

Mainz, Juni 2016

plan IT – Die moderne Rezeptdatenbank für die Fleischbranche

LMIV, QUID, BEFFE, Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, E-Nummern und noch vieles mehr. All das sind Wörter, die unsere Branche nicht in Freudensprünge versetzen werden. Die Notwendigkeit dieser rechtlichen Vorgaben ist nicht weg zu reden, trotzdem stellt es viele Betriebe vor große Herausforderungen. In dem eh schon zeitlich eng besiedelten Tagesablauf fehlt oft einfach die Zeit sich mit solchen thematisch recht umfangreichen und komplexen Regelungen auseinander zu setzen.

Deshalb haben wir von MOGUNTIA es uns zur Aufgabe gemacht, das Fleischerhandwerk vollumfänglich in diesem Bereich zu unterstützen. So entstand die Idee zu unserem neuen IT-System „plan IT“ welches wir in Zusammenarbeit mit dem renommierten Lebensmittelinstitut arotop food & environment GmbH entwickelt haben.

Chefkoch.de, kochbar.de oder diverse andere bekannte Online-Portale tummeln sich bereits im Endverbrauchersegment, jedoch erfüllen diese alle nicht die Anforderungen der Fleischerbranche. plan IT hingegen ist speziell auf die Anforderungen der Fleischbranche zugeschnitten.

Sie wählen aus einem umfangreichen Pool aus Standardrezepten aus oder erstellen Ihr eigenes Rezept von Grund auf selbst. Hierzu können Sie sich komfortabel unserer detaillierten Zutatendatenbank bedienen, die von Haus aus schon den offiziellen Bundeslebensmittelschlüssel und die aktuelle Fleischsortierung enthält. Auch Allergene, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwerte sind zu vielen Zutaten bereits gepflegt und können von Ihnen bei Bedarf geändert werden.

Neben rechtlich korrekten Rezepten können Sie mit diesem System einen gesamten Menü- oder Produktionsplan für die gesamte Woche erstellen. Von der Bedarfsliste zur Einkaufsplanung über eine Kalkulation bis hin zum individualisierbaren Menüplan mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung bekommen Sie alles geliefert, was im Tagesgeschäft benötigt wird.

plan IT ermöglicht Ihnen auch ein ganz neues Niveau der Endverbraucheransprache am POS. Geben Sie Ihren Kunden verschiedene Menüvorschläge auf einem Tablet welches Sie im Vortheckenbereich aufstellen, sprechen Sie die Kunden aktiv im Verkaufsgespräch an und sammeln Sie so ganz einfach die Bestellungen für die kommende Woche.

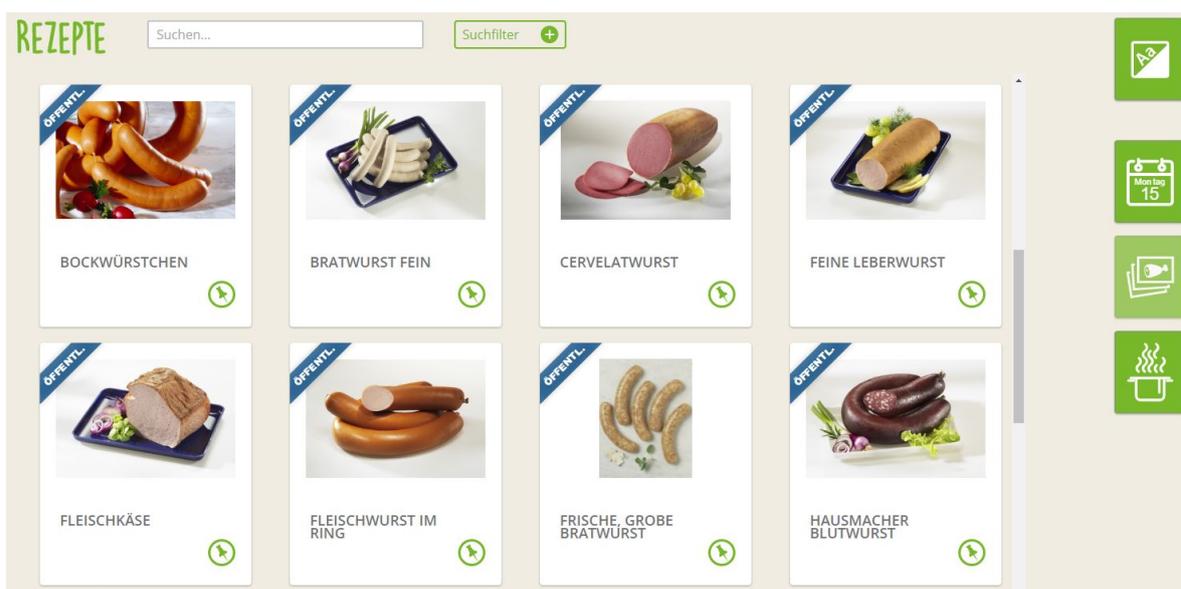
Doch keine Angst - für dieses System müssen Sie kein eingefleischter IT-Profi sein! Die Bedienung des Systems ist sehr benutzerfreundlich gehalten und auch ohne große Einweisung zu bewerkstelligen. Hiervon konnten sich zahlreiche Besucher der IFFA 2016 bereits selbst überzeugen. Mit Beginn der Messe viel gleichzeitig der Startschuss für plan IT.

Möchten Sie sich auch von den Vorzügen dieses Systems überzeugen, dann fordern Sie bei uns ganz unverbindlich einen 30 Tage Testzugang an. Unser geschultes Fachpersonal berät Sie gerne auch in einem persönlichen Gespräch. Aufgrund der hohen Anfrage müssen Sie mit erhöhten Wartezeiten rechnen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!

Bildunterschriften

- 1_plan_IT_Logo.png
- 2_Plan_IT_Rezept_Screen.JPG
- 3_Plan_IT_Rezept_Suche.JPG
- 4_Plan_IT_Rezept_Leitsatzkennziffer.JPG

Fotos: Moguntia-Werke



Michael Tittel-Feller arotap

3. Anschließend duschen und im Hängen auskühlen lassen.

Für 1300 Portionen und ca. 75.53g pro Portion

Nährwertangaben in g	pro 100g	1 Portion
Brennwert in kcal (kJ):	341 (1427)	257.32 (1078)
Fett:	33	25
davon gesättigte Fettsäuren:	15	11
Kohlenhydrate:	0.7	0.5
davon Zucker:	0.6	0.4
Ballaststoffe:	0.0	0.0
Eiweiss:	11	8
Salz:	2.1	1.6

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Schweinefleisch 55%, Trinkwasser, Rindfleisch 13%, Speck, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff E250), Emulgator E471, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker E621, Gewürzextrakte, Stabilisator E450, E451, Maltodextrin, Antioxidationsmittel E300, E301, Aroma, Rauch

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel(n) 9) mit Phosphat **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere



Kopieren

RE RINDSWURST SCHMIRKURST SCHWARTZKURST WIENER WÜRSTCHEN

Leitsatzkennziffer: 2.221.03 - Wiener, Bockwurst, Würstchen, Saftwürstchen, Cocktailwürstchen, Dünne, Münchner Dampfurst, Saitenwürstchen, Bouillonwürstchen, Fleischwürstchen, Jauersche, Knobländer

BEFFE: min. 8.00 % / errechnet 8.20 %

BEFFE IM FE: min. 75.00 % / errechnet 77.90 %

Gewichtsverlust von 5.00 % berücksichtigt.