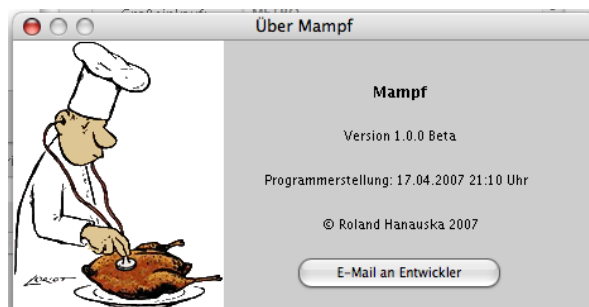


Mampf 1.0.0

Programm für die Essensplanung von Freizeiten

Für Windows und Mac OS X

Programmdokumentation



Inhaltsverzeichnis

1 Installation.....	3
1.1 Systemvoraussetzungen	3
1.2 Installation/Deinstallation	3
2 Allgemeines.....	4
2.1 Was kann das Programm?	4
2.2 Anwendungshistorie.....	5
2.3 Bekannte Probleme.....	5
2.4 Support.....	6
2.5 Zur Bedienung des Programms.....	6
2.6 Die Rezepte und Bedarfslisten.....	6
2.7 Mengen pro Person.....	7
3 Schnelleinstieg.....	7
3.1 Für eilige Zeitgenossen.....	7
4 Einstellungen, Datenbank reorganisieren.....	8
4.1 Registrierung der Anwendung.....	8
4.2 Seite einrichten.....	9
4.3 Schriften.....	9
4.4 Datenbank reorganisieren.....	10
5 Auswahllisten.....	11
5.1 Allgemeines zu den Auswahllisten	11
5.2 Einheiten.....	11
5.3 Läden und Bezugsmöglichkeiten.....	12
5.4 Warengruppen.....	13
5.6 Zeitpunkt.....	15
5.7 Gerichts-/Listenart.....	15
6 Gerichte/Listen.....	16
6.1 Gerichte/Listen filtern bzw. suchen.....	17
6.2 Gerichte/Listen anlegen und bearbeiten.....	18
6.3 Zutaten bzw. Listeneinträge bearbeiten	19
6.4 Zutaten bzw. Listeneinträge neu anlegen.....	19
7 Freizeiten.....	21
7.1 Freizeiten suchen.....	21
7.2 Freizeiten anlegen.....	21
7.3 Freizeitgerichte/Listeneinträge neu anlegen.....	23
7.4 Freizeitgerichte bearbeiten.....	24
7.5 Druckausgaben.....	24
8 Listenvorschau.....	25
8.1 Drucken und Text exportieren.....	25

Impressum: Mampf 1.0.0 ist die Dokumentation des gleichnamigen Programms für Windows und Mac OS X. Redaktionsschluss: 25.06.2007, 20.05 Uhr. Herausgeber, Redaktion, Texte, Satz, Bilder, Layout: Roland Hanauska, *Wer Schreibfehler findet, darf sie behalten, sammeln, ausstopfen und ausstellen; warum, wie und wo auch immer.* Zur Erstellung dieser Dokumentation verwendete Software: Mac OS X 10.4.9, NeoOffice 2.1 Patch 6 (= OpenOffice für Mac OS X); Kontakt per E-Mail: [mailto:Roland.Hanauska\(at\)t-online.de](mailto:Roland.Hanauska(at)t-online.de). Dokumentstatistik: 28 Seiten, 310 Absätze, 5750 Worte, 32 Grafiken/Fotos, 41109 Zeichen. Die Abbildungen der Programmoberflächen wurden teilweise mit den Beta-Versionen erstellt, sie unterscheiden sich aber nicht von denen des Release 1.0.0.

1 Installation

1.1 Systemvoraussetzungen

Windows 2000 oder höher, Bildschirmauflösung mindestens 1.152 x 864 Pixel. Getestet wurde die Anwendung unter Windows 2000 Pro und XP Home. Für Vista liegen keine Erfahrungswerte vor. Windows 98: Die Anwendung läuft zwar, hat aber auf dem Testrechner (Pentium II, 266 MHz) sehr lange für die Erstellung der Listen gebraucht und fehlerhafte Formatierungen generiert. Windows 98 kann also für den Einsatz nicht empfohlen werden.

Mac OS X: Die Anwendung wurde unter Version 10.4 (PowerPC) entwickelt, müsste aber auch auf älteren Versionen laufen. Auch auf Intel-Macs müsste die Anwendung dank Rosetta laufen. (Mampf ist kein Universal Binary.)

Wie bei allen Programmen gilt: Je schneller der Rechner, desto besser. 500 MHz sollte der Prozessor schon haben (gilt für beide Plattformen).

Festplatte: Die Anwendung benötigt samt Datenbank und Doku derzeit knapp 6 MB Plattenspeicher.

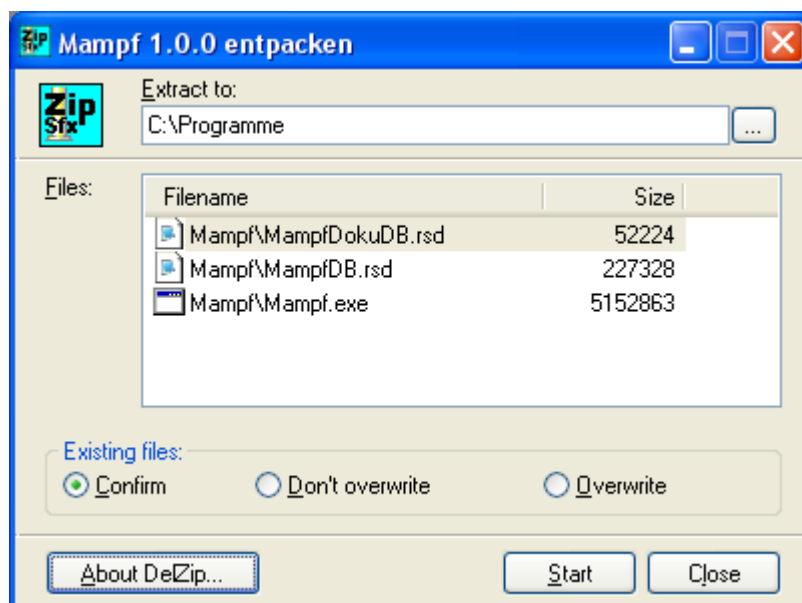
1.2 Installation/Deinstallation

Das Anwendungspaket besteht aus drei Dateien:

- Mampf.app (Mac) bzw. Mampf.exe (Windows) (= das Programm)
- MampfDB.rsd (Datenbank)
- MampfDokuDB.rsd (Datenbank, beinhaltet die integrierte Dokumentation)



Windows-Installation: Starten Sie den Entpackungsvorgang durch Doppelklick auf die Mampf100.exe. Folgendes Fenster wird angezeigt:



Wählen Sie über den "..."-Button neben dem "Extract to:" Textfeld ein Zielverzeichnis aus, wenn die Vorgabe "C:\Programme" nicht ihren Vorstellungen entspricht. Klicken Sie dann auf Start. Das Entpackungsprogramm legt im Zielverzeichnis das Unterverzeichnis "Mampf" an und legt die drei Programmdateien darin ab.



Auf dem Mac aktivieren Sie das Diskimage mit einem Doppelklick und ziehen die Anwendung samt den beiden Datenbanken in das gewünschte Verzeichnis, das sie zuvor angelegt haben sollten.

Auf beiden Plattformen ist es gleichgültig, in welchem Verzeichnis sie die Anwendung installieren, wichtig ist nur, dass sich alle drei Programmdateien im selben Ordner befinden, denn die Anwendung sucht beim Start die beiden Datenbanken in dem Verzeichnis, in dem sie sich selbst befindet. Wird eine der Datenbanken nicht gefunden, können Sie mit dem Programm nicht arbeiten.

Mac-Benutzer ziehen die Anwendung ins Dock oder legen ein Alias im Programme-Verzeichnis ab. Windows-Benutzer erstellen eine Verknüpfung und platzieren diese an beliebiger Stelle im Start-Menü.

Datensicherung: Wenn Sie mit dem Programm arbeiten, werden sämtliche Daten in der Datei MampfDB.rsd gespeichert, folglich sollten Sie auch die Datenbank in Ihre regelmäßigen Datensicherungen einbeziehen.

Hinweis für Windows-Benutzer: die Anwendung trägt sich *nicht* in die Registry ein - so wie sich das für ein anständiges Programm gehört! ;-)

Deinstallation: Die drei Dateien sind zu löschen. Wenn Sie noch daran denken, ihre eventuell angelegte Verknüpfung bzw. Alias auch zu entfernen, ist das Programm rückstandslos vom System entfernt.

Zur Registrierung des Programms siehe den Abschnitt "Einstellungen, Datenbankreorganisation/Registrierung der Anwendung".

2 Allgemeines

2.1 Was kann das Programm?

"Mampf" ist für die Organisation von Kinder- und Jugendfreizeiten und ähnlichen Veranstaltungen konzipiert, kann aber auch privat für die Planung von Festivitäten oder den wöchentlichen Küchenplan verwendet werden.

Die Anwendung ermöglicht folgendes:

- Administration der Auswahllisten, die für die Eingabe von Gerichten und Veranstaltungen notwendig sind.
- Verwaltung von Bedarfslisten und Rezepten samt Zutaten
- Erfassung von Veranstaltungen mit zeitlicher Planung der einzelnen Gerichte
- Zuordnung von Bedarfslisten zu den Veranstaltungen
- Druckausgaben: Rezepte, Einkaufslisten, Rezeptliste für die Küche, Zutatenliste
- Diverse Filter- und Suchfunktionen für Rezepte und Veranstaltungen
- Export der meisten Druckausgaben als Textdatei (ANSI) oder im Rich Text Format.

Kurz gesagt: Man kann sich den Essensplan und die Einkaufs- und Rezeptliste "zusammenklicken"!

"Mampf" ist für Privatanwender und nicht kommerzielle Organisationen kostenfrei. Kommerzielle Anwender bezahlen eine geringe Gebühr.

2.2 Anwendungshistorie

Im Rahmen meiner Tätigkeit in der Jugendarbeit für die katholischen Kirche stand ich immer wieder vor der Aufgabe, die Speisepläne und Einkaufslisten für unsere jährlich stattfindende Pfingstfreizeit zu erstellen. Anfangs behalf ich mir mit einer Tabellenkalkulation. Der Aufwand war aber relativ hoch und es war auch umständlich damit zu arbeiten. Da ich beruflich mit Datenbankanwendungen zu tun habe, entstand schließlich die Idee, das Problem mit einem kleinen Programm zu lösen...

