

How To

Nutri-Score

Einrichtung in Marvin

März 2020



Einleitung

Seit einigen Jahren bieten wir zu verschiedenen Themenbereichen rund um Marvin verschiedene Anleitungen. Diese Anleitungen erscheinen seit dem Jahr 2015 unter dem allgemeinen Titel „**How to**“ und helfen Ihnen dabei, Marvin effizient einzusetzen.

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.

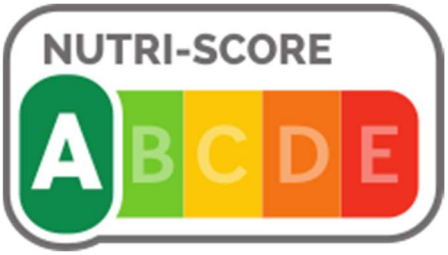
Übrigens: Kennen Sie schon unseren Newsletter? Auf unserer Internetseite

https://goecom.de/newsletter-archiv/

finden Sie das Newsletter-Archiv mit den Newslettern der vergangenen Jahre. Und am Ende dieser Seite können Sie sich auch selber für den monatlichen Newsletter eintragen, um regelmäßig Infos und Tipps rund um Marvin zu erhalten.

Grundlagen

Was ist der Nutri-Score?



Der Nutri-Score ist ein Instrument zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Dabei gibt es eine farbige Scala, die von A-E reicht und einen Überblick über die Nährwertqualität eines Produktes bietet. Dadurch soll dem Verbraucher ermöglicht werden, eine bewusste Entscheidung beim Einkauf von Lebensmitteln zu treffen.

In Deutschland war der Nutri-Score bis 2019 verboten – im Jahr 2020 soll er auf freiwilliger Basis eingeführt werden. Ins Leben gerufen wurde er im Jahr 2017 von den französischen Gesundheitsbehörden. Heute ist er in Belgien, Frankreich, Spanien und Portugal im Einsatz.

Wie rechnet der Nutri-Score?

Der Nutri-Score unterscheidet zwischen ungünstigen und günstigen Faktoren bei der Berechnung. Basis für die Nährwertangaben sind 100 Gramm bzw. 100 ml bei Getränken und Suppen. Ungünstig wirken sich aus:

Energiegehalt (je weniger KJ je 100 g, umso besser).

Zucker (je weniger Zucker pro 100 g, umso besser).

Gesättigte Fettsäuren (je geringer der Anteil der gesättigten Fettsäuren am Gesamt-Fettanteil, umso besser).

Natrium (je niedriger der Salzanteil, umso Besser)

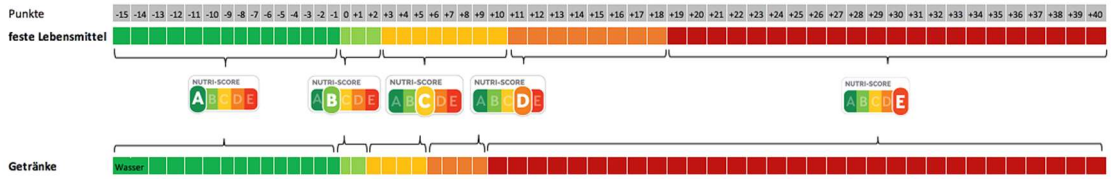
Günstig für die Berechnung wirken sich aus:

Proteine (Eiweiß) (je mehr Eiweiß je 100 g, umso besser)

Ballaststoffe (je höher der Anteil an Ballaststoffen ist, umso besser)

Anteil von Obst, Gemüse und Nüssen (je höher der prozentuale Anteil an Früchten, Gemüse und Nüssen ist, umso besser, so weit diese nicht hochverarbeitet sind wie z.B. in Sirup)

Jedem dieser Nährwertgehalte werden Punkte von 0-10 (bei ungünstigen Nährwertgehalten) bzw. 0-5 (bei günstigen Nährwertgehalten) gemäß einer Scala zugeordnet. Dabei werden die günstigen Nährwertgehalte von den ungünstigen abgezogen. Dies bedeutet, dass die Gesamtpunktzahl zwischen -15 und + 40 Punkte liegen kann. Je niedriger die Gesamtpunktzahl ist, um so höher ist die Nährwertqualität eines Lebensmittels. Die Stufen liegen dabei zwischen "A" (dunkelgrün) bis "E" (rot).



