

BANKETTprofi 9.0 Facelift

Mit der Version 9.0 wurde der BANKETTprofi einem umfangreichen Facelift unterzogen, welches sich an folgenden Aspekten orientiert:

- Anpassung der Bedienung an aktuelle Software-Standards.
- Schnellere Einarbeitung neuer Mitarbeiter durch:
 - Vereinheitlichung gleicher Vorgänge an unterschiedlichen Stellen in der Software, z.B. Drucken nur noch über einen Button.
 - Einfachere Orientierung durch von den Funktionen abgeleitete Farben der Oberfläche.
 - Jedes Feld hat einen Tooltip, der dessen Funktion erläutert.
- Optimiertes Arbeiten
 - Leichtere Orientierung durch eine einheitliche Anordnung der Buttons in Toolbars oberhalb der Masken oder Eingabebereiche.

Diese Dokumentation ist in folgende Bereiche unterteilt:

- Neue Farben im BANKETTprofi
- Die wichtigsten neuen Ikonen im BANKETTprofi
- Strukturelle Änderungen der Oberfläche
- Darstellung der Tabellendetails

Neue Farben im BANKETTprofi

Im Rahmen des Facelifts wurden den Hauptbereichen des BANKETTprofi neue Farben zugeordnet. Diese ermöglichen dem Benutzer eine leichtere Orientierung innerhalb der Software und zeigt in welchem Zusammenhang diese Daten mit anderen stehen. Die Orientierung ist somit intuitiver, als reine Überschriften auf den Masken.

Gleichzeitig wurden die Nebenbereiche oder Bereiche mit unterschiedlichsten Verknüpfungen einheitlich grau, um zu viele Farben zu vermeiden.

Durch den verwendeten Farbverlauf ist die Oberfläche angenehmer für die Augen als eine homogene Farbe.

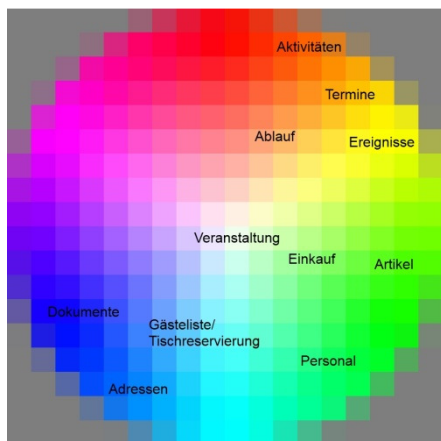
Im Zentrum dieser Farbgebung steht die Veranstaltung, welche aufgrund ihrer unterschiedlichsten Bezüge neutral grau ist.

Für die Farbgebung wurden in einem ersten Schritt die Hauptgliederung festgelegt:

- Kommunikations- / Adressbezogene Daten - Blau
- Artikelbezogene Daten - Grün
- Zeitbezogene Daten - Gelb/Orange
-

In einem zweiten Schritt wurden die Bereiche, die eine Verbindung verschiedener Hauptbereichen darstellen, festgelegt:

- Personal – Türkis (zwischen Adressen und Artikel)
- Gästeliste/Tischreservierung – Hellblau (zwischen Adresse und Veranstaltung)
- Ablauf – Hellorange (zwischen zeitbezogenen Daten und Veranstaltung)



Die wichtigsten neuen Ikonen im BANKETTprofi

Im Rahmen des Facelifts wurden auch die Ikonen im BANKETTprofi an aktuelle Standards der Softwaregestaltung angepasst.

Regelmäßig wiederkehrende Ikonen

-  Neuanlage
-  Speichern
-  Kopieren
-  Öffnen / Bearbeiten
-  Drucken
-  Suchen
-  PDF erstellen
-  Datensatz löschen
-  Handbuch anzeigen
-  Info Center
-  Details
-  Liste auswählen

Ikonen in den verschiedenen Bereichen



Veranstaltung

-  Neu mit Vorlage
-  Vorgangssuche
-  Vorgangsartikelsuche
-  Mahnlauf
-  Raumübersicht
-  Raumzeitplan
-  Raumlite
-  Vorgänge
-  Artikel-Arrangement auflösen
-  Artikel komprimieren
-  Rechenblatt
-  Zahlungen



Adresse

-  Ansprechpartnersuche
-  Karte



Artikel

-  Zusatzinfos
-  Artikelzusätze



Briefe



Nachrichten

-  Eingang
-  Ausgang



Email



Aktivitäten



Kasse

Strukturelle Änderungen der Oberfläche

Die Funktionspalette kann am linken oder rechten Bildschirmrand ausgerichtet werden. Sie verkleinert sich automatisch am Bildschirmrand. Durch einen Pin kann jeder Benutzer die Funktionspalette geöffnet lassen.

