

Innovationen	Technologieberatungen	Initiativen	<b>Pilotseminare</b>	Kooperationen
--------------	-----------------------	-------------	----------------------	---------------

## EDV-Schulung PIN-Backwaren

Der Wettbewerb im Backwarenmarkt ist härter denn je. Kundenbindung, Verbraucherefreundlichkeit – das sind nur zwei Schlagworte, die das Gebot der Stunde skizzieren. Den Verbrauchern stehen vielfältige Alternativen zum Backwareneinkauf zur Verfügung.

Vor diesem Hintergrund müssen sich die Betriebe gegenüber den Discountern deutlich als serviceorientierte, meistergeführte Fachgeschäfte profilieren. Dieser Auftritt muss für den Verbraucher deutlich wahrnehmbar sein, aber er muss auch im Unternehmen selbst akzeptiert werden. Das setzt ein hohes Maß an Motivation voraus.

Das Programm PIN – **P**roduktinformationen – **K**unden-Informationen – **N**ährwertberechnungen – bietet den Betrieben ein Werkzeug für die Umsetzung dieser Strategie an.

Die Bäckereibetriebe können dem Kunden damit umfassende Informationen zu ihren Produkten anbieten. Sie leisten mit dem Programm PIN auch einen bedeutenden Beitrag zur gesundheitlichen Verbraucheraufklärung, indem sie Angaben über die Nährwerte ihrer angebotenen Produkte zur Verfügung stellen.



*Seminar mit hohem Praxisteil*

Das dazu erstellte Seminar teilt sich in zwei Schwerpunkte auf. Der theoretische Teil mit der Vermittlung der rechtlichen Voraussetzungen, die bei der Erstellung von Produktinformationen zu beachten sind. Dabei wird u. a. auf die Leitsätze für Brot und Kleingebäck sowie für feine Backwaren eingegangen als auch über die Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung gesprochen.

Der praktische Teil beinhaltet den Umgang des Programms PIN-Backwaren zur Erstellung von Produktinformationen mit folgenden Themenschwerpunkten:

- das Anlegen von Rezepturen/Artikeln
- die Ermittlung des Gär- und Ausbackverlustes der Gebäcke
- das Formulieren von Gebäckcharakteristik und Verzehrsempfehlungen.

Mit den so erstellten Produktinformationen kann die Handwerksbäckerei mit Sicherheit die immer lauter werdenden Forderungen der Verbraucherverbände nach gesetzlich vorgeschriebenen Informationsverpflichtungen und Kennzeichnungen unverpackter Backwaren auf freiwilliger Basis umgehen.

### Wissenswertes in Kürze

#### Ansprechpartner:

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

#### Kooperationspartner:

- Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

**Teilnehmerzahl:** 8 Teilnehmer

**Projektkosten:** k. A.

**Öffentliche Förderung:** k. A.

**Folgeseminare:** ja