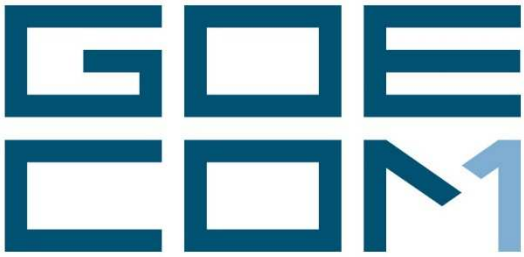


How to

Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte, Verzehrinformationen

3. Auflage, erweitert

Mai 2019



Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte, Verzehrinformationen – ein How to des Goecom-Supports

Herzlich willkommen bei unserer neuen Reihe „How to“. Hier erklären Ihnen unsere Profis vom Goecom-Support, wie Sie die Funktionen in Marvin, die Ihnen vielleicht noch unbekannt sind, nutzen können, um sich die Arbeit deutlich zu vereinfachen. Auch grundlegende Themen werden besprochen.

Jedes dieser Hefte entspringt den Erfahrungen, die wir im Laufe der Jahre in Kundengesprächen, Schulungen oder als Nutzer von Marvin selbst gemacht haben. Wir versuchen, unser Wissen möglichst einfach zu vermitteln.

Beachten Sie bitte, dass sich die Masken in Marvin ändern können. Unsere Anleitung entspricht grundsätzlich dem aktuellen Stand der Software zum Zeitpunkt der Erstellung. Wann eine Anleitung erstellt wurde, finden Sie auf der Titelseite.

Genug der Vorrede – fangen wir an.

Einleitung

In diesem „How-To“ geht es darum, wie Sie mit Marvin alle gesetzlich vorgeschriebenen Bedingungen für die Ausweisung von Allergenen, Nährwerten, Zusatzstoffe erfüllen und zusätzlich Verzehrinformationen wie vegan, ohne Alkohol, Halal etc. ausgeben können. Lesen Sie das Ganze in aller Ruhe durch und versuchen Sie dann mit einem Artikel, die Schritte nachzuvollziehen.

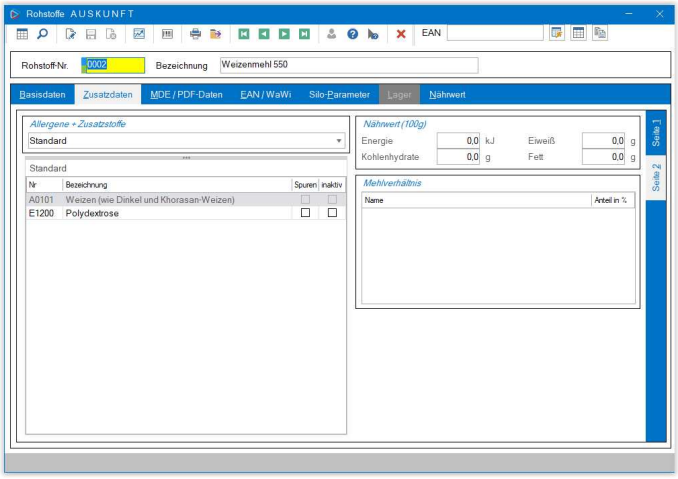
Am Ende dieses Heftes finden Sie eine To-do-Liste, in der Sie jeden einzelnen Punkt abhaken können.

Und für weitere Fragen steht Ihnen unser Support-Team Montag-Freitag von 8-17 Uhr zur Verfügung.

1. Teil: Datenpflege Rohstoffe

Die Informationen über Allergene, Zusatzstoffe und Nährwerte werden in Marvin standardmäßig in den Rohstoffen hinterlegt. Vom Rohstoff aus fließen die Informationen über das Rezept in den Artikelstamm; von hier aus kann alles dann über Kassen, Tablets, Listen oder Etiketten Ihren Kunden zur Verfügung gestellt werden. Das Ganze werden wir anhand eines Pizzateiges Schritt für Schritt durchgehen.

a. Anlegen von Allergenen und Zusatzstoffen



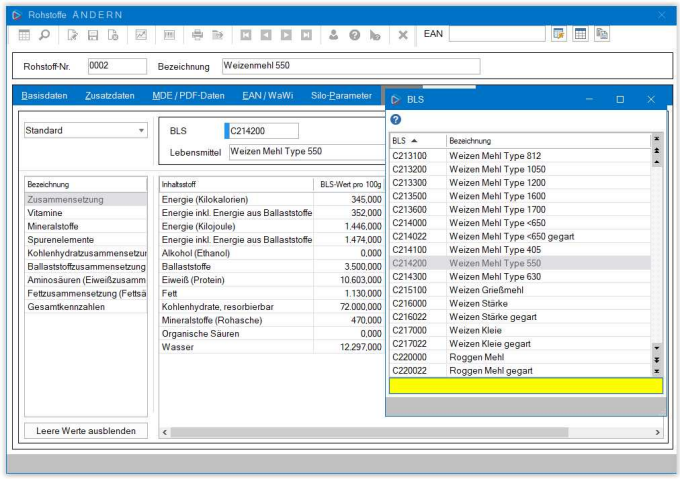
Allergene und Zusatzstoffe werden unter „**Stammdaten-Rohstoffe**“ in der Karteikarte „**Zusatzdaten**“ – „**Seite 2**“ in der Tabelle auf der linken Seite eingefügt:

- Wenn Sie den Rohstoff ausgewählt und mit der Taste „**F5**“ zum Bearbeiten geöffnet haben, klicken Sie mit der linken Maustaste in die Tabelle auf der linken Seite.
- Drücken Sie die **Einfügetaste**.
- Es erscheint eine neue Zeile mit einem zum Bearbeiten geöffneten Nummernfeld. Sie können nun
    - die Allergen- oder Zusatzstoffnummer händisch eingeben;
    - mit der Taste **F1** aus der Liste das Allergen oder den Zusatzstoff auswählen oder
    - einen Teil der Bezeichnung eingeben, **F3** drücken und dann das passende Allergen auswählen.
- Bestätigen Sie die Auswahl mit **Enter**. Benötigen Sie mehrere Eingaben, dann tragen Sie ein Allergen nach dem Anderen hier ein.