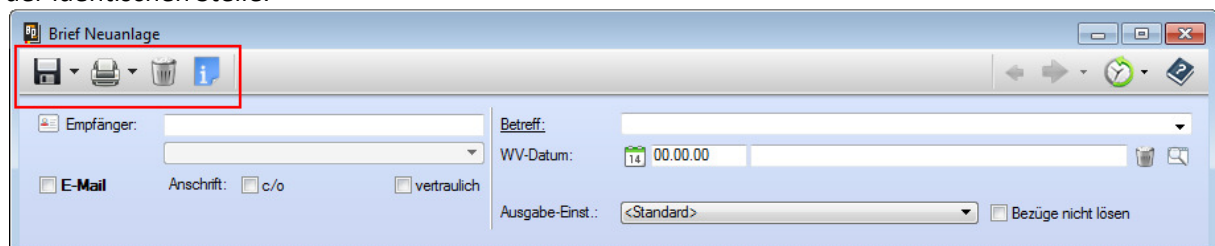


Eine Übersicht über E-Mails, Interne Nachrichten und Aktivitäten sind in der Funktionspalette integriert. Die Informationen sind sowohl in der geschlossenen, sowie in der geöffneten Palette zu sehen.

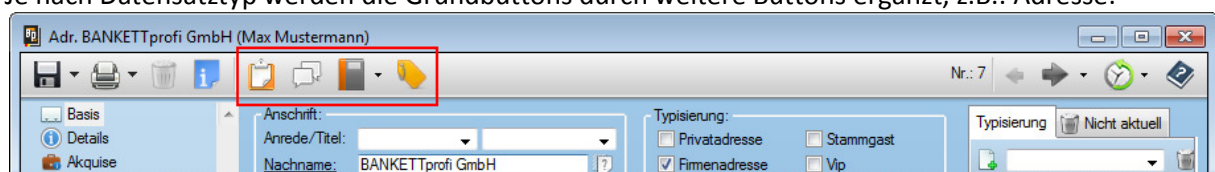


Toolbars oberhalb der Eingabe / Listen

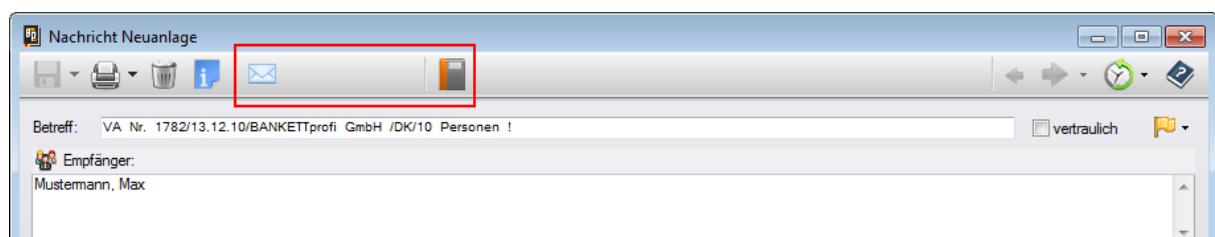
Im BANKETTprofi wurden bisher sehr viele Buttons an verschiedenen Stellen verwendet. Durch Zusammenlegen von Funktionen und einheitlicher Platzierung der Buttons ergibt sich in der Version 9.0 ein klareres Bild. Buttons mit gleicher Funktion, auf verschiedenen Ebenen sind nun an der identischen Stelle.



Je nach Datensatztyp werden die Grundbuttons durch weitere Buttons ergänzt, z.B.: Adresse:



Interne Nachricht:



In der Listendarstellung ist die Toolbar jetzt gleich.

Veranstaltungsliste (4/1627)										
Datum	Beginn	Ende	Räume	Pax	Veranstalter	Für wen	Anlass	Status	WV	VA Nr.
Fr, 3. Dez 2010	06:00	10:30		68	Hotel Muster		Frühstück	Vertrag		2.397
	11:00	16:00	AH	120	Eschendorf Hanne		Empfang	Vertrag		2.436
Sa, 4. Dez 2010	06:00	10:30		95	Hotel Muster		Frühstück	Vertrag		2.398
So, 5. Dez 2010	06:00	10:30		47	Hotel Muster		Frühstück	Vertrag		2.399

Eine Matchcodesuche gibt es jetzt auch in Eingabelisten.

Basis

Details

Info Center

Angebot

Bestellung

Artikel (3)

Menükarten

Rechnung

Schlußbericht

14

Mi, 1. Dez 2010

09:00 - 18:00

Pax: 38 - 38

kl. gr.