Die Anwendung wurde zunächst im Jahr 2001 auf MS Access 1997 entwickelt und etwas später dann nach MS Access 2000 konvertiert. Da man Access-Anwendungen nicht verwenden kann, ohne wenigstens die Laufzeit-Umgebung von Access auf dem Rechner zu haben und ich die Möglichkeit haben wollte, das Programm auch weitergeben zu können, habe ich beschlossen, das Programm komplett neu als eigenständig lauffähige Anwendung zu entwickeln.

Ein weiterer Grund ist mein im Februar 2004 vollzogener Systemwechsel von Windows zu Mac OS X. Ich wollte das Programm einfach auch auf dem Mac zur Verfügung haben.

Da ich kein Profi-Datenbankentwickler bin und nur einige VBA-Kenntnisse habe, habe ich mich für die Entwicklungsumgebung REALBasic entschieden. Meine bisherigen Erfahrungen sind dabei durchaus positiv. Der Um- bzw. Einstieg war relativ leicht zu bewältigen, wenn man auch sagen muss, dass der Entwicklungsaufwand um einiges höher ist, als das bei Access der Fall war/ist.

Eine Portierung von MS Access-Anwendungen nach REALBasic ist nicht möglich. Es war lediglich mit einigem Aufwand zu bewerkstelligen, die in der alten Access-Anwendung verwendeten Tabellen über die Zwischenstation von Textdateien in die REAL-Datenbank zu importieren. So ist zwangsläufig auch diese neue Anwendung ebenso wie die Access-Anwendung eine relationale Datenbankanwendung.

REALBasic bietet außerdem auch die Möglichkeit, plattformübergreifende Software zu entwickeln. So ist "Mampf" außer als Mac OS X-Version auch für Windows verfügbar, wenn es auch hier ein paar Unterschiede durch die Notwendigkeit von plattformspezifischem Code gibt.

2.3 Bekannte Probleme

Suchfunktionen: Es wird generell nicht nach Groß- und Kleinschreibung unterschieden, außer bei den deutschen Sonderzeichen Ä, Ö, Ü. Die Ursache ist unbekannt. Vermutlich ein Bug in der Entwicklungsumgebung bzw. in der von REALBasic verwendeten Datenbankmaschine SQLite - oder ein Programmierfehler ;-)

Sortierung der Listboxen: Hier werden die deutschen Sonderzeichen Ä, Ö, Ü nicht korrekt sortiert. "Öl" und "Äpfel" erscheinen z.B. am Ende einer Listbox. Ursache ist die oben erwähnte Datenbank-Maschine SQLite, die anscheinend ein Problem mit den deutschen Sonderzeichen hat.

Schriftgröße beim Drucken: Die Windows-Version verkleinert den Ausdruck etwa um 3 Pixel.
Lösung: Siehe Einstellungen, Datenbank reorganisieren/Schriften.

2.4 Support

Sollten Sie nach dem Studium der Programmdokumentation keine Antwort auf Ihre Fragen gefunden haben, können Sie mir eine E-Mail schicken. Die Mailadresse finden Sie über das Menü Mampf/Über Mampf (Mac) bzw. Datei/Über Mampf (Win) oder hier: [Roland.Hanauska\(at\)t-online.de](mailto:Roland.Hanauska(at)t-online.de)

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass ich lediglich den Kommunikationskanal E-Mail und keine telefonische Hotline anbieten kann.

2.5 Zur Bedienung des Programms

Die Schaltflächen "Neu", "Sichern", "Abbruch" und "Löschen" stehen standardmäßig immer dann zur Verfügung, wenn sie vom Benutzer gebraucht werden (können).

"Neu" bewirkt, dass die benötigten Eingabefelder vollständig geleert werden. Sollten Daten angezeigt werden, so werden diese zwar aus den Feldern entfernt, aber nicht aus der Datenbank gelöscht.

"Sichern": Die aktuell angezeigten Daten werden in der Datenbank gesichert - wenn die dafür notwendigen Plausibilitätskriterien erfüllt sind. Falls nicht, bekommen Sie Meldungen angezeigt. Merke: Was Sie an Eingaben und Änderungen nicht mit einem Klick auf "Sichern" in der Datenbank speichern, ist verloren. Es gibt keine Funktion zum automatischen Speichern von Datensätzen.

"Löschen": Entfernt die Daten endgültig aus der Datenbank. Der Löschvorgang kann nicht rückgängig gemacht werden. Sollten die Daten an anderer Stelle in der Anwendung bereits verwendet werden, wie z.B. die meisten der Eingaben im Bereich "Auswahllisten", dann kann nicht gelöscht werden, sonst würde die referentielle Integrität der Datenbank verletzt werden. Sie bekommen dann einen entsprechenden Hinweis ausgegeben.

Ändern der Sortierreihenfolge der Auswahllisten: Wenn eine Reihenfolgeziffer in der ersten Spalte angezeigt wird, kann die Sortierreihenfolge durch Verschieben des Eintrags auf der Liste geändert werden. Klicken Sie dazu in die zu verschiebende Zeile und ziehen Sie den Eintrag mit gedrückter Maustaste nach oben oder unten und lassen Sie die Maustaste an der gewünschten Position los.

Eingabe von Zutaten bei Gerichten bzw. Gerichte bei Freizeiten: Die Listenfelder unterhalb der Rezept- bzw. Veranstaltungsdaten können nicht direkt in den Listen bearbeitet werden. Klicken Sie zum Bearbeiten in die gewünschte Zeile. Die Daten werden in der Feldgruppe jeweils links von der Liste zur Bearbeitung angezeigt.

2.6 Die Rezepte und Bedarfslisten

Viele der Rezepte stammen aus dem Internet, so z.B. stammen etliche von der Seite www.chefkoch.de, einige sind auch aus diversen Kochbüchern oder wurden mir von Mitgliedern unseres Freizeitteams zur Verfügung gestellt. Die Verlage der verwendeten Kochbücher mögen es mir verzeihen... Viele Rezepte sind allerdings auch schon so etwas wie Allgemeingut, wie z.B. das Spaghetti Bolognese-Rezept. Wenn da jemand das Copyright hat, dann alle Italiener dieser Welt und darüber hinaus alle Liebhaber der italienischen Küche, wozu sich der Autor im übrigen auch zählt. Außerdem bin ich auch noch ein Fan der antiken

römischen Küche, wie man einigen gespeicherten Rezepten entnehmen kann. Siehe dazu auch www.roemerkueche.de

Wer für das eine oder andere Rezept keine Verwendung hat, der benutze den "Löschen"-Button...

Die Bedarfslisten sind natürlich mit zunehmender Freizeiterfahrung auf unserem eigenen Mist gewachsen.

2.7 Mengen pro Person

Hier noch ein wichtiger Hinweis zur Methodik von "Mampf": Beim Berechnen von Einkaufsmengen stellt man sich öfter die Frage, ob die Menge auch für alle reicht oder ob man nicht zu viel berechnet hat. Ich habe hier in diesem Programm einen relativ einfachen Ansatz entwickelt, der zwar keine perfekte Lösung bietet, aber immerhin eine einigermaßen ausreichend genaue Schätzung der Menge pro Person möglich macht.

Bei meinem Arbeitgeber bekommen wir unser Mittagessen von einer Fernküche geliefert. Auf den einzelnen Packungen stehen immer die Einwaagemengen drauf. Je nach Gericht sind das rund 400 bis 500 Gramm pro Portion, was üblicherweise einem Erwachsenen zur Sättigung ausreicht. Für Kinder muss man naturgemäß etwas weniger rechnen, abhängig vom Alter. Bei einer gemischten Freizeitgruppe von Kindern ab 9 Jahren bis erwachsene Betreuer haben wir in der Vergangenheit immer mit ca. 90 % der Rezeptmenge einigermaßen akzeptable Ergebnisse erreicht. Dabei kommt es natürlich auch darauf an, ob die Angaben in den verwendeten Rezepten zu entsprechenden Mengen führen. Die Anwendung ermöglicht daher, rezeptspezifische Berechnungsquoten bei der Planung von Veranstaltungen einzugeben. Näheres erfahren Sie in den Abschnitten 7.2 bis 7.4

Bei manchen Zutaten und Mengenangaben (Einheiten) ist eine Umsetzung in Gramm oder Kilo nicht oder nur unter großem Aufwand möglich (z.B. bei "Esslöffel", "Prise" und dergleichen). Ist keine vollständige Berechnung der Mengen je Person möglich, wird vom Programm ein Hinweis in der Auflistung ausgegeben.

3 Schnelleinstieg

3.1 Für eilige Zeitgenossen...

Dieser Kurzüberblick ermöglicht ein sofortiges Arbeiten mit dem Programm:

- Prüfen Sie, ob die für Ihre Veranstaltung benötigten Rezepte in der Datenbank gespeichert sind ("Gerichte/Listen").
- Wenn nicht, prüfen Sie unter "Auswahllisten", ob für die einzugebenden Rezepte alle Einheiten, Warengruppen und Zutaten gespeichert sind.
- Legen Sie ggf. die Reihenfolge der Warengruppen fest, und zwar entsprechend der Gegebenheiten in dem Supermarkt, in dem Sie einkaufen.
- Erfassen Sie das Rezept nach und speichern Sie es.
- Jetzt können Sie die für das Gericht notwendigen Zutaten zuspeichern. Sie sollten dazu den angebotenen Doku-Text lesen (auf den Button mit dem Fragezeichen klicken), sonst passieren womöglich Berechnungsfehler...
- Legen Sie unter "Freizeiten" Ihre Veranstaltung an und speichern die Daten.
- Nun können Sie die gewünschten Gerichte oder Bedarfslisten zuspeichern.
- Über Datum und Zeitpunkt steuern Sie die Reihenfolge der Gerichte - so werden diese dann auch auf der Gerichteliste ausgegeben.

- Wenn alles eingegeben ist, können Sie die für Ihre Veranstaltung vorgesehenen Gerichte gezielt nachbearbeiten, indem Sie unter "Gerichte/Listen" den Filter "Gerichte einer Freizeit" wählen und danach in dem eingeblendeten Popup-Menü Ihre Veranstaltung auswählen.
- Ändern Sie ggf. die einzelnen Zutaten der Gerichte ab: Geben Sie den Laden gezielt ein. Standardladen = derjenige, bei dem der Großeinkauf erfolgt, andere Läden werden dann gesondert ausgewiesen, z.B. "Metzgerei" oder "Lieferung"
- Ist alles ok, können Sie sich bei "Freizeiten" eine Einkaufsliste und eine Gerichtliste lang mit Rezepten und Bedarfsmengen für die Küche ausdrucken. Auch eine Kurzversion der Gerichtliste kann erstellt werden (ohne Bedarfsmengen und Rezepte).

