



# Handbuch DEATER

Hallo, ich bin DEATER und freue mich sehr, dass du mich näher kennen lernen möchtest. Auf den folgenden Seiten gebe ich dir Hilfestellungen, wie du mit mir arbeiten kannst und vor allem praktische Tipps, damit dir die Planung leicht von der Hand geht.

## Inhalt


<b>Allgemeine Hinweise</b>	<b>2</b>
<b>Konto anlegen</b>	<b>2</b>
<b>Rezepte</b>	<b>2</b>
Suchfunktion	3
Zurück zur Rezeptübersicht	3
Wichtiges in Kürze	4
<b>Planer</b>	<b>4</b>
Neue Veranstaltung anlegen	4
Übersicht Veranstaltungen	5
Planen	6
Einkaufsliste (nach Zutaten)	8
Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat)	9
Speiseplan (Nach Woche)	9
Downloads	10
<b>Blog</b>	<b>10</b>

## Allgemeine Hinweise

Die Webseite befindet sich noch in der Entwicklung. Wenn etwas nicht funktioniert oder du einen Optimierungsvorschlag hast, schreibe gerne eine Mail an [widmann@ljbw.de](mailto:widmann@ljbw.de)

DEATER ist Google Chrome optimiert. Verwendest du einen anderen Browser, kann es manchmal zu Performance-Probleme kommen. Beispielsweise funktioniert die Rezepte-Suchfunktion nicht immer optimal.

---

 Generell gilt: Oft hilft es, die aktuelle Seite neu zu laden!

---

## Konto anlegen

Um den Planer nutzen zu können, musst du zunächst ein Konto anlegen. Dafür musst du lediglich eine E-Mailadresse hinterlegen, sonst werden keine persönlichen Daten abgefragt. Zum Anlegen eines Kundenkontos einfach auf Login klicken.

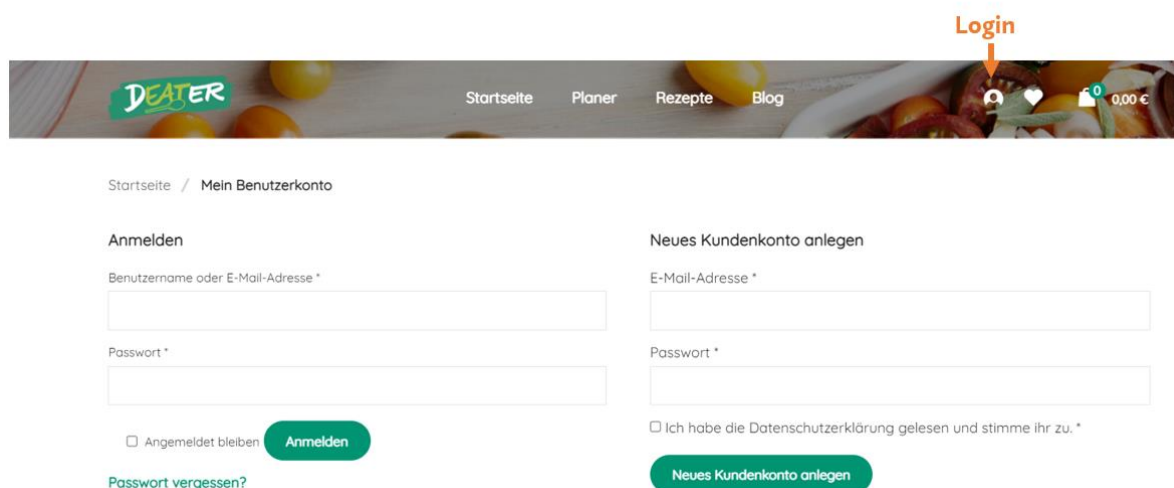


Abbildung 1 Login

## Rezepte

Über den Reiter *Rezepte* gelangst du in die Rezeptdatenbank. Die Rezepte sind in der Ansicht nach Alphabet sortiert. Mit einem Klick auf das Abbildung oder *Zum Rezept* öffnet sich das Rezept und du siehst die Zutaten für 10 Personen, die Zubereitungsschritte, das Zubehör, das du zum Kochen benötigst, sowie Tipps zum Gericht.

