



Menüplanung leicht gemacht
mit *GOURMET À la Click*

Inhaltsverzeichnis

Menüplanung freischalten	3
Menülinien	3
Menüplanung	4
Bearbeiten der Menülinien	5
Speisenauswahl	6
Planung der Menüs	7
Eingabe eines Freitextes	9
Weitere Bearbeitungsmöglichkeiten	11
Menüplanung abschließen	12
Menüs nachträglich bearbeiten	13
Menüplan ausdrucken	13
Zusammenfassende Checkliste	14
Wissenswertes	15
Kann ich bereits eingegebene Menüs auch in eine spätere Kalenderwoche kopieren?	15
Was muss ich beim Einbau von à la carte Speisen in den Menüplan berücksichtigen?	17

Menüplanung freischalten

Wenn Sie Ihren Mitarbeitern, Kollegen oder Gästen Tagesmenüs anbieten möchten, wenden Sie sich bitte an alaclick@gourmet.at oder (0)50 876-5430. Wir nehmen gerne die dafür notwendigen Einstellungen vor.

Bitte geben Sie uns folgendes bekannt:

- Für wie viele Tage möchten Sie Menüs planen?
z.B. 5 (Mo – Fr), 6 (Mo – Sa) oder 7 (Mo – So) Tage
- Möchten Sie die Menüs stützen / einen Essenszuschuss geben?

Wir informieren Sie, sobald die Menü-Funktion für Sie freigeschaltet ist, und Sie können mit der Planung starten.

Menülinien

Im WWS unter „**Menü**“ – „**Menülinien**“ können Sie Ihre individuellen Menülinien anlegen und bereits bestehende jederzeit bearbeiten, deaktivieren oder löschen.



Klicken Sie auf „**Menü hinzufügen**“ um eine neue Menülinie anzulegen.

Sie können nun einen **Namen für das Menü** eingeben.

Die **Reihung** ist dann von Nutzen, wenn Sie mehrere Menülinien planen. In der von Ihnen festgelegten Reihung werden die Menüs auch Ihren Mitarbeitern, Kollegen und Gästen angezeigt. Wir empfehlen die Reihung in 10er Schritten anzulegen. Dann können Sie jederzeit neue Menülinien zwischen den bereits vorhandenen Menülinien reihen, ohne alle Menüs bearbeiten zu müssen.



Der **Steuersatz** ist auf RED (10 % für Österreich bzw. 7 % für Deutschland) voreingestellt. Sollten Sie einen Steuersatz für Getränke benötigen, ändern Sie bitte die Einstellung auf VOLL (20 % für Österreich bzw. 19 % für Deutschland).

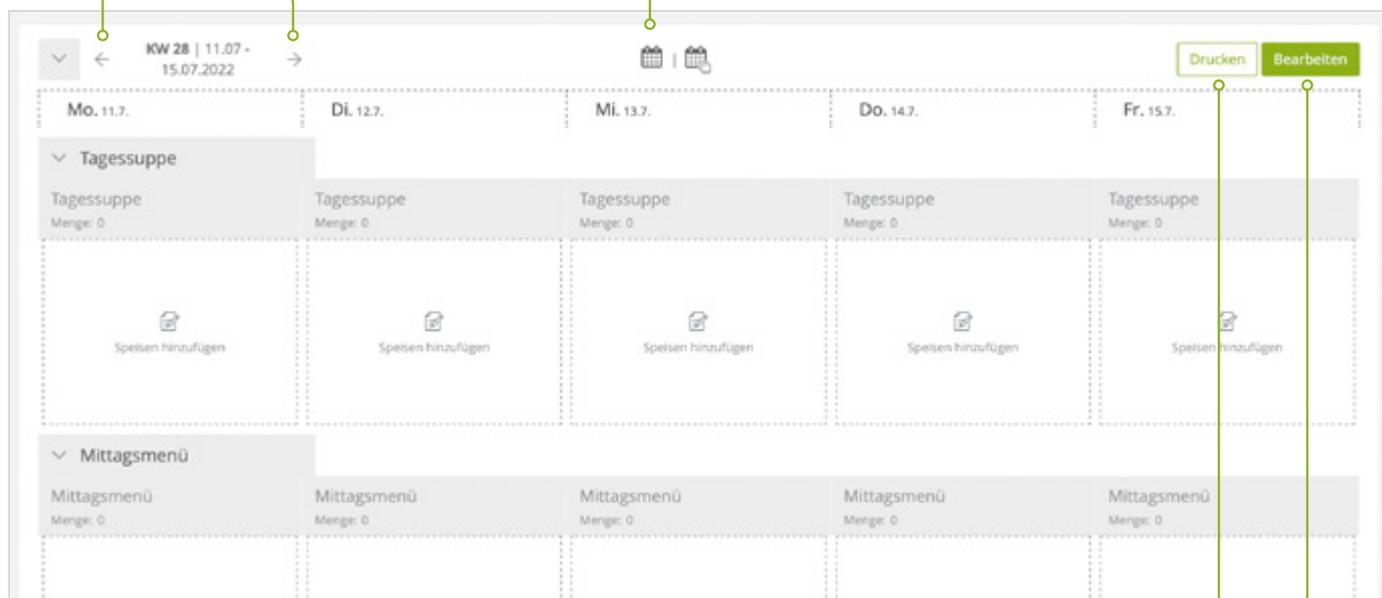
Hier können Sie bereits den **Preis** für Ihre Menülinie eingeben. Dieser gilt für die gesamte Menülinie und die gesamte Woche. Es reicht entweder den Netto- oder den Bruttopreis zu befüllen. Das System berechnet den anderen Preis selbständig.

