

Anleitung zur Benutzung der Eaternity App

- 1. Einloggen
- 2. Neues Rezept erstellen
- 3. Neues Menü erstellen

Einloggen

Die URL der Eaternity App: https://app.eaternity.ch/login

Die Anmeldung zur Eaternity App erfolgt durch einen **Anmeldungslink**, welcher per Email verschickt wird. Dazu die Email eingetragen. Im Postfach Ihres Email-Accounts finden Sie die Anmeldung zur Eaternity App. Mit Bestätigung des Buttons werden Sie auf die Sartseite der Eaternity App weitergleitet.

		Hallo! Du hast einen Login-Link für Eaternity angefordert. Wir freuen uns dir diesen hiermit zu
Anmeldung Wir senden dir einen Email-Link zur Anmeldung. Mit diesem erhältst du direkten Zugang.	Anmeldung Wir senden dir einen Email-Link zur Anmeldung. Mit diesem erhältst du direkten Zugang.	Anmeldung zur Eaternity App Du lannt den linis auch in den Brower topieren maufige kennte den kinis auch in den Brower topieren maufige kennte oberens aus och augeste aussonante augeste
email@beispiel.de Link für Anmeldung schicken	Schau in deine Inbox. Wir haben dir einen Login-Link geschickt.	Hinweis: Der Login-Link ist 24h gültig. Wir freuen uns und bis beld!
Du hast noch keinen Zugang? Zur Registrierung	Email nicht erhalten? Nochmal versuchen.	Herzliche Grüße Das Eaternity Team

Nach der Anmeldung zur Eaternity App erscheint die Startseite.

Um Einstellungen am eigenen Profil durchzunehmen, klicken Sie auf das *blaue Männchensymbol* links unten im Eck. Um ein neues Rezept zu erstellen klicken Sie auf das +. Um ein bereits vorhandenes Rezept zu suchen klicken Sie auf *die Lupe* rechts oben.

						Neue	s Rez	ept erst	ellen 🔪	Suche nach Rezep
×	WOCHE	1	TAG							+ Q
Organisation Food for Future Freiburg	März 2022 ⊙		< Mo. 28	Di. 29	Mi. 30	Do. 31	Fr. 01	Sa. 02	So. 03 >	
Restaurant Food for Future Freiburg	Manünlar	Menü 1	+	+		+ +	٩	Suche nach Me	enüs oder Rezepten	Ansicht
	ivienupiai	nung -				-	Menüs			Nur Menüs anzeigen
Menü Planung		Menü 2	+	+	+	-		Keine Ergebnis Mitwoch 30. März	se 2022	
Benutzereinstellungen		Menü 3				-	Basanta			No. Bernstein
Recipe exports			+	+	+	1	terepte	Afrikanisches E Oliveröl, Zwiebein	Irdnuss-Curry Weißkohl. Gr Domerstag I	06. Juni 2019
							Ap	Apfelüberrasch Apfel, Mich (UHT, V	hung - Desert Jolirahm, 3.5., - Dienstag 08.	Marz 2022
							BB	BBQ Marinade Aptelessig. Tomater	Kansas Style konzentrat. P., - Mittwoch 01.	September 2021
	Benutzereinstell	ungen					BB	BBQ Marinade Apfelessig. Tomater	Kansas Style Konzentrat, P., - Mittwoch 01	September 2021
							Be	Beispielgericht Soja, Karotten, Zwie	t Spaghetti Soja Bolog Ibeln Krobla Freitag 25. N	nese
	Praktikum Umweltschutzan	it - Food for Future Fr	eiburg				Be	Beispielrezept: Kartoffeln Zucchini	Bratkartoffel mit Gem Paprika K., - Mortag 28. M	lüse
							Bu	Burger-Brötche Weizermehl (Type I	en 812). Wasses M., - Mittwoch (11. September 2021
							D	Burger-Brötche	en, vegan	

Neues Rezept erstellen

Nach Klicken des *+* können Sie ein neues Rezept erstellen. Dabei können sie **Rezepttitel** anpassen, ein Bild einfügen und die **Portionsmenge** einstellen sowie die **Anweisungen zur Zubereitung** beschreiben. Für **zusätzliche Informationen** zu den Zutaten dient das Feld links neben den ausgwählten Zutaten.

