

Casio stellt mit dem neuen POS-Touch-Terminal „V-R7000“ ein System auf Basis des Android-Betriebssystems vor.



müssen. Das übernehmen für moderne Bäckereien und Konditoreien im Zeitalter der Informationstechnologie im Idealfall Datenbanken, die regelmäßig aktualisiert werden und dem jeweiligen EDV-System die Informationen über spezifischen Schnittstellen zur Verfügung stellen. Diese können grundsätzlich Teil des Kassensystems, aber auch der Warenwirtschaft sein.

Viele Informationen auf Knopfdruck

Bizerba (www.bizerba.com) stellte vor kurzem das LMIV-konforme Warenwirtschaftssystem „CWS“ vor, das Unternehmen bei der Umsetzung der neuen Vorgaben unterstützt. Es basiert auf dem aktuellen Microsoft-Office-Standard und stellt mit einer intuitiv zu bedienenden Oberfläche die Nutzerfreundlichkeit in den Fokus. Vor allem bietet es die Funktion einer Schnittstelle zu den Referenzdatenbanken für Nährwertinformationen wie **Datenlink** (www.datenlink.info) der BÄKO-Zentrale Süddeutschland und „**BackBüro**“ (www.backbuero.de) aus der BÄKO GRUPPE NORD. Das System übernimmt alle Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen aus der angeschlossenen Datenbank und bearbeitet die Informationen so, dass sie auf Displays und Etiketten gut strukturiert dargestellt werden. Auf Knopfdruck können Verkäufer Details über zusammengesetzte Lebensmittel einsehen. Produktpässe und Informationsblätter für Kladden sind eine weitere Variation, die „CWS“ ermöglicht. Auch die Anbindung an Kassensysteme von **Samuelson** (www.samuelson.de), die auf Touch-Kassenwaagen von Bizerba

läuft, wird vielen Betrieben willkommen sein. Die Information des Kunden über Allergene ist also auf unterschiedlichen Wegen und in unterschiedlichen Formaten umsetzbar.

Entlastung für das Verkaufspersonal

Andere Anbieter haben ebenfalls auf die neue LMIV reagiert. Manche hatten die Lösung sogar schon seit Jahren vorbereitet. Ein Vorreiter war die Bäckereisoftware „Marvin“, von **Goecom** (www.goecom.de), die seit knapp zehn Jahren Allergene und Zusatzstoffe ausweisen kann und seit sieben Jahren ein Modul zur Nährwertberechnung anbietet. Die Datenbasis bilden in diesem Fall der Bundeslebensmittelschlüssel und die Lebensmittel-tabelle nach „Souci Fachmann Kraut“. Für selbst hergestellte Produkte werden die Nährwerte nicht nur berechnet, sondern dank eines speziellen Werkzeugs auch in Form von Etiketten und Produktdatenblättern gedruckt, wobei nicht nur Allergene, sondern auch Zutaten, Zusatzstoffe, Nährwerte zur Verfügung stehen. Auch hier gibt es wieder die Möglichkeit, eine „datenlink“-Schnittstelle zu nutzen. „Durch unsere individuell gestaltbare Schnittstelle zu nahezu allen Kassensystemen können Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene an die Kassensysteme vor Ort weitergegeben werden und dort entweder über Display oder als Ausdruck auf dem Kassenzettel ge-



30-50%

bei Stempelheft-Einlösungen sparen!

Durch die Verknüpfung der Stempelvergabe mit dem Bezahlvorgang über die Vectron-Kasse bekommt mit dem sicheren digitalen Stempelheft von bonVito nur, wer wirklich eingekauft hat, einen Stempel. **Missbrauch ausgeschlossen!**

Das sagen unsere Kunden:

Bäckerei Keim, Reutlingen, über 50 Fachgeschäfte:

„Die Einlösungen sind im Vergleich zu unserem alten Papier-Stempelheft bei unverändertem Produktabsatz um 28,23 % zurückgegangen. Uns war klar, dass wir bei den unberechtigten Einlösungen Potential haben, mit solch einem Ergebnis hätten wir jedoch nicht gerechnet. Die Einsparungen sind überzeugend.“

Bumüller Sternenbäck, Hechingen, über 200 Filialen:

„Mit dem elektronischen Stempelheft von bonVito hatten wir im Zeitraum von mehreren Monaten bei gleichem Umsatz 50 % weniger Einlösungen als zuvor mit unserem Papier-Stempelheft. Die Einsparungen liegen für uns beim Vielfachen der Kosten für bonVito. So viele offensichtlich unberechtigte Einlösungen von Papier-Stempelheften in der Vergangenheit hätten wir nicht erwartet.“

Jetzt kostenlos testen!

info@bonvito.net

Tel. 0251 2856-100 / www.bonvito.net

Weitere Module erhältlich: z. B. Coupons, Gutscheine oder Kundenkarten mit Bezahlungsfunktion