Menüplanung

Hier sehen Sie die von Ihnen zuvor angelegten Menülinien mit der gewünschten Anzahl von Wochentagen (z.B. Mo – Fr) und können diese nun befüllen.

Um zwischen den Kalenderwochen zu wechseln, nutzen Sie die Pfeilchen.

Sie können eine bestimmte Kalenderwoche auch via Kalenderüberblick auswählen



Hier können sie den aktuell angezeigten Menüplan ausdrucken.

Mittels Klick auf „**Bearbeiten**“ ist die weitere Bearbeitung der Menülinien in der Bearbeitungsansicht möglich.

Bearbeiten der Menülinien

In der Bearbeitungsansicht können Sie nun die jeweiligen Speisen den Menüs und Wochentagen zuordnen.

Sie können hier den Menünamen ändern, in dem Sie diesen anklicken.

Hier werden die Menüs geplant. Genauere Informationen finden Sie auf Seite 7.



ACHTUNG WICHTIG

Hier können Sie die verfügbare Menge jedes Menüs eingeben, indem Sie die Zahl anklicken. Nur wenn eine Menge größer Null beim Menü hinterlegt ist, können Ihre Mitarbeiter, Kollegen oder Gäste es auch bestellen! Die eingegebene Menge muss der tatsächlich verfügbaren Menge entsprechen. Es können nur so viele Menüs über das System bestellt werden, wie hier eingegeben ist.

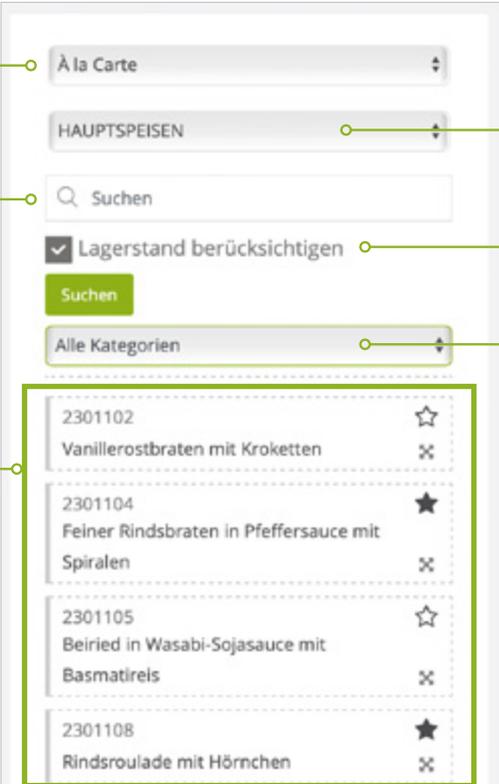
Nach Eingabe der Menge bestätigen Sie diese bitte mit Klick auf das grüne Häkchen um zu speichern:



Hier können Sie bei Bedarf den Preis eines Menüs ändern. Es reicht entweder den Netto- oder den Bruttopreis zu befüllen. Das System berechnet den anderen Preis selbständig.

Speisenauswahl

Auf der linken Seite öffnet sich in der Bearbeitungsansicht eine Liste mit der Speisenauswahl. Hier können durch Eingabe unterschiedlicher Kriterien die Wunsch-Speisen gefiltert werden.



Auswahl des Speisenkataloges

Suchfunktion, mit der Sie nach dem Speisennamen suchen können. (Suchen nach Artikelnummern ist leider nicht möglich.)

Ergebnis der Speisenauswahl aufgrund der eingegebenen Kriterien.

Auswahl der Kategorie innerhalb des gewählten Kataloges.

Checkbox, um Lagerstand zu berücksichtigen. Wenn aktiv, werden nur lagernde Speisen angezeigt.