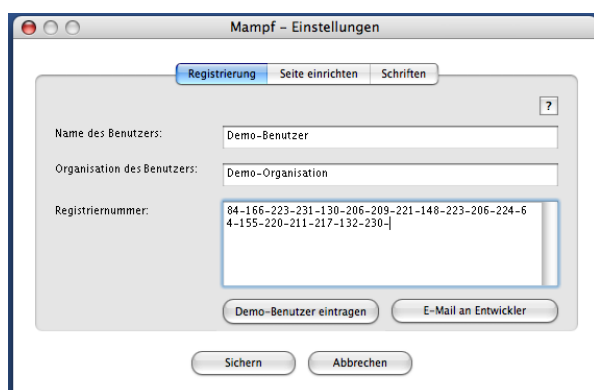
Viel Erfolg und Spaß beim Planen und Kochen!

4 Einstellungen, Datenbank reorganisieren

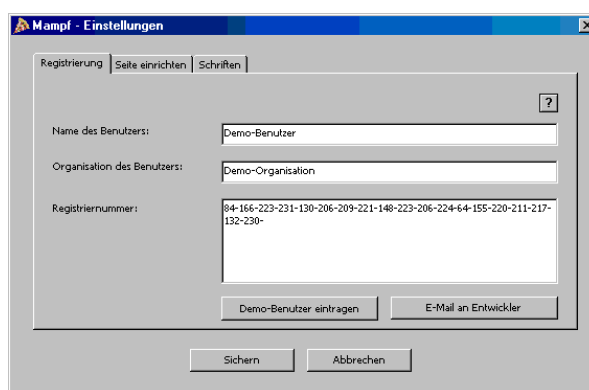
4.1 Registrierung der Anwendung

Die Demo-Anwendung ist voll funktionsfähig, es funktionieren lediglich die Druckfunktion und die Exportfunktion für die generierten Listen nicht.

Damit diese Funktionen freigeschaltet werden, ist ein Registrierungsnummer notwendig, die Sie beim Entwickler erhalten. Um einen Registerschlüssel anzufordern, schicken Sie eine Mail an den Entwickler: [mailto:Roland.Hanauska\(at\)t-online.de](mailto:Roland.Hanauska(at)t-online.de) Liegt Ihnen die Registrierungsnummer vor, öffnen Sie das Einstellungen-Fenster über Datei/Einstellungen.



Registrierung in der Mac-Version



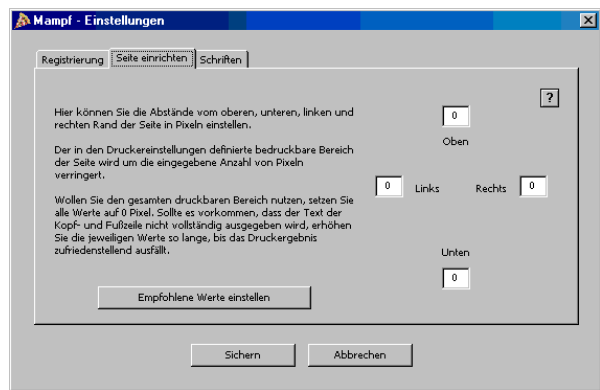
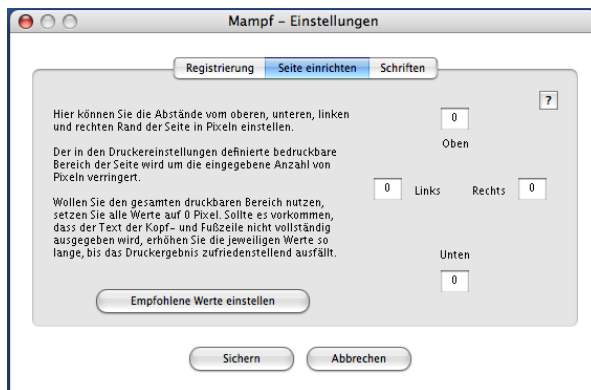
Registrierung in der Windows-Version (Windows 2000)

Machen Sie bitte folgende Angaben:

- Ihren Namen und Vornamen
- Organisation (z.B. Kath. Jugend Irgendwodorf, Privat, ...)

"Mampf" ist für Privatanwender und nicht kommerzielle Organisationen kostenfrei. Kommerzielle Anwender bezahlen eine geringe Gebühr.

4.2 Seite einrichten



Öffnen Sie das Einstellungen-Fenster über das Menü Datei/Einstellungen. Auf dem Register "Seite einrichten" können Sie die Seitenränder anpassen, indem Sie die Abstände vom oberen, unteren, linken und rechten Rand der Seite in Pixeln einstellen.

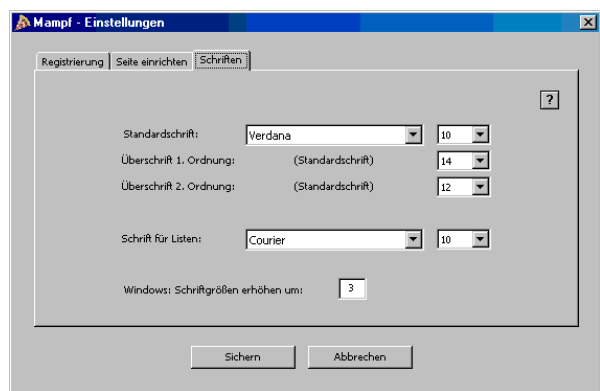
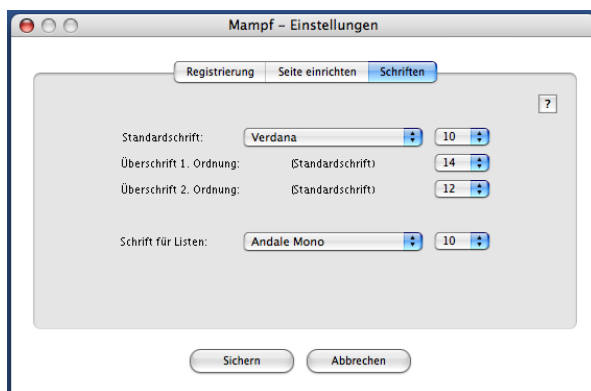
Der in den Druckereinstellungen definierte bedruckbare Bereich der Seite wird um die eingegebene Anzahl von Pixeln verringert.

Wollen Sie den gesamten druckbaren Bereich nutzen, setzen Sie alle Werte auf 0 Pixel (empfohlene Einstellung). Sollte es vorkommen, dass der Text der Kopf- und Fußzeile nicht vollständig ausgegeben wird, erhöhen Sie die jeweiligen Werte so lange, bis das Druckergebnis zufriedenstellend ausfällt.

Wichtiger Hinweis für Windows-Benutzer: Aufgrund eines Fehlers wird auf Windows keine Fußzeile ausgegeben. Da dort aber ohnehin lediglich die Seitenzahl ausgegeben wird, wird diese in der Windows-Version in der Kopfzeile ausgegeben.

4.3 Schriften

Öffnen Sie das Fenster Einstellungen über das Menü Datei/Einstellungen und wählen Sie das Register Schriften.



Die hier definierbaren Schriften haben lediglich auf die Anzeige und den Ausdruck der durch das Programm generierten Listen Auswirkungen und beeinflussen die Anzeige der Texte im Programm in keiner Weise.

Mampf ermittelt alle auf Ihrem Computer installierten Schriften und zeigt diese in der Auswahlliste Standardschrift an. die Standardschrift wird z.B. für die Ausgabe der Rezepttexte und Überschriften verwendet.

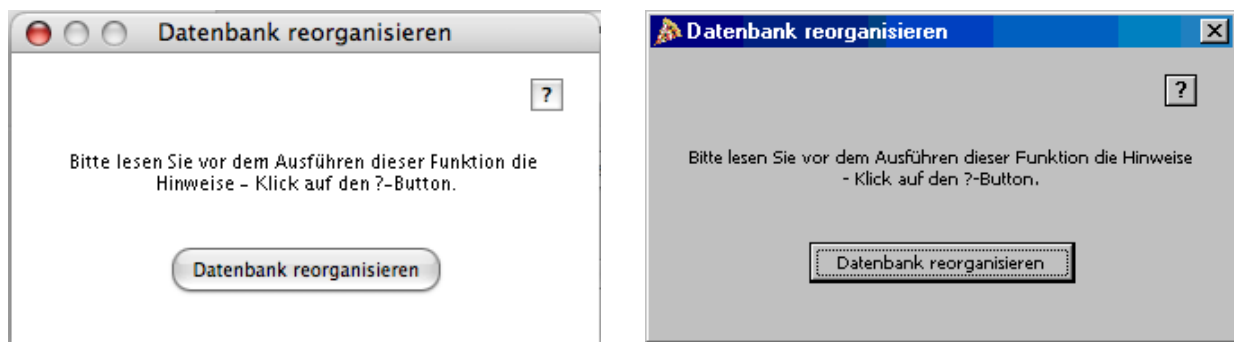
Im Popup-Menü Schrift für Listen werden nur Schriften angezeigt, die eine feste Laufweite haben (alle Buchstaben sind gleich breit). Die notwendigen Listen können nur in diesen Schriftarten korrekt formatiert angezeigt werden.

Außerdem können Sie hier auch die Schriftgrößen definieren. Welche für Ihr System die geeignetsten sind, finden Sie am besten durch Ausprobieren heraus.

Besonderheit bei Windows: Auf sämtlichen Druckern, die zum Erstellen von Listen getestet wurden, wurden alle Schriftarten um ca. 3 Pixel verkleinert ausgegeben; eine Lösung für dieses Problem war leider nicht zu finden. Daher wurde eine Funktion ins Programm integriert, die diesen Fehler ausgleicht. Sollte dieser Korrekturfaktor für Ihren Drucker oder Ihr System nicht geeignet sein, können Sie den Korrekturfaktor hier anpassen.

