

HOGAPAGE

— Das Branchenportal für Hotellerie, Gastronomie, Catering, GV —



Minutenschnell zur allergensicheren Speisekarte

Eine Anleitung zum schnellen Start.

HOGAPAGE-Speisekartenplaner

Liebe Küchenchefs, liebe Gastronomen,

Ihre Speisekarte ist Ihre Visitenkarte. Ideenreich, gästewirksam, wirtschaftlich für die Warenverarbeitung und jetzt auch noch allergensicher soll sie sein. Eine ständige Herausforderung bei der Speisenplanung. So entstand aus der Vision, ein Instrument zur Unterstützung Ihres Küchenalltags zu entwickeln, der Speisekartenplaner. Als gelernter Koch und leidenschaftlicher Gastronom wünsche ich Ihnen nun viel Freude und Arbeitserleichterung mit dem HOGAPAGE-Speisekartenplaner.



Herzlichst



Ihr Hermann Buhl

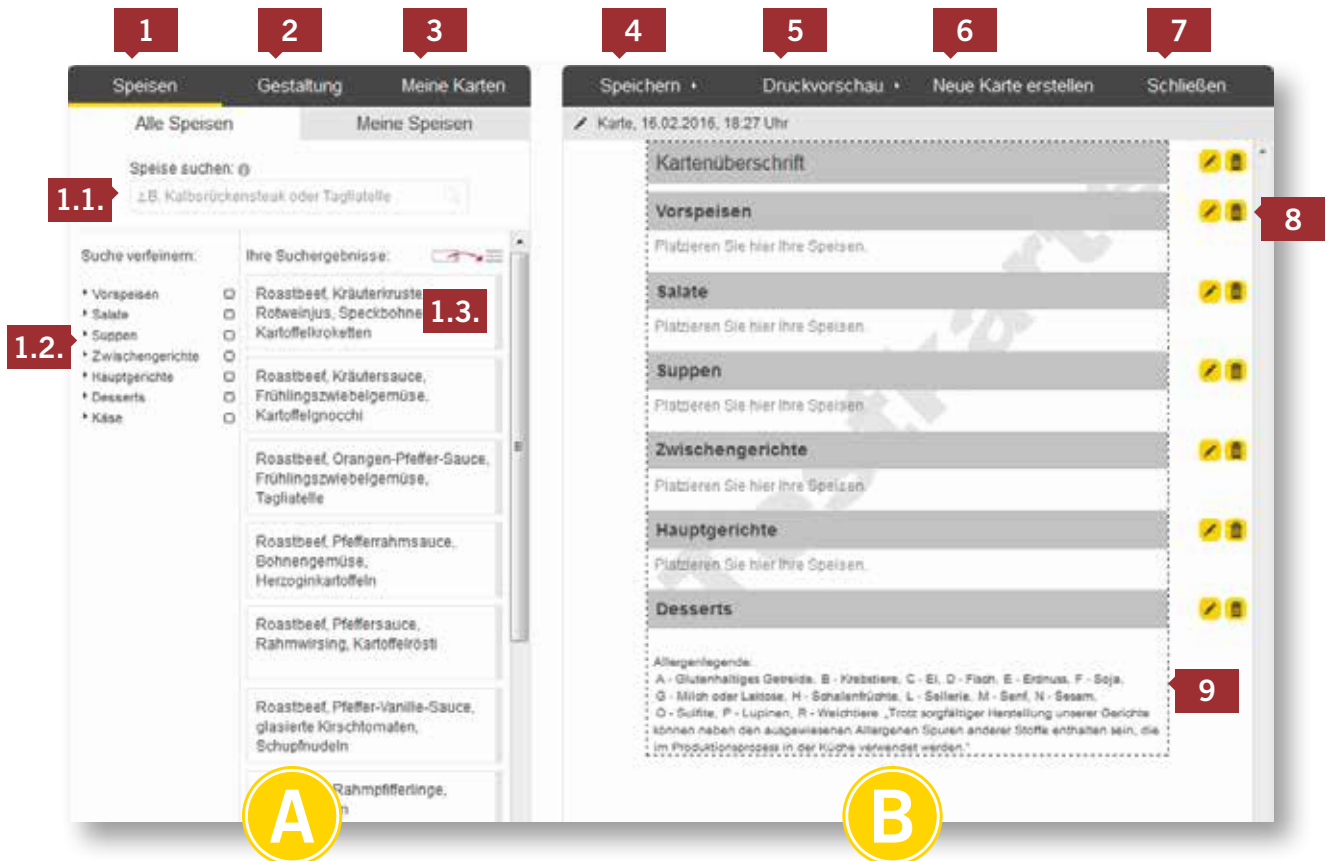
Inhalt	Seite
Der Planer im Überblick	3
Linker Fensterbereich (A)	3
Rechter Fensterbereich (B)	3
Das Arbeiten mit dem linken Planbereich (A).....	4
a. Speisen	4
b. Gestaltung	4
c. Meine Karten	5
d. Die Bedienelemente – Drag & Drop	5
Das Arbeiten mit dem rechten Planbereich (B)	6
a. Die Bezeichnung der Speisen	6
b. Aktionen in der Speisekarte	7
c. Das Speisebearbeitungsfenster	8
d. Angebotsvarianten hinzufügen	10
e. Textbearbeitungen	11
f. Speichern und Drucken	11