Nice to know:

Jeder Rohstoff, bei dem ein Allergen hinterlegt ist, wird in der Zutatenliste in Großbuchstaben ausgegeben. Wenn Sie im Feld „**Bezeichnung**“ in der Teilmaske „**Preisschild**“ unter „**Zusatzdaten**“ – „**Seite 1**“ eine abweichende Bezeichnung verwenden, achten Sie bitte darauf, dass diese in Großbuchstaben eingetragen ist, wenn im Rohstoff ein Allergen enthalten ist.

b. Anlegen der Nährwerte (mit dem Modul Nährwertberechnung)



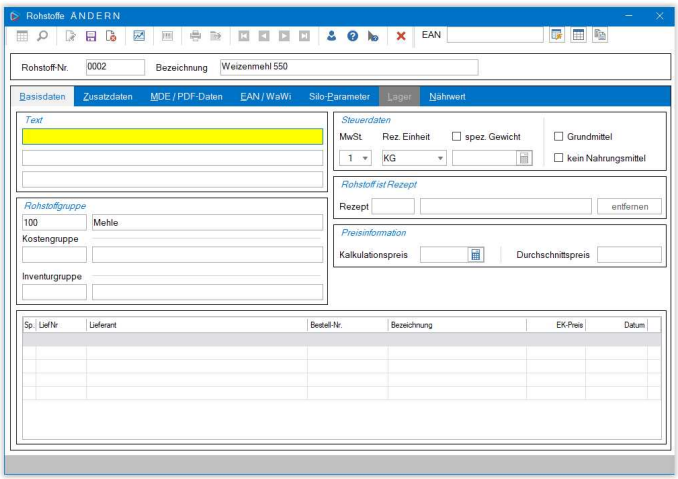
Die Nährwerte werden in der Karteikarte „**Nährwert**“ hinterlegt. Sie können dabei mit dem Modul „**Nährwertberechnung**“ auf die Daten des Bundeslebensmittelschlüssels und der Datenbank von Souci-Fachmann-Kraut zurückgreifen. Diese Datenbanken enthalten zusammen ca. 40.000 Datensätze, sind aber nicht speziell für Bäckereien gedacht. Daher fehlen die meisten branchenspezifischen Backmischungen (die Sie aus **Datenlink** oder **Backbüro** übernehmen können); Standardzutaten können Sie jedoch nahezu alle aus dieser Datenbank übernehmen.

Auch hier können Sie wieder mit der **F3-Taste** arbeiten – geben Sie einen Teil der Bezeichnung ein und wählen Sie die passende Zutat aus.

c. Notwendige Basisdaten

Neben den Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten sind auch weitere Einstellungen bei den Artikeln zwingend erforderlich. Diese Einstellungen finden Sie in der Karteikarte „**Basisdaten**“. Es handelt sich um die Felder:

- **Rezepteinheit:** Standardmäßig gibt es drei Möglichkeiten: Kilogramm, Liter und Stück. Falls Sie Liter oder Stück wählen, dann ist die Eingabe des
- **Spezifischen Gewichtes** zwingend erforderlich. Das spezifische Gewicht wird in Kilogramm pro Einheit eingegeben. Bei Wasser ist es 1 Kilogramm für 1 Liter Wasser, bei Olivenöl wiegt ein Liter ziemlich genau 910 Gramm.
- Handelt es sich bei dem Rohstoff um **kein Nahrungsmittel**, muss der dazugehörige Haken rechts oben gesetzt werden.


Rohstoffe ANDERN
EAN
Rohstoff-Nr.
0002
Bezeichnung
Weizenmehl 550
Basisdaten
Zusatzdaten
MDE / PDF-Daten
EAN / WaWi
Silo-Parameter
Lager
Nährwert
Text
Steuerdaten
MwSt.
Rez. Einheit
spez. Gewicht
Grundmittel
kein Nahrungsmittel
1
KG
Rohstoff ist Rezept
Rezept
entfernen
Rohstoffgruppe
100
Mehle
Kostengruppe
Inventurgruppe
Preisinformation
Kalkulationspreis
Durchschnittspreis
Sp.
LiefNr.
Lieferant
Bestell-Nr.
Bezeichnung
EK-Preis
Datum

2. Datenlink

Für die Standard-Rohstoffe können Sie mit Souci-Fachmann-Kraut und dem Bundeslebensschlüssel die meisten Nährwerte und Allergene pflegen. Anders ist es, wenn Sie zusätzlich noch Backmischungen oder Fertigprodukte verwenden – in diesem Fall müssen Sie auf spezielle Datenbanken zugreifen.

In Deutschland bietet die Bäko Bundeszentrale mit „**Datenlink**“ eine Datenbank an, die für Bäcker kostenlos ist. Wir haben uns entschieden, allen Usern von Marvin auch die benötigte Schnittstelle kostenlos zur Verfügung zu stellen. Diese Schnittstelle müssen Sie dann nur noch einrichten.

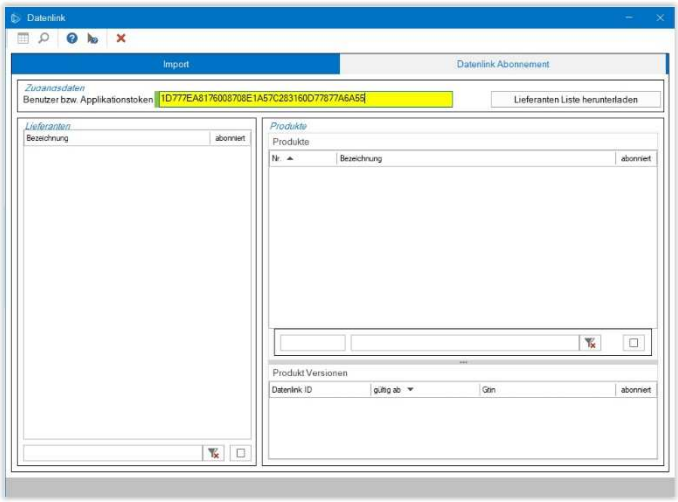
Sie finden diese Schnittstelle unter „**Zusatzprogramme**“ –„**Allergen und Nährwert-Information**“ „**Datenlink**“.

Bevor Sie mit Datenlink arbeiten können, müssen Sie sich auf deren Website http://www.datenlink.info registrieren. Am besten machen Sie dies mit der Mailadresse, die auch bei der Bäko hinterlegt ist – auf diese Weise werden die Artikel, die Sie bestellen, auch automatisiert zu Marvin übergeben.

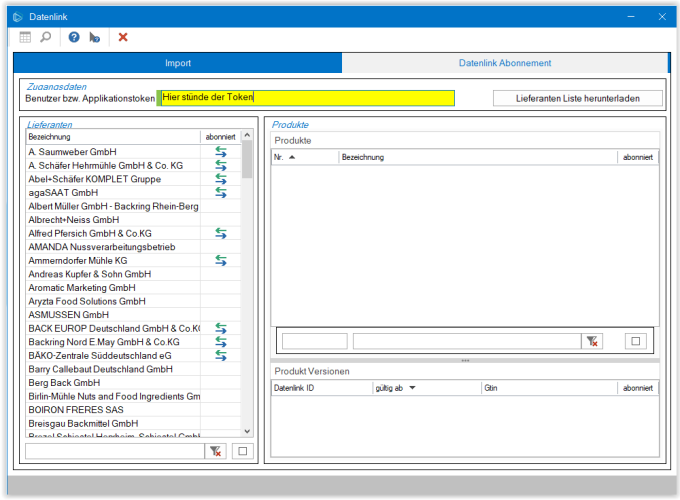
Von Datenlink erhalten Sie dann einen **Token** – das ist eine Nummern-Zahlen-Kombination, die ungefähr so aussieht:

1D777EA8176008708E1A57C283160D77877A6A55

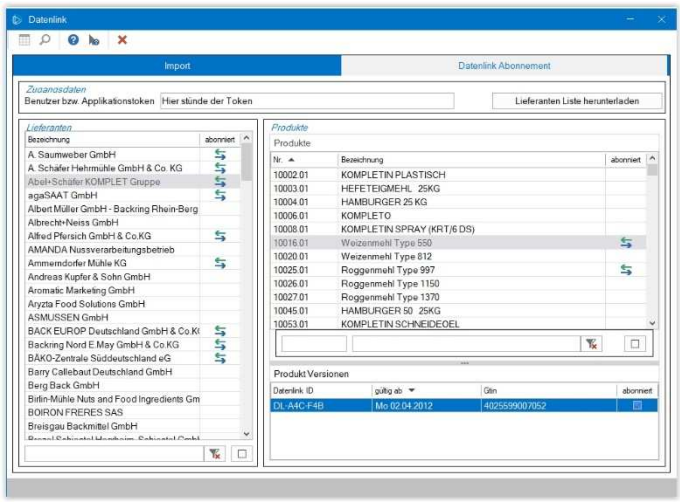
Kopieren Sie diesen Token bitte in der genannten Maske unter „**Datenlink Abonnement**“ in das Feld „**Benutzer bzw. Applikationstoken**“.



