

# Unterstützung durch Software

## Zeitgemäßes Rezepturmanagement statt trial-and-error

Eine professionelle Rezepturverwaltung bildet die Basis für eine wettbewerbsfähige und qualitativ hochstehende Produktentwicklung.

Das Softwareprogramm Bestmix™ FOOD unterstützt den Produktentwickler, der auf interaktive Weise ein neues Produkt entwickelt oder ein bestehendes Produkt verwaltet beziehungsweise anpasst. Bestmix™ FOOD übernimmt sämtliche Verwaltungs- und Kontrollaufgaben, so dass die Daten der Produktentwicklungsabteilung ebenfalls Betriebsdaten werden.

### Fehlerquelle

Der Aufbau einer Rezepturverwaltung beginnt beim konsequenten Sammeln von Daten und dem strukturierten Speichern von Komponenten.

ten. Doch bereits im Ansatz kommt es meist zu den ersten Fehlerquellen. In der Foodbranche werden oftmals scheinbar geeignete Programme aus dem Office-Paket benutzt, wie Excel oder Access. Excel-Anwendungen werden ausgearbeitet, um die Komponenten mit einer Reihe von Nährwerten festzulegen. Ein nächster Schritt ist das Festlegen von Rezepten in einer Access-Anwendung, wobei die benutzten Mengen der Komponente pro Rezept angegeben werden. Später wird dann noch der Status der Allergene zu den Komponenten und Rezepten hinzugefügt. Ständig kommen neue Angaben hinzu,

die ebenfalls aufgenommen werden. Häufig werden dabei dieselben Daten unabhängig voneinander in verschiedenen Systemen gespeichert. Dadurch wird die Anwendung immer komplexer und unübersichtlicher. Dies relativiert den Wert für die eigene Arbeit und mindert das Vertrauen in die Qualität und Zuverlässigkeit der auf diesem Weg erzeugten Informationen - im eigenen Betrieb wie auf der Seite der Behörden.

### Professionelles Werkzeug

Eine Software-Anwendung für die Rezepturverwaltung wie Bestmix™ FOOD ist für ein solches Unternehmen das ideale Werkzeug. Diese Software sorgt für Kontrollierbarkeit, Qualität und Kundenvertrauen. Innerhalb eines Unternehmens wird mit Hilfe dieses Systems „dieselbe Sprache gesprochen“. Im Betriebsalltag heißt dies, dass Aufgaben ohne Probleme von anderen Kollegen übernommen oder einer anderen Abteilung übertragen werden können. Auch arbeiten stets alle mit den aktuellsten Daten. Die Daten werden in Bestmix™ FOOD einmal gespeichert und in allen Teilprozessen verwendet. Diese Windows-Anwendung - mit SQL-Server als Datenbank - ist flexibel und wird bei der Implementierung den spezifischen Bedürfnissen angepasst. Der Anwender kann alle erforderlichen Angaben wie Nährstoffe oder

## Bestmix™ FOOD bietet folgende Funktionen

### Rohstoffverwaltung

- Ernährungsspezifische, mikrobiologische und sensorische Informationen
- Liste der Allergen- und GMO-haltigen Zutaten
- Lieferanteninfo

### Rezepturverwaltung und Produktentwicklung

- Materialliste (einfach aufzubauen und zu ändern)
- Verwaltung von Halbfabrikaten (multi-level Rezepte)
- Versionsverwaltung
- Lifecycle Status des Rezepts (Entwicklung, Test, Produktion, usw.)
- Automatische Hochrechnung von Nährwerten und Informationen zu Allergenen
- Leistungsstarke, arithmetische Modelle, die Sie bei der Produktentwicklung unterstützen
- „Was ist Wenn“-Szenarien
- Filter bei der Produktentwicklung (Allergene, GMO, kosher, usw.)
- Verpackungs- und Verbraucherinfo
- Produktspezifikationen

Allergene hinzufügen, Formeln zur Berechnung von Nährwerten definieren und das gewünschte Layout der Produktspezifikationen in Schablonen festlegen.


Bestmix™ FOOD ist modular, das Basispaket kann also um funktionelle Module erweitert werden. Solche Module gibt es zum Beispiel für die Einstandspreisberechnung oder die Deklaration der empfohlenen Tagesdosis, für die Integration mit ERP und Prozess, für die Rezeptoptimierung und für die Verwaltung der Verpackungen. Mit dem Formelmanager können eigene Rechenformeln eingegeben werden. Das Sicherheitssystem gewährleistet, dass die Daten nur durch berechnete Personen geändert werden können.