Zuordnung der Nutri-Score-Gruppen
(Quelle der Abbildung: https://www.foodwatch.org/fileadmin/Themen/Ampelkennzeichnung/Bilder/Danone_Der_Nutri_Score.pdf)

Sehen wir uns die Tabelle in der Berechnung für feste Lebensmittel einmal an:

ungünstige Werte (Pluspunkte				
Punkte	Energie (in KJ)	Zucker (g)	ges. Fettsäuren/Fett (%)	Salz (mg)
0	<=0	<=0,0	<= 1	<= 90
1	<=30	<=1,5	<=2	<=180
2	<=60	<= 3,0	<=3	<=270
3	<=90	<=4,5	<=4	<=360
4	<=120	<=6,0	<=5	<=450
5	<=150	<=7,5	<=6	<=540
6	<=180	<=9,0	<=7	<=630
7	<=210	<=10,5	<=8	<=720
8	<=240	<=12,0	<=9	<=810
9	<=270	<=13,5	<=10	<=900
10	>270	>13,5	>10	>900

günstige Werte (Minuspunkte)			
Punkte	Früchte, Gemüse (%)	Ballaststoffe (g)	Eiweiß (g)
0	<= 40%	<=0,7	<=1,6
-1	<= 60%	<=1,4	<=3,2
-2	<= 80%	<=2,1	<=4,8
-3		<=2,8	<=6,4
-4		<=3,5	<=8,0
-5	>80%	>3,5	>8,0
-6			
-7			
-8			
-9			
-10			

Die Punkte aller Spalten werden am Ende addiert und ergeben so eine Gesamtpunktzahl, die ermöglicht, das Nahrungsmittel in eine der Nutri-Score-Gruppen A-E einzuordnen.

Der Nutri-Score kann auf alle verarbeiteten Lebensmittel außer aromatische Kräuter, Tees, Kaffees und Hefen sowie auf alle Getränke außer alkoholische Getränke verwendet werden. Für Getränke, Käse und Fette wie Butter und Pflanzenöl gibt es besondere Berechnungsregeln.

Wer darf den Nutri-Score nutzen?

Die Marke „Nutri-Score“ ist als Unionsmarke in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union geschützt. Ihre Nutzung ist freiwillig, bedarf aber einer Anmeldung bei der *Agence nationale de santé publique (Nationale Agentur für öffentliche Gesundheit)*, einer Organisation des französischen Gesundheitsministeriums, die auch den Standard für die Verwendung des Nutri-Score-Logos erlassen hat. Nach der Anmeldung hat ein Unternehmen zwei Jahre Zeit, **alle** Produkte mit dem Nutri-Score auszuzeichnen. Ein Rosinenpicken, d.h. nur die positiv bewerteten Produkte auszuzeichnen, ist nicht zulässig – es müssen alle Produkte, auch die mit einem ungünstigen Nutri-Score, gekennzeichnet werden.

Bleibt der Nutri-Score, wie er ist?

Das ist schwer zu sagen. In der öffentlichen Diskussion wird stark bemängelt, dass Zusätze wie Süß- und Farbstoffe sowie Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsmittel) nicht berücksichtigt werden. Auch wird gefordert, dass z.B. der ökologische Anbau von Nahrungsmitteln in die Bewertung einfließt. Diese Diskussionen können auf die Entwicklung des Nutri-Score für die Zukunft durchaus Einfluss nehmen.