## Suchfunktion

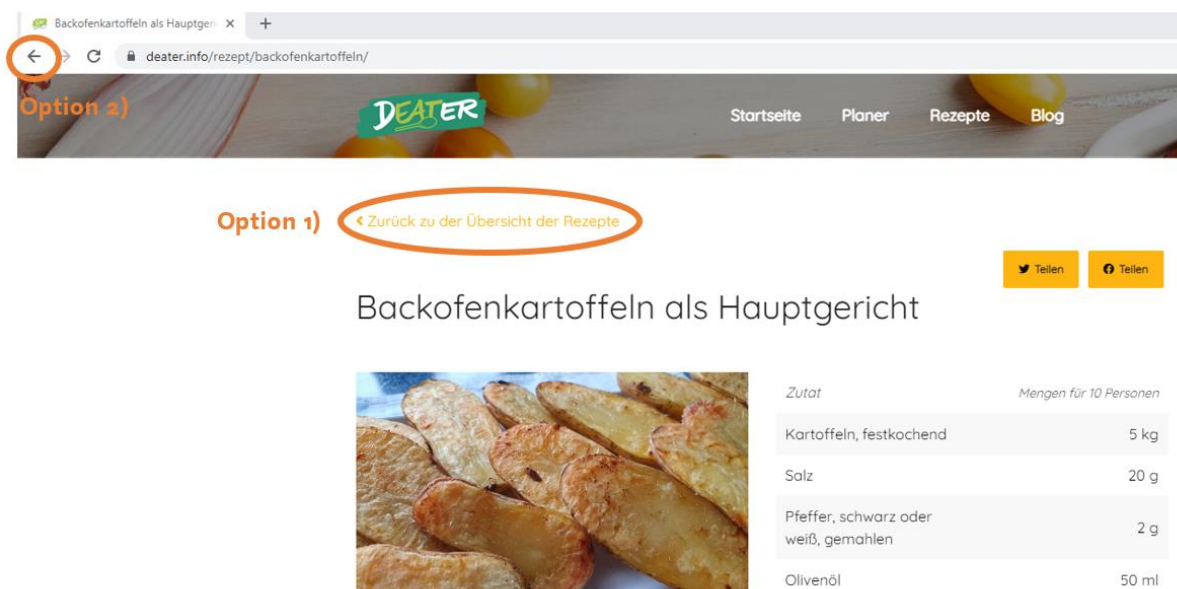
Wenn du nach bestimmten Gerichten suchst, hast du zwei Optionen:

- 1) Über das **Textfeld Rezeptsuche** kannst du Begriffe eingeben und nach Rezeptnamen suchen oder nach bestimmten Gerichten oder Hauptkomponenten wie Suppen, Eintöpfe, Vesper, Nudeln, Beste Reste, etc.  
 ACHTUNG: Im Moment funktioniert eine Suche nach Zutaten nicht.
- 2) Über **Suche verfeinern** kannst du verschiedene Filter auswählen. Eine Mehrfachauswahl ist möglich.  
 ACHTUNG: Der Filter *nur saisonale Rezepte* ist im Moment mit dem Planungstool verknüpft. Die Rezeptauswahl wird im Planerbereich entsprechend deines Veranstaltungszeitraums nach „nur saisonalen Rezepten“ gefiltert dargestellt.

