

**Best Practice:** nut.s industrial- Wie beginnen?  
**Autor:** Bernd Maierhofer  
**Datum:** 19.11.2019  
**Version:** 1

## Bevor Sie beginnen

### *Die nut.s Software*

Stellen Sie sicher, dass nut.s installiert ist und für Sie aufrufbar ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Benutzer in nut.s sind angelegt und können nut.s starten
- Ein Drucker ist in nut.s verfügbar und es kann ausgedruckt werden
- Es ist geklärt, wie die Datensicherung funktioniert, wer dafür verantwortlich ist und wie sie ausgeführt wird. Achtung: Datensicherung soll auch auf einem Server oder externen HD erfolgen!

### *Daten aus oder für andere Systeme*

Klären Sie diese Punkte:

- Welche Daten soll nut.s erzeugen und in welcher Form sollen diese vorliegen? Word, XLS, CSV?
- Welche anderen Systeme sollen Daten aus nut.s erhalten und in welchem Format?
- Welche Daten sollen aus anderen Systemen in nut.s übernommen werden? Ev. Schnittstelle zu PPS/Warenwirtschaft? Können Rohstoffe und Stückliste aus einem anderen System übernommen werden?
- Welche Etiketten sollen gedruckt werden und sind diese rechtlich abgeklärt?

### *Notwendige Unterlagen*

In nut.s werden Rohstoffe verwaltet. Stellen Sie sicher, dass Sie die notwendigen Daten haben:

- Artikelnummern und Bezeichnungen der aktiven Rohstoffe
- Rezepteinheiten samt Gewicht
- Klären Sie, in welcher Einheit die Zutaten der Rezepte geführt werden
- Dazugehörige Spezifikationen (aktuell!) für Nährwerte, Allergene und Deklarationsvorschläge

In nut.s werden Stücklisten und Bauteile verwaltet. Stellen Sie auch hier sicher, dass Sie alle notwendigen Daten haben:

- Artikel/Rezeptnummer
- Rezepturen mit allen Zutaten
- Mengen der Zutaten
- Zubereitungsprozess und Ausbeute/Wasserverlust

### *Weitere Überlegungen*

Bevor Sie beginnen, Daten in nut.s zu hinterlegen, sollten ein paar Basis-Entscheidungen getroffen werden, sonst laufen Sie Gefahr, Daten zu ändern oder nachtragen zu müssen:

- Wie sollen die Nährwerte ausgegeben werden? LMIV kurz oder lang (mit Ballaststoffen etc)
- Gibt es Sonderregeln für die Nährwerte (Rundung, Nachrechnen des Etiketts etc)
- Welche Nährwerte benötigen Sie (zB für den Export in die USA?)
- Ist Mehrsprachigkeit der Ausgaben ein Thema (Kanada, USA?)
- Wie werden Allergene in Spuren behandelt?

- Wird Kreuzkontamination berücksichtigt?  
Betriebsallergene (ein oder mehrere Allergene sind in allen Produkten in Spuren enthalten)  
Prozessallergene (Kontamination durch die Prozesse – siehe auch White Paper  
Prozessallergene)
- Werden allergene Stoffe in der Zutatenliste in **fett** oder GROSSBUCHSTABEN ausgegeben?
- Welche Regeln für QUIDs gibt es?
- Werden zusammengesetzte Zutaten in der Zutatenliste unverändert aufgeführt oder vereinfacht (= einmischen und auflösen)?
- Gibt es spezielle Anforderungen für Auslobungen? zB Bio-Quote, Fairtrade etc?
- Gibt es spezielle Anforderungen aus QS/QA-Sicht?
- Gibt es spezielle Anforderungen, die Sie erfüllen wollen (ÖGE-Gütesiegel, Nachweise für Förderungen etc)

### **Die ersten Schritte**

Sie können auf zwei Arten beginnen:

- Sie legen alle Rohstoffe an und bauen dann die Stücklisten auf
- Sie nehmen das erste Rezept, legen die notwendigen Rohstoffe an und berechnen das Rezept. Für das nächste Rezept legen sie die dann noch fehlenden Rohstoffe an usw.

