

Mengenberechnung Anleitung für den Gebrauch

1. Schauen Sie in Ihrem gewünschten Rezept nach für welche Anzahl Personen es ist und tragen Sie dies bei der roten Markierung ein (die Rezepte aus diesem Buch sind stets für 10 Personen).

Vorsicht: Wenn Sie ein Rezept für 4 Personen und eines für 10 Personen haben, brauchen Sie zwei verschiedene Dokumente

	A	B	C	D	E	F
1	Mengenberechnung					
2						
3						
4						
5	Anzahl Personen im Rezept: ➡	10		Anzahl Abzüge (Personen, die diese Lebensmittel nicht essen dürfen)	Anzahl Personen im Lager: ➡	20
6	Menge Rezept ⬇	Einheit	Zutaten	⬇	Menge Total ⬇	Einheit
7						
8					0 0	
9					0 0	
10					0 0	
11					0 0	
12					0 0	
13					0 0	
14					0 0	

2. Tragen Sie nun die Anzahl aller Personen ein, die am Lager teilnehmen (Teilnehmende, Leitende, Küchenteam etc.)

	A	B	C	D	E	F
1	Mengenberechnung					
2						
3						
4						
5	Anzahl Personen im Rezept: ➡	10		Anzahl Abzüge (Personen, die diese Lebensmittel nicht essen dürfen)	Anzahl Personen im Lager: ➡	20
6	Menge Rezept ⬇	Einheit	Zutaten	⬇	Menge Total ⬇	Einheit
7						
8					0 0	
9					0 0	
10					0 0	
11					0 0	
12					0 0	
13					0 0	
14					0 0	

3. Tragen Sie alle Zutaten, sowie die benötigten Mengen und Einheiten ein, genau wie sie im Rezept stehen (siehe rot). Die Tabelle rechnet automatisch aus, wie viel sie von jedem einzelnen Lebensmittel einkaufen müssen und zeigt dies rechts von den Zutaten an.

Zur besseren Übersicht können Sie zuerst die Menüs in die Zutatenleiste schreiben und am Ende jedes Menüs eine Zeile frei lassen (siehe orange).

	A	B	C	D	E	F
1	Mengenberechnung					
2						
3						
4						
5	Anzahl Personen im Rezept: ➡	10		Anzahl Abzüge (Personen, die diese Lebensmittel nicht essen dürfen)	Anzahl Personen im Lager: ➡	20
6	Menge Rezept ⬇	Einheit	Zutaten	⬇	Menge Total ⬇	Einheit
7			Spaghetti, Sauce 5 Pi, Reibkäse, Salat			
8	1200	g	Spaghetti		2400	g
9	1	l	Halbrahm		2	l
10	100	g	Tomatenpüree		200	g
11	150	g	Reibkäse (Parmesan, Grana Padano oder Sbrinz)		300	g
12	20	g	Petersilie		40	g
13			Muskat		0	0
14			Pfeffer		0	0
15			Salz		0	0
16	100	g	Reibkäse zum Bestreuen		200	g
17	2	Stk	Kopfsalat		4	Stk
18			Zutaten für Salatsauce		0	0
19					0	0
20			Bratwürste, Folienkartoffeln, Gemüsesalate, Schokobananen		0	0
21	10	Stk	Bratwürste		20	Stk

3a. Wenn Sie vergessen haben etwas einzutragen: Klicken Sie mit einem **Rechtsklick** auf die Zahl der Zeile unterhalb der Stelle, wo sie eine neue Zeile möchten. Klicken Sie dort **«Zellen einfügen»**

	A	B	C	D	E	F
1	Mengenberechnung					
2						
3						
4						
5	Anzahl Personen im Rezept: ➡	10		Anzahl Abzüge (Personen, die diese Lebensmittel nicht essen dürfen)	Anzahl Personen im Lager: ➡	20
6	Menge Rezept ⬇	Einheit	Zutaten	⬇	Menge Total ⬇	Einheit
7			Spaghetti, Sauce 5 Pi, Reibkäse, Salat			
8	1200	g	Spaghetti		2400	g
9						
10	1	l	Halbrahm		2	l
11	100	g	Tomatenpüree		200	g
12	150	g	Reibkäse (Parmesan, Grana Padano oder Sbrinz)		300	g
13	20	g	Petersilie		40	g
14			Muskat		0	0
15			Pfeffer		0	0
16			Salz		0	0
17	100	g	Reibkäse zum Bestreuen		200	g
18	2	Stk	Kopfsalat		4	Stk
19			Zutaten für Salatsauce		0	0
20					0	0
21			Bratwürste, Folienkartoffeln, Gemüsesalate, Schokobananen		0	0
22	10	Stk	Bratwürste		20	Stk

4. Auch Ernährungsformen lassen sich (ohne zu rechnen) in die Tabelle integrieren! Nehmen wir an im Lager sind 2 Personen, die Zöliakie haben und somit im obigen Beispiel glutenfreie Spaghetti benötigen:

4.1 Zuerst wird in der Spalte «Anzahl Abzüge» in der Spalte der Spaghetti die Anzahl der Personen mit Zöliakie eingetragen (siehe rot). Die Menge wird automatisch angepasst und ist nicht mehr 2400 g, sondern 2160 g.

Da alle anderen Zutaten kein Gluten enthalten, wird dort keine 2 eingetragen.

	A	B	C	D	E	F
1						
2	Mengenberechnung					
3						
4						
5	Anzahl Personen im Rezept: ➡	10		Anzahl Abzüge (Personen, die diese Lebensmittel nicht essen dürfen) ➡	Anzahl Personen im Lager: ➡	20
6	Menge Rezept ➡	Einheit	Zutaten		Menge Total ➡	Einheit
7			Spaghetti, Sauce 5 Pi, Reibkäse, Salat			
8	1200	g	Spaghetti	2	2160	g
9	1	l	Halbrahm		2	l
10	100	g	Tomatenpüree		200	g
11	150	g	Reibkäse (Parmesan, Grana Padano oder Sbrinz)		300	g
12	20	g	Petersilie		40	g
13			Muskat		0	0
14			Pfeffer		0	0
15			Salz		0	0

4.2 Vergessen Sie anschliessend nicht, das Ersatzprodukt (in diesem Fall glutenfreie Spaghetti) einzufügen:

Dafür zuerst eine Zeile unterhalb der Spaghetti einfügen (wie bei 3a beschrieben Rechtsklick auf die 9 und «Zellen einfügen»)