4.4 Datenbank reorganisieren

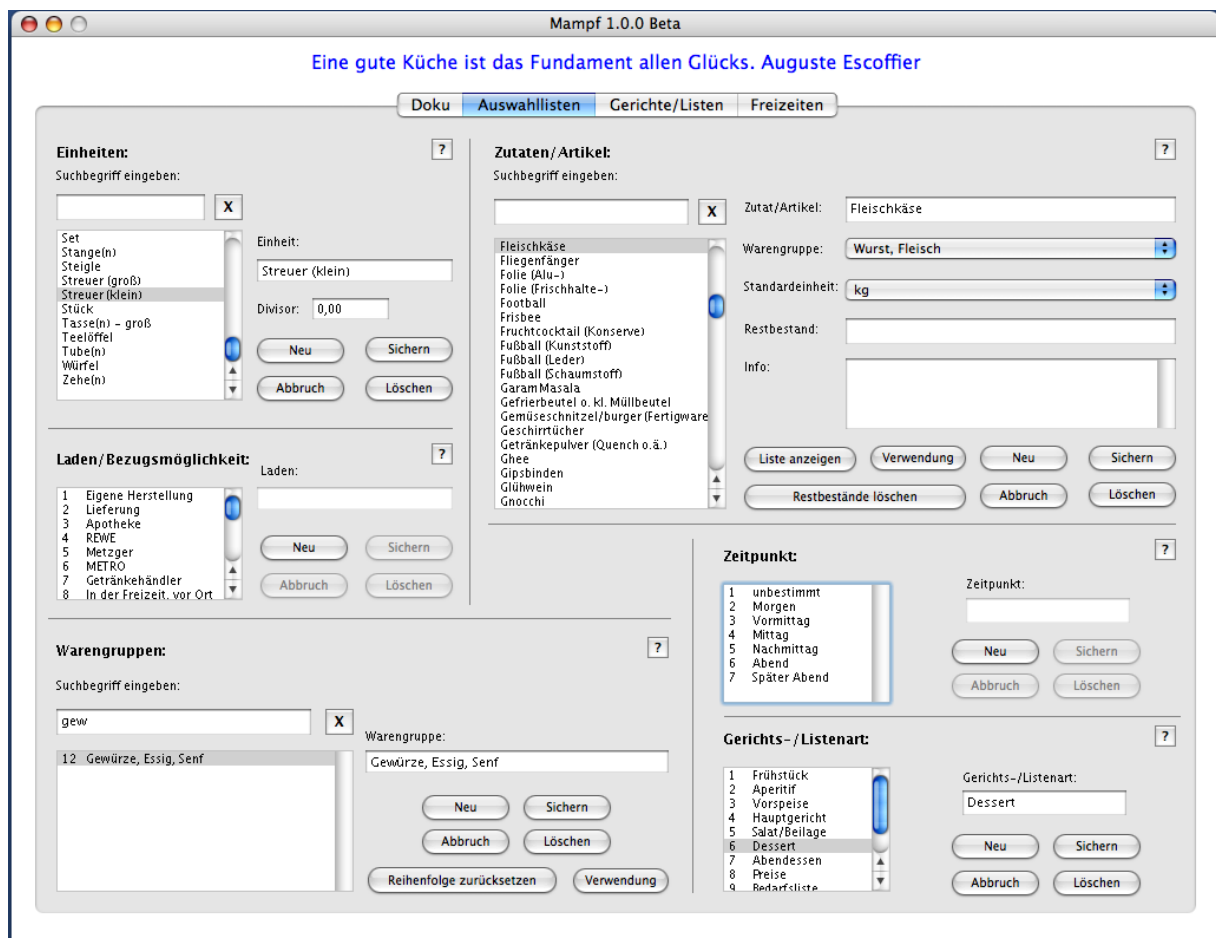
Aufruf der Funktion über Datei/Datenbank reorganisieren.



Werden während der Arbeit Datensätze gelöscht, so werden diese nicht physikalisch aus der Datenbank entfernt, sondern verbleiben quasi als unsichtbare Datensätze in der Datei gespeichert.

Durch die Prozedur wird die Datenbank auf die physikalisch notwendige Dateigröße verkleinert, indem eine neue Datenbank angelegt wird und sämtliche noch aktuellen Datensätze aller Tabellen in die neue Datenbank kopiert werden. Danach wird die alte Datenbank gesichert und die neue Datenbank zur aktuellen Datenbank gemacht (umbenannt). Am Ende der Reorganisationsprozedur wird die Anwendung beendet.

5 Auswahllisten



Das Register Auswahllisten in verschiedenen Bearbeitungszuständen

5.1 Allgemeines zu den Auswahllisten

Die hier verwalteten Tabellen werden auf den Registern "Gerichte/Listen" und "Freizeiten" in Auswahllisten zur Eingabe verwendet.

Wichtig: Ändern Sie die bestehenden Einträge nicht so ab, dass die ursprüngliche Bedeutung völlig verändert wird! Beispiel: Wenn Sie die Warengruppe "Tiefkühlprodukte" in "Schreibwaren" ändern, dann werden Sie z.B. den Artikel "Eis am Stiel" dann auch unter "Schreibwaren" auf der Einkaufsliste wieder finden. Dass Einkaufen dann keinen Spaß mehr macht, liegt auf der Hand.

5.2 Einheiten

Erfassen Sie hier die Einheiten, die Sie für Ihre Zutaten und Listeneinträge benötigen. Die Einheiten werden im Bereich Auswahllisten/Zutaten/Artikel sowie für die Eingabe von Gerichten und Listen gebraucht. Die Länge ist auf 27 Zeichen begrenzt.

Einheiten: [?]

Suchbegriff eingeben:

- Becher
- Beutel
- Blatt
- Bogen
- Bund
- cl
- cm
- Dose(n)**
- Dose(n) - klein
- Esslöffel
- Flasche(n)
- n

Einheit:

Divisor:

Um einen Eintrag zu suchen, geben Sie den Suchbegriff ein. Während Sie den Suchbegriff eingeben, erscheint bereits das Suchergebnis.

Divisor: Geben Sie hier den Wert ein, der zur Umrechnung der Einheit auf kg (Kilogramm) notwendig ist. Der Divisor wird zur Berechnung der Mengen je Person verwendet.

Bei Einheiten wie z.B. "Stück", "Messerspitzen" oder dergleichen stößt diese Systematik natürlich an Grenzen. Geben Sie daher im Zweifelsfall 0,0 ein, wenn Sie sicher gehen wollen, dass keine unrealistischen Werte bei der Mengenermittlung herauskommen.

Wenn die Eingabe eines Divisors nicht möglich ist, wird natürlich für diese Zutat auch keine Menge je Person ausgerechnet. Sie müssen dann bei der Prüfung der Mengen je Person selbst eine Schätzung vornehmen.

Übrigens: Ein erwachsener Mensch braucht etwa 400 bis 450 g je Portion, um satt zu werden. Kinder natürlich entsprechend weniger (90 oder 80 %, je nach Alter).

5.3 Läden und Bezugsmöglichkeiten

Laden/Bezugsmöglichkeit: [?]

Laden:

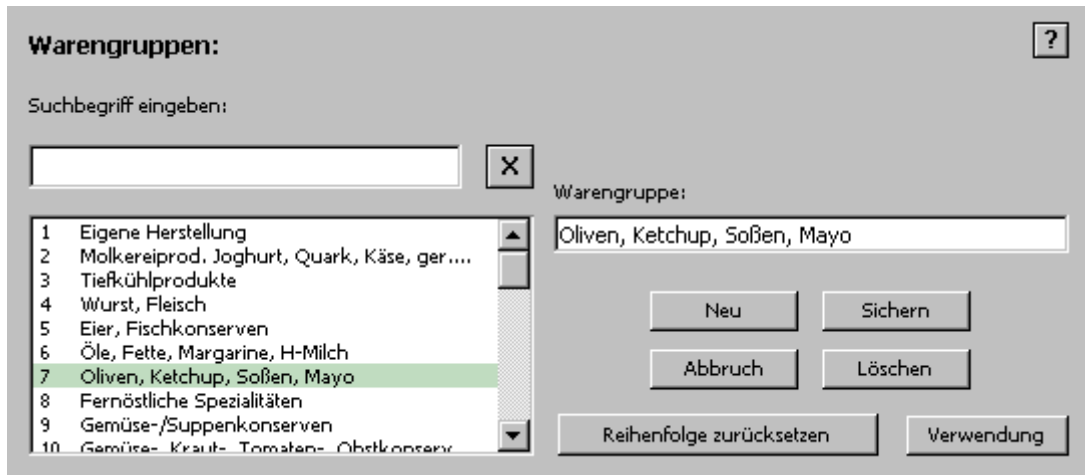
- 1 Eigene Herstellung
- 2 Lieferung
- 3 Apotheke
- 4 REWE
- 5 Metzger
- 6 METRO**
- 7 Getränkehändler
- 8 In der Freizeit vor Ort

Die Eingabe der Geschäfte bzw. Bezugsmöglichkeiten dient zur Erstellung von Einkaufslisten, die benötigten Artikel werden gruppiert nach Läden ausgegeben. Siehe Gerichte/Listen, Bereich Zutaten/Listeneinträge.

Die Reihenfolge der Läden kann durch Verschieben der Listeneinträge wunschgemäß bestimmt werden.

Einzige Ausnahme: Der bei der jeweiligen Freizeit festgelegte Einkaufsort für den Großeinkauf wird immer am Ende der Einkaufsliste ausgegeben.

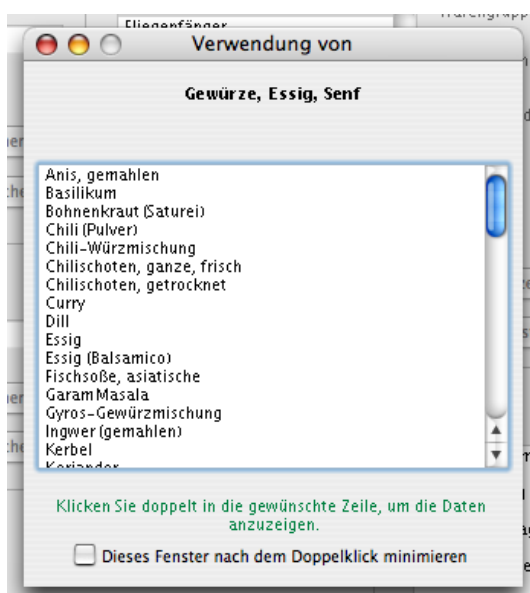
5.4 Warengruppen



Die Warengruppen können den Zutaten bzw. Artikeln zugeordnet werden und dienen der Gruppierung der Einkaufslisten; so ist gewährleistet, dass alle Zutaten, die z.B. in der Gemüseabteilung zu suchen sind, auf der Liste zusammen sortiert erscheinen.

Die einzelnen Warengruppen sollten in der Reihenfolge angeordnet werden, wie sie auch in dem Geschäft angeordnet sind, in dem hauptsächlich eingekauft wird. Sie können die Reihenfolge durch Verschieben der Listeneinträge anpassen; so können Sie die Waren der Reihe nach aus den Regalen nehmen.

Mit dem Button "Reihenfolge zurücksetzen" können Sie die ursprüngliche Reihenfolge wieder herstellen, wie sie vor allen von Ihnen vorgenommenen Änderungen bestand. Neu von Ihnen erfasste Warengruppen werden dann in der Reihenfolge ihrer Erfassung am Ende der Liste angezeigt. Übrigens: Die Sortierung der Warengruppen entspricht der Regalreihenfolge, die man im METRO in Esslingen-Zell vorfindet.



"Verwendung" zeigt eine Liste an, die alle Zutaten anzeigt, bei denen die aktuell angezeigte Warengruppe verwendet wird. Diese Funktion dient Prüf- und Nachbearbeitungszwecken.

