

Ein besonderer Award für Konditor Matthias Bachmann

Den aha!award 2008 teilen sich zwei Preisträger: Die Jury verleiht eine Auszeichnung an den Luzerner Konditor-Confiseur Matthias Bachmann für sein innovatives Touchscreen-Deklarations-System, das Allergiebetroffenen spezifische Informationen und mehr Lebensmittelsicherheit bringt. Der zweite Award geht an den St. Galler Arzt Markus Gassner. Der aha!award ist eine Initiative des Schweizerischen Zentrums für Allergie, Haut und Asthma (aha!). 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 infor-

mieren. 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 Allergiebetroffenen und Men-

schen mit Nahrungsunverträglichkeiten mehr Lebensmittelsicherheit. Das System bedingt aber eine technisch aufwändige Infrastruktur. Die Produkteinformationen werden per Computer online eingegeben und müssen laufend aktualisiert werden.

(rw)