Der Planer im Überblick

Ihr Speisekartenplaner besteht aus zwei Arbeitsbereichen. Auf der linken Seite [A] finden Sie die Datenbanksuche sowie Werkzeuge zur Gestaltung Ihrer Speisekarte. Auf der rechten Seite [B] wird die aktuell zur Bearbeitung geöffnete Speisekarte dargestellt.

Linker Fensterbereich (A)

Rechter Fensterbereich (B)



[1] **Speisensuche:** Über den Reiter „**Alle Speisen**“ suchen Sie in der globalen Datenbank, über den Reiter „**Meine Speisen**“ in Ihrer persönlichen Datenbank. Zur Speisensuche zählen die Elemente **Suchfeld** [1.1.], **Kategorien** zur Verfeinerung der Suchanfragen [1.2.] und die **Suchergebnislisten** [1.3.].

[2] **Gestaltung:** Der Reiter bietet Zugriff auf **Textelemente** und **Kartenformate** für den Speisekartendruck.

[3] Im Bereich **Meine Karten** finden Sie Ihre gespeicherten Speisekarten wieder.

Hier sehen Sie immer Ihre aktuell geöffnete Speisekarte. Neu zu erstellende Speisekarten sind zu Ihrer Orientierung mit den Überschriften der klassischen Menüfolge befüllt.

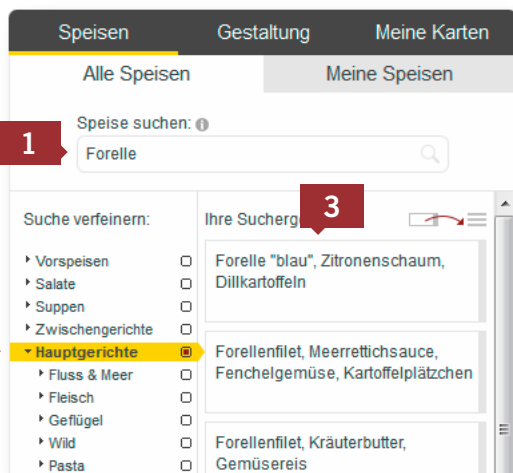
Oberhalb der Speisekarte finden Sie Schaltflächen für wichtige Funktionen wie **Speichern** [4] zur Sicherung Ihrer Speisekarte, **Druckvorschau** [5] zum Überprüfen der erstellten Karte, mit Druckoptionen für Gäste- und Kochkarten sowie **Neue Karte erstellen** [6] und **Schließen** [7] zur Rückkehr zu Ihrem Profil.

Die Funktionen zur **Bearbeitung einer Zeile** [8] Ihrer Speisekarte finden Sie am rechten Rand des Planers.

Am Ende der Speisekarte ist automatisiert die **Allergenlegende** [9] eingefügt.

Das Arbeiten mit dem linken Planbereich

a. Speisen



Alle Speisen

[1] **Suchfeld**: Suchen Sie hier in der globalen Datenbank nach Speisen, die Sie in Ihre Speisekarte übernehmen möchten. Bsp. Suchanfrage „Forelle“. Die ungefilterte **Suchergebnisliste** [3] enthält alle Speisen, in denen Forelle enthalten ist.

Mit den klassischen **Menükategorien** [2] neben der Suchergebnisliste können Sie die Suche weiter verfeinern. Klicken Sie beispielsweise auf Vorspeisen, werden Ihnen nur noch Gerichte mit Forellen-Vorspeisen angezeigt, klicken Sie auf Hauptgerichte erhalten Sie alle Forellen-Hauptgerichte etc.

Die **Suchergebnisliste** [3] wird bei jeder Suchaktion automatisch aktualisiert.