Haben Sie den Token eingetragen, können Sie anschließend rechts auf „**Lieferanten Liste herunterladen**“ klicken.

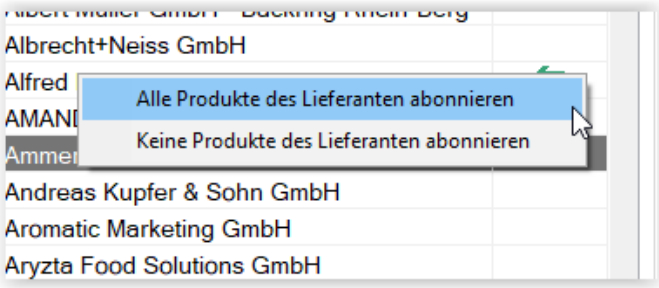


Sie sehen nun neben einigen Lieferanten Pfeile – hier sind einzelne Produkte bereits abonniert (das heißt, die Nährwerte etc. sollen an Marvin übergeben werden), z.B. weil Sie diese schon bei der Bäko bezogen haben.

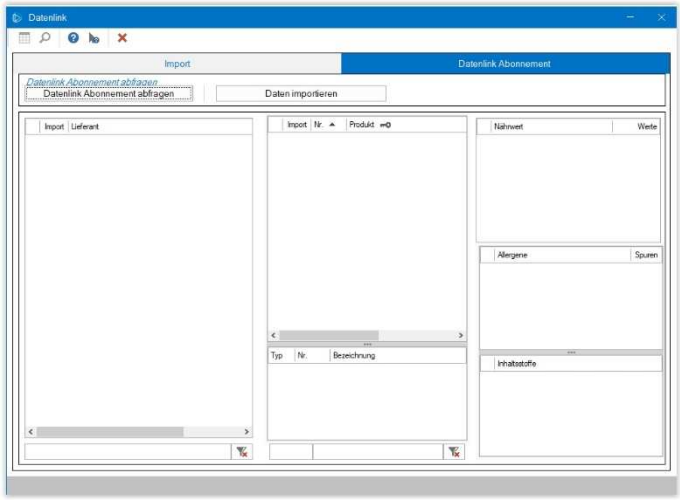


Möchten Sie neue Rohstoffe abonnieren, klicken Sie links auf den gewünschten Lieferanten, rechts auf den Rohstoff, und dann unten auf das Feld „**abonniert**“ beim aktuellen Datum. Selbstverständlich können Sie so auch mehrere Rohstoffe neu abonnieren oder abschalten.

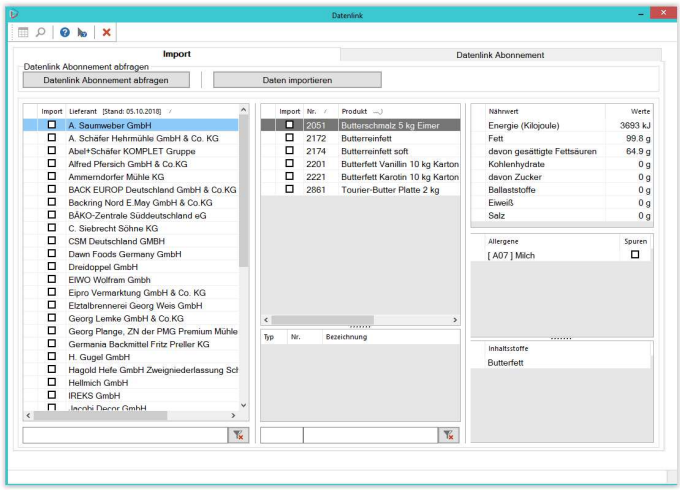
Beziehen Sie viele oder fast alle Rohstoffe eines Lieferanten, können Sie auch mit der **rechten** Maustaste auf den Namen des Lieferanten klicken und die Option „**alle Produkte dieses Lieferranten abonnieren**“ wählen.



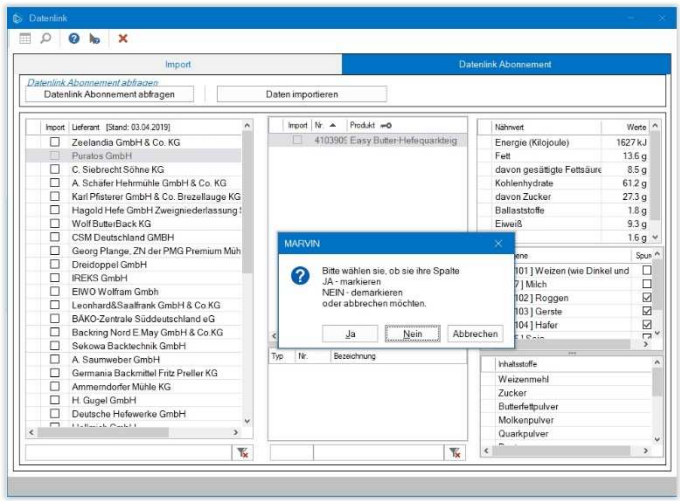
Sind Sie mit den gewünschten Abonnements fertig, wechseln Sie bitte auf die Karteikarte „**Import**“.



Zunächst sieht die Maske sehr leer aus. Klicken Sie auf „**Datenlink Abonnement abfragen**“, füllt sich diese Maske mit Leben – je nach Internetanbindung und Auswahl kann dies einige Minuten dauern.



Hier sehen Sie nun die von Ihnen auf der Seite „**Datenlink Abonnement**“ ausgewählten Rohstoffe. Auf der linken Seite finden Sie nur Lieferanten, von denen Sie Rohstoffe beziehen. Sie können nun durch Anhaken des Kästchens bei „**Import**“ einzelne Lieferanten oder Rohstoffe importieren. Einfacher ist es, mit der linken Maustaste einen Doppelklick auf das Wort „**Import**“ zu machen und dann mit **JA** alle Lieferanten oder Rohstoffe auszuwählen oder mit **NEIN** abzuwählen.



