

Anforderungen für die Datenlieferung in das ERP «Necta»

1 Ausgangslage

Wir wollen unseren Gästen sehr transparent und umfassend Auskunft geben, was in den Speisen und Getränken enthalten ist, welche wir Ihnen servieren. Dies beinhaltet die 14 Hauptallergene (Weizen, Milch, etc.), Nährwertangaben, Zutatenliste sowie Herkunftsbezeichnungen. Wir sind uns dabei bewusst, dass dies teilweise über den Anforderungen der Schweizer Gesetzgebung ist, sind jedoch überzeugt, dass wir damit den Nerv der Zeit treffen.

Darüber hinaus wollen wir die Bestellung, den Lieferschein sowie die Rechnungsstellung digitalisieren, was für uns alle grosse Vorteile in der Effizienzsteigerung bringen wird.

Damit die Daten stets aktuell sind, müssen diese entlang der Lieferkette mit dem Produkt mitgeliefert werden. Hier kommen Sie als Lieferant ins Spiel: Für alle Produkte, welche unsere Betriebe bei Ihnen bestellen können, müssen die Produktdaten in unserem ERP «Necta» vorhanden sein. Nur so können wir die Daten gemäss unseren Rezepturen weiterverarbeiten und die Angaben für unsere Gäste aufbereiten. Es ist in der Verantwortung von Ihnen als Lieferant, dass die Daten stets aktuell sind, auch von Handelsprodukten. Bei Frischprodukten gehen wir von einer wöchentlichen Aktualisierung aus.

2 Anbindung an Necta

Es gibt diverse Möglichkeiten die Daten in Necta einzuspielen: abgesehen von einer individuellen Schnittstelle, gibt es die Möglichkeit eine Excel-Datei, bzw. CSV-Datei auf einem FTP-Server zu deponieren. Explizit ist die Schnittstelle mit folgenden Informationen für ZFV Standard zu bestücken (Detaillierte Richtlinie zur Gestaltung der Volldeklaration unter Punkt 4):

- Produktstammdaten (Art. Nr., Bezeichnung, Verkaufseinheit, etc.)
- 14 Hauptallergene (Weizen, Milch, etc.)
- Deklarations- oder Zutatentext
- Nährwerte: Energie in kcal und kJ
 - Fett & der Anteil mehrfach gesättigten Fettsäuren
 - Kohlenhydrate & der Anteil an Zucker
 - Eiweiss / Protein
 - Ballaststoffe / Nahrungsfaser
 - Salz (Kochsalzgehalt nicht in Zutatenliste)
- Herkunftsland (Fleisch- und Fischprodukte)

Alternativ können Sie als Lieferant auch den BLS-Code (Bundeslebensmittelschlüssel DE) hinterlegen. Über diesen BLS-Code kann Necta die Nährwerte ermitteln. Alle anderen Angaben müssen von Ihnen kommen.

3 Darstellungsform Daten Deklaration

Was?	Wie (Darstellungsform)?	Beispiele	Gesetzesartikel
Sachbezeichnung (Charakteristische, verkehrübliche Bezeichnung des Lebensmittels)	<ul style="list-style-type: none"> - «:» Doppelpunkt nach der Sachbezeichnung - Keine Markennamen, Mengen- oder Prozentangaben 	<ul style="list-style-type: none"> - «Tomatensalat:» - «Schinkensandwich:» - «Haferflocken:» 	LIV, Art. 6 und Anhang 1
Zusammengesetzte Artikel (Brote, Gewürzmischungen, Charcuterieprodukte, Mayonnaise, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Vorgängig Sachbezeichnung des Produktes nennen - Einzelne Bestandteile werden in Klammern aufgelistet - Zusammengesetzte Artikel in Mischungen: 1.Klammer «()», 2.Klammer «[]» 	<ul style="list-style-type: none"> - «Gewürzmischung (Rosmarin, Tomatenpulver, SELLERIE)» - «Kalbs-Fond (Wasser, Kalbsbrühe [Wasser, Kalbfleischextrakt, Salz], Maltodextrin, Hefeextrakt, Dextrose, Aroma)» - «Vollkornbrot: (WEIZENmehl, etc.)» 	LIV, Art. 8 und Anhang 1 , Teil E
Zutatenverzeichnis	<ul style="list-style-type: none"> - Auflistung in mengenmässig absteigender Reihenfolge - «,» Komma nach jeder Zutat 	<ul style="list-style-type: none"> - «Hirseflocken, Sultaninen, Feigen getrocknet, SESAM» 	LIV, Art. 8 und 9 , Anhang 5
14 deklarationspflichtige Allergene	<ul style="list-style-type: none"> - allergene Bestandteile werden in Grossbuchstaben geschrieben - nicht ersichtliche Allergene werden in Klammern mit «(enthält ALLERGEN)» nachgestellt: 	<ul style="list-style-type: none"> - «WEIZENmehl», «MILCH», «LACHS-sandwich», «VollMILCHpulver» - «Apfelessig (enthält SULFITE)» 	LIV, Art. 10 und 11 , Anhang 6
Ursprungsland Fleisch / Fisch: (Land, in dem das Tier aufgezogen worden ist, den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat)	in Klammer dem Produkt nachgestellt, Land / Fangzone ausgeschrieben (keine Angabe der FAO-Nr.) <ul style="list-style-type: none"> - «Fleischart (Herkunftsland)» - Zuchtfisch / Fisch aus Binnengewässer: «Bezeichnung des Fisches (Herkunftsland)» - Meerfisch: «Bezeichnung des Fisches (Fangzone)» 	<ul style="list-style-type: none"> - «Rohschinken (Schweiz)» - «FORELLE (Schweiz)» - «LACHS (Nordostpazifik)» 	LIV, Art. 15 , 16 und 17
Herkunftsland und Haltungsform bei Eiprodukten	<ul style="list-style-type: none"> - in Klammer dem Produkt nachgestellt «Produkt (Herkunftsland, Haltungsform)» 	<ul style="list-style-type: none"> - «VolleEI (Schweiz, Freilandhaltung)» 	LIV, Art. 15 und 16
Zusatzstoffe / E-Nummern	<ul style="list-style-type: none"> - Gattungsbezeichnung vorangestellt, anschliessend mit «:» - Die Bezeichnung des Zusatzstoffes wird ausgeschrieben, nicht mit der Nummer angegeben. - Anpassung Einzahl / Mehrzahl (verbunden durch «und») 	<ul style="list-style-type: none"> - «Säureregulator: Weinsäure» - «Säureregulatoren: Calciumlactat und Weinsäure» 	LIV, Art. 8 , Anhang 5 und ZuV
Pflanzliche Herkunft von Ölen / Fetten / Stärke	<ul style="list-style-type: none"> - Bestandteil nur von 1 Pflanze: vorangestellt an Produkt - Bestandteil von mehreren verschiedenen Pflanzen: Auflistung in Klammer 	<ul style="list-style-type: none"> - «Palmöl» - «WEIZENstärke» - «Pflanzliche Fette (Sonnenblume, Raps, Palm)» 	LIV, Anhang 5 , VLpH