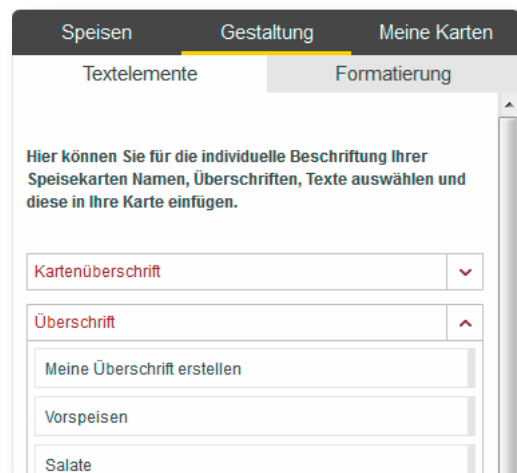


Meine Speisen

Im Reiter **Meine Speisen** suchen Sie nach Speisen in Ihrer persönlichen Datenbank. Sie können diese analog zur globalen Speisendatenbank durchsuchen und filtern. Ihre persönliche Speisendatenbank enthält alle Gerichte, die Sie im Speisenbearbeitungsfenster unter „Meine Speisen“ abgelegt haben.

Niemand außer Ihnen hat Zugriff auf die von Ihnen angelegten Speisen.

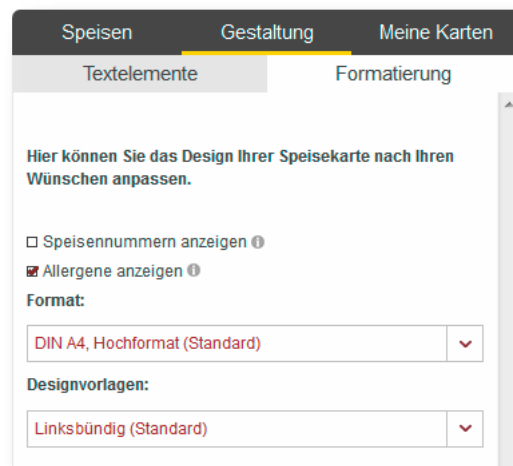
b. Gestaltung



Textelemente

Im Reiter **Gestaltung** finden Sie unter **Textelemente** 4 Gruppen mit vorgefertigten Bausteinen: Kartenüberschriften, Überschriften, Texte sowie Layouthilfen. Diese können Sie, wie eine Speise, per Drag & Drop mit der Maus, auf Ihre Speisekarte ziehen. Jedes dieser Elemente können Sie danach einzeln bearbeiten.

Zusätzlich ist In jeder Gruppe das erste Element von Ihnen frei editierbar.



Formatierung

Im Reiter **Gestaltung** finden Sie unter **Formatierung** eine Auswahl an Papierformaten und Designs für Ihre Speisekarten: Aktuell stehen die **Papierformate** DIN A4, DIN A5 und DIN lang für den PDF-Export zur Verfügung. Als **Design** ist die **linksbündige Ausrichtung standardmäßig** eingestellt. Weitere Design-Optionen sind kursive und zentrierte Darstellungen.

Zudem können Sie hier die Ausgabe der **Speisenummern** und **Allergene** in den Speisekarten bestimmen.

c. Meine Karten

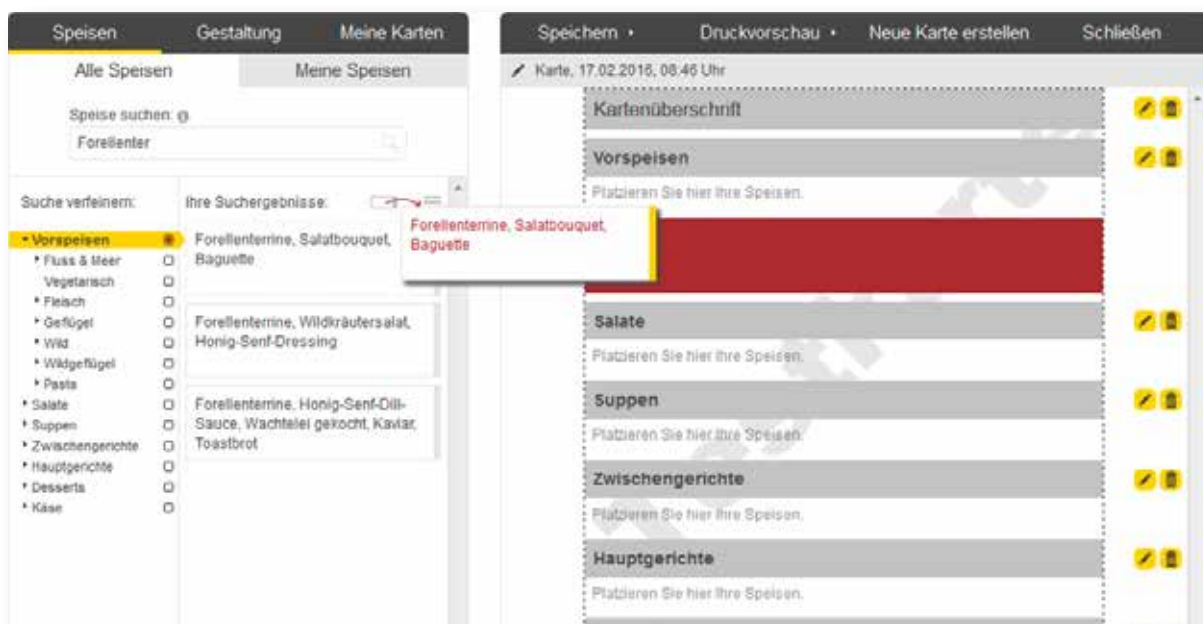
Hier befindet sich Ihr Speisekartenarchiv. Bei Klick auf eine ausgewählte Karte wird diese geöffnet und in den rechten Planbereich gestellt, wo sie die Karte betrachten und erneut bearbeiten können.