## Zurück zur Rezeptübersicht

Hast du dir ein Rezept angeschaut und möchtest nun zurück zu den Rezepten, gibt es wieder zwei Möglichkeiten:

- 1) Über *Zurück zu der Übersicht der Rezepte* am oberen linken Rand, wird ein eingestellter Filter automatisch zurückgesetzt und du gelangst wieder auf Seite 1 der Rezeptübersicht
- 2) Wählst du *Eine Seite zurück* deines Browsers gelangst du auf die Seite zurück, von wo aus du das Rezept ausgewählt hast. Filter bleiben zudem erhalten.



**Option 1)** [← Zurück zu der Übersicht der Rezepte](#)

**Option 2)**

Backofenkartoffeln als Hauptgericht

Zutat	Mengen für 10 Personen
Kartoffeln, festkochend	5 kg
Salz	20 g
Pfeffer, schwarz oder weiß, gemahlen	2 g
Olivenöl	50 ml

Abbildung 2 Zurück zur Rezeptübersicht

## Wichtiges in Kürze

- Die Rezepte sind auf ihr Gruppentauglichkeit geprüft. Das heißt die Mengen sowie die Zubereitung wurden verifiziert.
- Die Mengen aller Rezepte werden für 10 Personen angezeigt. Im Planungsbereich kannst du die Menge entsprechend deiner Teilnehmendenzahl anpassen.
- Je nachdem wie du die Gerichte einsetzen möchtest, hast du die Möglichkeit zwischen Beilage und Hauptgericht zu wählen, um die richtige Menge zu planen. Das siehst du in der Rezeptbezeichnung an dem Zusatz „als Beilage“ oder „als Hauptgericht“

## Planer

### Neue Veranstaltung anlegen



Veranstaltungen

[← Zurück zur Übersicht der Veranstaltungen](#)  
Neue Veranstaltung planen

(1) Name der Veranstaltung

Startdatum

Enddatum

(2) Anzahl der Personen insgesamt

Anzahl der Vegetarier

Anzahl der Veganer

(3) Esstärke der Personen: 100%  
[Was bedeutet Esstärke?](#)

(4) Postleitzahl des Veranstaltungsortes

(5) Bild für die Veranstaltung hochladen  
Datei auswählen Keine ausgewählt

(6) Erstellen

Abbildung 3 Veranstaltung erstellen

- (1) Wählen den **Namen, Zeitraum** und die **Anzahl der Personen** für deine Veranstaltung aus.
- (2) Nützliche Informationen wie die **Anzahl der Vegetarier\*innen und Veganer\*innen** kannst du hinterlegen und helfen dir später als Erinnerungstütze bei der Auswahl der Speisen. Sie sind im Planungstool sichtbar.
- (3) Je nach Alter variiert die Menge, die eine Person zum Sattwerden braucht. Mit dem Schieberegler kannst du die **Esstärke der Personen** einstellen, um die Mahlzeitengrößen passgenau für deine Gruppe zu erhalten. Wie du die Esstärke berechnest erfährst du über [Was bedeutet Esstärke?](#)

- (4) Für die Shop-Funktion ist die **Postleitzahl** deines Veranstaltungsortes relevant. Der Onlineshop soll es dir in Zukunft ermöglichen direkt bei regional ansässigen Landwirt\*innen und Erzeuger\*innen einzukaufen #comingsoon!
- (5) Lade eine **Abbildung** für die Veranstaltung hoch, um es später in der Übersicht der Veranstaltungen schneller wieder zu entdecken.
- (6) Mit einem Klick auf den grünen Button „Erstellen“ hast du deine Veranstaltung angelegt.

Jetzt kanns losgehen mit der Planung!

### Übersicht Veranstaltungen



Abbildung 4 Veranstaltungsübersicht

In der Übersicht werden alle erstellten Veranstaltungen mit **(1) Personenanzahl** und **(2) Anzahl der geplanten Mahlzeiten** dargestellt. Außerdem ist ein **(3) Countdown** integriert, der dir anzeigt in wie viele Tagen deine Veranstaltung beginnt.