Variante 1 bewährt sich, wenn Sie jemanden haben, der die Datenpflege am Stück erledigt und Sie nicht sofort Berechnungsergebnisse benötigen.

Variante 2 ist empfohlen, denn so erhalten Sie sofort Berechnungsergebnisse und können leichter prüfen, ob Ihre Basisdaten vollständig sind und Sie die gewünschten Informationen vollständig haben.

### **Anlage der Rohstoffe**

Für die Rohstoffe müssen diese Daten hinterlegt werden:

- Artikelnummer  
Wenn Sie bereits Artikelnummern für Ihre Rohstoffe haben, übernehmen Sie diese.  
Wenn Sie ein neues Artikelnummernsystem ausbauen, investieren Sie Zeit, um sich ein praktikables System zu überlegen. Halten Sie es einfach und vermeiden Sie sprechende (Bedeutung tragende) Artikelnummern.  
Wählen Sie NICHT die Artikelnummern Ihrer Lieferanten.
- Bezeichnung  
Achten Sie auf eindeutige, vollständige, klare und konsistente Bezeichnungen
- Einheit und Gewicht (für die Verwendung im Rezept)  
Achtung: Wenn Sie nachträglich die Einheiten ändern, stimmen uU Ihre Mengenangaben in den Rezepten nicht mehr! Weil dann aus 3g zB 3kg werden!
- Nährwerte  
Abgleich der Nährwerte aus der Tabelle mit der Spezifikation. EW, F, KH, Wassergehalt sollten in der Größenordnung der Spezifikation sein.  
Bei Abweichungen zur Nährwerttabelle: Spezifikation hinterfragen.  
Achten Sie auf die Fehlerliste zum BLs (auf [www.nutritional-software.at](http://www.nutritional-software.at) abrufbar).
- Allergene
- Bezeichnung für die Zutatenliste  
Achtung: Allergene Stoffe müssen gekennzeichnet sein!

Optional:

- Links zur Spezifikation
- Weitere Eigenschaften

Nutzen Sie das Feld Notiz, um Änderungen zu dokumentieren oder andere wichtige Informationen festzuhalten. Nutzen Sie ein Namenskürzel und Datum und fügen Sie neue Informationen jeweils oben am Beginn ein.

Sie können viele Informationen in nut.s hinterlegen, beschränken Sie sich auf die, die Sie benötigen. Jedes Feld, in das Sie nichts eintragen, spart Zeit!

### **Anlage der Rezepte und Stücklisten**

Bevor Sie mit der Erfassung beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie alle notwendigen Daten haben:

- Zutaten des Rezepts (Rohstoffe) sind angelegt
- Sofern eine Zutat ein Halbprodukt ist, ist dieses bereits angelegt und fertig berechnet
- Ausbeute/Wasserverlust ist bekannt  
Wiegen Sie vorher/nachher, um den Gewichtsverlust zu bestimmen.
- Trachten Sie, die Einsatzmengen genau zu erfassen.
- Bedenken Sie, dass die Mengen produktionsorientiert sind und nicht immer vollständig verzehrt werden. Beispiel: Bestreuungen – nur ein Teil bleibt auf dem Produkt. Oder Suppen – hier wird oft ein Teil der Einlage wieder entfernt. Oder Frittieröl – wird nur zu einem Teil vom Produkt aufgenommen.

Selbstverständlich muss auch anhand dieser Rezeptur produziert werden (=Rezepttreue!).

### **Prozessvalidierung**

Um sicherzustellen, dass Ihr Berechnungsprozess die gewünschten Ergebnisse erzielt, sollten Sie ausgewählte Produkte ins Labor zur Prüfung schicken und die Ergebnisse mit den Berechnungen vergleichen. Gibt es hier Abweichungen, prüfen Sie:

- Stimmt das Rezept mit der Produktion überein?
- Stimmen die Nährwerte der Zutaten?
- Gibt es Prozessschritte, die nicht berücksichtigt wurden?