d. Die Bedienelemente – Drag & Drop

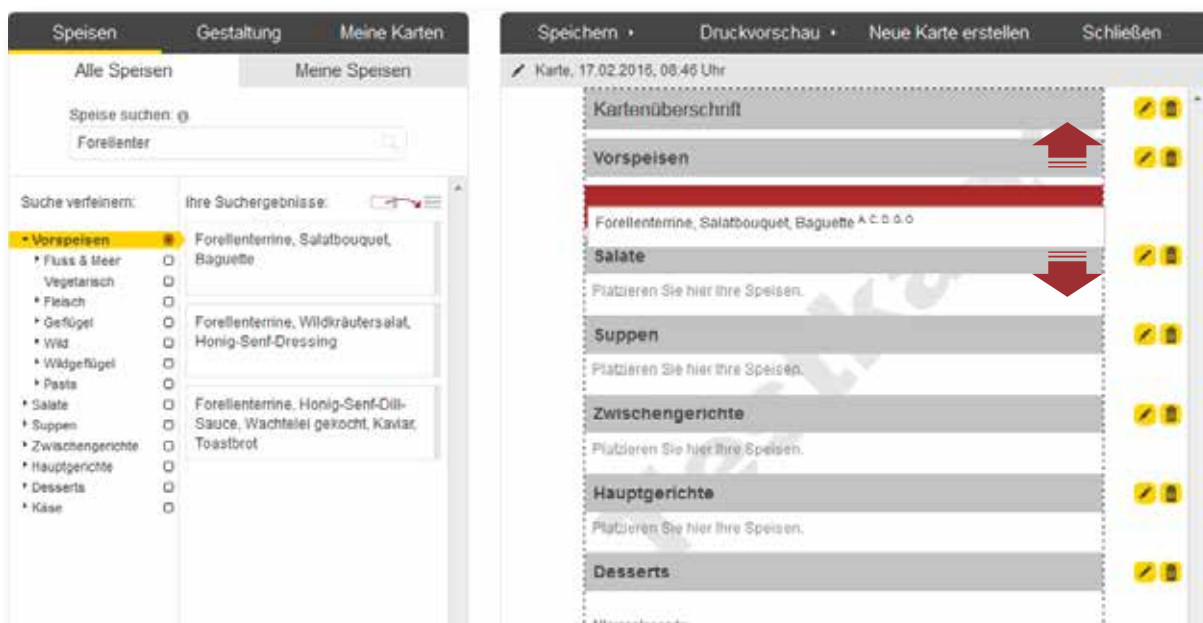
Mit der Funktion „Drag & Drop“ stellen Sie die Verbindung zwischen linkem und rechtem Arbeitsbereich her.

Sie ziehen einfach Ihre gewünschte Speise aus der Suchergebnisliste mit der Maus (Touchscreen: Finger) in die Speisekarte hinein. Die Platzierung wird durch ein rotes Feld markiert.

Ziehen Sie so lange eine Speise nach der anderen von links nach rechts, bis Ihre Speisekarte komplett ist.



Die Position der Speisen können Sie jederzeit verändern. Ebenfalls mit der Funktion „Drag & Drop“ können Sie die Speise an eine andere Position innerhalb der Speisekarte bewegen.