Möchtest du mit deiner Planung loslegen, kannst du mit einem Klick den **(4) Planer Öffnen**.

Über **(5) Optionen**, kannst du die Grundeinstellungen deiner Veranstaltung (Name, Zeitraum, Anzahl der Personen, Vegetarier\*innen, etc.) **(5.1) bearbeiten** oder die komplette Veranstaltung **(5.2) löschen**.

Veranstaltungen, die bereits stattgefunden haben, werden in der Übersicht grau. Du kannst diese noch **(6) ansehen** oder **(7) duplizieren**.

## Planen

Du kannst für jeden Tag die fünf Mahlzeiten Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Snack und Sonstiges planen. Dazu klickst du auf die entsprechende Mahlzeit in der **(2) Wochenübersicht** und wählst über die **(4) Rezeptansicht** die entsprechenden Komponenten. Die gewählten Gerichte werden automatisch für die Gesamt-Teilnehmendenzahl geplant.

Mit einem Klick auf das  **Symbol** kannst du für einzelne Gerichte die **(5) Personenanzahl ändern**. Wenn du beispielsweise eine vegetarische und eine Option mit Fleisch anbieten willst, musst du hier die Anzahl entsprechend ändern.

---

*ACHTUNG: Im Moment wird die veränderte Personenanzahl nicht in die Rezeptübersicht und die Einkaufsliste übertragen. Bis Ende Juni sollte dieses Problem behoben sein.*

---

Der **(6) Hinweis Die Personenanzahlen stimmen nicht überein!** erscheint immer dann, wenn die Gesamtzahl der Portionen deine Personenanzahl übersteigt. Das passiert z. B. wenn du mehrere Komponenten in einer Mahlzeit geplant hast wie Auberginenpizzetis vom Grill + Couscous als Beilage oder Hefezopf und Kaffee dazu.

Über **(7) Optionen** kannst zu jeder Mahlzeit **Notizen hinterlegen**, bspw. zur Planung („Ausflugstag, Teilnehmende machen sich Lunchpakete beim Frühstück“) oder zur Vorbereitung der Mahlzeiten („am Vorabend die Bohnen in Wasser einweichen“). Diese Notizen erscheinen direkt in der Planungsübersicht (siehe Abbildung 6), aber auch in der Übersicht *Speiseplan (nach Woche)* und bald auch in der Ansicht *Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat) #commingsoon*

Möchtest du ganze Mahlzeiten an mehreren Tagen anbieten (z. Bsp. Wenn es zum Frühstück immer dasselbe gibt), kannst du über **(8) Duplizieren** geplante Mahlzeiten per Drag & Drop auf mehrere Tage übertragen.

---

*ACHTUNG: Hier kommt es im Moment noch zu Performance-Problemen. Sollte die Mahlzeiten nicht wie gewünscht übertragen werden, hilft es die Seite zu aktualisieren.*

---

Die Auswahl der Rezepte kannst du durch die Rezeptsuche und Filtermöglichkeiten über **(8) Suche verfeinern** vereinfachen. Tipps zur Suche gibt es unter

Suchfunktion. Wählst du als Filter „Nur saisonale Rezepte“ werden lediglich Rezepte angezeigt, die Zutaten beinhalten, die in deinem angegebenen Zeitraum Saison haben.

*Tipp: Möchtest du überprüfen, ob du alle Mahlzeiten geplant bzw. welche Gerichte und Getränke du geplant hast, kannst du dir in der Übersicht Speiseplan (nach Woche) einen Überblick verschaffen.*

Abbildung 5 Planungsübersicht

- (1) Hier findest du die Informationen zur Anzahl der Personen, Vegetarier\*innen und Veganer\*innen
- (2) Wochenübersicht mit Auswahlmöglichkeit der Wochen
- (3) Geplante Gerichte pro Mahlzeit
- (4) Rezeptansicht mit Such- und Filterfunktion
- (5) Personenanzahl ändern
- (6) Hinweis *Die Personenanzahlen stimmen nicht überein!*
- (7) Optionen zur Ergänzung von Notizen

