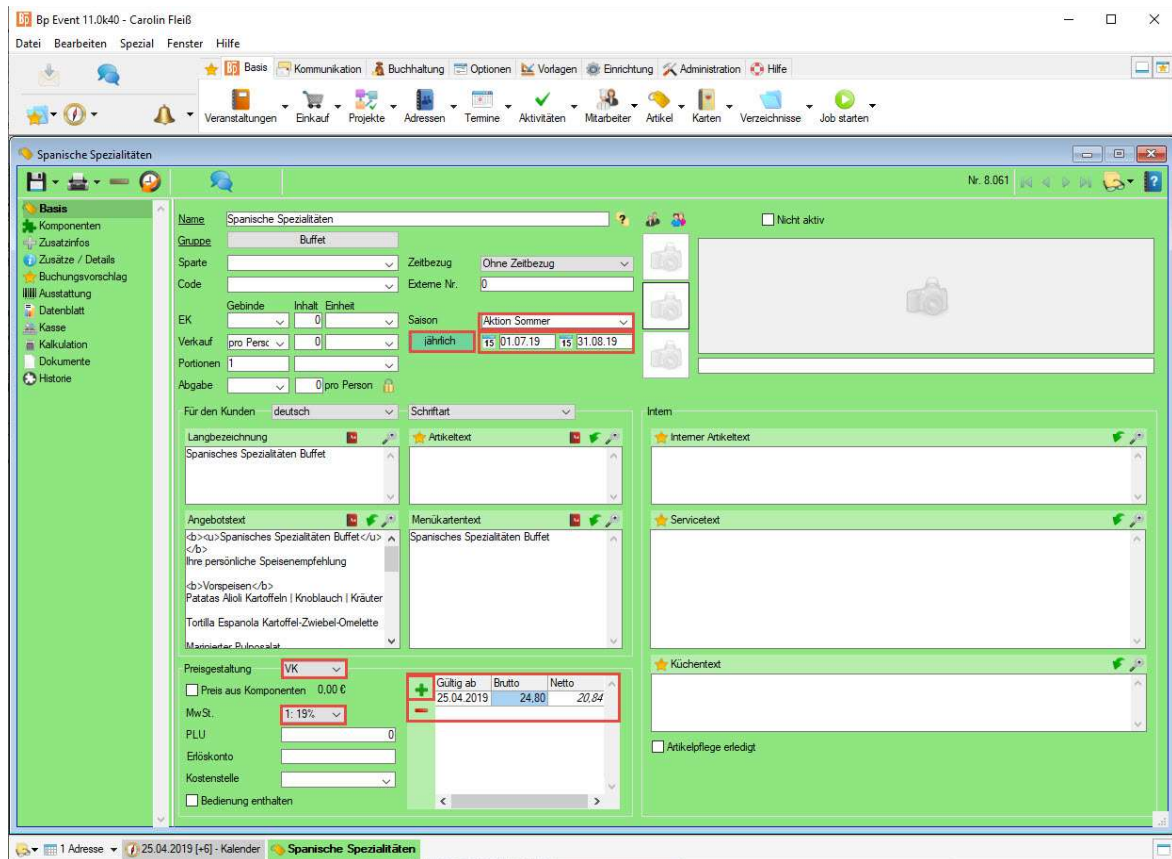
1. Gehen Sie in der linken Navigation des Artikels auf **Basis**.
2. Geben Sie im Feld **Saison** einen Namen für die Aktion ein.
Beispiel: Aktion Sommer
3. Geben Sie das Datum des Saisonbeginnes 01.07.JJJJ und des Saisonendes 31.08.JJJJ ein.
4. Aktivieren Sie das Feld **jährlich** mit Linksklick.
Hinweis: Wird der Artikel in einer Veranstaltung gebucht, die außerhalb dieses Zeitraumes liegt, wird der Bearbeiter mit einer Meldung in Kenntnis gesetzt.
5. Speichern Sie über .

Ziel 4 Preis eingeben

Mit Abschluss dieser Aufgabe haben Sie einen Verkaufspreis mit Gültigkeit ab heute eingegeben.

1. Gehen Sie in der linken Navigation des Artikels auf **Basis**.
2. Wählen Sie bei Preisgestaltung die Preisschiene VK im unteren Bereich des Eingabefensters.
3. Achten Sie auf den korrekten MwSt Satz 1 19% und ändern ggf. die Einstellung.





- Um einen neuen Preis einzufügen, klicken Sie auf  rechts neben der Preisschiene. Das Datum wird mit dem aktuellen Tag vorbelegt.
- Geben Sie den Preis € 24,80 in die Spalte **Brutto** ein.
- Speichern Sie über .