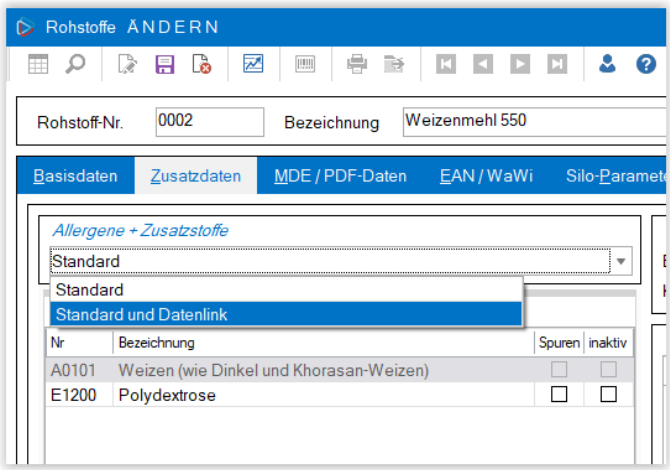
Klicken Sie anschließend auf „**Daten importieren**“.

Verwendung

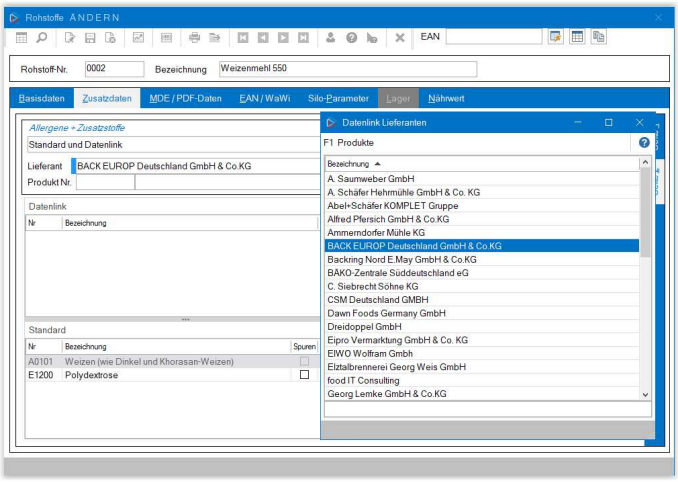
Jetzt, wo alles importiert ist, können Sie die Maske „**Datenlink**“ schließen und anfangen, mit den Daten auch zu arbeiten.

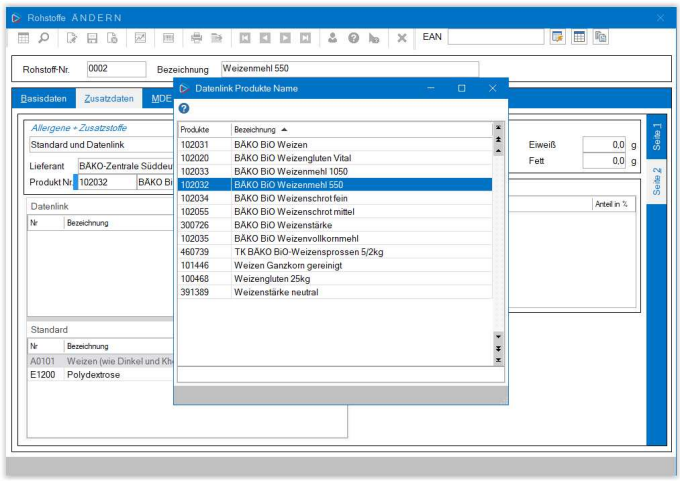
Wechseln Sie wieder zu „**Stammdaten**“ – „**Rohstoffe**“. Wählen Sie einen Rohstoff aus, für den Sie die Datenlink-Informationen benötigen.

In der Karteikarte „**Zusatzdaten**“ – „**Seite 2**“ wechseln Sie im Feld „**Allergene + Zusatzstoffe**“ von „**Standard**“ auf „**Standard und Datenlink**“. Die folgende Abfrage bejahen Sie.



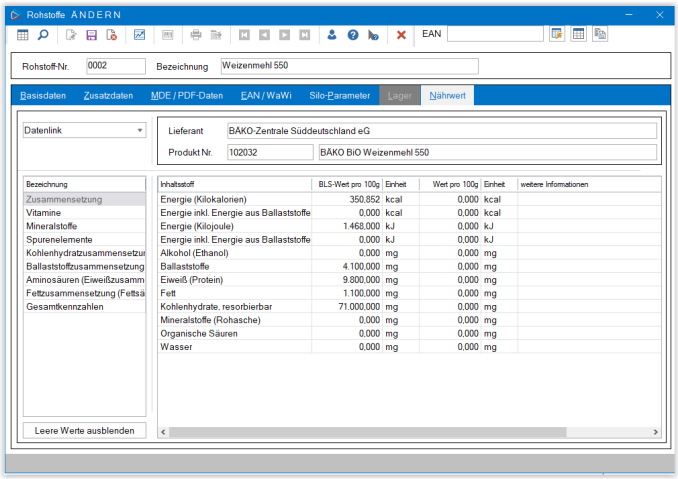
Im Feld „**Lieferant**“ können Sie mit **<F1>** den Lieferanten auswählen. Im Feld „**Produkt Nr.**“ können Sie mit **<F1>** eine Liste aller Produkte dieses Lieferanten aufrufen. Natürlich können Sie auch einen Teil der Bezeichnung eingeben und dann mit **<F3>** alle Produkte aufrufen, in denen ein Teil des Namens enthalten ist.





Marvin übernimmt nun die bei Datenlink hinterlegten Informationen auf der Karteikarte „**Nährwerte**“ und natürlich auch auf „**Zusatzdaten**“ – „**Seite 2**“. Zumeist sind dies die Nährwerte und die Allergene, seltener die Zutaten, da viele Backmittelhersteller diese Information nicht an Datenlink weitergeben.

Haben Sie die Abfrage, ob die Datenlink-Information in die Nährwerte übernommen werden sollen, bejaht, dann macht Marvin das natürlich auch.

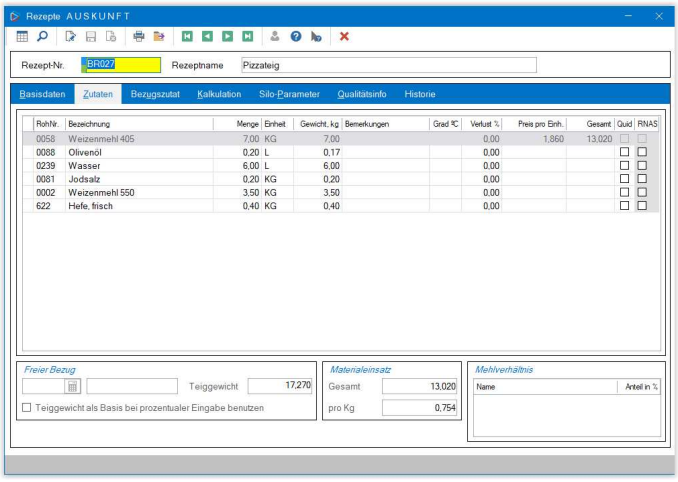


Natürlich können Sie auch auf dieser Seite die Datenlink-Zuordnung treffen – Sie erhalten ebenfalls die Möglichkeit, nach einer Abfrage die Informationen auf die Karteikarte „**Zusatzdaten**“ zu übernehmen.

Damit verlassen wir den Bereich Datenlink und wechseln zu den Rezepten.