Beispiel: Die Zuordnungen zu einer Warengruppe entspricht nicht den Gegebenheiten in Ihrem bevorzugten Supermarkt. Legen Sie evtl. benötigte neue Warengruppen an und rufen sie bei den zu ändernden alten Warengruppen über den Button "Verwendung" die einzelnen Artikel und Zutaten auf und speichern Sie sie der zutreffenden neuen Warengruppe zu.

5.5 Zutaten und Artikel

Zutaten/ Artikel: ?

Suchbegriff eingeben:

Flei

Zutat/Artikel: Hackfleisch (gemischt)

Warengruppe: Frischfisch/-fleisch, Bio-Burger

Standardeinheit: kg

Restbestand:

Info:

Liste anzeigen Verwendung Neu Sichern

Restbestände löschen Abbruch Löschen

Den Zutaten werden hier die gewünschte Standardeinheit und die Warengruppe zugeordnet. Auch können Restbestände eingegeben werden. Außerdem kann eine Liste aller Zutaten und Artikel ausgedruckt werden, um die Restbestände in der Küche/im Vorratsraum für die Eingabe zu notieren.

Die Standardeinheit wird bei der Erfassung von Zutaten für Gerichte automatisch vorgegeben und stellt eine Empfehlung dar. Bei der Eingabe von Gerichten können Sie jederzeit eine andere Einheit verwenden. Empfohlen wird aber, möglichst die Standardeinheiten zu verwenden, da dann die Einkaufslisten übersichtlicher werden, indem nicht z.B. Zucker einmal mit kg und dann mit g ausgewiesen wird.

Warengruppe: Dazu sollten Sie einigermaßen über die Einteilung der Waren in Ihrem bevorzugten Supermarkt Bescheid wissen. Ordnen Sie die Warengruppe möglichst sorgfältig zu, sonst müssen Sie nachher beim Einkauf möglicherweise kreuz und quer durch den Supermarkt laufen, um zu den gewünschten Waren zu kommen...

Der Button "Restbestände löschen" entfernt alle Einträge aus der Tabelle. Sie sollten das immer vor der Planung einer neuen Veranstaltung durchführen, um danach die Restbestände für die Zutaten bzw. Artikel zu erfassen. Die Restbestände werden bei der Berechnung der Bedarfsmengen auf den Einkaufslisten nicht berücksichtigt. Sie werden aber auf der Einkaufsliste zur Information ausgegeben, damit dann direkt beim Einkauf über die Einkaufsmenge entschieden werden kann.

Die Länge des Info-Textes ist auf 130 Zeichen begrenzt.

"Verwendung" zeigt eine Liste an, die alle Gerichte bzw. Listen anzeigt, bei denen die aktuell angezeigte Zutat verwendet wird. Diese Funktion dient Prüf- und Nachbearbeitungszwecken.

5.6 Zeitpunkt

Zeitpunkt:

1	unbestimmt
2	Morgen
3	Vormittag
4	Mittag
5	Nachmittag
6	Abend
7	Später Abend

Zeitpunkt:

Neu Sichern

Abbruch Löschen

Die Zeitpunkte werden bei der Eingabe der Gerichte im Register Freizeiten verwendet und ermöglichen die entsprechende Sortierung der Gerichteliste für die Küche.

Legen Sie die Reihenfolge durch Verschieben der Einträge im Listenfeld fest.

5.7 Gerichts-/Listenart

Gerichts-/Listenart:

1	Frühstück
2	Aperitif
3	Vorspeise
4	Hauptgericht
5	Salat/Beilage
6	Dessert
7	Abendessen
8	Preise
9	...

Gerichts-/Listenart:

Neu Sichern

Abbruch Löschen

Verwendung:

- Sortierung der Gerichteliste für die Küche
- Filtern der Gerichte.

Die Reihenfolge kann durch Verschieben der Listeneinträge eingestellt werden und wird dann auf der Gerichteliste entsprechend berücksichtigt, so dass z.B. Desserts nach dem Hauptgericht auf der Liste erscheinen.

6 Gerichte/Listen

Mampf 1.0.0 Beta
Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. Auguste Escoffier

Doku | Auswahllisten | **Gerichte/Listen** | Freizeiten

Filter wählen: Gerichte/Listen | Suchbegriff eingeben: huh

Gericht/Liste: **Perlhuhn/Huhn mit Reis - PVLVLM NVMDICVM**

Für Vegetarier geeignet | Mengen für Anzahl Personen: 4

Ist Standardliste | Gericht-/Listenart: Hauptgericht

Rezept:
Bereite das Huhn vor, koche es, wasche es, (wärme es) mit LASERPICIUM und Pfeffer und grille es. Zerstampfe Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, LASERPICIUM, Rauten, Datteln und (Pinien-) Kerne, gieße Essig darüber, Honig, LIQVAMEN und Öl, schmecke ab. Wenn es aufgekocht hat, binde mit Stärkemehl, übergieße das Huhn damit, streue Pfeffer darüber und serviere.

Für 4 Personen: 3 (Perl-)Hühnerbrustfilets, 2 Messerspitzen Laserpicium, 1 Ei, Kümmel, 3 Ei, Koriandersamen, 3 Datteln, 1 El. Aceto Balsamico, 200 g Honig, 5 El. Olivenöl, 7 El. Liqvam, 1 Prise Mehl, 1,5 Handvoll Pinienkerne. Das Hühnerfleisch in Würfel schneiden und mit Pfeffer und 1 Messerspitze Laserpicium würzen, dann in der Pfanne anbraten. Für die Sauce: den Kümmel, die Koriandersamen, die Datteln und die Pinienkerne in einem

Anmerkung:
(Apicius, de re coquinaria, VI 9, 4)
Die Sauce aus Essig, Honig, Liqvam, Öl wird normalerweise ziemlich dickflüssig. Man möchte eigentlich meinen, dass daraus nicht genug Menge resultiert. Wenn man aber die Masse dem Fleisch zusetzt, entsteht eine ausreichend flüssige Sauce; man kann auch noch Weißwein oder Rosé zugeben. Schmeckt hervorragend!

Neu | Sicher | Abbruch | Löschen | Rezept drucken...

Zutaten/Listeneinträge (13 Einträge):

Zutat/Listeneintrag	Menge	Menge absolut	Einheit	Benötigt
Datteln	3		Stück	Ja
Essig (Balsamico)	1		Esslöffel	Ja
Fischsoße, asiatische	5		Esslöffel	Ja
Honig	200		g	Ja
Hühnerbrustfilet	3		Stück	Ja
Koriandersamen	3		Esslöffel	Ja
Kümmel (gemahlen)	1		Esslöffel	Ja
LIQVAMEN bzw GARUM	7		Esslöffel	Nein
Laserpicium	2		Messerspitze(n)	Ja
Mehl	1		Prise(n)	Ja
Pinienkerne	100		g	Ja
Reis (Langkorn-), parboiled	1		Tasse(n) - groß	Ja
Öl (Oliven-)	5		Esslöffel	Ja

Mampf 1.0.0 Beta
Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks. Auguste Escoffier

Doku | Auswahllisten | **Gerichte/Listen** | Freizeiten

Filter wählen: Gerichte/Listen | Suchbegriff eingeben:

Gericht/Liste: **Kaiserschmarrn mit Apfelmus**

Für Vegetarier geeignet | Mengen für Anzahl Personen: 3

Ist Standardliste | Gericht-/Listenart: Hauptgericht

Rezept:
Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Milch, dem Mehl und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Rosinen heiß überbrühen, gründlich abwaschen und abtropfen lassen. Den Eischnee unter den Teig heben und die Rosinen darüber schütten. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben und etwa 3 Min. backen, bis die Unterseite goldgelb ist. Den Eierpfannkuchen dann wenden und weitere 3 Min. backen. Den Eierkuchen in der Pfanne mit zwei Gabeln in kleine, unregelmäßige Stücke reißen, unter Umwenden noch 1 Min. weiter braten und dann auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Alle Eierkuchen backen, bis der ganze Teig verbraucht ist; die bereits fertigen Portionen im Backofen bei etwa 100 ° heiß halten. Den fertigen Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Mit Apfelmus servieren.

Anmerkung:
Evtl. die Quote generell auf 100 % oder sogar noch höher setzen, falls für die Veranstaltung was anderes definiert ist. Rosinen - evtl. auf nicht benötigt setzen, je nachdem... Milch lt. Rezept = 1 Tasse, hier umgerechnet in Liter. Das Rezept ist bei Freizeiten nur zu empfehlen, wenn eine große Kippfanne in der Küche zur Verfügung steht, da die Zubereitung sonst zu lange dauert! (Freizeit 2003: Mit 2 normalen Pfannen insgesamt 3 1/2 Stunden)

Neu | Sicher | Abbruch | Löschen | Rezept drucken...

Zutaten/Listeneinträge (9 Einträge):

Zutat/Listeneintrag	Menge	Menge absolut	Einheit	Benötigt
Apfelmus	400		g	Ja
Butter	100		g	Ja
Eier	8		Stück	Ja
Mehl	250		g	Ja
Milch	0,25		Liter	Ja
Rosinen	50		g	Ja
Salz	0,5		Teelöffel	Ja
Zucker (Fein-)	1		Esslöffel	Ja
Zucker (Puder-)	3		Esslöffel	Ja

6.1 Gerichte/Listen filtern bzw. suchen

Wählen Sie einen Filter aus dem Popup-Menü. Folgende Filter stehen zur Verfügung:

- Gericht Name
- Rezept
- Anmerkung

(Damit die Datenbank durchsucht wird, müssen Sie noch einen Suchbegriff eingeben.)

- Vegetarische Gerichte
- Nicht vegetarische Gerichte
- Standardlisten

(Keine Weitere Eingabe notwendig. Die den Filterkriterien entsprechenden Gerichte werden sofort angezeigt.)

- Art des Gericht/der Liste
- Gerichte einer Freizeit

(Hier wird Ihnen jeweils ein Popup-menü angezeigt, aus dem Sie dann das gewünschte Selektionskriterium wählen können.)

Der Filter "Gerichte einer Freizeit" dient zum gezielten Nachbearbeiten aller Gerichte einer Freizeit/Veranstaltung.

Zum Bearbeiten eines Gerichts klicken Sie in die gewünschte Zeile. Die Daten werden dann im Bereich rechts von der Suchergebnisliste angezeigt und können bearbeitet werden. Hier kann es je nach Systemleistung ein paar Sekunden dauern, bis die Daten angezeigt werden.

Wollen Sie ein neues Gericht /eine neue Liste eingeben, klicken Sie auf "Neu" im Gruppenfeld "Gericht/Liste", dann werden die erforderlichen Elemente freigegeben.