Für Benutzer mit begrenzten Bedürfnissen wird eine Small Business Edition (Single User) angeboten. Bereits nach einer zweitägigen Einweisung kann der Benutzer eigenständig mit Bestmix™ FOOD SBE arbeiten.

### Interaktiv

Die Entwicklung eines Produktes mit Bestmix™ FOOD ist ein interaktiver Prozess. Zunächst werden die Produktspezifikationen festgelegt. Danach bewegt man sich im Entwicklungsprozess Schritt für Schritt auf eine Lösung zu, die den Erwartungen an das Produkt so nahe wie möglich kommt. Während dieses Prozesses werden mehrere „was passiert wenn“-Szenarien durchgespielt, wodurch sich die Auswirkung der verschiedenen Parameter per Mouseclick simulieren lassen.

Das Rezept wird eingegeben, indem zunächst die wichtigsten Grundzutaten oder Teilrezepte aus einem Auswahlformular ausgewählt werden. In diesem Auswahlmodus können auch Filter- und Sortierkriterien eingegeben werden, die die Auswahl einschränken und dadurch wesentlich erleichtern. Will man beispielsweise ein allergenfreies Produkt herstellen, scheidet an dieser Stelle alle Zutaten aus, die eines der zwölf zu kennzeichnenden Allergene enthält. Will man die Kriterien noch strenger einhalten, werden auch solche Zutaten aus-

<b>Spezifikationsbeispiel</b>	
<b>1. Beschreibung Produkt</b> Emslander Huhn, bereitet mit einer Moselwein-Senfsoße, mit gartenfrischem Gemüse garniert	
<b>2. Sensorische Daten</b> Geschmack: würziger Senfgeschmack, mit Weißwein abgemildert Aussehen: farbige Palette von Gemüse und samtweichem Fleisch, mit Soße verbrämt	
<b>3. Zubereitung</b> Mikrowelle: Folie durchstechen und in der Verpackung erhitzen . (750 Watt) Aufgetaut: 5 - 6 Min Gefroren: 10 Min. Nach einer Minute erhitzen Soße umrühren Heiß servieren	
<b>4. Zutatenliste</b> Kartoffeln, Hähnchen 22,2 %, Bohnen, Tomaten, Sahne 35 %, Zwiebeln, Weißwein, Senf 1,5 %, Butter, Salz, Guarkernmehl, Zucker, Thymian, schwarzer Pfeffer	
<b>5. Nährwert je 100 g</b>	
Brennwert in kcal	140 kcal,
Brennwert in kJ	589 kJ
Eiweiß	9,2 g
Fett	5,5 g
Kohlenhydrate	13,4 g
	
<b>6. Allergene Deklaration</b>	
Gluten	+
Schalentiere	-
Eier	-
Fisch	+
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	+
Hülsenfrüchte	-
Sellerie	-
Senf	-
Sesam	-
Schwefeldioxid/Sulfite +	-
<b>7. Mikrobiologische Spezifikation</b>	
Enterobacteriaceae	weniger als 100 Cfu/g
Staphylococcus aureus	weniger als 100 Cfu/g
Salmonella	nicht anwesend in 25 g
<b>8. Haltbarkeit</b>	
Hinweise zum Einfrieren: Gleich am Tag des Einkaufs einfrieren und innerhalb eines Monats verbrauchen. Vollständig aufgetaut innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. Einmal aufgetaute Ware nicht mehr einfrieren.	
<b>9. Verpackung</b>	
Schalen	
Material:	Polyprop 5D
Oberfläche:	28 x 12,4 cm
Folie:	Maspak +
Karton	
Typ:	bikart.box
Maße (LxBxH):	75 x 66 x 57 cm
Anzahl Schalen	18 pro Karton
Palette	
Palettentyp:	Euro
Anzahl Kartons:	12 (2 x 2 x 3)
Anzahl Portionen:	216 pro Palette

sortiert, die die auf der ALBA-Liste aufgeführten Allergene enthalten. Weitere Ausschusskriterien können etwa die Haltbarmachung durch Gamma-Strahlen, GMO-haltige Zutaten oder bestimmte Konservierungsstoffe sein.

### Für welche Bereiche?

Bestmix™ FOOD wird bereits in vielen Bereichen eingesetzt, wie Convenience, Feinkostsalate, Fett- & Ölpro-

dukte, Süß- & Zuckerware, Schokolade, Knabberartikel, Markeneis, Milchpulver, Food Additiven, Fitness- & Wellnessprodukte und viele andere. Diese Software ist in mehreren Sprachen verfügbar und wird in verschiedenen Ländern verwendet: u.a in Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Frankreich und der Schweiz.

Adifo NV  
Tel: +32-(0)50-303.211  
e-mail: adifo@adifo.be  
www.adifo.com