3. Teil Datenpflege Rezepte

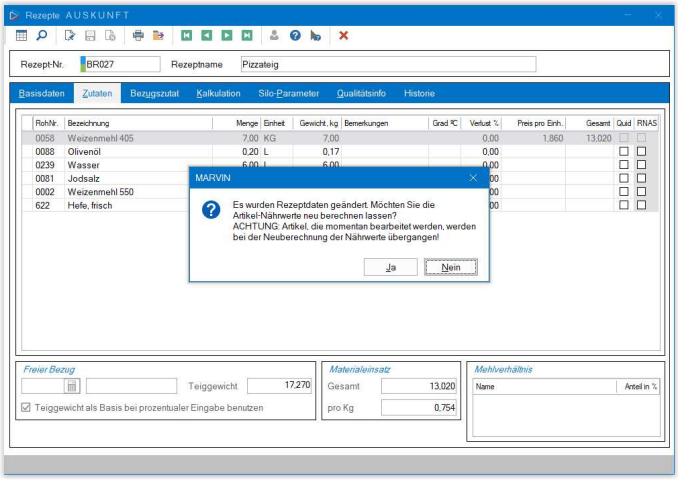
In den Rezeptstammdaten muss für unseren Aufgabenbereich nicht viel angelegt werden. Wichtig ist, dass jede Zutat im Rezept genannt und mit der verwendeten Menge aufgeführt wird. Sollten Sie mit Rezepten innerhalb eines Rezeptes arbeiten (sogenannte Teig-in-Teig-Funktion), können Sie auf der Karteikarte „**Basisdaten**“ diesem Rezept eine Rohstoffnummer geben, damit Sie das Rezept als Rohstoff hinterlegen können.



Nice to know:

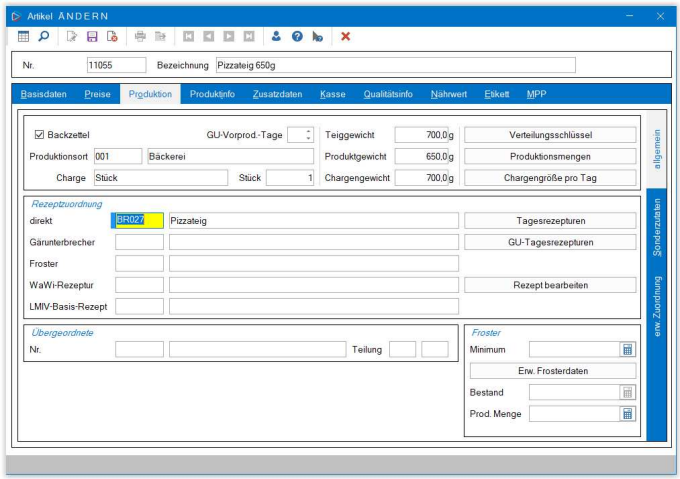
Hinter den Zutaten können sie Bemerkungen eingeben. Wichtiger für uns ist das Feld „**Quid**“. Das ist eine Abkürzung für **Quantitative Ingredients Declaration.** Dieses Kürzel steht für eine Mengenkennzeichnung, die nach §8 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschrieben ist. Diese Vorschrift besagt, dass die Menge einer Zutat (der prozentuale Anteil am Gesamtgewicht) auf der Verpackung angegeben werden muss, wenn die Zutat in der Verkehrsbezeichnung genannt wird (z.B. **Apfel**tasche), für die Charakterisierung eines Lebensmittel entscheidend ist (z.B. Eianteil im Bisquit) oder die Zutat auf dem Etikett durch Worte oder Bilder hervorgehoben wird. Wird dieser Haken bei einer Zutat im Rezept gesetzt, dann berechnet Marvin den prozentualen Anteil und weist ihn aus.

Sind Sie mit der Bearbeitung der Rezepte fertig, schließen Sie bitte die Rezeptmaske. Daraufhin kommt die Abfrage, ob die Nährwerte neu berechnet werden sollen. Sagen Sie bitte auf jeden Fall „**Ja**“.



4. Teil Datenpflege Artikelstamm

Kommen wir nun zum Artikelstamm. Auch hier sind einige Einstellungen zwingend erforderlich:



In der Karteikarte „**Produktion**“ müssen das Teiggewicht, das Produktgewicht, das Rezept und ggf. die verwendeten Sonderzutaten (in der Karteikarte „**Sonderzutaten**“) hinterlegt werden. Anders als bei den Zutaten im Rezept spielt hier nicht das Verhältnis der Zutaten zueinander eine Rolle, sondern das tatsächliche Gewicht pro Artikel. Sonderzutaten werden dabei pro Artikel eingetragen.

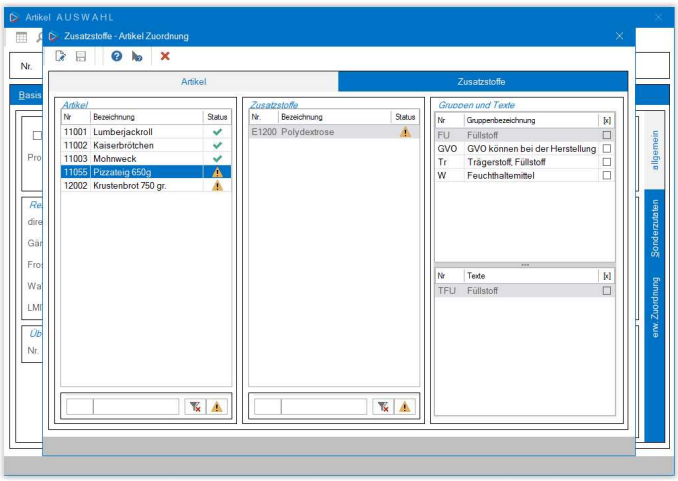
Nice to know:

Die Berechnung der Nährwerte eines Artikels erfolgt anhand des Teiggewichtes. Die Differenz zwischen Teiggewicht und Produktgewicht entsteht durch Wasser, das beim Backen verdampft – Wasser enthält aber keine Nährwerte. Daher muss bei Sonderzutaten, die Flüssigkeit beim Backen verlieren, der Verlust in Prozent hinterlegt werden.

Sind die Sonderzutaten, Rezepte und Gewichte hinterlegt, speichern Sie bitte den Artikel. Bevor wir im Artikelstamm selber weitermachen, geht es um die Angabe der Verwendung von Zusatzstoffen.

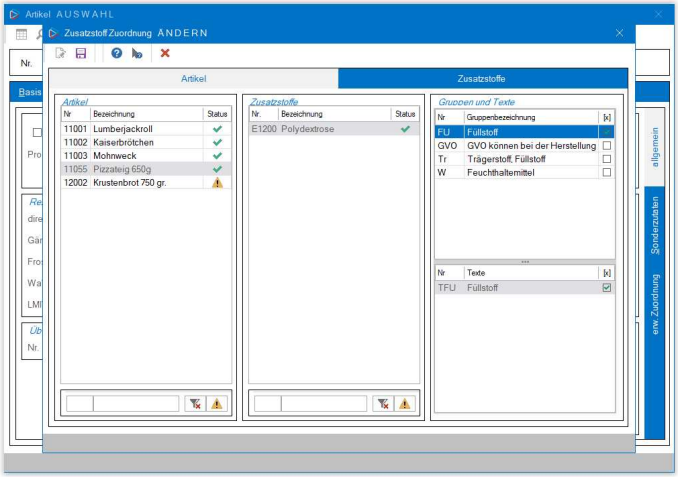
Der Gesetzgeber schreibt vor, dass die Kunden informiert werden müssen, welcher Zusatzstoff zu welchem Zweck in einem Artikel eingesetzt wird – der Zusatzstoff alleine reicht leider nicht mehr.

