

CHALLENGE 8

Creator für korrekte Lebensmittel- Kennzeichnung

Open Farming Hackdays 2024

Manuela Isenschmid
Madeleine Bachmann
Brigitte Frick
Daniela Koller
Roland Brand
Christian Huber
Christoph Brunschwiler





Neue Produkte zu kreieren ist eine Leidenschaft,...

...die Leiden schafft!

...bis jetzt. Wir haben die Lösung.

Welche Zielgruppe sprechen wir an? Bedürfnisse?

- Ideale Lösung für Einzelpersonen, Kleinstbetriebe und kleine bis **mittlere Gewerbebetriebe.**

Beispiele: Bäckereien, Hofläden, Müllereien, Marktfahrende, Manufakturen, Schulklasse am Weihnachtsmarkt etc., Start-ups, Molkereien, Käsereien, Kleinbrauereien, Einzelpersonen die Lebensmittel in Verkehr bringen...

- Bis jetzt: Ausgehend vom Produkt sucht man manuell spezifischen Verordnungen und leitet daraus die nötigen Angaben ab.

Manuelles Vorgehen. Vorwissen!

**Verordnung
über die Bekanntgabe von Preisen**
(Preisbekanntgabeverordnung, PBV)¹
vom 11. Dezember 1978 (Stand 1. Juli 2022)

Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände LMG

Bundesrat

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-
verordnung LGV

5

Verordnung über das Schlachten und
die Fleischkontrolle VSFK

Verordnung über den mehrjährigen nationalen
Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die
Gebrauchsgegenstände MNKPV

Verordnung über den Vollzug der
Lebensmittelgesetzgebung LMVV

Eidgenössisches Departement des Innern EDI

Verordnung über die Höchstgehalte für
Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen
pflanzlicher und tierischer Herkunft VPRH

Verordnung über Rückstände pharmakologisch
wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe
in Lebensmittel tierischer Herkunft VRLtH

Zusatzstoffverordnung ZuV

4

Hygiene-Verordnung HyV

3

Aromenverordnung

Verordnung über technologische Verfahren
sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung
von Lebensmitteln VtVtH

Kontaminantenverordnung VHK

Verordnung über neuartige Lebensmittel

Verordnung über den Zusatz von
Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen
Stoffen in Lebensmitteln VZVM

Verordnung betreffend die Information
über Lebensmittel LIV

2

Verordnung über gentechnisch veränderte
Lebensmittel VGVL

Verordnung über die Hygiene beim Schlachten
VHyS

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Her-
kunft, Pilze und Speisesalz VLpH

Verordnung über Lebensmittel tierischer
Herkunft VLT

Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser
in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschen
TBDV

Bedarfsgegenständeverordnung

Verordnung über Getränke

Verordnung über Lebensmittel für Personen
mit besonderem Ernährungsbedarf VLBE

Verordnung über kosmetische Mittel

**Verordnung
über die Mengenangabe
im Offenverkauf und auf Fertigpackungen**
(Mengenangabeverordnung, MeAV)

7

Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel
VNem

Spielzeugverordnung

1

6

Das Problem...

- die Kleinbetriebe sind überfordert mit der Flut der Informationen und dem Vorgehen
- zurück bleibt oft ein ungutes Gefühl, ob man nichts vergessen hat



...unsere Lösung: Creator für korrekte Lebensmittel-Kennzeichnung

- Eingabemaske mit Drop-down oder leeren Eingabefeldern
- Zutaten und Allergene sind integriert
- Ermöglicht Erstellung einer Etikette Schritt für Schritt; ohne Lücken und (fast;-) sicher ohne Fehler
- Liefert wertvolle Zusatzinformationen und Hilfestellungen in Infofeldern (Text und Links)

Ausbaumöglichkeiten

- Zusammengesetzte Lebensmittel (z.B getrocknete Apfelringe schokolliert)
- Anteilangabe bei Produkten mit Wasserverlust (Zopf, Konfitüre etc.)
- Automatisierte Berechnung Prozentangaben
- Automatisierte Berechnung Nährwerte
- Allgemein: Der Teufel steckt im Detail



<https://jarheadcore.github.io/open-farming-hackdays-label-creator/>

LMK Creator | Lebensmittelkennzeichnung

Sachbezeichnung
Produktname / Produktbeschrieb - z.B. Haferriegel mit Honig

Zutaten
Bsp. Naturejoghurt HINZUFÜGEN

Produkt	Menge	Herkunft	Allergen
Naturejoghurt	50g	Schweiz	<input checked="" type="checkbox"/>

Datumseingabe
Mindestens haltbar bis: 12.04.2024
Zu verbrauchen bis: 12.04.2024

Zusatzinformation
Haftungsausschlüsse, Kann Spuren von Nüssen enthalten, Gebrauchsanleitung

Aufbewahrung + Lagerung
Hinweise zur Aufbewahrung, z.B. dunkel und kühl bei max. 5°C lagern

Produktionsland
Schweiz

Nettogewicht: 300g
Abtropfgewicht: 125g

Gramm Milligramm Kilo
Deziliter Milliliter Liter

Gramm Milligramm Kilo
Deziliter Milliliter Liter

Adresse
Vorname / Name / Firma: Hans Muster AG
Adresse: Teststrasse 1
PLZ: CH-4053
Ort: Basel

Preis in CHF
Preis pro 100g: 5.85 CHF
Gesamtpreis in CHF: 24.65 CHF

Etiketten Vorschau

Kalbsbratwurst

Zutaten:
Kalbfleisch 50% (Schweiz), Speck 12% (Schweiz), Wasser, Milch,...

Haltbarkeit **Nettogewicht** 300g
Mind. haltbar bis 24.04.2024 **Abtropfgewicht** 125g

Zusätzliche Information hier, jegliche Haftung ausgeschlossen
Bei max. 5°C kühl und trocken lagern
Hergestellt in der Schweiz

Hans Muster AG, Teststrasse 1, CH-4053 Basel

Preis pro 100g 3.50 CHF **Preis total** 24.65 CHF

[DOWNLOAD WORD](#) [DOWNLOAD PDF](#)





HACKDAYS

Zutaten:

Dinkelmehl 32 %,
Mandeln 26 %, **Ei**,

Rohrzucker, Rapsöl,
Zitronenschale,
Vanillepulver, Zimt

Kühl und trocken lagern

DINKEL

MANDELSTÄNGELI

280 g

Preis: Fr. 7.95

Fr. 2.84/100g

Marius und Sonja Muster
Musterweg
CH-3333 Musterbüren

Mindestens haltbar bis
15.06.2024



Bio-Zertifizierung: CH-BIO- 006