

Best Practice **Rezeptberechnung**
Autorin: **Viktoria Scherrer**
Datum: **02.12.2018**
Version: **1**

Welche Daten werden für die Rezeptberechnung benötigt?

- ✓ Rezeptur inkl. genauer Mengenangaben zu allen Zutaten (auch Gewürze)
- ✓ Konkrete Informationen über den Zubereitungsprozess (ggf. Zubereitungsarten der einzelnen Zutaten)
- ✓ Ggf. Daten über Einsatzgewicht und Ausbeute bei der Zubereitung
- ✓ Spezifikationen aller nicht gängigen Zutaten: Senden Sie diese ggf. vorab an das nut.s Supportteam, damit sie in die Nährwerttabelle aufgenommen werden.

ACHTUNG: Die Spezifikationen müssen qualitätsgesichert sein (original vom Hersteller - keine unseriösen Internetquellen). Für die Aufnahme eines neuen Lebensmittels in die Datenbank werden folgende Daten benötigt:

- Name des Produkts, ggf. inklusive Verkehrsbezeichnung
- Packungs- bzw. Portionsgröße
- alle vorhandenen Nährwertangaben
- Zutatenliste
- Allergene

Qualitätssichernde Maßnahmen vor der Rezeptberechnung

- ✓ Erarbeiten Sie vorab konkrete Benennungs- und Hinterlegungsrichtlinien, an die Sie sich in der Folge konsequent halten. Überlegen Sie, welche Zusatzinformationen Sie ggf. bei Ihren Rezepten benötigen und ablegen wollen.
 - Konsequente Art der Benennung
 - Welche Zusatzinformationen benötigen Sie in weiterer Folge, z.B. Zubereitungszeit, Schwierigkeitsgrad, Kategorien, BLS-Code? Legen Sie Daten entweder konsequent an oder lassen Sie diese konsequent weg.
 - Definieren Sie vorab Art/Aufbau/Genauigkeit der Zubereitungsanleitung
- ✓ Machen Sie sich vertraut mit der Fehlerliste des BLS und halten Sie sich mit Updates auf dem Laufenden. So können bekannte Fehlerquellen vorab ausgeschlossen werden.

Qualitätssichernde Maßnahmen bei der Rezeptberechnung

Folgende Punkte sollten Sie in den jeweiligen Karteireitern des Programmes jeweils beachten.

Karteireiter Daten

- ✓ Korrekte Benennung: Verwenden Sie korrekte, verständliche Bezeichnungen der Gerichte, keine Abkürzungen etc.
- ✓ Ggf. Zubereitungszeiten, Schwierigkeitsgrad hinterlegen

Karteireiter Zubereitung

- ✓ Kontrolle des vorab definierten Formats, Rechtschreibung

Karteireiter Zutaten

- ✓ Kontrolle Portionen und Einheit: Für wie viele Portionen ist die Rezeptur angelegt? In welcher Einheit sollen diese angegeben werden, z.B. Torte → Stück
- ✓ Kontrolle der Zubereitungsart für das gesamte Rezept und ggf. der alternativen Zubereitungsarten pro Zutat

ACHTUNG: Ist bei einer Zutat eine eigene Zubereitungsart hinterlegt, wird diese nur für diese Zutat und STATT der oberhalb angelegten allgemeinen Zubereitungsart für das Rezept verwendet.
- ✓ Kontrolle der einzelnen Zutaten (Lebensmittelauswahl, Herkunft, kein Trockenprodukt...)

Ist die ausgewählte Zutat tatsächlich jenes Lebensmittel, das eingesetzt werden soll?

 - Genaue Bezeichnung/Herkunft kontrollieren. Hinweise zu Hersteller, Infos zum BLS) etc. lesen (Pop-up-Info bei der Lebensmittelsuche). Vorsicht vor Verwechslungen mit Produkten für die Gemeinschaftsverpflegung, LM-Industrie, Halbfertig/Fertigprodukten.
 - Wassergehalt/Salzgehalt kontrollieren, um sicherzustellen, dass nicht unbeabsichtigt ein Trockenprodukt ausgewählt wurde
- ✓ Kontrolle der eingesetzten Menge der einzelnen Zutaten

Karteireiter Nährwerte gesamt

- ✓ Kontrolle der Verlustberechnung: Ist die Veränderung der Menge „roh“ zu „zubereitet“ plausibel? Wurden quellende Lebensmittel eingesetzt? Müssen Spezialeinstellungen angewendet werden (ohne Gewichtsänderung/Flüssigkeitsaufnahme)?
- ✓ Ggf. Zuordnung eines BLS-kompatiblen Codes oder Hinterlegung der Daten mit fortlaufender Nummer unter der Herkunft „Eigene Daten“

ACHTUNG: Legen Sie vorab fest, nach welchem System Sie Ihre Rezepte abspeichern wollen. Im Nachhinein darf der Code nicht mehr geändert werden.
- ✓ Vergabe von Synonymen: Sind für diese Speise ev. auch andere Bezeichnungen, Schreibweisen üblich? Ggf. auch Erklärung von Speisen hinterlegen

z.B.: Bolognese Soße → Synonym: „ ; Ragù alla bolognese; Hackfleischsauce“

ACHTUNG: Ohne „;“ am Anfang wird das Synonym in den Ausdrucken statt der Bezeichnung angegeben

Karteireiter Allergene

- ✓ Allergene berechnen und kontrollieren

ACHTUNG: Für die Allergenkennzeichnung müssen bei allen Zutaten die Allergene lückenlos hinterlegt sein. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten bearbeitet sind und keine „Zusammensetzung unbekannt“ ist.

Karteireiter Kategorie

Kategorien erleichtern später die Suche nach Rezepten für konkrete Zwecke und sollten ggf. konsequent vergeben werden.

- ✓ Passende Kategorien vergeben (diätetisches Profil, Mahlzeit, Komponenten etc.)
- ✓ Im Karteireiter Analyse nachsehen, ob noch Kategorien ergänzt werden können