6.2 Gerichte/Listen anlegen und bearbeiten

Gericht/Liste:

Bezeichnung:

Für Vegetarier geeignet Mengen für Anzahl Personen:

Ist Standardliste Gericht-/Listenart:

Rezept:

Die Zwiebeln würfeln und in Öl andünsten; Hackfleisch, Tomatenmark und Tomatensoße hinzugeben. Eine Stunde kochen, dabei häufig umrühren und mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
Für Vegetarier die gleiche Soße, nur ohne Hackfleisch.
Spaghetti im Salzwasser mit einem Schuss Öl bissfest kochen und sofort abgießen, wenn sie noch 'al dente' sind. Beim Abgießen mit Öl übergießen und sofort verrühren, damit sie nicht verkleben.

Anmerkung:

Alle Zutaten außer Gewürze sind auf 100 % bes. Quote gesetzt, da erfahrungsgemäß ordentlich zugeschlagen wird.

Um ein neues Gericht zu speichern, klicken Sie im Gruppenfeld Gericht/Liste auf den Button "Neu".

Zum Bearbeiten eines Gerichts klicken Sie in der Suchergebnisliste einen Eintrag an.

Durch diese beiden Aktionen werden die für die Bearbeitung notwendigen Felder freigegeben bzw. die Daten angezeigt.

Mussfelder sind:

- Bezeichnung,
- Personenzahl
- Art des Gerichts/der Liste.

Option "Für Vegetarier geeignet": Setzen Sie hier den Haken, wenn das Gericht für Vegetarier geeignet ist oder durch alternative Zutaten auch für Vegetarier geeignet ist. Nach diesem Kriterium können die Gerichte auch gefiltert werden.

"Mengen für Anzahl Personen: Hier ist die Anzahl der Personen zu erfassen, für die die Mengenangaben der einzelnen Zutaten gedacht sind. Bei Standard-Bedarfslisten wie z.B. "Putzmittel, Küchen- u. Hygieneartikel" geben Sie als Personenzahl "0" ein, da für diese Listen keine Berechnung vorgesehen ist und damit auch keine Personenzahl benötigt wird.

Option "Standardliste": Bitte diese Markierung für Standard-Bedarfslisten setzen, für die keine Berechnung stattfinden soll; z.B. die bereits oben erwähnten Putzmittel, Küchen- u. Hygieneartikel oder auch Spielmaterial, etc.

Popup-Menü "Gerichts-/Listenart": Wählen Sie den zutreffenden Begriff aus. Die Eingabe dient der Sortierung der Gerichte auf der Gerichtelisten lang und kurz für die Küche.

"Rezept" und "Anmerkung": Geben Sie hier die notwendigen Texte ein oder kopieren Sie den Text über die Zwischenablage in das jeweilige Feld. Auch Ziehen und Übergeben funktioniert.

6.3 Zutaten bzw. Listeneinträge bearbeiten

Die Sauce aus Essig, Honig, LIQUAMEN, Öl wird normalerweise ziemlich dickflüssig. Man möchte eigentlich meinen, dass daraus nicht genug Menge resultiert. Wenn man aber die Masse dem Fleisch zusetzt, entsteht eine ausreichend flüssige Sauce; man kann auch noch Weißwein oder Rosé zugeben. Schmeckt hervorragend!

Neu Sicher Abbruch Löschen Rezept drucken...

Zutaten/Listeneinträge (13 Einträge):

Zutat/Listeneintrag	Menge	Menge absolut	Einheit	Benötigt
Datteln	3		Stück	Ja
Essig (Balsamico)	1		Esstlöffel	Ja
Fischsoße, asiatische	5		Esstlöffel	Ja
Honig	200		g	Ja
Hühnerbrustfilet	3		Stück	Ja
Koriandersamen	3		Esstlöffel	Ja
Kümmel (gemahlen)	1		Esstlöffel	Ja
LIQUAMEN bzw. GARUM	7		Esstlöffel	Nein
Laserpicium	2		Messerspitze(n)	Ja
Mehl	1		Prise(n)	Ja
Pinienkerne	100		g	Ja
Reis (Langkorn-), parboiled	1		Tasse(n) - groß	Ja
Öl (Oliven-)	5		Esstlöffel	Ja

Zum Bearbeiten von Zutaten klicken Sie in die gewünschte Zeile unterhalb der Gerichts- bzw. Listendaten.

Wenn Sie neue Zutaten erfassen wollen, klicken Sie unterhalb des Gruppenfelds "Zutaten/Listeneinträge" auf "Neu". Dadurch werden die notwendigen Felder für die Eingabe freigegeben. Voraussetzung ist allerdings, dass aktuell ein Gericht/eine Liste zur Bearbeitung ausgewählt ist oder ein neues Gericht erfasst und gespeichert wurde, sonst ist der Button "Neu" nicht verfügbar.

6.4 Zutaten bzw. Listeneinträge neu anlegen

Zutaten bzw. Listeneinträge können nur hinzugefügt werden, wenn ein Gericht/eine Liste angezeigt wird.

- Zutaten filtern

Da im Popup-Menü "Zutat" standardmäßig alle Zutaten zur Auswahl angezeigt werden, können Sie das Popup-Menü durch Eingabe eines Suchbegriffs gezielt nur mit den Zutaten füllen, die den Suchbegriff enthalten. Das geschieht bereits während der Eingabe des Sucharguments. Die Suchmöglichkeit steht aber nur bei der Erfassung eines neuen Datensatzes zur Verfügung.

Wollen Sie im Popup-Menü "Zutat" wieder alle Zutaten angezeigt bekommen, klicken Sie auf den Button mit dem "X" rechts neben dem Eingabefeld für das Suchargument.

- Zutat

Wählen Sie das gewünschte Suchargument aus. Die der Zutat zugeordnete Standardeinheit wird automatisch im Poupup-Menü "Einheit" eingetragen. Sie können auch eine andere Einheit auswählen, es ist aber zu empfehlen, die Standardeinheit zu belassen, da dann die Einkaufslisten übersichtlicher erstellt werden.

- Wird benötigt

Ist bei einem neuen Datensatz auf "ja" gesetzt. Diese Eingabemöglichkeit kann beispielsweise verwendet werden, um die Ausgabe auf der Einkaufsliste zu steuern. Wird z.B. ein Artikel auf einer Standard-Bedarfsliste nicht benötigt, entfernt man den Haken und der Artikel erscheint nicht auf der Einkaufsliste. Auch kann es vorkommen, dass bei Gerichten entweder die eine oder die andere Zutat verwendet werden soll.

- Spezielle Quote

Neben der generellen Quote für ein Gericht (siehe Freizeiten) kann auch eine individuelle Berechnungsquote für eine Zutat festgelegt werden. Diese hat bei der Berechnung Vorrang vor der für das Gericht bei Freizeiten festgelegten Quote. Werden z.B. bei Spaghetti Bolognese erfahrungsgemäß mehr Spaghetti benötigt, als das Rezept eigentlich vorsieht, kann man die Berechnungsmenge über diese Eingabe steuern.

- Menge

Geben Sie entsprechend der gewünschten Einheit die Menge ein. Dezimalstellen sind zulässig. Die Eingabe in diesem Feld wird für die Berechnung der Bedarfsmengen auf der Einkaufsliste verwendet.

- Menge absolut

Dieser Wert wird ohne Berechnung auf der Einkaufsliste ausgegeben.

- Laden

Vorgegeben ist "Standardladen". Der Standardladen wird bei der Erstellung der Einkaufsliste durch den für die Freizeit/Veranstaltung festgelegten Einkaufsort ("Großeinkauf") ersetzt. Werden beispielsweise einzelne Zutaten bzw. Artikel geliefert und müssen nicht selbst eingekauft werden oder sind im für den Großeinkauf vorgesehenen Geschäft nicht erhältlich, so kann man diesen Zutaten das Geschäft zuordnen, in dem tatsächlich eingekauft wird. Auf der Einkaufsliste wird die Zutat dann unter dem eingegebenen Laden bzw. Bezugsweg ausgewiesen.

- Personenkreis

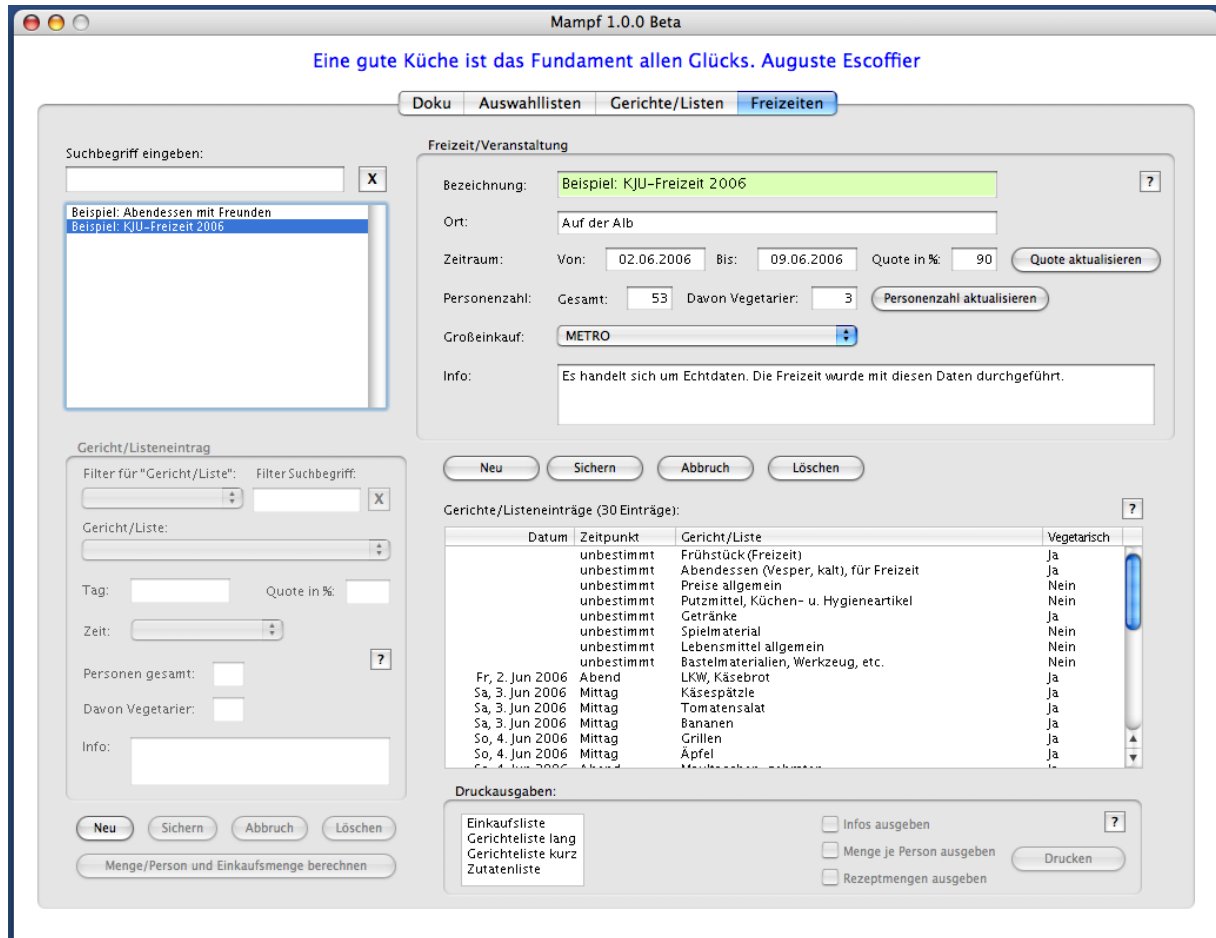
Wählen Sie aus "Alle", "Nicht-Vegetarier" und "Vegetarier".