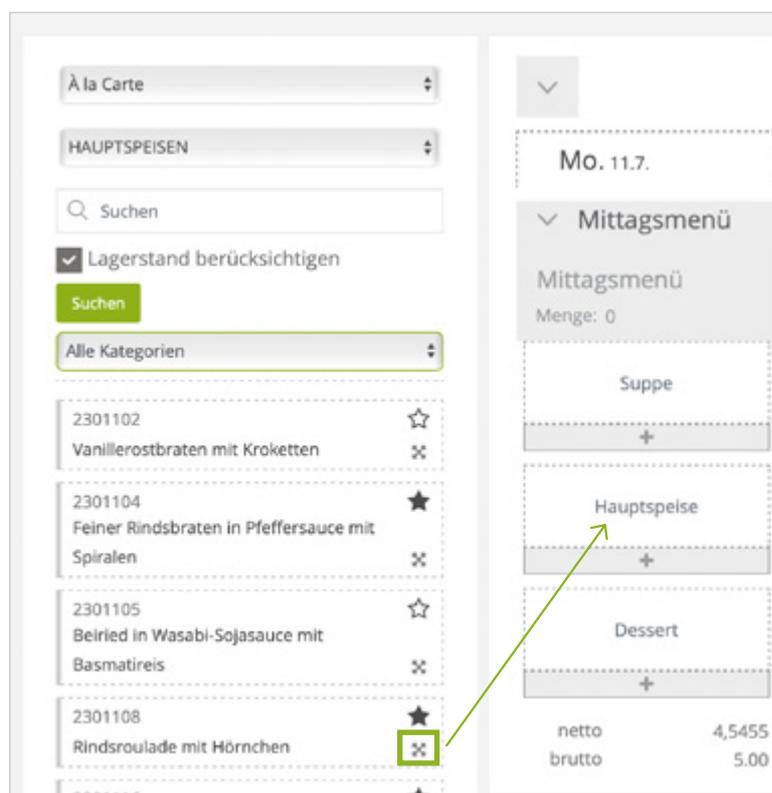
Auswahl der Subkategorie z. B. Geflügel.

Planung der Menüs

Sie können nun mit der Menüplanung beginnen.

Klicken Sie dafür auf das ✕-Symbol bei der ausgewählten Speise und ziehen diese zum gewünschten Feld. Wenn Sie über dem gewünschten Feld sind, lassen Sie einfach die Speise los und sie wird im jeweiligen Feld eingebettet. Es ist nicht erforderlich, dass Sie z. B. eine Hauptspeise auch in das Hauptspeisen-Feld platzieren. Die Felder dienen lediglich zur Orientierung und sind keine Pflichtfelder.

Gut zu wissen: Die einzelnen Speisen werden für Ihre Mitarbeiter, Kollegen und Gäste so dargestellt, wie Sie von Ihnen hier eingegeben werden. Empfehlung: Zuerst Suppe, dann Hauptspeise und zum Schluss Dessert.

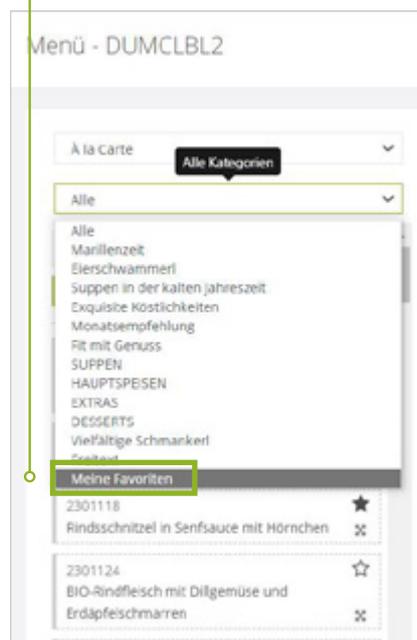




Mit einem Klick auf das rote X können ausgewählte Speisen ganz einfach wieder entfernt werden.

Einzelne Speisen können mit einem Klick auf den Stern als Favoriten gespeichert werden. Diese Speisen werden dann unter „**Kategorien**“ – „**Meine Favoriten**“ angezeigt.

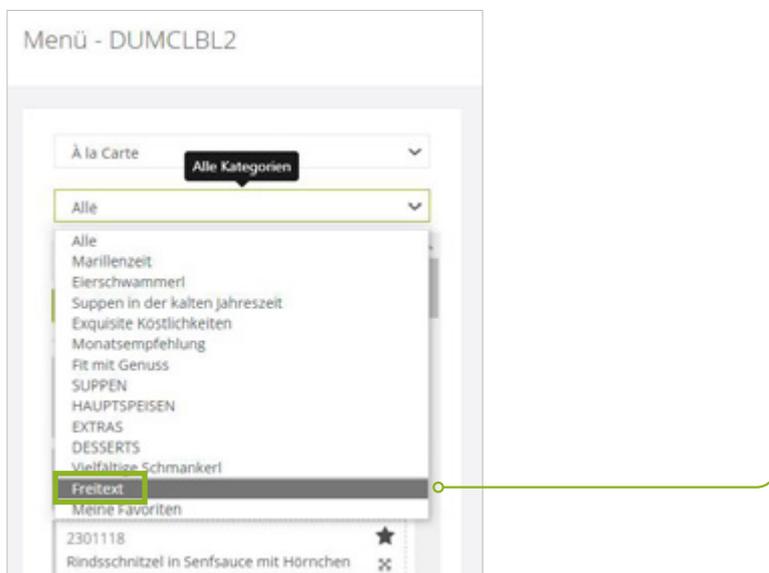
Das erleichtert die Speisenauswahl von häufig eingesetzten Menükomponenten.