Bild einfügen	Rezept	Zurück 🕞 🕁		Ne
\mathbf{X}		- Rezepttitel		
usätzliche	Neues Rezept		Montag Neues	28. März s Rezept
formationen				
			Als Favori	it markieren
			ANGABEN PRO PORTION	N
		Zeile hinzufügen	Nährwert	0 kcal 🤞
	Portionsmenge einstellen		Klima Score	66666
4 Portionen – +			Vita Score	~~~~
ZUBERETTING	Anweisungen zur Zubereitung		Wasser Bilanz	
Anweisung Text eingeben			Regenwald	
			Gewicht	
			WEITERE ANGABEN	
			Bild	

Um eine **Zutat** auszuwählen klicken Sie in das *Feld unter dem Rezepttitel* und geben Sie Ihre gewünschte Zutat ein. Nun können sie die passende Zutat auswählen. Sollte eine spezielle Zutat nicht vorhanden sein, wählen Sie bitte etwas Vergleichbares und schreiben Sie die genaue Zutat in die *Spalte links nebendran* (bei zuätzliche Informationen). Zu jeder Zutat erscheint ein **Detail-Fenster** mit den genauen Angaben zur einzelnen Zutat. Zusätzlich können Sie die **Menge** der jeweiligen Zutat bearbiten.

Zutat auswähle	n Mengenangabe	einfügen 🖲 💽 🖉	Bearbeiten
B	Beispielrezept: Bratkartoffel mit Ge	müse)
3 mittelgroße festkochende Kartoffeln	Kartoffeln	600 g	
2 Zucchini, klein	Succhini	200 g ANGABEN PRO POF	RTION
1 Paprika	(f) Paprika	60 g Nährwert	86 kca
		Klima Score	6666 6
		CO ₂ Emissioner	n 22 g CO ₂ ão
		Vasser Bilanz	****
REZEPTUR MENGE	Wichtige A	Angaben zur Zutat Knappes Wasse	er 0.3 Lite
4 Portionen – +		Gewicht	
ZUBEREITUNG			
Anweisung Kartoffel waschen un Das Gemüse wascher	schälen. In kleine Stücke schneiden und mit etwas Öl in einer Planne für ca. 10 min braten. und ebensfalls in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben.		

Sobald Sie fertig sind mit dem Rezept können Sie sich die Angaben zum Rezept anzeigen lassen. Dazu müssen Sie nochmals in den *Rezepttitel* dann erscheint ein Feld mit **Angaben pro Portion**. Für mehr Inforationen können sie auf die Einzelnen Felder seperat klicken und es erscheint eine Erklärung zu den Symbolen. Für besonders gute Rezepte können **Awards** für das Rezept verteilt werden. Diese erscheinen als kleine Buttons rechts oberhalb des Rezepttitels. Der **Klima Score Award** beispielsweise wird bei Rezepten, welche 50% weniger CO2 Emissionen verursachen verliehen.

		Angaben für Rezep	t pro Po	ortion
	Rezept	vards des Rezepts		Ве
B	Beispieln	ezept: Bratkartoffel mit Gemüse		Montag 28. März Beispielrezept: Bratkartoffel mit
3 mittelgroße festkochende Kartoffeln	🚯 Kartoffeln		~~0 g	Gemuse
2 Zucchini, klein	Succhini Zucchini	← Klima Score	0 g	Als Favorit markieren
1 Paprika	M Paprika		0 g	ANGAREN DRO BORTION
	💕 Karotten	CO2 🔨	0 g	Nährwert 215 kcal
	L Peperoncini		0 g	Klima Score
	🍈 Zwiebeln	Dieses Rezept spart 286g CO ₂ pro Portion ein. Es produziert 57% WENIGER CO ₂ als ein durchschnittliches	0 g	Vita Score 😻 😻 😻 🗇 🚿
	🖔 Knoblauch	Rezept.	5 g	Wasser Bilanz
Öl zum anbraten	Pflanzliches Öl	Bewertung 🙆 🙆 🕲 🕲	0 g	Regenwald 🌻
1 Prise Salz	le Salz	CO ₂ Emissionen 216 g CO ₂ 8q	5 g	Gewicht 416.25 g
1 Prise Pfeffer	0 Pfeffer	Auszeichnung	5 g	
Praktikum Umweltschutzamt - Food for Future	Freiburg_	Klima Score Award Rezepte mit mindestens 50% weniger CO ₂ Emissionen erhalten den Klima Score Award. Diese Rezepte reduzieren den CO ₂ Fußbaltruck um %.		WEITERE ANGABEN