Gehen Sie in der leeren Maske „**Artikelstammdaten**“ unter „**Sondertasten**“ auf „**Zusatzstoffgruppen zuweisen**“. Es öffnet sich eine Maske wie die folgende:



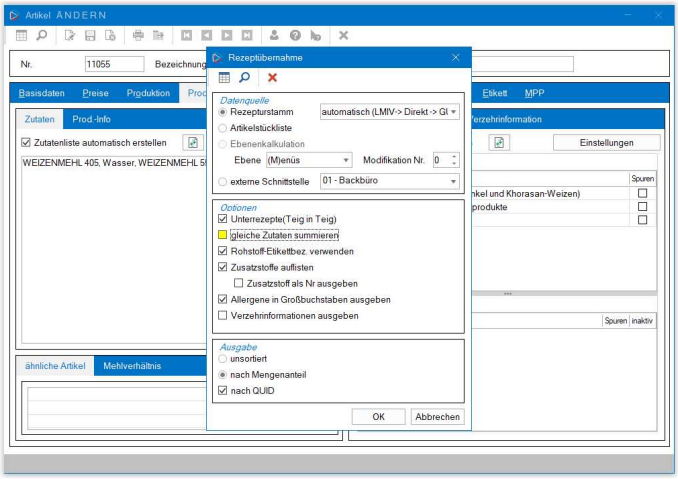
In der linken Spalte sehen Sie die Artikel. Klicken Sie auf einen Artikel, sehen Sie in der mittleren Spalte die Zusatzstoffe und rechts die Zusatzstoffgruppen, zu denen dieser Zusatzstoff gehört. Hier können Sie nun angeben, zu welchem Zweck der Zusatzstoff bei dem jeweiligen Artikel eingesetzt.

Sobald Sie für einen Zusatzstoff die Zuordnung getroffen haben, wird das gelbe Dreieck durch einen grünen Haken ersetzt. So haben Sie einen Überblick darüber, wie weit Sie bei der Datenpflege sind.



Gehen wir zurück in den **Artikelstamm**, da hier noch das eine oder andere Feld ausgefüllt werden muss.

Fangen wir an mit der Karteikarte „**Produktinfo**“. Hier werden alle benötigten Informationen noch einmal aufbereitet und weitere Daten hinzugefügt:



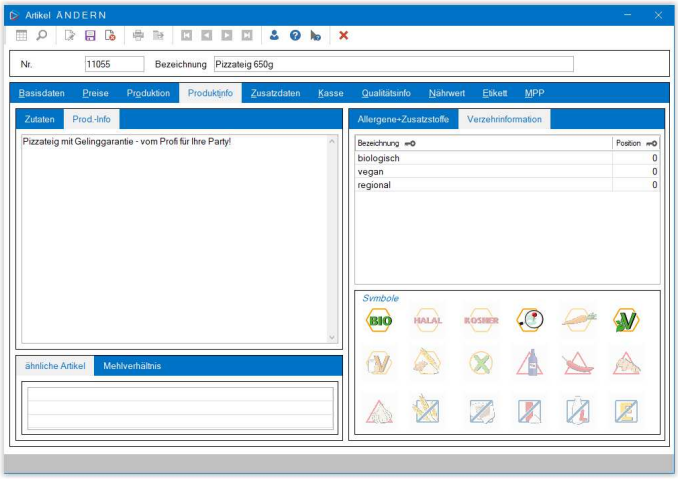
Auf der linken Seite sehen Sie die Teilmaske „**Zutaten**“. Links oben ist das Auswahlfeld „**Zutatenliste automatisch erstellen**“, rechts daneben die Schaltfläche „**Einstellungen**“. Über diese Schaltfläche legen Sie fest, welche Informationen in das Datenfeld „**Zutaten**“ übernommen werden sollen. Wir empfehlen, immer die Schalter „**Unterrezepte (Teig in Teig)**“, „**Rohstoff-Etikettbez. verwenden**“ (das ist das Feld aus den Rohstoffen, das wir auf der Seite 4 unter Nice to know beschrieben haben), „**Zusatzstoffe auflisten**“, „**Allergene in Großbuchstaben ausgeben**“, „**Ausgabe nach Mengenanteil**“ und „**nach Quid**“ zu wählen. Klicken Sie dann auf „**OK**“, werden die Daten aus Rezepten und Rohstoffen in die Tabelle übernommen. Diese Texte können zum Beispiel in Marvin Power Print und der Kassenanbindung verwendet werden.

Nice to know:

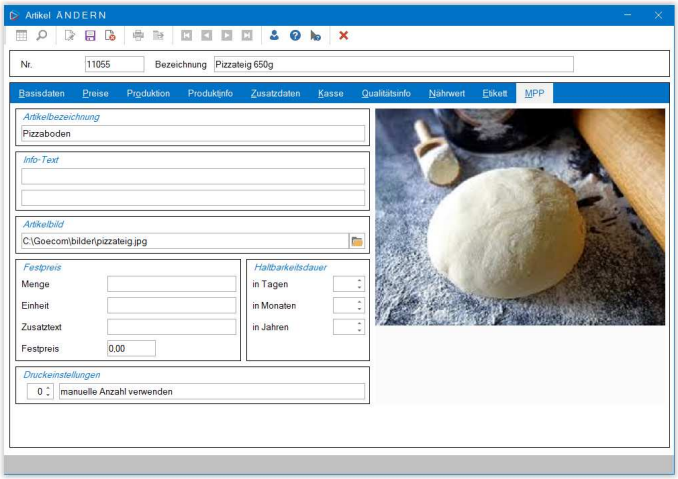
Diese Einstellungen – und die für Allergene und Zusatzstoffe – können Sie zentral in der leeren Artikelstammdatenmaske unter „**Sondertasten**“ – „**Allergen- und Zutatenautomatik**“ für alle Artikel oder eine Auswahl von Artikeln treffen. Um sich selber Arbeit zu ersparen, ist es ratsam, auch die Schalter „**Automatik aktivieren**“ zu setzen.

In der Teilmaske „**Produktinfo**“ im Reiter „**Prod. Info**“ können Sie in der linken Teilmaske einen Werbetext hinterlegen; in der rechten Hälfte gibt es die Möglichkeit, Verzehrinformationen wie „vegan“, „vegetarisch“, „halal“, „ohne Alkohol“, „regional“, „glutenfrei“ etc. zu hinterlegen. Die unten angezeigten Symbole können Sie auch in Marvin Power Print nutzen.