- Bei einem vegetarischen Gericht können Sie allen einzugebenden Zutaten "Alle" zuweisen.
- Bei nicht vegetarischen Gerichten müssen Sie bei allen Zutaten "Nicht-Vegetarier" eingeben.
- Kann ein eigentlich nicht vegetarisches Gericht (z.B. Lasagne) durch Verwendung einer alternativen Zutat (Mais anstatt Fleisch) auch für Vegetarier zubereitet werden, so ist im konkreten Beispiel dem Mais "Vegetarier" und dem Fleisch "Nicht-Vegetarier" zuzuordnen.
- (Das Gericht Lasagne ist damit als vegetarisch zu kennzeichnen.)

- Infotext

Hier können Sie einen beliebigen Hinweistext erfassen (max. 55 Zeichen). Er wird auf den Einkaufslisten und auf der Gerichteliste lang sowie beim Drucken des Gerichts ausgegeben.

7 Freizeiten



7.1 Freizeiten suchen

Geben Sie einen Suchbegriff ein und/oder klicken Sie einen Listeneintrag an. Gesucht wird nur in der Bezeichnung der Veranstaltung. Zum Anzeigen der Daten klicken Sie in der Suchergebnisliste die entsprechende Zeile an.

Um wieder alle Veranstaltungen in der Liste anzuzeigen, klicken Sie auf den Button mit dem "X" rechts neben dem Feld "Suchbegriff eingeben".

7.2 Freizeiten anlegen

Klicken Sie auf "Neu". Das Gruppenfeld "Freizeit/Veranstaltung" wird für die Erfassung freigegeben. Werden gerade Daten einer Veranstaltung angezeigt, werden alle Felder geleert. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf die in der Datenbank gespeicherten Informationen, d.h. gespeicherte Daten werden nicht gelöscht.

Mussfelder bei der Neuanlage von Veranstaltungen sind:

- Bezeichnung

- Ort
- Zeitraum von/bis
- Quote
- Personenzahl gesamt/Vegetarier
- Großeinkauf.

Im einzelnen:

Geben Sie eine Bezeichnung und den Ort Ihrer Veranstaltung ein. Die Länge der Bezeichnungen ist begrenzt (Freizeitbezeichnung 60, Ort der Veranstaltung 50 Zeichen). Erfassen Sie auch den Zeitraum - und zwar auch dann, wenn nur ein Tag betroffen ist. Geben Sie dann als Beginn und Ende denselben Tag ein.

Quote: Die Quote wird für die Berechnung der Mengen verwendet. Sie hat Vorlagencharakter für die der Veranstaltung zuzuordnenden Rezepte. Wenn Sie für die Veranstaltung ein neues Gericht eingeben, wird diese Quote automatisch eingetragen. (Sie kann aber auch für jedes Gericht individuell festgelegt werden.) Mit dem Button "Quote aktualisieren" wird die Berechnungsquote allen der Veranstaltung zugeordneten Gerichten und Listen gespeichert.

Personenzahl gesamt und Vegetarier steuern die Berechnung der Mengen und haben ebenfalls Vorlagencharakter, werden also bei der Eingabe eines Gerichts vorgegeben, können aber auch abgeändert werden, wenn die Teilnehmerzahl z.B. von Tag zu Tag variiert.

Großeinkauf: Geben Sie das Geschäft ein, in dem Sie Ihren Großeinkauf erledigen. Bei der Erstellung der Einkaufsliste wird der den einzelnen Zutaten und Artikeln zugeordnete "Standardladen" durch diesen ersetzt, d.h. alle Zutaten oder Listeneinträge, für die "Standardladen" festgelegt wurde, erscheinen dann unter dem hier eingegebenen Einkaufsort.

Der Button "Personenzahlen aktualisieren" bewirkt, dass die eingegebenen Personenzahlen allen gespeicherten Rezepten und Listen gespeichert wird. Diese Funktion ist vor allem dann nützlich, wenn sich die Personenzahl ändert, nachdem Sie Ihre Veranstaltung bereits mit den Gerichten geplant haben.

Falls gewünscht, können Sie jetzt noch eine Zusatzinformation speichern.

Klicken Sie dann auf Sichern. Jetzt erst können Sie der neuen Veranstaltung einzelne Gerichte zuspeichern, d.h. der Button "Neu" unter der Feldgruppe "Gericht/Listeneintrag" wird freigegeben.

7.3 Freizeitgerichte/Listeneinträge neu anlegen

Um der Freizeit eine Standardliste oder ein Gericht zuzuspeichern, klicken Sie auf den Button "Neu" unterhalb der Feldgruppe "Gericht/Listeneintrag". (Der Button ist aber nur dann freigegeben, wenn die Veranstaltung bereits gespeichert wurde.)

- Filter für die Auswahlliste Gericht/Liste wählen

Da in der Datenbank bereits viele Gerichte und Listen gespeichert sind, kann man den Inhalt des Popup-Menüs nach der Art des Gerichts festlegen. So hat man eine einigermaßen überschaubare Auswahlliste zur Verfügung. Wenn Sie keinen Filter vorwählen, ist das Popup-Menü mit allen eingetragenen Gerichten und Listen gefüllt.

- Filter "Suchbegriff" für die Auswahlliste "Gericht/Liste:"

Alternativ kann der Inhalt des Popup-Menüs mittels eines Suchbegriffs eingeschränkt werden. Geben Sie einen Gerichtsnamen ein, dabei genügt ein Namensfragment, um das Popup-Menü mit den dem Suchargument entsprechenden Ergebnissen zu füllen.

- Tag und Zeit festlegen

Geben Sie Tag und Tageszeit ein, an dem das Gericht gekocht wird. Bei allgemeinen Bedarfslisten ist der Tag nicht notwendig; als Zeitpunkt geben Sie einfach "unbestimmt" ein.

- Quote

Hier können Sie eine beliebige Berechnungsquote eingeben. Vorgeschlagen wird die Quote, die für Ihre Veranstaltung quasi als Vorschlag gespeichert ist. Sie können hier aber eine abweichende Quote eingeben. Die Quote wird für alle Zutaten zur Berechnung der Bedarfsmengen verwendet, mit Ausnahme der Zutaten, für die eine besondere Quote unter Gerichte/Listen gespeichert wurde; diese hat vor der Gerichtsquote Vorrang.

- Personenzahl gesamt und Vegetarier

Vorgegeben werden auch hier die für die Freizeit eingegebenen Personenzahlen. Abweichungen sind jedoch möglich, wenn z.B. die Zahl der Freizeiteilnehmer von Tag zu Tag schwankt.

- Info

Erfassen Sie einen beliebigen Text. Dieser wird auf der Gerichtliste lang ausgegeben (max. 125 Zeichen).

- Menge je Person und Einkaufsmenge berechnen.

Ein Klick auf diesen Button zeigt eine Liste an, in der die Mengenberechnungen für Vegetarier und Nicht-Vegetarier, sowie die Bedarfsmengen ausgewiesen werden. Dabei werden die für dieses Gericht eingegebenen Personenzahlen und die Berechnungsquote berücksichtigt.

7.4 Freizeitgerichte bearbeiten

Datum	Zeitpunkt	Gericht/Liste	Vegetarisch
So, 4. Jun 2006	Mittag	Grillen	Ja
So, 4. Jun 2006	Mittag	Äpfel	Ja
So, 4. Jun 2006	Abend	Maultaschen, gebraten	Ja
So, 4. Jun 2006	Abend	Tomatensalat	Ja
So, 4. Jun 2006	Abend	Joghurt (süß)	Ja
Mo, 5. Jun 2006	Mittag	Tortellini-Auflauf	Ja
Mo, 5. Jun 2006	Mittag	Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) mit Feta	Ja
Mo, 5. Jun 2006	Mittag	Quarkspeise (Ananasstücke)	Ja
Di, 6. Jun 2006	Mittag	Bami Goreng	Ja
Di, 6. Jun 2006	Mittag	Pudding	Ja
Mi, 7. Jun 2006	Mittag	Gyros, Reis, Tzatziki	Ja
Mi, 7. Jun 2006	Mittag	Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) mit Feta	Ja
Mi, 7. Jun 2006	Mittag	Eis	Ja
Mi, 7. Jun 2006	Abend	Grillen	Ja

Um die Daten für ein der Veranstaltung zugespeichertes Gericht zu bearbeiten, klicken Sie in die entsprechende Zeile. Die Daten werden in der Feldgruppe "Gericht/Listeneintrag" angezeigt und können nun bearbeitet werden. Die vorgenommenen Änderungen sollten Sie dann mit einem Klick auf den Button "Sichern" in die Datenbank schreiben.

Um der Veranstaltung ein neues Gericht zuzuordnen, klicken Sie in der Feldgruppe "Gericht/Listeneintrag" auf "Neu" und machen die entsprechenden Eingaben.

7.5 Druckausgaben

Wählen Sie zunächst in der kleinen Listbox die gewünschte Liste durch Anklicken aus.

Für die einzelnen Druckausgaben können teilweise optional Informationen zur Ausgabe gewählt werden:

- **Infos ausgeben:** Gibt für das jeweilige Gericht die Zusatzinformationen wie z.B. vegetarisch ja/nein, Personenzahl, Standardliste aus (nur für Gerichteliste lang und kurz).
- **Menge je Person ausgeben:** Berechnet - soweit möglich - die Menge je Person und gibt diese je Zutat in Form einer Liste mit Summe aus (nur für Gerichteliste lang).
- **Rezeptmengen ausgeben:** Die in der Datenbank eingegebenen Mengen werden ausgegeben. Es findet keine Berechnung statt.

Die Druckausgaben im Einzelnen:

Einkaufsliste:

Gruppiert nach Läden, Warengruppen und Zutaten bzw. Artikeln. Läden und Warengruppen werden entsprechend der unter "Auswahllisten" festgelegten Reihenfolge ausgegeben, die einzelnen Zutaten alphabetisch aufsteigend.

Kommen einzelne Zutaten bzw. Artikel mit derselben Einheit mehrmals vor, so wird eine Summe ausgewiesen.