Das Arbeiten mit dem rechten Planbereich

a. Die Bezeichnung der Speisen



Wie Sie bereits bei den Suchergebnislisten (S. 4) feststellen konnten, verwenden wir im Speisekartenplaner durchgängig die moderne Schreibweise. Diese **Standardgerichtsbezeichnung** besteht aus einer übersichtlichen Aneinanderreihung der Produkte, aus denen sich das Gericht zusammensetzt, beginnend mit dem Hauptprodukt, gefolgt von Garnituren, Saucen, Beilagen und sonstigen Komponenten, z. B. „Forellenterrine, Salatbouquet, Baguette.“

Durch diese systematisierte Gerichtsbezeichnung ist es möglich, enthaltene Allergene exakt zuzuweisen.

Zusätzlich kann unter „Speise bearbeiten“ eine individuelle Gerichtsbezeichnung hinzugefügt werden.

Darstellung in der Speisekarte:

[1] Individuelle Gerichtsbezeichnung – optional, frei editierbar

[2] Standardgerichtsbezeichnung – immer vorhanden, durch die Produkte festgelegt

[3] Enthaltene **Allergene** – automatisiert ausgewiesen, ausblenden im Reiter Gestaltung möglich

Mit Klick auf die individuelle Gerichtsbezeichnung (sofern vorhanden) bzw. die Standardgerichtsbezeichnung gelangt man in das **Speisenbearbeitungsfenster** (S. 8).

b. Aktionen in der Speisekarte



Speisen auspreisen: In das Preisfeld [1] klicken und den **Preis der Speise** für Ihre Gäste eintragen.

Wenn Sie nichts eintragen wird bei einem Preis 0,00 € diese Speise ohne Preisangabe auf die Speisekarte gedruckt. Bei Menükarten zu besonderen Anlässen, wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten etc. eine wichtige Option.

Speisenummern einfügen

Am linken Rand [2] besteht die Möglichkeit, jede Speise mit einer Nummer zu versehen. Dies kann – nicht nur in Verbindung mit Kassensystemen – eine wertvolle Hilfe sein.

Speisen bearbeiten

Sie können die aus der Suchergebnisliste ausgewählten und platzierten Speisen unverändert in Ihrer Speisekarte belassen.

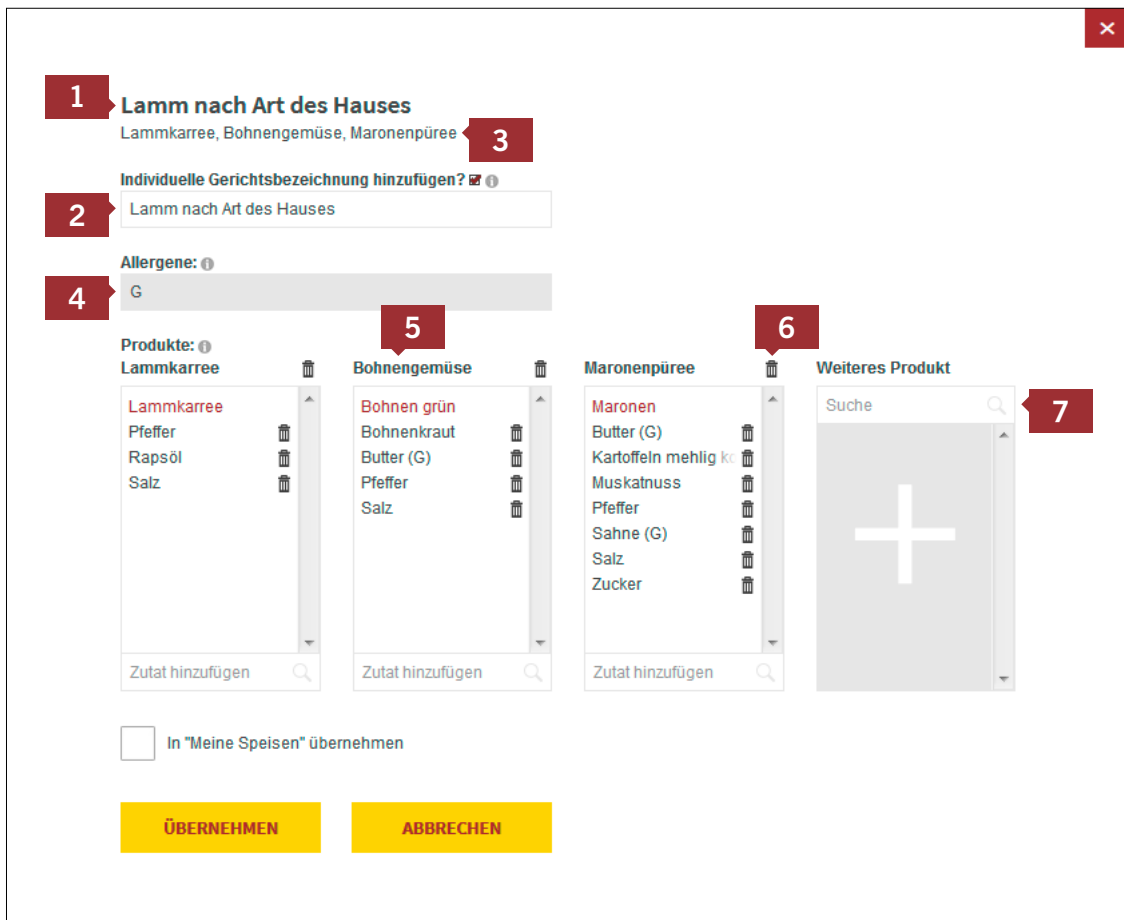
Für Individualisten gibt es darüber hinaus diverse Möglichkeiten, die Speisen zu bearbeiten. Hierfür sind am rechten Rand der Speisekarte gelbe Schaltflächen für verschiedene Aktionen angebracht.

