

Wegleitung für die Erarbeitung der Warenkartei 2019

Ausgangslage

Die Richemont Fachschule vermittelt die spezielle Branchenkunde. In den Fachmodulen werden nebst Grundlagethemen wie Rohstoffe, Teige und Massen viele Fertigprodukte vorgestellt. Für die Richemont Fachschule ist es nicht möglich, sämtliche Produkte, die in den Betrieben verkauft werden, zu besprechen.

Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung verlangt für offen verkaufte Produkte eine mündliche Deklaration. Ebenso wichtig sind die positiven Verkaufsargumente. Eine gute Beratung wirkt sich unmittelbar auf den Verkaufserfolg aus.

Ziel

Mit dem Gestalten von **Lernblättern mit eigenen Produkten** wird die lernende Person näher an die betriebliche Warenkunde herangeführt. Die Beratungsqualität nimmt im ganzen Betrieb zu. Die Vorbereitung der Lernenden auf das Qualifikationsverfahren verbessert sich.

1. Massnahmen

DHA müssen mindestens 15 und DHF mindestens 20 Artikel aus dem eigenen Betrieb beschreiben. Die beschriebenen Produkte müssen aus verschiedenen Sortimentsgruppen stammen, wobei die zu prüfenden Fachmodulen zu gleichen Teilen zu berücksichtigen sind.

1.1 Sortimentsgruppen (Nur diese Bezeichnungen sind zulässig)

Bäckereimodul

- Normalbrot
- Kleinbrot/Kleingebäck
- Feingebäck
- Spezialbrot
- Schwimmend Gebackenes

Konditoreimodul

- Stückli
- Konfekt
- Stücksachen
- Honiggebäcke
- Blätterteiggebäcke
- Rahm-, Creme- und Glacedessert
- Patisserie (Tages- und haltbare Patisserie)
- Torten

Confiserie modul

- Praline
- Confiserieprodukte wie Osterhasen Nougat-Eier, Fantasieartikel etc.
- Schokoladen-Spezialitäten

Snackmodul

- Kuchen, Wähen, Pizzen
- Snacks / kleine Mahlzeiten
- Mahlzeiten

Gastromodul

- Getränke
- Desserts
- Snacks / kleine Mahlzeiten

1.2 Vorgehen (Auftrag)

Die Warenkartei muss ein **Inhaltsverzeichnis** mit der Übersicht der zu **prüfenden Fachmodulen**, mit Sortimentsgruppen und **Produkten mit Seitenzahlen** beinhalten. Das Register sollte so gewählt werden, dass die einzelnen Seiten nicht über den Ordnerrand hinaus ragen.

1.3 Beispiel Seite

Bäckereimodul

1. Normalbrot

1.1	Halbweissbrot	1
1.2	Ruchbrot	2
1.3	St. Gallerbrot	3

2. Spezialbrot

2.1	Baumnußbrot	4
2.2	Maisbrot	5
2.3	Parisetten	6



2. Pro Artikel sind aufzuführen

Firmenname, Datum, Sachbezeichnung (Produktename), Sortimentsgruppe, Bild/Foto, Verzeichnis der Zutaten (Deklaration), Allergiker-Info, Produkt besteht aus, mindestens drei produktbezogene Verkaufsargumente, Haltbarkeit (zu verbrauchen bis oder mindestens haltbar bis / siehe allgemeine Branchenkunde Seite 87), Lagerung, Verpackung, Gewicht, Preis (wo nötig 100g Preis).

3. Beurteilung

Die Warenkartei muss am **üK-Prüfungstag** (Datum) an die Richemont Fachschule mitgebracht werden. Dort wird sie geprüft und bewertet. Im Anschluss an die Prüfungen kann die Warenkartei mit Beurteilung nach Hause genommen werden.

4. Bewertungskriterien

- 4.1 Gesamteindruck
- 4.2 Umfang / Struktur (Siehe 1.2 Vorgehen)/ Vollständigkeit / Konzept (Farben, Schrift, Gestaltung)
- 4.3 Verkaufsargumente
- 4.4 Fachliche Richtigkeit (gemäss Vorlage)

5. Tipps

- Mit dem Erstellen der Warenkartei **rechtzeitig beginnen**, am besten gleich nach dem Basismodul.
- Die Gestaltung inklusive Format ist Ihnen freigestellt.
- Vorlageblatt und Hilfsmittel zum Deklarieren auf www.forme-deine-zukunft.ch unter Dokumente Detailhandel.

1.1 Halbweissbrot

Normalbrot



Verzeichnis der Zutaten
(inkl. E-Nummern)

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert

Allergiker-Info

Enthält Gluten

Produkt besteht aus

Hellem Weizenbrot-Teig

Mind. drei Verkaufsargumente

- Gute Frischhaltung, dank langer Teigführung
- Aromatische, feuchte Krume
- Zarte, knusprige Kruste

Mindestens haltbar bis

2 – 3 Tage

Zu verkaufen bis (intern)

1 Tag

Lagerung

Raumtemperatur / kühl und trocken

Verpackung

Brotsack

Preis per 100 g

Preis per Stück

CHF 4.10
CHF 2.60
CHF 1.60

Gewicht

1000 g
500 g
250 g

2.1 Baumnussbrot

Spezialbrot



Verzeichnis der Zutaten
(inkl. E-Nummern)

Wasser, **Baumnüsse 19 %**, **Weizenschrot**, **Weizenmehl**, **Roggenmehl**, **Roggenschrot**, **Butter**, **Eier (CH)**, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Gerstenmalz**

