



Système de déclaration électronique

La législation sur l'étiquetage des denrées alimentaires impose des normes très strictes. Confiseur Bachmann de Lucerne a introduit un système de déclaration dans ses dix succursales. Les clientes et les clients peuvent s'informer seuls sur les ingrédients et la valeur nutritionnelle des différents produits sur un écran tactile.

L'Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA) prescrit aux fabricants et aux vendeurs de denrées alimentaires ce qu'ils doivent faire figurer sur les emballages. Cette obligation d'informer s'applique aussi aux marchandises vendues en vrac alors que dans la plupart des cas les clients doivent se renseigner dans les magasins. Le système de déclaration de Confiseur Bachmann facilite le choix d'un produit aux personnes souffrant d'allergies alimentaires. Il est à ce jour unique dans cette branche.

Justification de ce projet

Nous avons opté pour un système de déclaration électronique en raison du risque de malentendus inhérent à l'information orale. Les informations sont de toute façon disponibles, nous avons seulement voulu les mettre à la disposition de la clientèle en leur donnant un aperçu général de manière transparente. Où ? Sur le point de vente. Nous y avons ajouté les indications sur les ingrédients allergisants en pensant aux clients allergiques qui doivent se donner beaucoup de mal pour obtenir ces informations. Cette transparence établit une base de confiance. Le client peut s'informer rapidement sur le produit souhaité dans nos magasins spécialisés. Plus besoin de faire la queue au comptoir.

Mode d'emploi de l'écran tactile

Le client peut voir l'assortiment complet sur l'écran. Les produits sont regroupés par catégorie (p. ex. petits pains, sandwichs, pâtisseries). Il accède au produit désiré en cliquant sur le sous-groupe. A l'aide de la liste des ingrédients et des ingrédients allergisants déclarés séparément, il peut savoir si le produit lui convient ou non. Le maniement est simple et pratique.



Confiseur Bachmann AG
Schwanenplatz 7
CH-6002 Luzern

Tel. +41 41 227 70 70
info@confiserie.ch
www.confiserie.ch



Olive Paillasse



Tessinerli



Ruchbrot

250g	SFr. 1.70
500g	SFr. 2.80
Deklaration	Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Natur sole, Roggensauerteig, Backhefe
Erhältlich	täglich
Haltbarkeit	1 Tag(e)
Konsumtions-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



Infrastructure et gestion du système

Une infrastructure technique de pointe est nécessaire tout comme l'entrée et l'actualisation des informations sur les produits. La mise à jour des informations se fait en ligne.

Contact

Matthias Bachmann, responsable du marketing et de la vente, propriétaire et membre de la direction. Tél. 041 227 70 40, fax 041 227 70 80, e-mail matthias@confiserie.ch.

Lucerne, décembre 2008