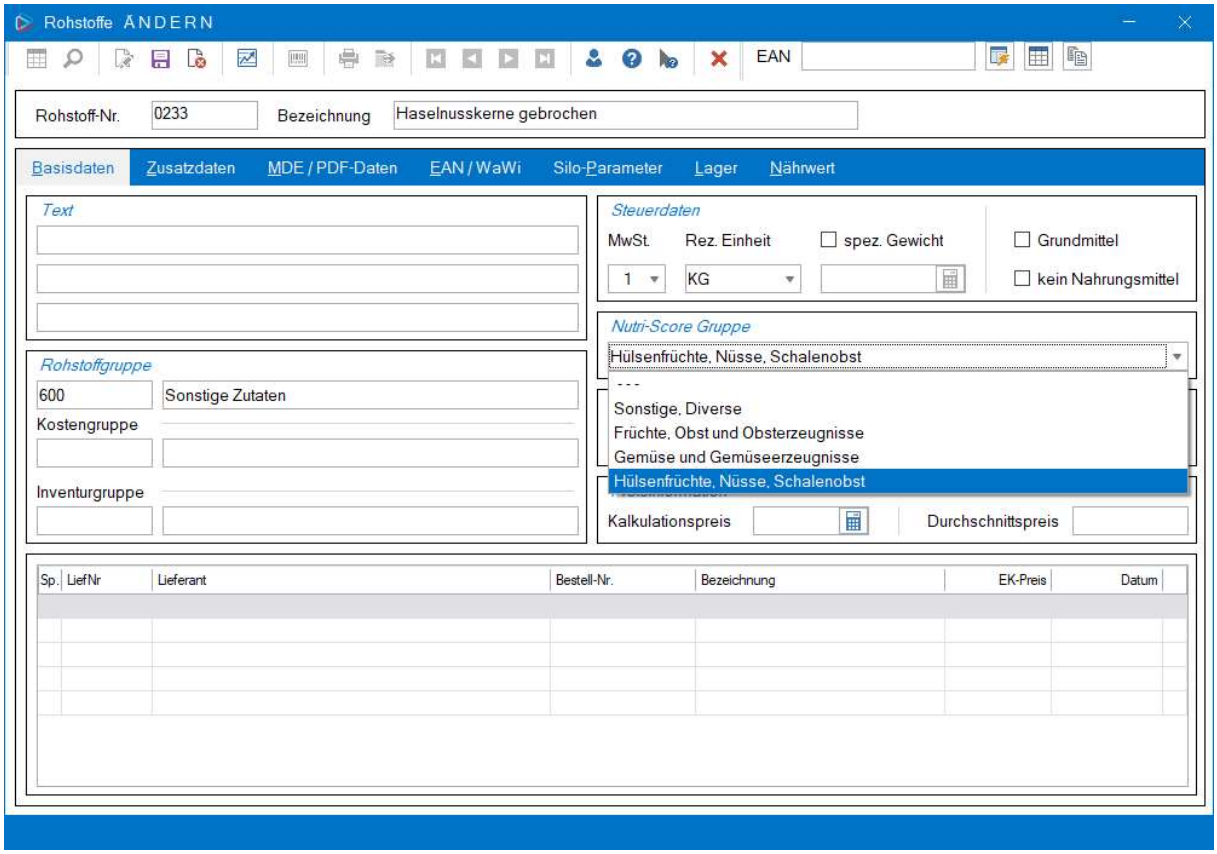
Ersetzt der Nutri-Score die Nährwertberechnung und die Zutatenliste?

Nein – während der Nutri-Score eine freiwillige Kennzeichnung bleibt, sind Nährwertberechnung und Zutatenliste gesetzlich vorgeschrieben im Rahmen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Der Nutri-Score ist eine zusätzliche

Information für Ihre Kunden. Je mehr er in der Öffentlichkeit sichtbar wird, um so mehr erwarten Ihre Kunden, auch Ihre Produkte mit dem Nutri-Score vorzufinden.

Wie wird der Nutri-Score in Marvin gepflegt?

Für die Nutzung des Nutri-Score in Marvin ist das Modul „**Nährwertberechnung**“ zwingend erforderlich, da Werte aus diesem Modul für die Berechnung des Nutri-Score herangezogen werden.