Definitiv

14

Preisgestaltung

VK

Preise Brutto:

Rabatt Pr 100 % EUR

Kostenstelle:

Buchhaltung

+/- 0,00

Netto: 897,31

MwSt 1: 170,49

Brutto: 1.067,80

Standard

<Suchen>

Artikelpreise

Absatz	Gruppe	Name (F6)	Anz.	Anz2	Preis	Mw St	Schiene	Gesamt
	kalte Vorspeise	Carpaccio vom Rinderfilet			11,00	1	VK	418,00
	Hauptgericht	Perlhuhnbrust mit Trauben, Gemüsestreifen im Nudelteig			13,00	1	VK	494,00
	Dessert	Pana Cotta mit Himbeermark			4,10	1	VK	155,80

Verwandte Funktionen wurden unter Auswahlménüs zusammengeführt.

Speichern

Speichern und Schließen

Kopieren

Drucken

Druckvorschau

Pdf

Senden und schliessen

Nur senden

FEHLT!!! Erläuterung der unterschiedlichen Buttonmit Strich ohne Strich

Gleichzeitig sind Buttons entfernt worden. So lassen sich neue Vorgänge in einer Veranstaltung nur noch über die rechte Maustaste anlegen.

Wechsel von Registerkarten zur Baumstruktur für Artikel und Adressen

Wie bisher schon in der Veranstaltung wurde zur Darstellung der unterschiedlichen Masken auch für Artikel und Adresse auf eine Baumstruktur umgestellt.

z.B. im Artikel

Der Artikel enthält auf der Basisseite mehr Informationen. Die auf dem Bild markierten Eingabefelder (bisher unter Registerkarte Zusätze) sind jetzt allgemein verfügbar und nicht mehr an das Modul Artikeldetails gekoppelt.

Art. Perlhuhnbrust mit Trauben, Gemüsestreifen im Nudelteig

Nr.: 153

☐ Nicht aktuell

Name: Perlhuhnbrust mit Trauben, Gemüsestreifen im Nudelteig

Gruppe: ☐ Bestandsartikel

Sparte: Geflügel Zeitbezug: Ohne Zeitbezug

Code: Extene Nr.: 0

Gebinde: Kilo Inh.: 1 0 Mengenbez.: Saison: jährlich 14 14

EK: VK: Portionen: 1 Pfundartikelnr.

Für den Kunden

★ Langtext
Perlhuhnbrust mit Traubenjus mit Gemüsestreifen im Nudelteig

★ Artikeltext

★ Angebotstext
Perlhuhnbrust mit Traubenjus mit Gemüsestreifen im Nudelteig

★ Menükartentext
Perlhuhnbrust mit Traubenjus mit Gemüsestreifen im Nudelteig

Preisgestaltung - VK

☐ Preis aus Komponenten 0,00 €

MwSt: 1 : 19%

Preis-Artikelnr.: 32

Erlöskonto:

Kostenstelle:

☐ Bedienung enthalten

Gültig ab	Brutto	Netto
02.01.2002	13,00	11,21
28.04.2001	12,78	11,02

Intern

★ Artikeltext intern

★ Servicetext

★ Küchentext

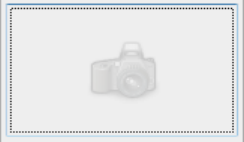
Darstellung der Tabellendetails

1. Die Darstellung der einzelnen Tabellendetails richtet sich nach dem jeweiligen Datentyp.

▼ Darstellung der Datentypen

Zeichenkette:

Text:

Bild: 

Telefonnummer:

E-Mail:

Verknüpfung:

☐ Wahrheitswert

Zahl:

Ganzzahl:

Datum:

Uhrzeit:

2. Die grafische Zusammenfassung der Tabellendetails anhand der Detailgruppe wurde verbessert.

▼ Kundenanalyse

Anzahl abgeschlossene Aufträge:	2	Anzahl Anfragen:	3
Anzahl laufende Angebote:	0	Anzahl laufende Aufträge:	0
Anzahl Stornos:	1	Datum der ersten VA:	Fr. 21. Jan 2005
Kategorie Kunde:		Umsatz Equipment:	484,48
Umsatz Getränke:	4.623,67	Umsatz Personal:	0
Umsatz Sonstiges:	38.929,79	Umsatz Speisen:	31.319,22

▼ Firmendaten

Branche nach ICB:	0500 Erdöl und Erdgas	Handelsregister Amtsgericht:	
Handelsregister Eintrag:		Quelle der Adresse:	
Umsatzsteuer ID Nr.:		Unternehmensgröße Jahrumsatz:	
Unternehmensgröße MA max:		Unternehmensgröße MA min:	

► Forecast +2 Jahre

► Forecast aktuelles Jahr

► Umsätze -5 Jahre

► Umsatz aktuelles Jahr

► Darstellung der Datentypen

Tabellendetails einer Gruppe werden in einem Rahmen zusammengefasst.