

Backwaren & Confiserie

Confiserie Bachmann gewinnt aha!award

Die aha!-Jury hat eine Auszeichnung an den Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann verliehen für sein innovatives Touchscreen-Deklarationssystem, das Allergiebetreffenden spezifische Informationen und mehr Lebensmittelsicherheit bringt.

Confiseur Bachmann AG
Schwanenplatz 7
CH-6002 Luzern

Tele: ++41 41 227 70 70
info@confiserie.ch
www.confiserie.ch

Ruchbrot

250g	SFr. 1.70
500g	SFr. 2.80
Deklaration	Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Natur sole, Roggensauerteig, Backhefe
Erhältlich	täglich
Haltbarkeit	1 Tag(e)
Konsumations-empfehlung	am Kauftag konsumieren
Lagerung	bei Raumtemperatur
Allergene Zutaten	Gluten
Kalorien /100g	250.79
Kilo/Joule /100g	1050
Kohlenhydr. /100g	48.45g
Fett /100g	1.17g
Protein /100g	11.75g
Art.Nr.	3

So funktioniert der Touchscreen Auf dem Bildschirm sieht der Kunde die Auswahl des Sortiments. Die Produkte sind in Gruppen zusammengefasst (bspw. Kleinbrote, Sandwiches, Kuchen). Mit Antippen der Untergruppe kommt der Kunde zum gewünschten Produkt. Anhand der Zutatenliste und den separat deklarierten allergenen Zutaten kann er sich informieren, ob das Produkt für ihn geeignet ist. Die Handhabung ist einfach und praktisch.

Bei Waren im Offenverkauf schreibt die Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (LKV) eine Auskunftspflicht vor, was in der Praxis zu Problemen und Missverständnissen führen kann. Der Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann (38) entwickelte deshalb ein in der Branche bislang einzigartiges Kunden-Informationssystem. In den zehn Filialen des Familienbetriebs «Confiserie Bachmann», welcher 250 Mitarbeitende beschäftigt, liess er im letzten Jahr je einen Computer installieren.

Mittels Touchscreen-Technologie können sich die Kunden seitdem über die Inhaltsstoffe aller verkauften Produkte informieren. Die allergenen Zutaten sind separat abrufbar. Die Daten, welche im Betrieb ohnehin vorhanden sind, werden der Kundschaft rasch und übersichtlich zur Verfügung gestellt. «Diese Transparenz bildet Vertrauen», weiss Matthias Bachmann. Sie bringt Allergiebetreffenden und Menschen mit Nahrungsunverträglichkeiten mehr Lebensmittelsicherheit.

Das Touchscreen-Deklarationssystem bedingt aber eine technisch aufwändige Infrastruktur. Die Produkteinformationen werden per Computer online eingegeben und müssen laufend aktualisiert werden. «Lebensmittel-deklarationen von Frischprodukten sind vor allem in kleineren Betrieben noch selten anzutreffen. Die Confiserie Bachmann hat dies auf eine innovative und praktische Art gelöst. Es

ist zu hoffen, dass dieses Beispiel eine Signalwirkung auf andere Betriebe haben wird», würdigt die Vergabebjury Matthias Bachmanns unternehmerisches Engagement.

Was ist der aha!award?

Mit dem aha!award werden herausragende Leistungen und innovative Projekte mit hohem Stellenwert und direktem Nutzen für Allergiebetreffene ausgezeichnet. Der von aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma im Jahre 2007 lancierte Award steht unter dem Patronat des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) und wird von namhaften Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Medizin und Industrie mitgetragen und durch innovative Schweizer Firmen unterstützt.

Der aha!award ist eine Auszeichnung für die anwendungsorientierte Umsetzung von Forschungsergebnissen, für die Entwicklung von Projekten, Initiativen oder Produkten im Allergiebereich. Die prämierten Arbeiten und Leistungen sollen einen klaren Mehrwert und direkten Nutzen für die rund zwei Millionen Allergiebetreffenen bringen.

«Es ist unser erklärtes Ziel, mit dem Preis jenen Anerkennung und auch finanzielle Unterstützung zu gewähren, die sich für die alltäglichen, praktischen und angewandten Belange der allergischen Symptomatik einsetzen,» präzisiert Georg Schächli, Geschäftsleiter der Stiftung aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma. «Der aha!award eröffnet damit ein ganz neues Feld. Bestehende Preise sind vorwiegend in der Grundlagenforschung, auf der klassisch-akademischen Schiene angesiedelt.»

Die Allergieproblematik tangiert verschiedenste Bereiche in Wissenschaft, Medizin, Wirtschaft und Gesellschaft. Neben neuen Forschungserkenntnissen, guter fachärztlicher Grundversorgung sowie aktiver Prävention sind vermehrt auch Innovationen und praxisorientierte Lösungen zu Gunsten Allergiebetreffener gefragt. Diese können von Einzelpersonen, Teams, Unternehmen und Institutionen erbracht werden.

Der aha!award 2008 ist eine Initiative der Stiftung aha! Schweizerisches Zentrum für Allergie, Haut und Asthma. Als unabhängige und gut vernetzte Organisation im Allergiebereich koordiniert aha! den Verlauf von Bewerbungseingang bis Prämierung. Die Bewertung der eingehenden Gesuche obliegt einer unabhängigen Vergabekommission. Diese setzt sich zusammen aus insgesamt sieben Persönlichkeiten der Fachgebiete Allergologie, Dermatologie und Immunologie, praktizierenden Allergologen, Vertretern des Bundesamtes für Gesundheit, Mitgliedern des Stiftungsrates von aha! sowie Betroffenen.

Die Kommission beurteilt namentlich folgende Aspekte: Originalität einer Arbeit oder Leistung, klinische Relevanz, praktische Umsetzbarkeit, besonderer Verdienst im Allergiebereich, Stellenwert und Nutzen für Betroffene. Das Preisgeld wird auf eine bis maximal drei Arbeiten verteilt.

Die Lancierung des Awards wird von einer Reihe renommierter, initiativer Schweizer Firmen unterstützt. Mit dem Patronat durch das Bundesamt für Gesundheit (BAG) erhält der aha!award zusätzlichen Rückhalt. Diese Partner bilden die Trägerschaft, bieten Gewähr für Kontinuität über die Erstprämierungen im November 2008 hinaus.

Die Vergabebjury

Die Vergabebjury des «aha!award» setzt sich aus sieben Mitgliedern zusammen. Darin vertreten sind Fachmediziner aus den Bereichen Allergologie, Dermatologie und Immunologie, praktizierende Allergologen, Betroffene, Mitglieder des Stiftungsrates von aha! und

des Bundesamtes für Gesundheit (BAG), unter dessen Patronat der aha!award steht. Die Bewerbungen und Nominierungen werden nach folgenden Kriterien beurteilt: Originalität einer Arbeit oder Leistung, klinische Relevanz, praktische Umsetzbarkeit, Verdienst im Allergiebereich, Stellenwert und Nutzen für Betroffene.

aha!award 2009

Mit der Verleihung vom 11. Dezember beginnt die Bewerbungsrunde für den aha!award 2009. Arbeiten können bis 30. Juni 2009 eingereicht werden. Die Dokumentation und das Antragsformular sind unter www.ahaswiss.ch abrufbar. Das umfassende Reglement kann unter info@ahaswiss.ch (Betreff aha!award) bestellt werden. (Text: [ahaswiss.ch](http://www.ahaswiss.ch))

Copyright www.foodaktuell.ch