Eingabe eines Freitextes

Möglichkeit 1:

Wenn Sie keine im WWS zur Verfügung stehende Speise für Ihr Menü verwenden, oder einen anderen Namen dafür eingeben möchten, dann wählen Sie bitte im Feld Kategorien „**Freitext**“ aus.



Sie können dann einen beliebigen Text eingeben und diesen ebenfalls mittels drag & drop zum gewünschten Feld ziehen.



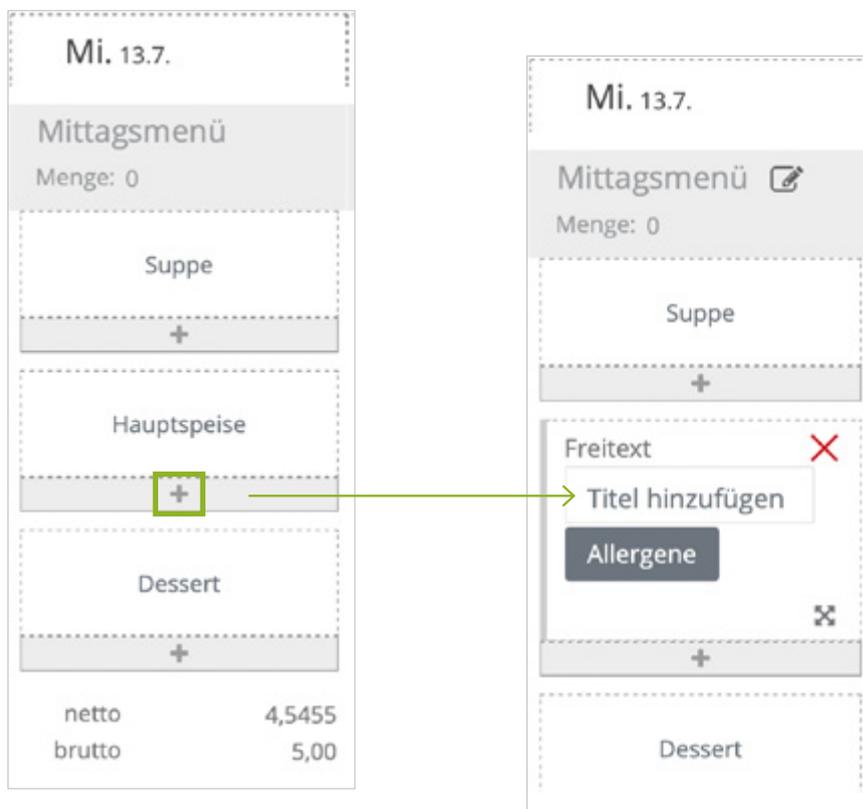
Anschließend können Sie auch noch die Allergene für das Menü eingeben.



Möglichkeit 2:

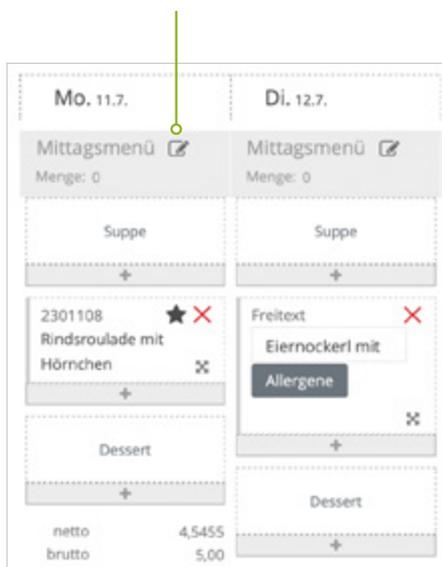
Sie können auch direkt in den Menüplanungs-Feldern einen Freitext eingeben.

Klicken Sie dafür auf das **+** im gewünschten Feld und geben Sie anschließend Ihren Freitext und die zugehörigen Allergene direkt ein.



Weitere Bearbeitungsmöglichkeiten

Mittels Klick auf dieses Symbol können Sie noch weitere Einstellungen pro Menü und Tag vornehmen, wenn Sie möchten.