Speichern Sie das fertige Rezept als **csv-Datei** ab.

в			Beispielrezept: Bratkartoffel mit Gemüse		Montag Beispielrezept:	28. März Bratkartoffel mi
3 mittelgroße festkochende Kartoffeln	Ø	Kartoffeln		800 g	Ge	müse
2 Zucchini, klein	6	Zucchini	Als csv-Datei speichern	250 g	Als Favor	it markieren
1 Paprika	Ó	Paprika	Offnen von 2022_03-28-012927_Beispielnezept Bratkantoffel mit Gemüsse… X Sie möchten folgende Datei öffnen	100 g		
	an a	Karotten		350 g	Nährwert	215 kcal 🧳
	6	Peperoncini	Wie soll Firefox mit dieser Datei verfahren?	50 g	Klima Score	
	٢	Zwiebeln	Officer mit Editor (Standard) Officer mit Editor (Standard) Officer mit Editor Tax immediate Ablice surficience	80 g	Vita Score	
	$\langle \rangle$	Knoblauch	C C Abbrechen	5 g	Wasser Bilanz	
Öl zum anbraten	60	Pflanzliches Öl		20 g	Regenwald	
	0	Salz		5 g	Gewicht	416.25

Neues Menü erstellen

Um ein neues Menü zu erstellen wählen Sie das passende **Datum** für das Menü aus. Durch klicken auf das *+* und anschließend auf *Erstellen* gelangen Sie zur Menüplanung.

Menü 1 + + + + Menü 1 + + + + Menü 2 + + + + Menü 3 + + + +	2022 ☉			Meni	ü 1 - Montag	21. März	1			
Menü 1 + + + + Menü 2 + + + + + Menü 3 + + + + +	<u>_</u>		< Mo. 21			Fretellen	Sa. 26	So. 27	Mo. 28 >	
Datum wählen Menü 2 + + + + + + Menü 3 + + + + + + +	\sim	Menü 1	+			Erstellen	+			
Menü 2 + + + + + + Menü 3 + + + + + +	Datum wählen									
Menü 3 + + + + + + +		Menü 2					+	+	+	
Menü 3 + + + + + + +										
		Menü 3		+		+	+	+	+	

Bennen Sie das Menü und wählen Sie die von Ihnen erstellten Rezepte aus. Beispielsweise eine Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise. Die **Details zum Menü** finden Sie mit klicken in den *Menütitel*. Die Angaben zum Menü sind pro Portion.

WOCHE		TAG	Datum auswäh	len			D -
März 2022 ⊙	Di. 29		Mi. 600 Do. 31	Fr. 01	Menütitel	>	ве
Menü 1				Beispielmenü		Mittwo Beis	ch 30. März pielmenü
Erstellte Rezept	e Vorspeise		Beispielrezept: Salat		122.5 g	ANGABEN PRO PORTI	ON
auswählen	Hauptgang	-	Beispielrezept: Bratkartoffel mit Gemüse		416.2 g	Nährwert	351 kcal
	Dessert		Beispielrezept: Tiramisu		235.C g	Klima Score	****
					Zeile hinzufügen	Vita Score	****
						Wasser Bilanz	****
Menü 2						Regenwald	
	Vorspeise					Gewicht	
	Hauptgang						
	Dessert					Angaben für	
					Zeile hinzufügen	Bild	