**Über 150.000 Kasseninstallationen
in 30 Ländern**



Topaktuelle Kassensysteme wie „POS-Vario II“ von Vectron (l.) und „BIT-POS-Touch-Back V4PLUS“ von Ulmer-Kemo bieten Benutzern wie Kunden informativen Mehrwert – z. B. über Displays.

nutzt werden“, erklärt Andreas Janssen von Goecom und ergänzt: „Schließlich bieten wir in Zusammenarbeit mit Casio ‚Marvin PIT‘ an – ein Terminalsystem für Bäckereien, das frei aufgestellt wird und in dem sich Kunden intuitiv selbst informieren können.“ Diese Lösung auf der Basis der ‚V-R100‘ von Casio (www.casio-b2b.com/ecr/de) und der Goecom Software ‚Marvin‘ unterstützt Bäckereifilialunternehmen dabei, die gesetzlich geforderten Informationen für die Kunden darzustellen. Das Informations-Terminal ‚V-R100‘ wird auf dem Tresen der Filiale aufgestellt. Über ein Auswahlmenü kann der Kunde Informationen zu allen Produkten erhalten. Die Stoffe, auf die er allergisch ist, kann er markieren. Danach zeigt das System ihm nur noch diejenigen Produkte an, auf die er nicht allergisch reagiert. Die Informationen können auch auf einer Kundenkarte gespeichert oder ausgedruckt werden. Auf diese Weise wird das Personal entlastet und der Kunde umfassend informiert.

Durch Schnittstellen bestens vernetzt

Die Bäckereisoftware „Back-Control“ (www.back-control.de) von Norbert Heider ist ebenfalls schon seit langem gut vorbereitet. Basierend auf der Rezeptverwaltung dieser Software bietet diese Lösung Informationen zu über 500

Rohstoffen. Diese Infos stammen ebenfalls aus dem Lebensmittel-schlüssel. Derzeit wird überlegt, das Angebot um Angaben zu Halbfertig- oder Fertigprodukten zu ergänzen. Norbert Heider erklärt die Funktionsweise des Systems: „Die Daten werden mit dem Rezept verknüpft und als Zutatenliste in absteigender Reihenfolge, Information über die Allergene und Nährwertberechnung als reines Textformat in fertig formulierte Felder eingefügt. Aus diesen Textfeldern lassen sich dann Produktdatenblätter mit Fotos oder eine Liste generieren.“ Außerdem könne man die Daten über Kassendisplays oder auch über Bons ausgeben. Das hänge von den Möglichkeiten des Kassensystems ab.

Back-Control bedient z. B. die Schnittstellen der Systeme von AFS, Bizerba, Casio, Vectron, Kakom oder Kalicom. Eine Alternative ist auch hier die Schnittstelle zu „datenlink“. Nutzer des Zusatzmoduls „Nährwertberechnung“ können auch ihre bisherige Version updaten lassen.

Kleineren Betrieben steht seit dem Frühjahr das Programm „Back-Control NW-Compact“ zur Verfügung; das Rezeptverwaltung, „datenlink“-Schnittstelle sowie Lieferanten- und Rohstoffverwaltung vereint und die Ausgabe der Daten in Form von Produktdatenblättern, Etiketten und Schildern über das kostenlose EDV-Werk-

zeug „DesignPro“ von „Avery-Zweckform“ ermöglicht.

Auch unterwegs stets im Bilde

Schon geraume Zeit bietet „BBN“ von OK Software & Beratung (www.ok-gmbh.com) die Möglichkeit, Inhaltsstoffe, Nährwerte und Allergene von Rohstoffen zu erfassen, zu hinterlegen und im Endprodukt abzurufen. Diese Funktionen wurden immer wieder erweitert. So ist neben der Inhaltsstoffverwaltung, welche genutzt werden kann um deklarationspflichtige Inhaltsstoffe, oder solche, die der Bäcker kennzeichnen möchte – wie Gelatine oder Schmalz – zu erfassen, mittlerwei-

le ein Textfeld vorhanden, in dem die Zutatenlisten von Backmitteln und anderen Rohstoffen eingegeben werden können.

Mit der neuen „BBN App“ bietet OK Verkaufs- und Geschäftsleitern die Möglichkeit, auch unterwegs immer aktuelles Zahlenmaterial zur Verfügung haben. Dies erlaubt es auch Verantwortlichen, die viel unterwegs sind, auf neuestem Stand zu bleiben und in den Verkaufsstellen Gespräche ggf. mit aktuellem Zahlenwerk zu führen. In der App lassen sich z. B. Umsatzdaten über alle Verkaufsstellen oder detaillierte Zahlen pro Laden abrufen. Hierbei kann festgelegt werden, welcher Nutzer welche Infos zu sehen bekommt. So können Verkaufsleiter auf ihre eigenen Filialen begrenzt werden, während die Geschäftsleitung Zugriff auf alles hat. Eine dauerhafte Onlineverbindung ist nicht nötig, da die Daten auf Anfrage hin synchronisiert und dann lokal gespeichert werden.