Allergiker-Info

Enthält Milcherzeugnisse, Gluten, Baumnüsse, Eier

Produkt besteht aus

dunklem Weizen- und Roggenteig mit Baumnüssen

Mind. drei Verkaufsargumente

- dank langer Teigführung kräftig im Geschmack
- herrliches Nussaroma
- sehr gute Frischhaltung
- Nahrungsfaserreich

Mindestens haltbar bis

3 Tage

Zu verkaufen bis (intern)

1 Tag

Lagerung

Raumtemperatur

Verpackung

Brotsack

Preis per 100 g

CHF 0.95

Preis per Stück

CHF 3.80

Gewicht

400 g

3.1 Cremeschnitte

Pâtisserie



Verzeichnis der Zutaten
(inkl. E-Nummern)

Milch, Rahm, Zuckerglasur (Zucker, Wasser, Glucosesirup), **Weizenmehl, Butter**, Zucker, Vanillecremepulver (Maisstärke, **Weizenstärke**, Vanillearoma, Farbstoffe E160a, E101, Gelier- und Verdickungsmittel E413, Antioxidationsmittel E301), Wasser, Aprikosengelee (Konservierungsmittel E202), Zuckersirup, Vanille, Speisesalz jodiert, **Gerstenmalz**, Lebensmittelfarbstoff E124

Allergiker-Info

Enthält Gluten, Milchbestandteile

Produkt besteht aus

Blätterteig, Diplomacreme, Fondant (Zuckerglasur)

Mind. drei Verkaufsargumente

- knuspriger Butter-Blätterteig
- feines Vanillearoma
- zarte Zuckerkruste
- Tipp: Cremeschnitte beim Konsumieren seitlich drehen und mit der Gabel abstechen

Zu verbrauchen bis

1 Tag

Zu verkaufen bis (intern)

Lagerung

0 °C – 5 °C, Kühlkette nicht unterbrechen

Verpackung

Pâtisserieschachteln

Preis per 100 g

Preis per Stück

CHF 2.80

Gewicht

4.1 Zabayone Truffes

Pralinen



Verzeichnis der Zutaten
(inkl. E-Nummern)

Couverture hell 38 % (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Rahmpulver**, Emulgator Sojalecithin, Vanille), Eiercognac (Cognac, Zucker, **Eigelb** 18.5 %, **Eiweiss** 5.5 %, Wasser, Stabilisator E412, Aromen, Gewürze) 8 %, Zucker, **Eigelb** (CH) 4 %

Allergiker-Info

Enthält Milch und –erzeugnisse, Eier und –erzeugnisse

Produkt besteht aus

feiner Milchcouverture mit Eiercognac

Mind. drei Verkaufsargumente

- feinste Zutaten und handwerkliches Können garantieren den zarten Schmelz
- kulinarische Verführung
- ohne Konservierungsstoffe

Mindestens haltbar bis

15 Tage

Zu verkaufen bis (intern)

5 Tage

Lagerung

klimatisiert, in Pralinevitrine

Verpackung

Pralinebeutel

Preis per 100g

CHF 8.40

Preis per Stück

Gewicht

QUID, Leitfaden erleichtert die Umsetzung

Vorverpackte Lebensmittel müssen per 1. Mai 2004 mit einer mengenmässigen Angabe der wertbestimmenden Zutaten, sofern diese für den Kaufentscheid von Bedeutung sind, versehen werden. Über die Grundsätze dieser als „Quantitative Ingredient Declaration- QUID“ ins europäische und - um europakompatibel zu sein- auch in das schweizerische Recht eingeführte Regelung wurden die Fachblattleser in den Ausgaben 9/2002 und 1/2003 ansatzweise orientiert. Der von einem Fachgremium durch Vertreter des Gesetzgebers, der Vollzugsbehörde und der betroffenen Kreise (Lebensmittelindustrie- Gewerbe und Handel sowie Konsumentenschaft) ausgearbeitete Leitfaden zeigt praxisbezogen auf, wann und wie eine QUID- Angabe zu erfolgen hat.

- QUID-Angabe nur bei vorverpackten Lebensmitteln erforderlich

Wertbestimmende Zutaten, die für den Kaufentscheid von Bedeutung sind

Sinn und Zweck der „Quidierung“ ist es, die Vergleichbarkeit von Lebensmitteln hinsichtlich Bezeichnung und Zusammensetzung zu erleichtern. Die Angabe soll sich dabei auf die wesentlichsten, effektiv wertbestimmenden Zutaten die für den Kaufentscheid von Bedeutung sind beschränken. Der ausgearbeitete Leitfaden ist im Internet auf der Richemont-Webseite oder www.admin.ch abrufbar, soll die Entscheidung, ob und in welcher Form eine Zutat „Quidpflichtig“ ist, erleichtern. Wegleitend ist hierbei die mit der Sachbezeichnung relevant ausgelöste Kundenerwartung.

Richemont Kompetenzzentrum
Bäckerei Konditorei Confiserie

Richemont

Mengenmässige Angaben von Zutaten (QUID)



Auslöser sind

- Zutat in Sachbezeichnung
- Grafische Darstellung
- Von Konsumenten mit Sachbezeichnung in Verbindung gebracht

Ausnahmen

Gewürze oder deren Extrakte, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden, z. B. Süssungsmittel, Alkohol, Coffein.

6. Kontrollblatt

Die Warenkartei ist der Berufsbildnerin / dem Berufsbildner periodisch vorzulegen und entsprechend kontrollieren zu lassen.

Warenkartei von _____ Lehrbetrieb _____

1. Lehrjahr	Datum	Bemerkungen	Ziele bis zur nächsten Kontrolle	Unterschrift Lernende/r	Unterschrift Berufsbildner/in
1. Kontrolle					
2. Kontrolle					
3. Kontrolle					
2. Lehrjahr 1. Kontrolle					
2. Kontrolle					
3. Kontrolle					