- (8) Mahlzeiten auf mehrere Tage duplizieren
- (9) Filtermöglichkeiten über Suche verfeinern

Bist du fertig mit Planen, gelangst du über den Button Weiter zur Einkaufsübersicht zu:

- [Einkaufsliste \(nach Zutaten\)](#)
- [Tagesbedarf \(nach Rezept/Zutat\)](#)
- [Speiseplan \(Nach Woche\)](#)

### Einkaufsliste (nach Zutaten)

← Zurück zum Planer

## SOMMER-FERIENLAGER

07.08.2023 - 18.08.2023

Vegetarisch 🌿 5

Vegan 🌿 2

👤 60

Einkaufsliste (nach Zutaten)
Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat)
Speiseplan (nach Wochen)
Download

	Zutat	Ersteinsatz	Notiz <span style="color: #f96; font-weight: bold;">(1)</span>	Menge	Maßeinheit	Im Shop erhältlich?
<b>Brot, Brötchen &amp; Kleingebäck</b>						
<input type="checkbox"/>	Brötchen, frisch	07.08.2023	30 Vollkorn, 20 Laugen, 10 Weiße Brötchen	120	Stück	<span style="background-color: #a6a6a6; border-radius: 15px; padding: 2px 10px;">Zur Auswahl</span>
<b>Gewürze</b>						
<span style="color: #f96; font-weight: bold;">(2)</span> <input checked="" type="checkbox"/>	Salz	07.08.2023	genügend im Vorrat vorhanden	60	g	<span style="background-color: #a6a6a6; border-radius: 15px; padding: 2px 10px;">Zur Auswahl</span>
<input type="checkbox"/>	Zimt, gemahlen	07.08.2023		15	g	<span style="background-color: #a6a6a6; border-radius: 15px; padding: 2px 10px;">Zur Auswahl</span>
<input type="checkbox"/>	Pfeffer, schwarz oder weiß, gemahlen	07.08.2023		6	g	<span style="background-color: #a6a6a6; border-radius: 15px; padding: 2px 10px;">Zur Auswahl</span>

Abbildung 6 Einkaufsliste

Hier werden alle benötigten Zutaten nach Kategorien (Brot, Brötchen & Kleingebäck; Gemüse; Gewürze; etc.) aufgelistet. Im Feld **(1) Notiz** können Informationen ergänzt werden, die beim Einkaufen hilfreich sind. Diese finden sich in der Downloadversion wieder.

Du kannst Zutaten aus der Einkaufsliste streichen, indem du ein **(2) Häkchen** vor der Zutat setzt. Diese Zutat wird dann durchgestrichen, ist aber in den Einkaufslisten im Download noch zu finden, damit sie nicht vergessen wird.

---

*Tipp: Die Gesamtmengen pro Zutat passen manchmal nicht mit Packungseinheiten überein. Daher ist es sinnvoll, bei der Planung immer mal wieder in die Einkaufsliste zu schauen. Wenn du z. B. die Nudeln für die Freizeit im Großgebilde mit 10 kg kaufst, bisher mit einem Nudelgericht auf 7 kg kommst, könntest du noch einen Nudelsalat einplanen.*

---





## Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat)

Einkaufsliste (nach Zutaten)	Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat)	Speiseplan (nach Wochen)	Download
Mo, 07.08.2023 (Tag 1)			
Mahlzeit: Frühstück 🚗			
Rezept: Haferbrei mit Banane und Zimt - vegan			
Zutat	Menge	Maßeinheit	
Haferdrink	9	l	
Zimt, gemahlen	15	g	
Haferflocken, grob	3000	g	
Honig nach Wahl	1200	g	
Bananen	3600	g	
Rezept: Fruchtsaft			
Zutat	Menge	Maßeinheit	
Fruchtsaft nach Wahl	15	l	

Abbildung 7 Tagesbedarf (nach Rezept/Zutat)

In der Übersicht Tagesbedarf findest du für jeden Tag und Mahlzeit die Zutaten aller geplanten Gerichte. Diese Ansicht ist hilfreich, um die entsprechenden Zutaten aus dem Lager bereit zu stellen.