Sie haben (nochmals) die Möglichkeit:

- die Preise zu adaptieren
- die Menge zu begrenzen
- den Menünamen zu ändern
- die Symbole vegetarisch, vegan, schweinefleischfrei, glutenfrei und laktosefrei anzufügen
- den angezeigten Speisennamen im Menüplan zu ändern

Menü bearbeiten - Mittagsmenü 11.7. ✕

Nettopreis	<input type="text" value="4,5455"/>	Artikel	
Bruttopreis	<input type="text" value="5,00"/>	Hauptspeise	
Menge	<input type="text" value="0"/>	Rindsroulade mit Hörnchen	<input type="text" value="Rindsroulade mit Hörnchen"/>
Bestellmenge begrenzen	<input checked="" type="checkbox"/>	Hörnchen	
Menü-Anzeigename	<input type="text" value="Mittagsmenü"/>		



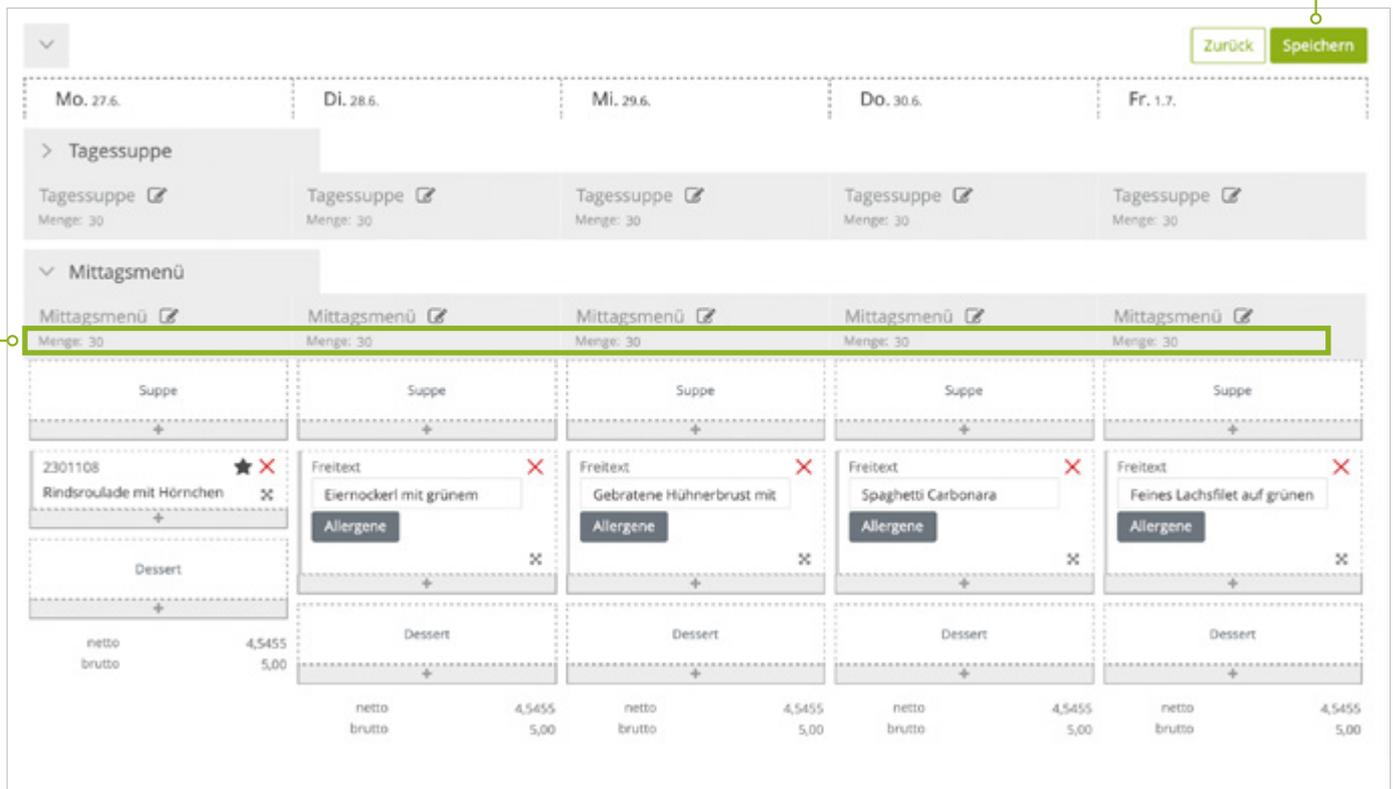
Schließen
Speichern

Menüplanung abschließen

Bitte planen Sie die gesamte Woche so wie beschrieben.

Es sind sowohl eingängige als auch mehrgängige Menüs möglich.

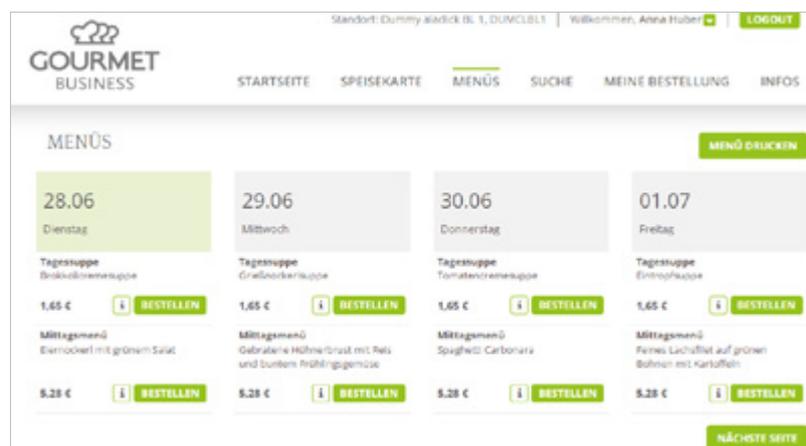
WICHTIG: Wenn Sie mit Ihrer Planung fertig sind, klicken Sie unbedingt rechts oben auf Speichern, um Ihre Eingaben und Änderungen zu sichern. Andernfalls gehen diese verloren.



