

BakeSlot · Produktionsplan

Kücheneinstellungen · Europe/Berlin

Erstellt: 06.10.2026, 01:56

Planversion 6

Dienstag, 6. Oktober 2026			
Beginn	Ende	Schritt	Typ
06.10.2026, 08:00	06.10.2026, 08:40	Vorbereiten #1.1 · Testauftrag Portfolio-Testtorte · Version 1 Pro Auftrag · 1 Stück	Aktive Arbeit
Beginn	Ende	Schritt	Typ
06.10.2026, 08:40	06.10.2026, 09:10	Backen · 180 °C #1.1 · Testauftrag Portfolio-Testtorte · Version 1 Charge 1 · 1 Stück	Passive Zeit Ofen · Belegte Plätze: 1 Prozess- / Temperaturprofil: 180C
Beginn	Ende	Schritt	Typ
06.10.2026, 09:10	06.10.2026, 09:40	Abkühlen #1.1 · Testauftrag Portfolio-Testtorte · Version 1 Charge 1 · 1 Stück	Passive Zeit
Beginn	Ende	Schritt	Typ
06.10.2026, 09:40	06.10.2026, 10:50	Dekorieren #1.1 · Testauftrag Portfolio-Testtorte · Version 1 Pro Auftrag · 1 Stück	Aktive Arbeit
Beginn	Ende	Schritt	Typ
06.10.2026, 10:50	06.10.2026, 11:00	Verpacken #1.1 · Testauftrag Portfolio-Testtorte · Version 1 Pro Auftrag · 1 Stück	Aktive Arbeit

Legende

Aktive Arbeit benötigt Deine Aufmerksamkeit.

Passive Zeit kann die aufgeführten Ressourcen belegen.

Eingefrorene Arbeit wurde bereits begonnen oder erledigt und bleibt bei Neuplanung erhalten.

#Auftrag.Position kennzeichnet die Auftragsposition. Mengen gelten für diesen Schritt; nicht über mehrere Schritte erneut addieren.

Unverbindlicher Arbeitsplan / Kalkulation. Keine Rechnung und kein rechtsverbindliches Angebot.

Pläne beruhen auf Deinen Zeiten und Kapazitäten. Sie garantieren weder Durchführung noch Lebensmittelsicherheit.

Der Plan verwendet die eingegebenen Zeiten, Mengen und Kapazitäten.

Der Plan geht von genau einer arbeitenden Person aus.

Der Plan prüft keine Lebensmittelsicherheit.

Vor persönlichen Ertragsteuern. Der Stundenüberschuss ist kein Nettolohn. Gemein- und Energiekosten beruhen auf Deinen Annahmen.