In unserem Beispiel mit dem Pizzaboden sähe die Maske anschließend wie folgt aus:



Und wo wir schon das Marketing ansprechen: Im Artikelstamm können Sie, wenn Sie das Modul **Marvin Power Print** nutzen, auch Artikelbilder hinterlegen – so wie in diesem Beispiel:



Hier können für MPP auch weitere Information wie Haltbarkeitsdauer, weitere Texte etc. eingefügt werden. Eine ausführliche Beschreibung gibt es im **How to für Marvin Power Print**.

Da die Daten aus Marvin für MPP zur Verfügung stehen, können Sie alle für Sie relevanten Informationen so darstellen, wie Sie es gerne möchten.

Ein komplettes Produktdatenblatt aus MPP könnte dann so aussehen:

Pizzateig 650g

Pizzateig mit Gelinggarantie - vom Profi für Ihre Party!



Verkehrsbezeichnung:

Pizzaboden

Zutaten

WEIZENMEHL 405, Wasser, WEIZENMEHL 550, HEFE, Jodsalz, Olivenöl

Allergene

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
Milch und Milchprodukte

Nährwertangaben

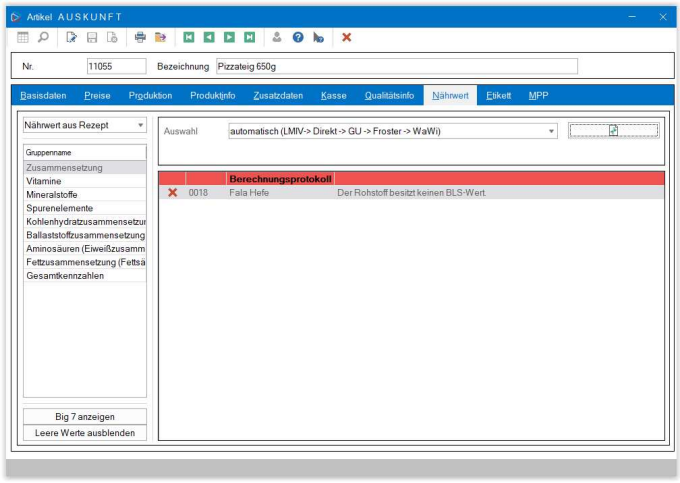
Nährwertangaben je 100 g:	
Brennwert	1013 kJ 242 kcal
Fett	1,8 g
davon ges. Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	48,1 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,2 g

Weitere Informationen

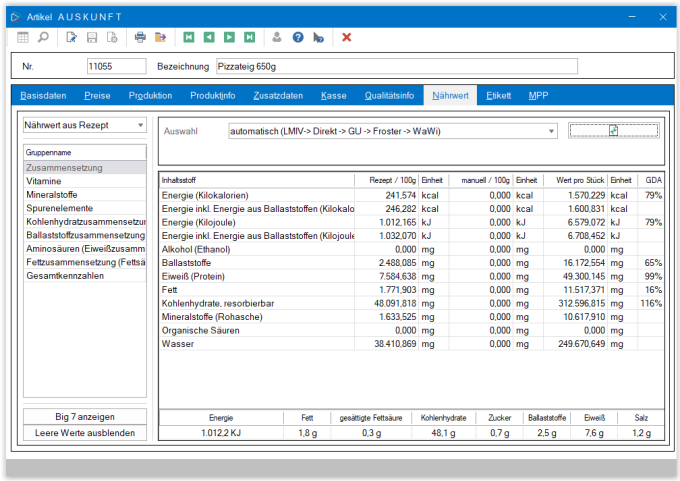
bio biologisch
regional
vegan

Nährwerte im Artikelstamm

Bevor wir den Artikelstamm verlassen, gehen wir noch kurz auf die **Nährwerte** ein. In der Karteikarte „**Nährwerte**“ können Sie die berechneten Nährwerte anzeigen lassen. Fehlt für eine Zutat eine Nährwert, wird dies so wie Sie unten sehen angezeigt:



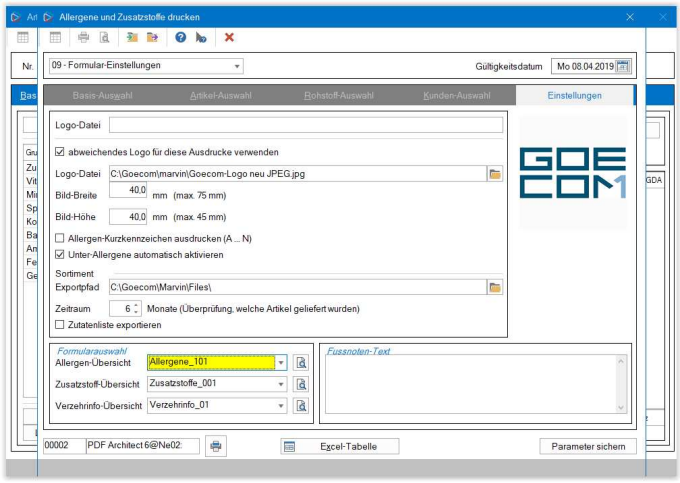
Ansonsten sieht die Nährwerttabelle wie folgt aus:



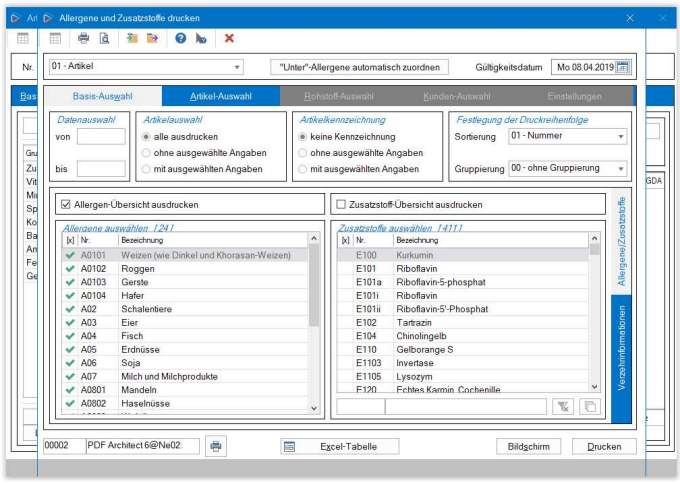
5. Teil: Allergene, Zusatzstoffe und Verzehrhinweise ausgeben

So, sind alle Daten eingegeben, können Sie die Allergene, Zusatzstoffe und Verzehrhinweise auch in Tabellenform ausgeben lassen – selbst ohne MPP bietet Marvin graphisch ansprechende Lösungen.

Gehen Sie im leeren Artikelstamm unter Sondertasten auf „**Allergen- und Zusatzstoffübersicht**“. In der Maske, die sich nun öffnet, wechseln Sie zunächst oben links auf den Punkt „**09 – Formular-Einstellungen**“. Hier können Sie nicht nur zwischen unterschiedlichen Formularen, die Sie auch in der Vorschau begutachten können, wählen, sondern auch über die Schaltfläche „**abweichendes Logo für diese Ausdrucke verwenden**“ Ihr eigenes Logo für die Formulare hinterlegen.