Mo. 27.6.	Di. 28.6.	Mi. 29.6.	Do. 30.6.	Fr. 1.7.
Tagessuppe				
Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30
Mittagsmenü				
Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30
Suppe +	Suppe +	Suppe +	Suppe +	Suppe +
2301108 Rindsroulade mit Hörnchen ✖	Freitext Eiermockerl mit grünem Allergene ✖	Freitext Gebratene Hühnerbrust mit Allergene ✖	Freitext Spaghetti Carbonara Allergene ✖	Freitext Feines Lachsfilet auf grünen Allergene ✖
Dessert +	Dessert +	Dessert +	Dessert +	Dessert +
netto brutto 4,5455 5,00	netto brutto 4,5455 5,00	netto brutto 4,5455 5,00	netto brutto 4,5455 5,00	netto brutto 4,5455 5,00

Sobald Sie auf Speichern geklickt haben, sind die Menüs auch bereits online und für Ihre Mitarbeiter, Kollegen und Gäste sichtbar und bestellbar. Je nachdem wie viele Vorbestelltage Sie hinterlegt haben. Die Einstellung der Vorbestelltage können Sie einfach unter alaclick@gourmet.at ändern lassen.

WICHTIG: Sollten die von Ihnen eingegebenen Menüs nicht für Ihre Mitarbeiter, Kollegen und Gäste bestellbar sein, überprüfen Sie bitte, ob Sie eine Menge eingegeben haben!



28.06 Dienstag	29.06 Mittwoch	30.06 Donnerstag	01.07 Freitag
Tagessuppe Bräusollensuppe 1,65 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Tagessuppe Graubockensuppe 1,65 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Tagessuppe Tomatencremesuppe 1,65 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Tagessuppe Eintopfessuppe 1,65 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>
Mittagsmenü Eiermockerl mit grünem Salat 5,28 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Mittagsmenü Gebratene Hühnerbrust mit Reis und buntem Frühlinggemüse 5,28 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Mittagsmenü Spaghetti Carbonara 5,28 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>	Mittagsmenü Feines Lachsfilet auf grünen Bohnen mit Kartoffeln 5,28 € <input type="button" value="BESTELLEN"/>

Menüs nachträglich bearbeiten

Menüs können jederzeit bearbeitet und bei Bedarf abgeändert werden.

Klicken Sie dafür einfach unter Menüplanung rechts oben auf „**Bearbeiten**“, nehmen Sie Ihre Anpassungen vor und klicken Sie am Ende auf „**Speichern**“, um alles zu sichern.



KW 26 27.06 - 01.07.2022		Mo. 27.6. Di. 28.6. Mi. 29.6. Do. 30.6. Fr. 1.7.				
Tagessuppe Menge: 30		Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30
Nudelsuppe	Brokkolcremesuppe	Grießnockerlsuppe	Tomatencremesuppe	Eintropfsuppe		
netto/brutto € 1,5000/1,65		netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65

Menüplan ausdrucken

Sie können Ihren eingegebenen Menüplan natürlich auch ausdrucken.

Klicken Sie dafür einfach unter Menüplanung rechts oben auf „**Drucken**“.



KW 26 27.06 - 01.07.2022		Mo. 27.6. Di. 28.6. Mi. 29.6. Do. 30.6. Fr. 1.7.				
Tagessuppe Menge: 30		Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30
Nudelsuppe	Brokkolcremesuppe	Grießnockerlsuppe	Tomatencremesuppe	Eintropfsuppe		
netto/brutto € 1,5000/1,65		netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65	netto/brutto € 1,5000/1,65

Zusammenfassende Checkliste

1. Haben Sie sich die Menüplanung freischalten lassen?

- Für die richtige Anzahl an Wochentagen (z. B. Mo – Fr)?
- Passt die Anzahl der Vorbestelltage?

2. Haben Sie die Menülinien richtig angelegt?

- Passt die Benennung der Menüs?
- Passt die Reihung der Menüs?
- Haben Sie den richtigen Steuersatz gewählt?
- Haben Sie die Verkaufspreise für die Menüs eingegeben?