[3] **+** **Angebotsvariante hinzufügen:** Klick auf den Aktions-Button öffnet die Bearbeitungsmaske für Angebotsvarianten.

[4] **Pencil** **Speise bearbeiten:** Klick öffnet das Bearbeitungsfenster der jeweiligen Speise. Hier können Sie eine individuelle Gerichtsbezeichnung hinzufügen und die Zusammensetzung der Speisen und Produkte bearbeiten.

[5] **Trash** **Papierkorb:** Gericht von der Speisekarte entfernen.

c. Das Speisenbearbeitungsfenster



Speisenbezeichnung und Allergene

[1] **Individuelle Gerichtsbezeichnung** und [2] **Eingabefeld** für die individuelle Gerichtsbezeichnung (optional). Sie wird in der Speisekarte über der Standardgerichtsbezeichnung ausgegeben.

[3] **Standardgerichtsbezeichnung** mit Auflistung aller verwendeten Produkte.

[4] **Allergenausweisung**. Sie können dieses Feld nicht bearbeiten, da in Produkten und Zutaten enthaltene Allergene automatisch ausgewiesen werden, auch bei Änderungen in der Speisenzusammensetzung

Bearbeitungsmöglichkeiten für Produkte:

[5] **Produkte der Speise**. Für jedes im Gericht vorhandene Produkt gibt es eine eigene Box in der die Zutaten, aus denen dieses Produkt zubereitet wird, aufgelistet sind.

[6] **Produkt aus der Speise entfernen**

[7] **Neue(s) Produkt(e) zur Speise hinzufügen**. Geben Sie hierzu in das Suchfeld der noch leeren Produkt-Box den Namen des gesuchten Produkts ein. Die Datenbanksuche schlägt Ihnen zum Suchbegriff passende Produkte vor. Sobald Sie das gewünschte Produkt ausgewählt haben, werden in der Box die zugehörigen Zutaten mit Allergenen ausgegeben. Bei einer Allergenänderung wird diese im Allergenefeld [4] automatisch angeglich.

Das System schreibt jede Produktänderung mit, so dass sich die Standardgerichtsbezeichnung stets synchron zu den Änderungen aktualisiert.

Lamm nach Art des Hauses
Lammkarree, Bohngemüse, Maronenpüree

Individuelle Gerichtsbezeichnung hinzufügen? ⓘ
Lamm nach Art des Hauses

Allergene: ⓘ
G, L

Produkte: ⓘ

Lammkarree

- Lammkarree
- Lammfond (L)
- Pfeffer
- Rapsöl
- Salz

Bohngemüse

- Bohnen grün
- Bohnenkraut
- Butter (G)
- Pfeffer
- Salz

Maronenpüree

- Maronen
- Butter (G)
- Kartoffeln mehlig gekocht
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Sahne (G)
- Salz
- Zucker

Weiteres Produkt

Ki

Produkt nicht gefunden:
Produkt vorschlagen

In "Meine Speisen" übernehmen

In meine Speisen übernehmen: ⓘ

- Vorspeisen
- Salate
- Suppen
- Zwischengerichte
- Hauptgerichte
- Desserts
- Käse
- Backwaren

ÜBERNEHMEN ABBRECHEN

Zutaten und Produkte vorschlagen

[8] Sollte die Datenbanksuche einmal kein Ergebnis liefern, klicken Sie einfach auf den bereitgestellten Link „Zutat vorschlagen“ oder „Produkt vorschlagen“ und tragen Sie in das Kontaktformular die gewünschten Zutaten bzw. Produkte ein. Wir werden diese nach Prüfung schnellstmöglich in die Datenbank integrieren.