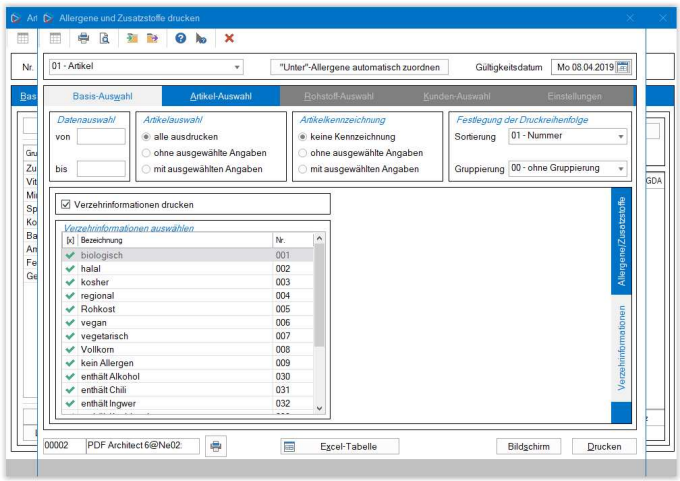


Nachdem Sie Ihre Auswahl getroffen und Ihr Logo ausgewählt haben, klicken Sie unten rechts auf „**Parameter sichern**“ und wählen dann oben links den Punkt „**01 - Artikel**“ aus.



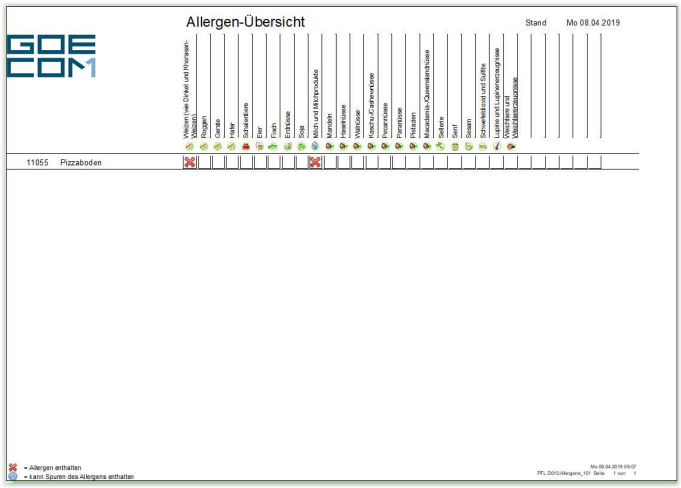
In dieser Maske können Sie auswählen, was Sie ausdrucken möchten: Allergene und Zusatzstoffe können Sie in der Teilmaske „**Allergene/Zusatzstoffe**“ auswählen. **Beachten Sie bitte:** Um rechtlich auf der sicheren Seite zu sein, wählen Sie bitte bei den Allergenen unbedingt alle Allergene aus!

Natürlich können Sie auch die Verzehrinformationen in der Teilmaske „**Verzehrinformationen**“ auswählen und auf einer separaten Liste ausdrucken lassen. Auch eine Übergabe der Daten an Excel ist an dieser Stelle möglich.

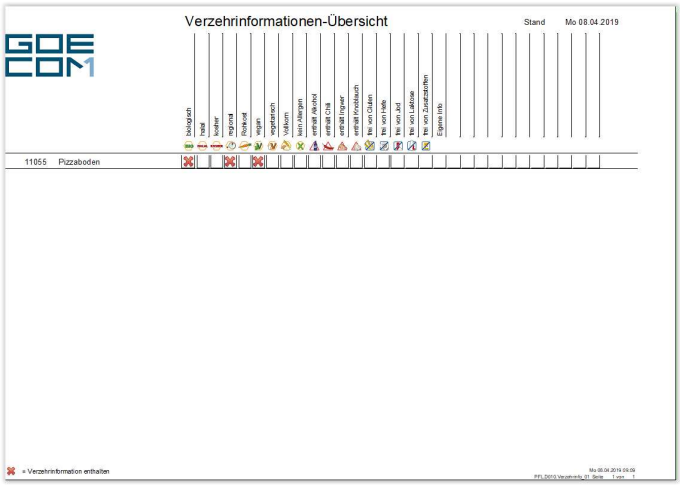


Es gibt auch über den Punkt „**03 - Kundensortiment**“ die Möglichkeit, sich für Kunden Listen ausdrucken zu lassen mit allen Artikeln, die diese in den letzten 6 Monaten bezogen haben. Bitte wählen Sie jeweils nur einen Kunden aus!

Auf den nächsten Seiten finden Sie für Allergene, Verzehrinformation und Zusatzstoffe jeweils einen Beispielausdruck. Für weitere Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Goecom-Supports gerne zur Verfügung.






Verzehrinformationen-Übersicht
Stand Mo 08.04.2019
biologisch
halal
koscher
regional
Rohkost
vegan
vegetarisch
Vollkorn
kein Allergen
enthält Alkohol
enthält Chili
enthält Ingwer
enthält Knoblauch
frei von Gluten
frei von Hefe
frei von Jod
frei von Lactose
frei von Zusatzstoffen
Eigene Info
11055 Pizzaboden
= Verzehrinformation enthalten

Anhang: To-do-Liste

Thema	erledigt
Rohstoffe	
Allergene und Zusatzstoffe hinterlegt	O
Bezeichnung im Feld „Bezeichnung“ groß geschrieben bei Rohstoffen mit Allergen	O
Nährwerte eingetragen (mit Modul Nährwert)	O
Rezepteinheit und spezifisches Gewicht eingetragen	O
Rezepte	
Alle Zutaten hinterlegt	O
QUID-Haken bei QUID-Zutaten gesetzt	O
Nährwerte neu berechnet	O
Artikelstamm	
Teiggewicht, Produktgewicht und Rezept hinterlegt	O
Zusatzstoffgruppen den Zusatzstoffen beim Artikel zugeordnet	O
Automatik für Zutaten und Allergene eingerichtet und aktiviert	O
Werbetext und Verzehrinformation hinterlegt	O
Bilde hinterlegt (bei Nutzung von MPP)	O
Nährwerte im Artikelstamm berechnet	O
Ausgabe der Daten	
Logo für Listen hinterlegt	O
Listen getestet	O
Nacharbeiten	
Zurückgelehnt und Kaffee/Tee getrunken	O



Verantwortlich im Sinne des Presserechts und der geltenden Gesetzgebung für dieses Dokument:
Goecom GmbH & Co. KG
Am Breilingsweg 11
76709 Kronau
Tel.: +49 (0) 7253 / 9443-0
Fax: +49 (0) 7253 / 9443-77

Eingetragen im Handelsregister
Mannheim unter HRA 705417
Komplementär:
Goecom Verwaltungs GmbH
Eingetragen im Handelsregister
Mannheim unter HRB 718726
Geschäftsführerin: Christine Klepsch

© Copyright 2019 Goecom GmbH & Co KG

Alle Rechte vorbehalten. Bilder, Texte und Gestaltung unterliegen dem Urheberrecht und internationalen Vereinbarungen zum Copyright. Vervielfältigung oder Kopie (auch auszugsweise) ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Urhebers untersagt.

Goecom, Marvin, T.i.M und Marvin Power Print sind eingetragene Marken der Goecom GmbH & Co KG; Microsoft, Microsoft Windows und Excel sind eingetragene Marken der Firma Microsoft.