3. Haben Sie die Menüs korrekt eingegeben?

- Sind die Speisen den richtigen Tagen in der richtigen Reihenfolge zugeordnet?
- Sind die Allergene und Symbole bei Freitext-Speisen korrekt?
- Haben Sie bei jedem Menü eine Menge eingegeben?
- Haben Sie alles gespeichert?
- Sind die Menüs auch für Ihre Mitarbeiter, Kollegen und Gäste sichtbar und bestellbar?
Um dies zu überprüfen einfach kurz in À la Click einloggen: <https://alaclickneu.gourmet.at>

Wissenswertes

Kann ich bereits eingegebene Menüs auch in eine spätere Kalenderwoche kopieren?

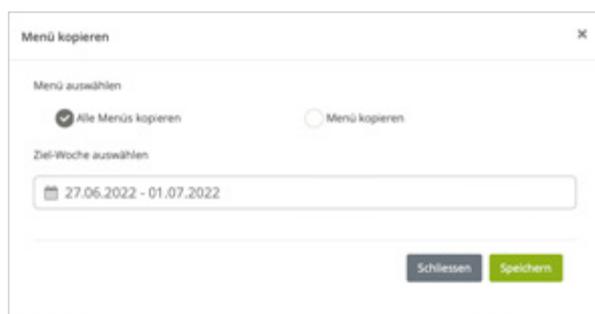
Ja das ist möglich. Vor allem, wenn Sie Ihre Menüs immer wieder rollierend planen, haben Sie mit der Kopierfunktion eine einfache Möglichkeit, Ihre geplanten Menüs in beliebige Kalenderwochen zu kopieren. Sie sparen sich somit die erneute Eingabe.

Klicken Sie in der Menüplanungs-Ansicht auf folgendes Symbol.

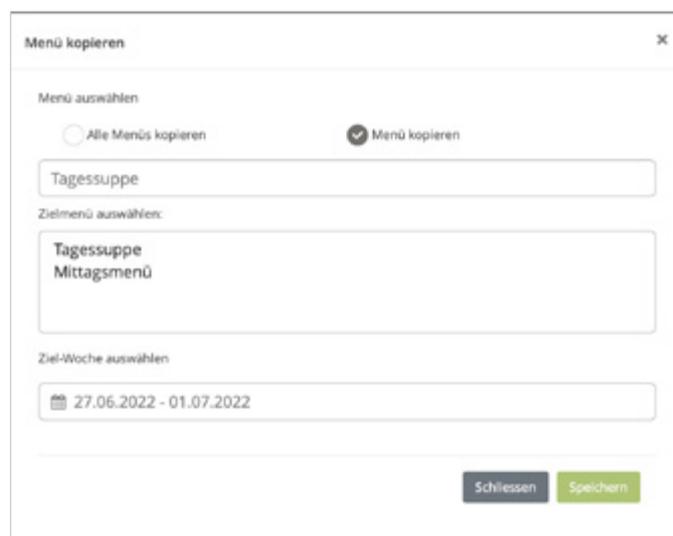


Es erscheint ein neues Fenster, in dem Sie auswählen können, in welche Woche Sie das Menü kopieren möchten und ebenso, ob alle Menüs der Woche oder nur ein ausgewähltes Menü kopiert werden soll.

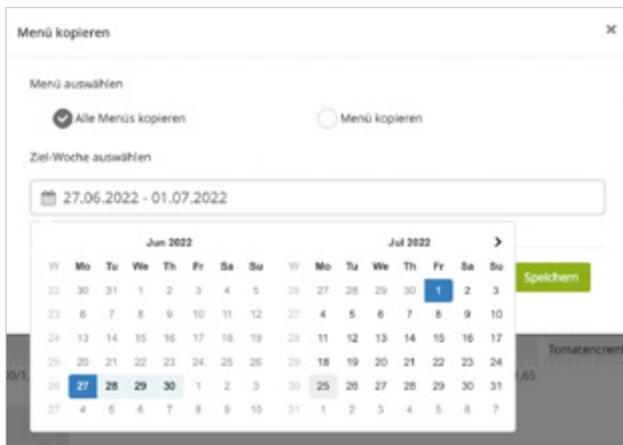
Alle Menüs kopieren:



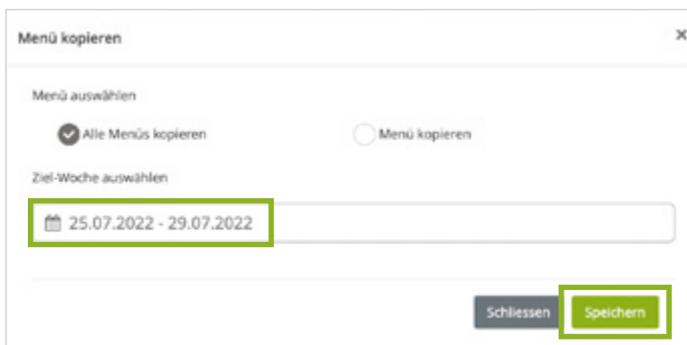
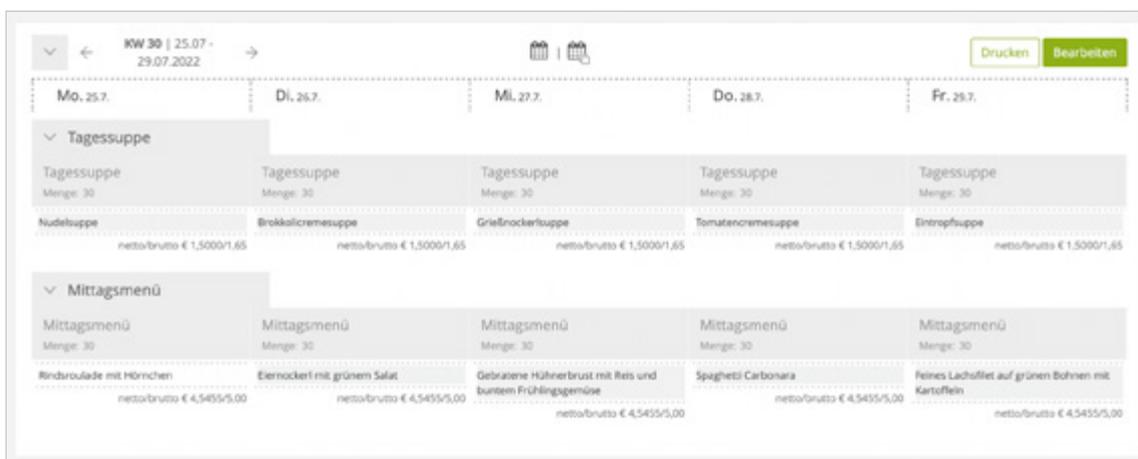
Ausgewähltes Menü kopieren:



Klicken Sie nun in das Feld „**Ziel-Woche auswählen**“ und wählen Sie die gewünschte Woche aus.



Anschließend klicken Sie auf „**Speichern**“ und die Menülinie samt Inhalt wurde in die gewünschte Kalenderwoche kopiert.

KW 30 25.07. - 29.07.2022				
Mo, 25.7.	Di, 26.7.	Mi, 27.7.	Do, 28.7.	Fr, 29.7.
Tagessuppe				
Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30	Tagessuppe Menge: 30
Nudelsuppe netto/brutto € 1,5000/1,65	Brokkolicesuppe netto/brutto € 1,5000/1,65	Grießnockerlsuppe netto/brutto € 1,5000/1,65	Tomatencremesuppe netto/brutto € 1,5000/1,65	Eintropfsuppe netto/brutto € 1,5000/1,65
Mittagsmenü				
Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30	Mittagsmenü Menge: 30
Rindroulade mit Hörnchen netto/brutto € 4,5455/5,00	Eierknödel mit grünem Salat netto/brutto € 4,5455/5,00	Gebirane Hühnerbrust mit Reis und buntem Frühlingsgemüse netto/brutto € 4,5455/5,00	Spaghetti Carbonara netto/brutto € 4,5455/5,00	Feines Lachsfilet auf grünen Bohnen mit Kartoffeln netto/brutto € 4,5455/5,00

Gut zu wissen:

- Es wird immer die gesamte Woche kopiert. Einzelne Tage können nicht ausgewählt werden.
- Wenn Sie mehrere Wochen kopieren möchten, müssen Sie diese nacheinander kopieren. Mehrere Wochen auf einmal können nicht kopiert werden.
- Änderungen an einzelnen Menüs oder Tagen können Sie natürlich nach dem Kopieren noch vornehmen.

Was muss ich beim Einbauen von À la Carte Speisen in den Menüplan berücksichtigen?

À la Carte Speisen können ebenso wie Menükomponenten in den Menüplan eingebaut werden.

Hierfür müssen Sie folgendes wissen:

1. Wenn Sie eine À la Carte Speise in den Menüplan einbauen, wird der Lagerstand in der Lagerliste nicht automatisch korrigiert.
2. Eingebaute À la Carte Speisen werden auch nicht automatisch als „reserviert“ oder „bestellt inkl. unbestätigt“ angezeigt.

—> **Fazit:** Bei eingebauten À la Carte Speisen müssen Sie den Lagerstand in der Lagerliste händisch um die entsprechende Menge korrigieren. Nur so können diese Speisen nicht von Ihren Mitarbeitern, Kollegen oder Gäste außerhalb des Menüs bestellt werden.



Viel Freude mit GOURMET À la Click!

Sie haben noch Fragen?

Wir sind für Sie da und helfen gerne weiter!

- + GOURMET-Lernplattform mit Lernvideos, Manuals zum Download und Fragen & Antworten, die das Arbeiten einfacher und unkomplizierter machen: alaclick-hilfe.gourmet.at
- + GOURMET À la Click Hotline:
Österreich: 050 876-5430
Deutschland: 0800 876-5001
- + Technische Fragen:
E-Mail: alaclick@gourmet.at



WWW.GOURMET-BUSINESS.AT



blog.gourmet.at



www.facebook.com/gourmet.at