Zutat ist nicht gleich Zutat – Bearbeitungsmöglichkeiten für Zutaten:

[9] **Rot markierte Zutaten** sind die Hauptkomponente des jeweiligen Produkts und können nicht verändert werden, z.B. Maronen im Maronenpüree.

[10] **Grün markierte Zutaten** bestehen aus mehreren Komponenten. Dies ist bekanntlich insbesondere bei Fonds und Saucen der Fall. Möchte man die Zusammensetzung dieser sog. **Mischzutaten** verändern, lässt sich über den Bearbeitungstift eine weitere Bearbeitungsbox öffnen.

[11] Mit Ausnahme der rot markierten Zutaten, lässt sich jede **Zutat aus dem Produkt entfernen**.

[12] Möchten Sie dem Produkt eine weitere **Zutat hinzufügen**, geben Sie in das Suchfeld die gewünschte Zutat ein. Die Datenbanksuche schlägt Ihnen zum Suchbegriff passende Zutaten vor. Enthält die neu dem Produkt hinzugefügte Zutat Allergene, so werden diese automatisch mit ausgegeben [4].

Meine Speisen

[13] Speichern Sie Ihre Speise im Bereich „**Meine Speisen**“ durch Setzen dieser Option. Mittels Checkboxen können Sie die Speise bis zu 3 Menükategorien zuordnen.

d. Angebotsvarianten hinzufügen

Bestimmte Speisen lassen sich sehr gut mit Angebotsvarianten bereichern, wie z.B. Salate oder Spargelgerichte.

Schritt 1:

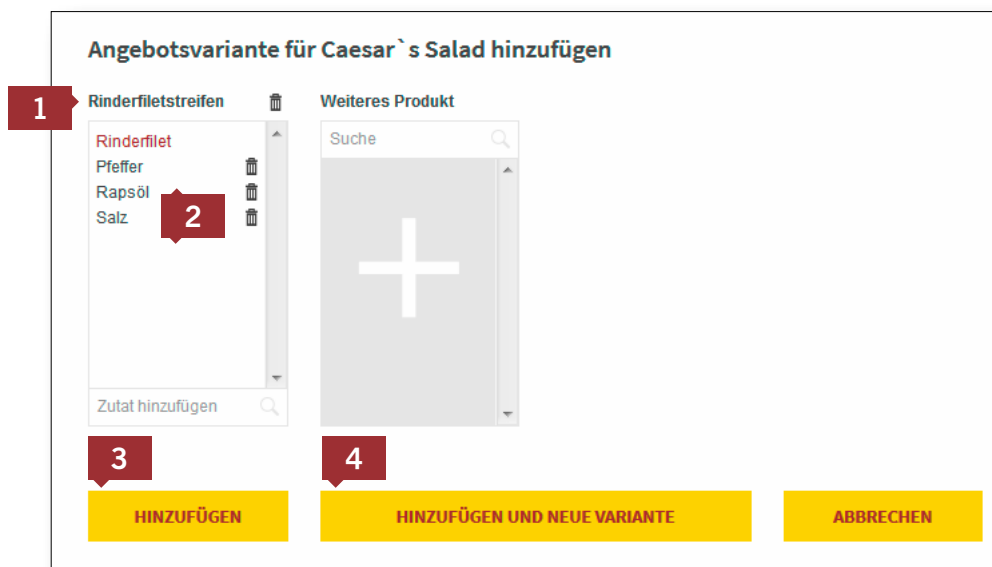
Öffnen des Bearbeitungsfensters für die Angebotsvarianten.



In der Speisekarte befindet sich neben jeder Speise am rechten Rand die Schaltfläche **+**, mit der das Fenster für das Hinzufügen von Angebotsvarianten geöffnet wird.

Schritt 2:

Angebotsvarianten hinzufügen. Geöffnetes Bearbeitungsfenster. Es ist analog zu den Produktboxen in der Speisenbearbeitung aufgebaut.



[1] Angebotsvariante aus der Speisendatenbank auswählen.

[2] Wie im Fenster „Speise bearbeiten“ können Sie auch hier die Produkt-Zutaten bearbeiten.