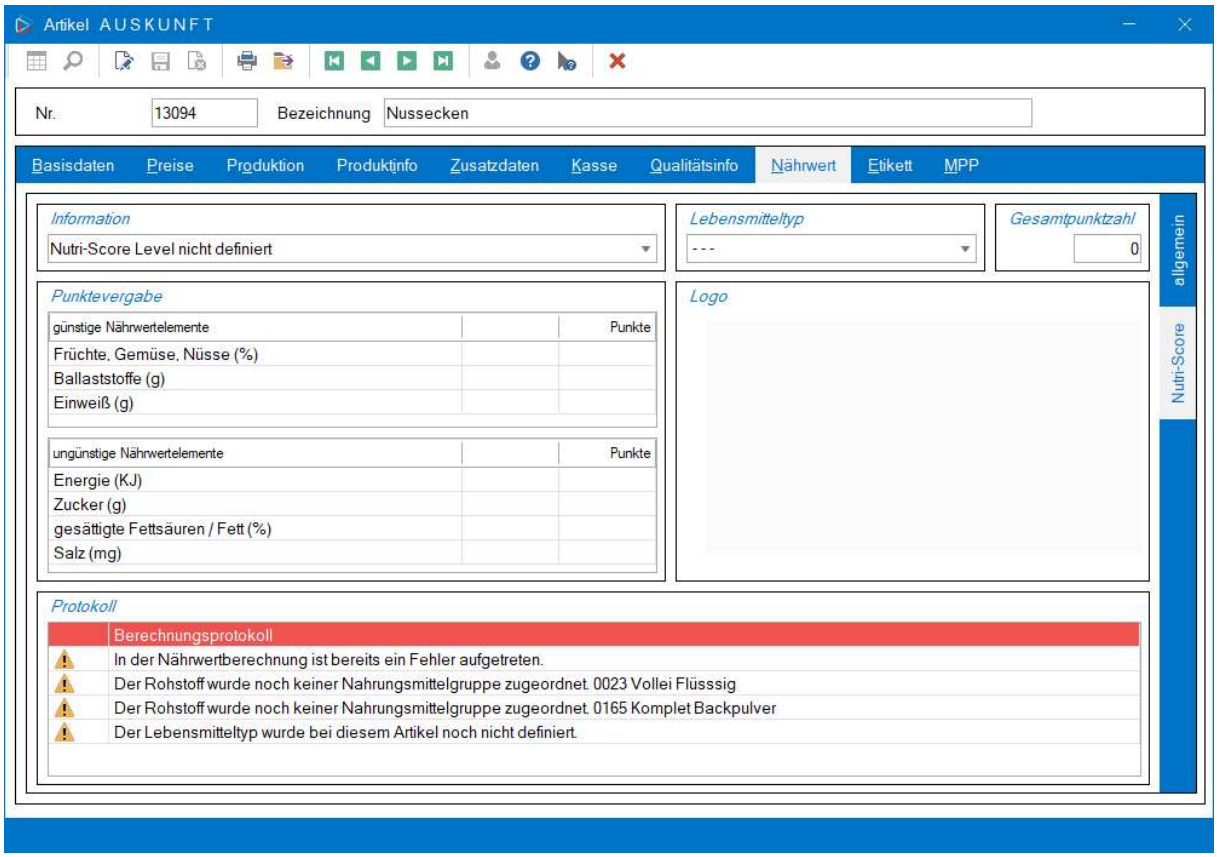
Die grundlegenden Einstellungen treffen Sie – wie bei der Nährwertberechnung auch – unter „**Stammdaten – Rohstoffe**“. Hier hinterlegen Sie für die einzelnen Zutaten, in welche Nahrungsmittelgruppe sie gehören. Derzeit nutzen wir folgende Nahrungsmittelgruppen:

- Sonstige, diverse;
- Früchte, Obst und Obsterzeugnisse (Hier gehört z.B. auch Marmelade hin);
- Gemüse und Gemüseerzeugnisse;
- Hülsenfrüchte, Nüsse und Schalenobst;

Allerdings muss bei der Zuordnung beachtet werden:

- Zutaten, die keiner der speziellen Gruppen zugeordnet werden können (z.B. Eis), müssen der Gruppe „Sonstige, diverse“ zugeordnet werden.
- Marmelade mit hohem Fruchtanteil gehört zu Früchte, Obst und Obsterzeugnisse.
- Für jede Zutat muss der Nährwert hinterlegt sein.
- Wenn Sie die automatische Berechnung des Nutri-Score verwenden möchten, (und unserer Meinung nach ist dies die einzig sinnvolle Möglichkeit der Berechnung), müssen alle Rohstoffe, die Verwendung finden, zugeordnet werden. Ist ein Rohstoff nicht zugeordnet, kann der Nutri-Score nicht berechnet werden.

Fehlt eine Zuordnung oder eine Information, erhalten Sie eine Anzeige wie die folgende:

