

ERP/PPS-Software PDG foodSolution unterstützt die Produktion von kosher-/halal zertifizierten Lebensmitteln

“Koschere Lebensmittel genießen den Ruf, sorgfältiger und gründlicher inspiziert zu werden als nicht koschere”, sagte die Senioranalystin von Mintel, Marcia Mogelonsky, bei der Vorstellung einer Studie. Demnach ergab eine repräsentative Verbraucherumfrage unter 2500 Erwachsenen dass die wichtigsten Gründe für den Kauf von koscheren Lebensmitteln die Qualität, das allgemeine Gesundheitsbewusstsein und die Lebensmittelsicherheit sind. Es kann davon ausgegangen werden, dass die Nachfrage nach kosher-/halal-zertifizierten Lebensmitteln weiterhin stark steigen wird.

Mit **PDG foodSolution** von PDG Systemhaus aus Pforzheim werden Lebensmittelhersteller, die kosher-/halal-zertifizierte Lebensmittel in ihrem Sortiment haben, effizient in alle Stufen des Einkaufs- und Produktionsprozesses unterstützt, um sicher zu stellen, dass in den Verkaufsartikeln nur kosher-/halal-zertifizierte Rohwaren enthalten sind.

Dazu wird im Artikelstamm festgelegt, bei welchen Verkaufsartikeln und Rezepturen, es sich um kosher-/halal-zertifizierten Lebensmittel handelt. Rohwaren werden oft von mehreren Lieferanten bezogen. Deshalb wird zusätzlich bei den lieferantenbezogenen Daten einer Rohware hinterlegt, ob der Lieferant kosher-/halal-zertifizierte Ware liefert. D.h., liefern 3 Lieferanten Weintrauben, kann es sein, dass nur 1 Lieferant zertifizierte Ware liefert.

Unternehmen, die nicht ausschließlich kosher-/halal-zertifizierte Ware herstellen, setzen kosher-/halal-zertifizierte Rohwaren auch in Rezepturen ein, die weder als kosher noch als halal gekennzeichnet sind. Daher muss sichergestellt werden, dass dies im Produktionsprozess berücksichtigt wird.

Schon bei der Bestellung wird in der Bestellposition ersichtlich, dass die Rohware als kosher-/halal bestellt werden soll. Auf dem Lieferschein wird die Bestellposition entsprechend gekennzeichnet.

Beim Wareneingang und bei der Rohwaren-Analyse wird automatisch angezeigt, dass die gelieferte Charge kosher/halal ist und auf dem Wareneingangsbelegen wird hinter der Qualitätsbezeichnung (Bio, Bioland, Demeter etc.) vermerkt, ob die Charge kosher/halal ist.

Bei der Produktion von kosher/halal-zertifizierten Artikeln wird auf dem Fertigungsauftrag und dem Kochprotokoll die kosher-/halal-Kennzeichnung zur Sicherheit ebenfalls ausgewiesen. Werden für einen Fertigungsauftrag Rohwaren entnommen, wird immer geprüft, ob es sich um eine kosher-/halal-gekennzeichnete Rezeptur handelt. In diesem Fall können für Rohwaren nur Chargen mit kosher/halal-Kennzeichnung entnommen werden. Bei den übrigen Rezepturen stehen alle für die Produktion freigegebenen Chargen zur freien Disposition.

Zusätzlich kann bei den Wareneingängen, Lagerbeständen und Lagerbewegungen nach Chargen gesucht werden, die kosher bzw. halal sind.

PDG foodSolution bietet somit Herstellern von kosher-/halal-zertifizierten Lebensmittel eine durchgängige Lösung an, die bei Bedarf an die individuellen Anforderungen angepasst werden kann. (Juli 2011 / www.pdg.de)