

Erarbeitung eines Programms zur Erstellung von Produktinformationen mit integriertem Nährwertrechner

Viele Bäckereien haben Schwierigkeiten, ihr Verkaufspersonal richtig und umfassend über die Inhaltsstoffe ihrer einzelnen Backwaren zu schulen. Es fehlen ihnen die wichtigen Grundinformationen über die Zusammensetzung der einzelnen Brote.

Die Verbraucher aber werden immer aufgeklärter und verlangen nach immer mehr Informationen beim Einkauf, wie z.B. die Getreidemischungsverhältnisse der Backwaren, ob Zusatzstoffe enthalten sind, welches allergene Potenzial beim Verzehr besteht und vieles andere mehr. Die Eignung bestimmter Gebäcke für besondere Ernährungsbedürfnisse, zum Beispiel Diabetiker, können nur in den seltensten Fällen zufriedenstellend beantwortet werden.

Wenn der Kunde nach einem bestimmten Brot verlangt, dieses sich jedoch nicht im Sortiment der entsprechenden Bäckerei befindet, sind die Verkäuferinnen selten in der Lage, Alternativgebäcke anzubieten. Kunden, die diese Erfahrung gemacht haben, sind nur schwer an das Unternehmen zu binden. Gerade in Zeiten eines immer stärker werdenden Anteils an Discountbäckereien muss sich das Bäckereifachgeschäft durch einen überdurchschnittlichen Kundenservice abheben.

Aus den zuvor genannten Punkten hat sich die zwingende Notwendigkeit ergeben, den Handwerksbetrieben ein Instrument zur Verfügung zu stellen, mit dessen Hilfe aussagekräftige Produktinformationen erstellt werden können.

In intensiven Gesprächen mit Leuten aus der Praxis wurde ein Lastenheft für die Entwicklung eines Programms zur Erstellung von Produktinformationen angefer-

tigt. Dabei hat sich herausgestellt, dass auch die Angaben der Nährwerte für eine kompetente Beratung unumgänglich sind.

Die Umsetzung wurde gemeinsam mit einem Informatiker durchgeführt. Der vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin herausgegebene Bundeslebensmittel-schlüssel (BLS) mit seinen detaillierten Angaben von über 10.000 Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen diente zur Grundlage der Nährwertberechnung.

Bei der Konzeption und Strukturierung des Programms war es wichtig, Erweiterungen einfach durchführen zu können. Es ist angedacht, bei Interesse ein komplettes Backprogramm für Handwerksbetriebe auf der bisherigen Programmgrundlage aufzubauen. Das Programm wurde unter anderem nach den im Folgenden erläuterten Gesichtspunkten erstellt.



Hauptmenübildschirm

Von der BLS-Datenbank sind normalerweise nur ca. 250 für die Bäckerei wichtigen Rohstoffe aktiviert, aber bei Bedarf kann auf die komplette BLS-Datenbank zurückgegriffen werden.

Die Grundangaben weiterer Rohstoffe, wie zum Beispiel spezielle Backmittel können einfach eingegeben werden. In einem ersten Schritt werden aus den Rohstoffen Vorteige bzw. Teige angelegt. Dabei kann ein Teig mehrere Vorteige enthalten.

Der einzelne Teig ist dann Ausgangsprodukt für das Anlegen von mehreren Artikeln. Diese Option ist sinnvoll, da aus einem Teig im allgemeinen mehrere Gebäcke mit unterschiedlichen Gewichten und Formen hergestellt werden. Diese können sich erheblich in Gär- und Ausbackverlust unterscheiden, welche in einer exakten Nährwertberechnung unbedingt berücksichtigt werden muss.

Zu jedem Artikel kann eine Bilddatei eingefügt werden und in einer weiteren Eingabemaske werden nun die einzelnen Punkte abgefragt bzw. aufgerufen.

Wissenswertes in Kürze

Ansprechpartner:

Dipl.-Ing. Achim Stock
TT-Berater der Bundesfachschule des Deutschen Bäckereihandwerks Weinheim

Partner:

- Zentralverband des Deutschen Bäckereihandwerks e.V.,
- Stefan Schütter, Betriebswirt des Handwerks und Bäckermeister
- Bundesfachschule des Deutschen Bäckereihandwerks e.V.

Projektlaufzeit: ca. 10 Monate

Projektkosten: k. A.

Zielsetzung:

Es ist wichtig die Produktinformationen als ein Instrument zur besseren Schulung des Verkaufspersonals in den Handwerksbäckereien über die eigenen Backwaren in Bezug auf die Zusammensetzung und vieles mehr zu haben. Es gilt die Kompetenz des Bäckerfachgeschäfts zu steigern, indem die Verbrauchererwartungen besser erfüllt werden. Dies ist für die Handwerksbäckereien heute sehr wichtig um sich im Kampf gegen die immer stärker werdende Macht der Discountbäckereien behaupten zu können.

Öffentliche Förderung: keine

Produktinformation

Verkaufsbezeichnung:
Dinkelvollkornbrot 750g

Verkehrsbezeichnung:
Dinkelvollkornbrot

wertbestimmende Zusatz(nach G.U.I.D.):
-

Verzehrsfrische:
-

Nährwertangaben:
(in 100 g sind durchschnittlich enthalten)

| | |
|--------------------|------------|
| Brennwert: | 904,5 kJ |
| bzw. | 220,8 kcal |
| Broteinheiten (BE) | 1,0 |
| 1 BE entspricht | 100,0 g |
| Eiweiß: | 39,5 g |
| Kohlenhydrate: | 12,4 g |
| Fette: | 1,6 g |

sensorische Beschreibung:
Anfangs ist die Kruste gut ausgebildet und die Krume ist saftig. Diese Dinkelbrote haben einen nussigen, mild aromatischen Geschmack. Sie werden von Kunden, die ein kräftiges, kerniges aber nicht säuerliches Brot bevorzugen, geschätzt.

Verzehrsempfehlungen:
Nichts ist für unsere Ernährung so vollkommen wie das ganze Getreidekorn. Es enthält alles was der Mensch für eine gesunde ausgewogene Ernährung braucht. Das Dinkelbrot bietet eine interessante Alternative zu Weizenvollkornbrot. Es ist sehr bekömmlich und wird von Kunden,

Zutaten:
Dinkel Vollkornmehl 51,68% , Trinkwasser 40,20% , Weizen Mehl Type 550 5,74% , Backerhefe gepreßt 1,23% , Salz 1,15%

sonstige Angaben:
Preis
Preis/kg
Gewicht

aus Rezeptur generiert

Alternativgebäcke:
Dinkelbrot ausgehoben;
Weizenvollkornbro

Speichern Drucken Zurück

Eingabemaske mit Produktinformationen