Auch für Werner Friedrich von CKF Kassensysteme (www.ckf-kassen.de) ist das Thema LMIV kein neues: „Wir haben seit 15 Jahren die Möglichkeit, diese Informationen darzustellen, sofern wir sie bekommen. Und das war früher über die Schnittstellen-Software von Riche-mont der Fall. Alternativ nutzen wir über das angehängte Waren-

5 Käsestange / Käsebrötchen:

Zutatenliste:
 Milzeiweiß
 Emulgator (Milch, Kochsalz, Starterkultur en, Calciumchlorid, Trennmittel) Kartoffelstärke
 Wasser
 Margarine (Pflanzliche Fette (Palm), Mais-er-, pflanzliche Öle (Raps), Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Lecithine aus Sonnenblumen E 322; Salz (0,2); Säuerungsmittel Citronensäure; natürliches Aroma; Farbstoff E 160 (Carotin) (f - versp. Ware: pflanzl. Fette (Palm), Mais-er-, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma)
 E16
 Speisesalz
 Backmittel (Stabilisator E412, Zucker, Weizenmehl), Säureregulator E450, E241, E340
 40 Emulgator E472, Melanzahl, Melanzahl
 (Gerstenmalz, Wasser), Methylcellulose
 (Ascorbinsäure, Enzyme) (enthält 11 & M) (Info von Hr. Hofmüller: Zusatzstoff fe sind nicht klar, Herkunft)
 Hefe
 Jodiertes Speisesalz
 Pflanzenmargarine (Pflanzliche Fette (Palm), Wasser, pflanzliche Öle (Raps), Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Lecithine aus Sonnenblumen E 322; Salz (0,2); Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff E 160 (Carotin) (versp. Ware: pflanzl. Fette (Palm), Wasser, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma)
 Melanzahl (Gerstenmalz, Wasser)
 Melanzahl, Natriumhydrogencarbonat (in zu talen-PH: Säureregulator (E 504) Natriumhydroxid (= Lauge))
 Melanzahl: Emulgator (30); Wasser: Margarine (pflanzl. Fette (Palm), Wasser, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma); Speisesalz, z. T. jodiert; Hefer; Melanzahl (Gerstenmalz, Wasser); Zucker; Melanzahl; Säureregulator Natriumhydroxid (Lauge)

Folgende Allergene sind in diesem Produkt enthalten: Milch und -erzeugnisse einschl. Lactose, Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnis (Gerste, Weizen, Roggen)
 Nährwerte pro 100g:

Energie in kJ:	1507,25 kJ
Energie in kcal:	360 kcal
Fett:	3,8g
davon ges. Fettsäuren:	0g
Kohlenhydrate:	54,3g
davon Zucker:	0g
Ballaststoffe:	0g
Eiweiß:	7,3g
Salz:	0g
Kohlenhydrate / 12:	4,5g

BackNet E&S GmbH
 begrüßt Sie auf der
 Südback Stuttgart 2014

Mit der BackNet-Software kann die Verkäuferin alle relevanten Informationen auf Knopfdruck abrufen und ausdrucken.

5 Käsestange / Käsebrötchen:

Zutatenliste:
 Milzeiweiß
 Emulgator (Milch, Kochsalz, Starterkultur en, Calciumchlorid, Trennmittel) Kartoffelstärke
 Wasser
 Margarine (Pflanzliche Fette (Palm), Mais-er-, pflanzliche Öle (Raps), Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Lecithine aus Sonnenblumen E 322; Salz (0,2); Säuerungsmittel Citronensäure; natürliches Aroma; Farbstoff E 160 (Carotin) (f - versp. Ware: pflanzl. Fette (Palm), Mais-er-, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma)
 E16
 Speisesalz
 Backmittel (Stabilisator E412, Zucker, Weizenmehl), Säureregulator E450, E241, E340
 40 Emulgator E472, Melanzahl, Melanzahl
 (Gerstenmalz, Wasser), Methylcellulose
 (Ascorbinsäure, Enzyme) (enthält 11 & M) (Info von Hr. Hofmüller: Zusatzstoff fe sind nicht klar, Herkunft)
 Hefe
 Jodiertes Speisesalz
 Pflanzenmargarine (Pflanzliche Fette (Palm), Wasser, pflanzliche Öle (Raps), Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Lecithine aus Sonnenblumen E 322; Salz (0,2); Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff E 160 (Carotin) (versp. Ware: pflanzl. Fette (Palm), Wasser, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma)
 Melanzahl (Gerstenmalz, Wasser)
 Melanzahl, Natriumhydrogencarbonat (in zu talen-PH: Säureregulator (E 504) Natriumhydroxid (= Lauge))
 Melanzahl: Emulgator (30); Wasser: Margarine (pflanzl. Fette (Palm), Wasser, pflanzl. Öle (Raps), Salz, natürliches Aroma); Speisesalz, z. T. jodiert; Hefer; Melanzahl (Gerstenmalz, Wasser); Zucker; Melanzahl; Säureregulator Natriumhydroxid (Lauge)

BackNet E&S GmbH
 begrüßt Sie auf der
 Südback Stuttgart 2014