3.1 Ergänzungen zur Darstellungsform Deklaration

Alle Angaben müssen der Schweizer Gesetzgebung entsprechen. Die genauen Anforderungen zur Kennzeichnung sind der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV, [817.022.16](#)) zu entnehmen.

Folgende Punkte müssen ebenfalls für die Deklaration beachtet werden:

- Deklaration von Wasser (LIV, [Art. 9](#), lit e., [Anhang 5](#) Teil A). Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugefügten Wassers nicht mehr als 5 Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen (Bsp.: Brot in ausgebackenem Zustand). Gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.
- Enzyme als auch im Endprodukt nicht mehr aktive Inhaltsstoffe müssen nicht deklariert werden (LIV, [Art. 9](#))
- Keine Angabe der Fettgehaltsstufe von Milchprodukten inkl. Käse in Prozentzahl, sondern ausgeschrieben (Bsp.: Vollrahm, Halbfettkäse, etc.)
- «Kochsalzgehalt insgesamt: ..%» gehört nicht in Zutatenliste und muss nicht angegeben werden.

Zusätzlich müssen folgende Angaben übermittelt werden:

- Alkoholgehalt bei Getränken und alkoholischen Zutaten von mehr als 1,2 % vol.
- Hinweis bei Strahlenbehandlung «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt»
- Hinweis bei GVO-Artikeln (Gen veränderte Organismen): GVO-Erzeugnis
- Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln: Süssungsmittel und Zuckeraustauschstoffe, LIV, [Anhang 2](#) Teil B
- VLtH, [Art. 10](#), Abs. 10: Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen folgenden Hinweis tragen: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet».
- Deklaration von Leistungsförderern wie Antibiotika und Hormonen gemäss Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV, [916.51](#)).
- LIV, [Anhang 5](#) Teil D und Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung [817.022.41](#)): Aromen werden nach der neuen Verordnung deklariert

Deklarationspflichtige Allergene
Glutenhaltiges Getreide
Krebstiere
Eier
Fisch
Erdnüsse
Soja
Milch (Laktose und Milchprotein)
Hartschalenobst (Nüsse)
Sellerie
Senf
Sesam
Lupine
Schwefeldioxid und Sulfite
Weichtiere

Glutenhaltige Getreide
Weizen
Roggen
Gerste
Dinkel
Grünkern
Emmer
Einkorn
Kamut
Triticale
Hafer

Gattungsbezeichnungen Zusatzstoffe (E-Nummern)	
Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsalze
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süssungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

4 Rechtlicher Hinweis

Wir weisen darauf hin, dass bei falschen Angaben unser Lieferant für Folgen daraus haftbar gemacht werden kann. Wir sind unserem Kunden gegenüber, Schadenersatzpflichtig und würden im Falle eines Rechtsfalls (z.B. Körperverletzung in Folge falsch deklarerter Allergene), Regress nehmen. Deshalb empfehlen wir bei Rohstoffen und Handelswaren unbedingt die Daten bei Ihrem Zulieferer digital einzufordern, mit demselben rechtlichen Hinweis, damit im Falle eines Falles Regress genommen werden kann.

Die Situation dürfte sich vereinfachen, wenn die Daten auf einer Datenplattform (z.B. GS 1) zur Verfügung gestellt werden, insbesondere die Aktualisierung und die rechtliche Situation sind dann klar. Uns gegenüber ist jedoch immer unser Lieferant für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten verantwortlich.

5 Ihre Kontaktpersonen bei Fragen

ZFV-Unternehmungen:

Andreas Fasola, Stv. Leiter Einkauf, afasola@zfv.ch, 044 388 35 28

Christian Döhler, Projektmitarbeiter Einkauf Necta, cdoehler@zfv.ch, 044 388 35 57

Necta/Fenz Software:

Thomas Pruckner, Leiter Abteilung Lieferantenanbindungen, thomas.pruckner@fenz-software.at, +43 (664) 823 5004

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung und stehen Ihnen für allfällige Fragen oder Anliegen sehr gerne zur Verfügung.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich, T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36, info@zfv.ch, www.zfv.ch