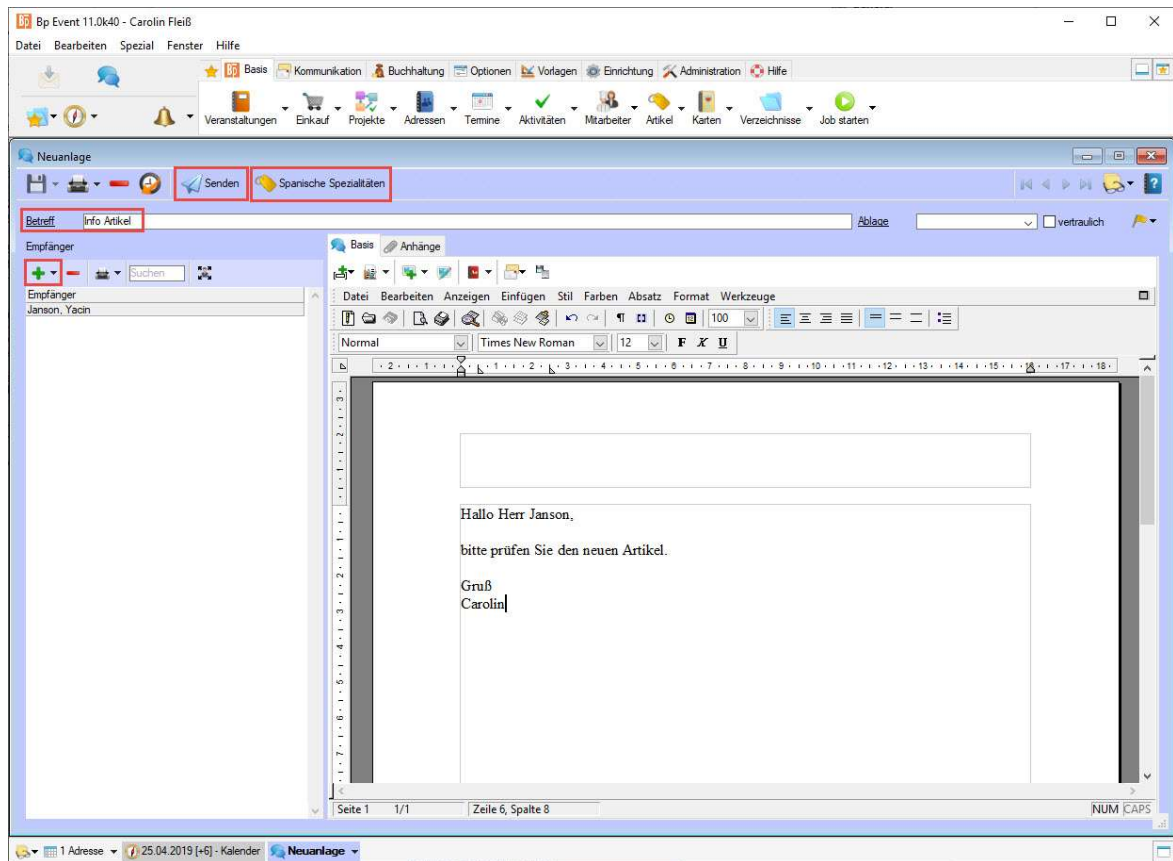
The screenshot shows the 'Spanische Spezialitäten' article form in the Bp Event 11.0k40 - Carolin Fleiß software. The form is divided into several sections: 'Basis' (Basic), 'Zusatzinfos' (Additional Information), 'Ausstattung' (Equipment), 'Kasse' (Cash), 'Kalkulation' (Calculation), 'Dokumente' (Documents), and 'Historie' (History). The 'Basis' section contains fields for Name, Gruppe, Sparte, Code, EK, Verkauf, Abgabe, and Saison. The 'Zusatzinfos' section contains fields for Langbezeichnung, Angebotstext, Menükartentext, and Intern. The 'Ausstattung' section contains fields for Preisgestaltung, MvSt., PLU, Erlöskonto, and Kostenstelle. The 'Kasse' section contains fields for Brutto, Netto, and Gültig ab. The 'Kalkulation' section contains fields for Brutto, Netto, and Gültig ab. The 'Dokumente' section contains fields for Artikeltext, Servicetext, and Küchentext. The 'Historie' section contains fields for Artikeltext, Servicetext, and Küchentext. A red box highlights the 'Gültig ab' date field (25.04.2019) and the 'Brutto' price field (24,80). Another red box highlights the 'jährlich' frequency and the '15' quantity field.

Ziel 5 Informieren Sie den Küchenchef

Mit Abschluss dieser Aufgabe haben Sie den Küchenchef mit einer internen Nachricht über den neuen Artikel informiert.

- Um den Küchenchef über den neuen Artikel zu informieren, senden Sie ihm eine interne Nachricht aus dem Artikel.
- Gehen Sie in der horizontalen Werkzeugleiste des Artikels auf .
- Geben Sie den Betreff der Nachricht ein.
- Klicken Sie auf  bei **Empfänger**, markieren den Küchenchef "Yacin Janson" und  **Übernehmen** die Auswahl.
- Geben Sie einen individuellen Text für den Küchenchef ein.
-  Senden Sie die interne Nachricht.

Der Küchenchef erhält Ihre Information und kann den Artikel direkt über die horizontale Werkzeugleiste der Nachricht öffnen und ggf. bearbeiten.



Ziel der Übungsaufgabe 4 erreicht:

- Einen neuen Artikel angelegt
- Komponenten hinterlegt
- Einen Buchungszeitraum festgelegt
- Einen Preis festgelegt
- Den Küchenchef informiert

Herzlichen Glückwunsch!