



METZGEREI NIESSLBECK, BERG

Kennzeichnungspflicht Auszeichnung auf Knopfdruck



Metzgerei Nießbeck, Berg

- Richtlinienkonforme Deklarationen mit wenig Aufwand
- Zukunftssicher: einfache Berechnung von Nährwertangaben und GDA-Empfehlung
- 23 Nießbeck-Filialen in der Metropolregion Nürnberg

Die Metzgerei Nießbeck, ein familiengeführtes Unternehmen mit derzeit 23 Filialen, hat sich entschieden, die neuen Vorgaben der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung mit Hilfe der Warenwirtschaft APRO.CON und dem integrierten Software-Modul „Deklaration“ umzusetzen.

Das Filialnetz der Metzgerei mit Sitz im kleinen Ort Berg bei Neumarkt verteilt sich größtenteils auf die benachbarte Ballungsregion Nürnberg. Die eigene Produktion von Nießbeck beliefert neben den Filialen auch den Großhandel und Abnehmer in der Gastronomie. „Wir haben etwa 200 verschiedene Rezepturen in unserer Produktion“, erklärt Martin Meier, der bei Nießbeck für die Deklaration zuständig ist. „Die neuen Vorgaben verlangen es, dass wir für alle Produkte ausführliche Zutaten-texte da haben und jede Änderung an der Rezeptur nachpflegen. All das händisch zu machen, bedeutet einen permanent hohen Aufwand. Für uns kam daher nur eine automatisierte Lösung in Frage.“

Im Sommer 2013 entschied sich die Firma Nießbeck, ihre bestehende Warenwirtschaftslösung APRO.CON um das damals neu entwickelte Software-Modul „Deklaration“ zu erweitern. Die Deklarationslösung ist als Zusatz für APRO.CON erhältlich, aber auch als Stand-alone Software unter dem Namen APRO.QUID verfügbar.

Zutatenlisten per Doppelklick aktualisiert

Wichtigste Anforderung einer softwarebasierten Kennzeichnungslösung ist es, die Erstellung richtlinienkonformer Auszeichnungen weitestgehend zu automatisieren. Auf der Basis hinterlegter Rezepturen erstellt die



Etiketten und Produktpässe sind mit APRO.CON schnell erstellt und garantiert richtlinienkonform.

Software auf Knopfdruck die korrekten Zutatentexte. Allergene und Zusatzstoffe werden über mehrere Kalkulationsstufen hinweg verfolgt. „Ändert sich in der Produktion eine unserer Rezepturen, dann sehe ich in unserer Deklarations-Software bei diesem Datensatz ein kleines Ausrufezeichen. Ein Doppelklick darauf genügt dann, um den Zutatentext vor dem Ausdruck zu aktualisieren“, erklärt Martin Meier.

Nährwerte: Schon jetzt aufs Etikett

Neben den Zutatentexten kam es der Metzgerei Nießbeck auch darauf an, dass die Softwarelösung bereits die automatische Berechnung der Nährwerttabellen beherrscht. Die Tabelle mit den Nährwertangaben wird zwar erst 2016 zur Pflicht. Dennoch wollte Nießbeck für eine zukunftssichere Investition diese Funktionen gleich mit an Bord haben. Das Modul von APRO.CON berechnet bei Nießbeck alle zukünftig geforderten Angaben, die so genannten „Big Eight“ (Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Kochsalz). Auch die bei ernährungsbewussten Kunden beliebte GDA („Guideline Daily Amount“)-Empfehlung errechnet die Software automatisch auf Basis der Rezepturen.

Den Erstaufwand bei der Einführung der Lösung will Meier nicht verschweigen. In den ersten Wochen galt es das System mit zahlreichen Datensätzen, insbesondere von zugekauften Zutaten zu „füttern“. Mittlerweile macht sich die

Einmaleingabe jedoch bezahlt: Etiketten und Produktpässe sind schneller denn je und garantiert richtlinienkonform bereit für den Ausdruck. Entwickeln die Metzger in der Produktion eine neue Fleisch- oder Wurstspezialität, legt ein Mitarbeiter von Nießbeck zunächst einen neuen Produkteintrag in der Warenwirtschaft an. Jetzt gibt der Metzger nur noch die neue Rezeptur mit der Zusammensetzung des Fleisches, den Gewürzen und gegebenenfalls den weiteren Zutaten in die Datenbank ein. Ist dies geschehen, lassen sich der Zutatentext und die Nährwertangaben im Deklarations-Modul ganz einfach per Knopfdruck generieren.

Alles Wichtige im Pass

Bei vorverpackten Produkten druckt die Metzgerei die Deklarationsangaben direkt auf die Produktetiketten. Anders schaut es bei den lose verkauften Produkten für die Theken aus. Hier setzt die Metzgerei Nießbeck auf Produktpässe, die in einem Ordner zur Ansicht vorliegen. Neben den Pflichtangaben kommt bei Nießbeck auf den Produktpass auch ein Produktfoto und eine Beschreibung zu Geschmack und Eigenschaften der Spezialität – als nützlicher warenkundlicher Hinweis für das Verkaufspersonal. „Unsere Verkäuferinnen können nicht jedes unserer Produkte ausführlich verkosten. Mit den detaillierten Angaben auf dem Produktpass haben Sie trotzdem alle Informationen an der Hand, um unsere Kunden umfassend zu beraten. Von der Frage, ob Allergene enthalten sind, bis hin zu Angaben zum Geschmack und zur Würzung“, so Martin Meier von Nießbeck. Die Produktpässe gibt Nießbeck auch ihren Großabnehmern wie etwa Bäckern und der Gastronomie mit an die Hand. Die Deklarationslösung von APRO.CON ermöglicht es, alle Kennzeichnungen auch direkt an PC-basierten Thekenwaagen verfügbar zu machen. Statt dem Griff zum Ordner genügt in der Filiale eine schnelle Eingabe am Touchscreen der Waage, um die Informationen abzurufen.

Weitere Informationen unter

- www.niesslbeck.de
- www.aprocon.de

Kontakt

- **APRO.CON Software GmbH & Co. KG**
Rastede
Tel: +49 (441) 80 06 999
Mail: jens.eden@aprocon.de