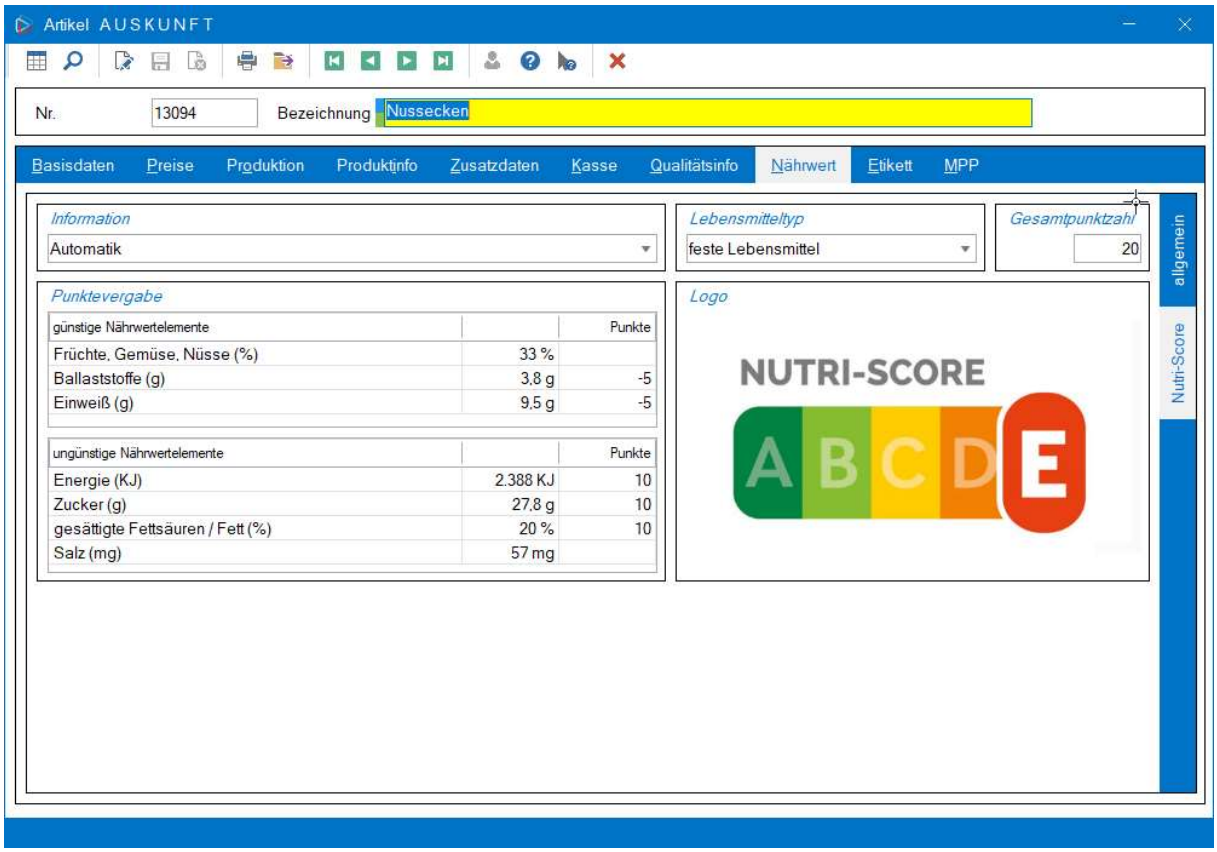


Sie sehen, für die Berechnung den Nutri-Score muss jeder Rohstoff einer Nahrungsmittelgruppe zugeordnet sein, der Artikel muss ein Gewicht haben und einem Lebensmitteltyp zugeordnet sein (oben in der Mitte). Hier müssen Sie für jedes Nahrungsmittel definieren, ob es sich um ein festes Lebensmittel oder um ein Getränk handelt – wie bereits oben beschrieben, unterscheidet sich die Berechnung zwischen beiden Gruppen.

Was die Nährwerte angeht, so greift Marvin auf die in der Nährwertberechnung hinterlegten Werte zurück. Alle Werte werden von den Rohstoffen über die Rezepte zum Artikel durchgereicht.

Haben Sie diese Einstellungen getroffen, berechnet Marvin aus den hinterlegten Werten den Nutri-Score – oben die günstigen Nährwertelemente, dargestellt mit negativen Werten, unten die ungünstigen Nährwertelemente. Die Punkte der günstigen Nährwertelemente werden von den ungünstigen Nährwertelementen abgezogen und oben rechts in der Gesamtpunktzahl wird dann das Ergebnis ausgewiesen.

Für die Berechnung ist es notwendig, im Feld **Information** oben links die Einstellung „**Automatik**“ zu treffen. Die Maske sieht dann wie folgt aus:



Neben der Automatik gibt es auch die Möglichkeit, einem Artikel oben links eine manuelle Zuordnung zu geben. Die manuelle Zuordnung wird festgeschrieben und protokolliert. Achten Sie darauf, dass, wenn Sie eine manuelle Zuordnung vornehmen, diese Zuordnung wahrheitsgemäß erfolgen muss. **Eine bewusst vorgenommene nicht wahrheitsgemäße Zuordnung kann im schlimmsten Fall als Betrug gewertet werden**. Wir empfehlen daher die Automatik zu nutzen und auf die manuelle Zuordnung nur in Ausnahmefällen zurückzugreifen!

Das Nutri-Score-Logo kann dann z.B. in Marvin-Power-Print für Etiketten, Plakate, Preisschilder und Flyer verwendet werden.

Sie sehen, es ist eigentlich alles ganz einfach!



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 2020 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.