## Speiseplan (Nach Woche)


Einkaufsliste (nach Zutaten)	Speiseplan (nach Wochen)	Download					
Woche 1							
	Montag 15.05.2023	Dienstag 16.05.2023	Mittwoch 17.05.2023	Donnerstag 18.05.2023	Freitag 19.05.2023	Samstag 20.05.2023	Sonntag 21.05.2023
Frühstück	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)	Kaffee mit Milch und Zucker (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)
	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)	Einfaches Frühstück (süß) (Ohne Schalenfruchte)	Fruchtsaft (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte, Ohne Gluten)
Mittagessen	Buntes Gulasch (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte)	Aloo Gobi - indisches Currygericht (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Backofenkart. als Hauptgericht (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Hönigkarotten auf Gurken-Petersilien-Salat (Ohne Schalenfruchte)	Herzhafter Kartoffelkuchen (Ohne Schalenfruchte)	Spinatknödel (Ohne Schalenfruchte)	Linsebologne mit Nudeln (Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte)
	Buntes Herbst-Gemüsegulasch (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Reis als Beilage (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Eisbergsalat als Vorspeise/Beil. (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	Nudel-Gemüse-Pfanne (Ohne Schalenfruchte)	Karottensalat mit Äpfeln als Vorspeise/Beil. (Ohne Gluten, Ohne Laktose, Ohne Schalenfruchte)	Kopfsalat als Vorspeise/Beil. (Ohne Laktose, Ohne Gluten, Ohne Schalenfruchte)	
			Bunter Salat				

Abbildung 8 Ausschnitt Speiseplan

Der Speiseplan zeigt dir in der Wochenansicht alle Gerichte an, die du geplant hast. Neben dem Rezeptnamen findest du Hinweise zu Allergenen (Ohne Schalenfrüchte, Ohne Gluten, Ohne Laktose) und die Notizen, die du zur Mahlzeit hinterlegt hast (siehe

Planen → (7) Optionen).

## Downloads

Über den Button  kannst du folgende Dokumente runterladen:

- **Einkaufsliste in Pdf-Format:** die Pdf-Datei ist ein praktisches Format für deinen Einkauf und bietet am Ende zwei Seiten, die du für deine Notizen nutzen kannst
- **Speiseplan:** die Übersicht ist als Aushang für die Küche und für die Teilnehmenden nützlich, so können sich alle über das Speiseangebot informieren
- **Gewählte Rezepte:** alle Rezepte, die du in deinem Speiseplan integriert hast werden in alphabetischer Reihenfolge als Pdf generiert; hast du viele verschiedene Gerichte legst du am besten einen Ordner an, in dem du die Rezepte in Klarsichthüllen abheftest. So halten sie Fettspritzer und Tomatenflecken stand 😊
- **Einkaufsliste in csv-Format** (also als Excel-Tabelle): in der Excel-Version kannst du einfach manuell Änderungen vornehmen, beispielsweise die Menge ändern oder Zutaten ergänzen

## Blog

Der Blog wächst langsam. Hier findest du nützliche Informationen rund ums Planen, Einkaufen, der Durchführung und dem Thema Nachhaltigkeit. Damit möchten wir dir Hilfestellungen geben und dir Spaß am Kochen machen.

Wenn du Themen hast, über die du mehr Wissen möchtest oder Erfahrungen, die du gerne mit anderen über den Blog teilen möchtest, schreibe gerne an [widmann@lrbw.de](mailto:widmann@lrbw.de)