Gerichteliste kurz

Diese Liste ermöglicht einen Überblick über alle für die Veranstaltung geplanten Gerichte, chronologisch sortiert und gruppiert nach Tagen und Gerichten/Listen. Rezepte, Zutaten und Bedarfsmengen werden nicht ausgegeben. Die Liste ist auf einem 500 MHz-Windows-Rechner nach 2 Sekunden fertig.

Gerichteliste lang

Liefert alle Informationen, die man in der Küche braucht: Informationen zur Veranstaltung, chronologische Abfolge der Gerichte, Rezepte, Anmerkungen, Rezeptmengen, Mengen je Person (optional) und letztlich die Bedarfsmengen, die für die Veranstaltung gebraucht werden.

Zutatenliste:

Ermöglicht die Druckausgabe aller gespeicherten Artikel bzw. Zutaten. Diese kann zum Notieren der Restbestände verwendet werden. Die Restbestände können unter Auswahllisten im Bereich "Zutaten/Artikel" eingegeben werden und erscheinen dann beim Erstellen der Einkaufsliste bei der jeweiligen Zutat. So kann beim Einkauf über die tatsächlich benötigte Menge entschieden werden.

8 Listenvorschau

8.1 Drucken und Text exportieren

Hier werden die generierten Listen zur Voransicht angezeigt. Es handelt sich aber nicht um eine Druckvorschau im eigentlichen Sinn. Die Texte können bei Bedarf verändert werden. Klicken Sie einfach in den Text und ändern nach Belieben; allerdings sind keine Formatierungsmöglichkeiten vorgesehen wie fett, kursiv oder unterstreichen.

Drucken: Wenn Sie den Button "Drucken" anklicken, wird zunächst der Dialog für die Seiteneinstellung angezeigt, dann folgt der übliche Druckdialog, in dem Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen können.

Exportieren: Die angezeigten Listen können Sie als Datei abspeichern (jedoch nicht wieder zur Bearbeitung durch Mampf laden); jedoch können die Texte mit einer Textverarbeitung weiterverarbeitet werden.

- Rich Text Format (*.rtf): Das Format wird von den meisten Textverarbeitungen problemlos auf beiden Plattformen gelesen.

- Text (Ohne Formate) (*.txt): Auf dem Mac wird im Format MacRoman exportiert, die Windows-Version generiert eine Textdatei im WindowsANSI-Format. Auf dem Mac ist TextEdit in der Lage, die Datei zu lesen, auf dem Windows-Rechner ist WordPad oder eine Textverarbeitung das Werkzeug der Wahl (der Editor zeigt den Text nicht korrekt an).

Noch eine Information zur Demo-Version: Die Druck- und Exportfunktion sind deaktiviert und die angezeigten Listentexte können nicht bearbeitet werden. Einen Registrierungsschlüssel

erhalten sie beim Autor; siehe dazu den Abschnitt "Einstellungen, Datenbank reorganisieren/Registrierung der Anwendung".

Hier und auf den folgenden Seiten finden Sie einige Beispiellisten:

Gerichteliste kurz Beispiel: KJU-Freizeit 2006

Standardliste: Nein

- **Tomatensalat** - Zeitpunkt: Abend
Info:
Art des Gerichts/der Liste: salat/Beilage
Vegetarisch: Ja
Standardliste: Nein
- **Joghurt (süß)** - Zeitpunkt: Abend
Info:
Art des Gerichts/der Liste: Dessert
Vegetarisch: Ja
Standardliste: Nein

Montag, 5. Juni 2006

- **Tortellini-Auflauf** - Zeitpunkt: Mittag
Info: Da soll nochmal einer sagen, wir würden schlecht kochen!
Art des Gerichts/der Liste: Hauptgericht
Vegetarisch: Ja
Standardliste: Nein
- **Salat (Eissalat zur Hauptmahlzeit) mit Feta** - Zeitpunkt: Mittag
Info:
Art des Gerichts/der Liste: salat/Beilage
Vegetarisch: Ja
Standardliste: Nein
- **Quarkspise (Ananasstücke)** - Zeitpunkt: Mittag
Info:
Art des Gerichts/der Liste: Dessert
Vegetarisch: Ja
Standardliste: Nein

Dienstag, 6. Juni 2006

Sie arbeiten mit einer Demo-Version. Die erstellte Liste kann weder gedruckt noch exportiert werden. Außerdem ist das Anzeigefeld gesperrt. Benutzen Sie zum Verschieben des Feldinhalts bitte diese Leiste >>>

Dauer der Berechnung: 0.681 Sek.

Drucken...

Text exportieren:
 Rich Text Format (*.rtf) Text (ohne Formate)

Gerichteliste lang Beispiel: KJU-Freizeit 2006

Erstellt mit Mampf 1.0.0 Beta © Roland Hanauska 2007

Beispiel: KJU-Freizeit 2006

Ort: Auf der Alb
 Zeitraum: Freitag, 2. Juni 2006 bis Freitag, 9. Juni 2006
 Teilnehmer gesamt: 53, davon Vegetarier: 3
 Empfohlene Berechnungsquote (Quoten der Gerichte können abweichen): 90 %
 Einkauf: METRO
 Info: Es handelt sich um Echtdatei. Die Freizeit wurde mit diesen Daten durchgeführt.

Tag: Nicht eingegeben - Zeitpunkt: unbestimmt

Frühstück (Freizeit)

Art des Gerichts/der Liste: Frühstück
 Mengenangaben für Anzahl Personen: 0
 Vegetarisch: Ja
 Standardliste: Ja

Rezept: - Teewasser aufsetzen, ca. 3 - 4 Kannen, eher mehr, Rest Kaltgetränk für den Tag
 - Küchendienst-Kids decken Tisch mit Butter/Margarine, Brotaufstrich
 - Brot schneiden, auf die Tische verteilen
 - Äpfel (ca. 5 - 6) und Bananen (ca. 6-8) schneiden und aufs Buffet
 - Kaffee für Teamer aufsetzen
 - Milch, ca. 2 l warm, ca 6 l kalt aufs Buffet
 - Cornflakes (ca. 0,7 kg - 1 gr. Schüssel)
 - Haferflocken (ca. 0,5 kg)
 - Haselnüsse (ca. 0,4 kg)
 - Kaba (ca. 1 Dose)
 - Zucker (ca. 0,5 kg)
 - Rosinen (ca. 0,5 kg) alles aufs Buffet Das war's hoffentlich.

Anmerkung: Alle Mengenangaben sind absolut, es findet keine Berechnung statt, daher auch keine Personenanzahl. Die Mengen sind für ca. 30 - 40 Personen sozusagen die 'Anfangsausstattung', Mehrbedarf muss ggf. während der Freizeit eingekauft werden.

Zutaten lt. Rezept/Listeneinträge:

Apfel	25,000 Stück
Bananen	30,000 Stück
Brot	10,000 kg
=> Info Zutat Gericht: Möglichst geschnitten!	
Brotaufstrich (süß)	6,000 Glas
Butter	2,000 kg
Cornflakes	3,000 kg
=> Info Zutat Allg.: Eine normale Haushaltspackung = 0,5 kg.	
Haferflocken	2,000 kg
Haselnüsse (ganz)	0,500 kg
Kaba, Kakao-Getränkepulver	2,000 Dose(n)
Kaffee	1,000 kg

Sie arbeiten mit einer Demo-Version. Die erstellte Liste kann weder gedruckt noch exportiert werden. Außerdem ist das Anzeigefeld gesperrt. Benutzen Sie zum Verschieben des Feldinhalts bitte diese Leiste >>>

Text exportieren: ?

Rich Text Format (*.rtf)
 Text (ohne Formate)

Dauer der Berechnung: 6 Sek.

Einkaufsliste Beispiel: KJU-Freizeit 2006

Erstellt mit Mampf 1.0.0 Beta © Roland Hanauska 2007

Einkaufsliste für Beispiel: KJU-Freizeit 2006

Ort: Auf der Alb
Zeitraum: Freitag, 2. Juni 2006 bis Freitag, 9. Juni 2006
Teilnehmer gesamt: 53, davon Vegetarier: 3
Empfohlene Berechnungsquote (Quoten der Gerichte können abweichen): 90 %
Einkauf: METRO
Info: Es handelt sich um Echtdaten. Die Freizeit wurde mit diesen Daten durchgeführt.

*Hinweis: Die Daten werden nach Einkaufsort bzw. Beschaffungsmöglichkeit, dann nach Warengruppe und letztendlich nach Zutat bzw. Listeneintrag gruppiert. Die Läden und Warengruppen werden entsprechend der festgelegten Reihenfolge, die Zutaten/Listeneinträge alphabetisch aufsteigend sortiert aufgelistet, wobei die Einkaufsmöglichkeit, die unter 'Großeinkauf' festgelegt wurde, am Ende der Liste erscheint.
Einzelne Zutaten können mehrmals vorkommen. Wenn mehrere Male dieselbe Einheit angegeben ist, wird eine Summe ausgewiesen. Zu den einzelnen Zutaten wird außerdem noch das Gericht/die Liste ausgegeben, damit man beim Einkaufen weiß, wofür die einzelnen Zutaten bestimmt sind. Sind Restbestände bei den Zutaten erfasst, so werden diese ebenfalls ausgegeben.*

Metzger

Molkereiprod. Joghurt, Quark, Käse, ger. Käse

Käseaufschnitt =>Abendessen (Vesper, kalt...	5,00 kg
----------------------------------------------	---------

Wurst, Fleisch

Fleischkäse =>LKW, Käsebröt...	5,922 kg
Schinken =>Schwäbische Pizza...	2,205 kg
Wurst (Aufschnitt) =>Abendessen (Vesper, ... => Info Zutat Gericht: Evtl. auch Dosen (ist aber unpraktisch)	5,00 kg
Würste (Grill-) =>Grillen...	78,40 Stück
=> Info Zutat allg.: 1,6 Stück/Person	
Würste (Grill-) =>Grillen...	80,00 Stück
=> Info Zutat allg.: 1,6 Stück/Person	
Würste (Grill-)	158,40 Stück (= Summe)

Frischfisch/-fleisch, Bio-Burger

Fleisch (Schwein, geschnetzelt) =>Gyros, ...	6,25 kg
Fleisch (Schwein, geschnetzelt) =>Bami Go...	3,375 kg
Fleisch (Schwein, geschnetzelt)	9,625 kg (= Summe)

Sie arbeiten mit einer Demo-Version. Die erstellte Liste kann weder gedruckt noch exportiert werden. Außerdem ist das Anzeigefeld gesperrt. Benutzen Sie zum Verschieben des Feldinhalts bitte diese Leiste >>>

Dauer der Berechnung: 3 Sek.

Drucken...

Text exportieren:

Rich Text Format (*.rtf) Text (ohne Formate)