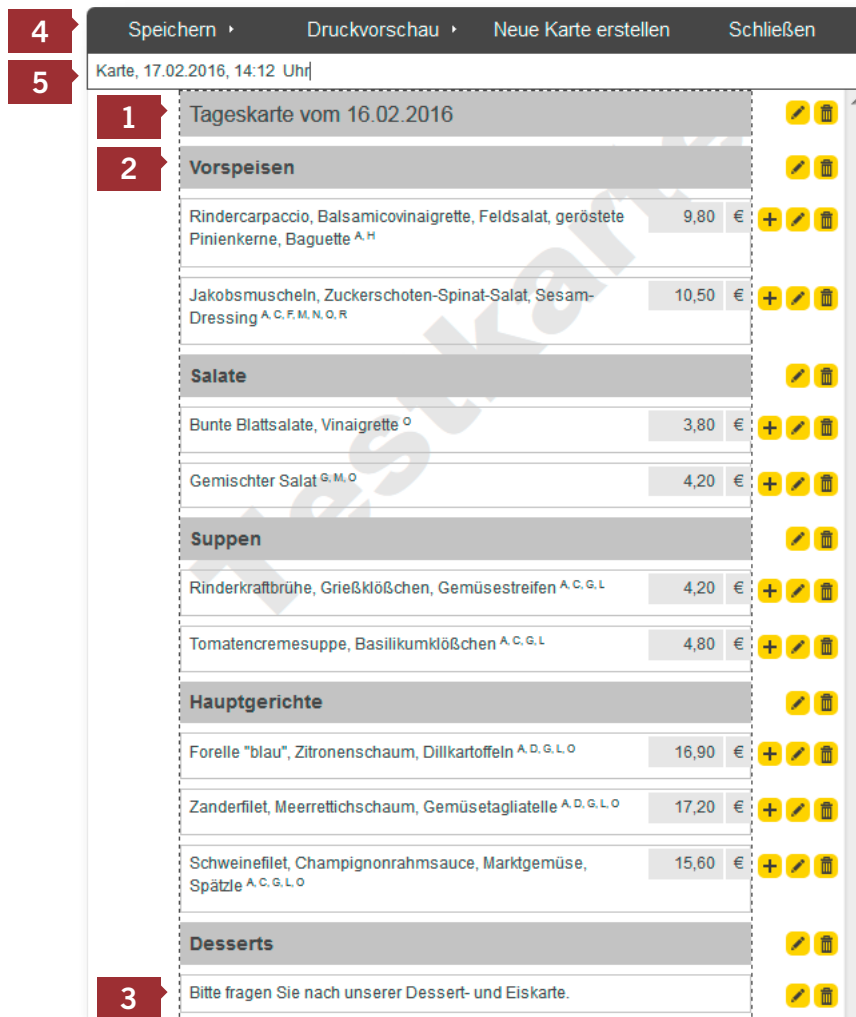
[3] Angebotsvariante in der Speisekarte hinzufügen.

[4] Möchten Sie mehrere Varianten nacheinander erfassen, wählen Sie den Button „Hinzufügen und neue Variante“.

Schritt 3:

In der Speisekarte Preise hinzufügen.





e. Textbearbeitungen

Mit den vorgefertigten Elementen aus dem linken Gestaltungsbereich können Sie jederzeit [1] **Kartenüberschriften** festlegen und [2] **Überschriften** Ihrer Speisegruppen bearbeiten und umbenennen sowie nicht benötigte Überschriften entfernen. Nützliche Informationen für Ihre Gäste fügen Sie einfach unter Verwendung der praktischen [3] **Textbausteine** ein.



f. Speichern und Drucken

Sichern Sie die Bearbeitungen Ihrer Speisekarten durch die Wahl der [4] **Speicherfunktion**.

Der [5] **Kartenspeichername** ist unterhalb des Speicherbuttons automatisch vorgegeben „Karte, TT.MM.JJJJ, 00.00 Uhr“. Über den Aktions-Bleistift können Sie aber auch einen individuellen Kartennamen vergeben.

[6] Mit **SPEICHERN** überschreiben Sie die alte Version und speichern nur die aktuelle Bearbeitung.

[7] Im Bereich „**SPEICHERN ALS...**“ vergeben Sie einen neuen Kartennamen und speichern die aktualisierte Karte unter diesem neuen Namen als Kopie. So bleiben alle gespeicherten Speisekarten im Speisekartenarchiv **Meine Karten** erhalten und können bei Bedarf wieder geöffnet werden.

[8] In der **Druckvorschau** können Sie Ihre Karte hinsichtlich Inhalt und Gestaltung nochmal überprüfen und dann sowohl die **Gästekarte** als auch die **Kochkarte** drucken



Kontakt zum Speisekartenplaner-Team



Stefan Ost
Projektleiter
Tel. +49 821 319470-186
stefan.ost@hogapage.de



Christoph Ecken
Projektmanager
Tel. +49 821 319470-909
christoph.ecken@hogapage.de

BUHL HOGAPAGE.de GmbH
Hübnerstraße 3 • 86150 Augsburg • Deutschland
Tel.: +49 821 319470-900 • E-Mail: info@hogapage.de
Geschäftsführung: Charlotte Buhl, Hermann Buhl
HRB 20278 • Ust.-ID DE232681971