

Beschreibung – Anleitung

AlfiMAN©

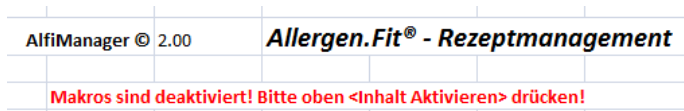
Allergen.Fit®

Allergen - Management-Werkzeug
für Klein- und Mittelbetriebe

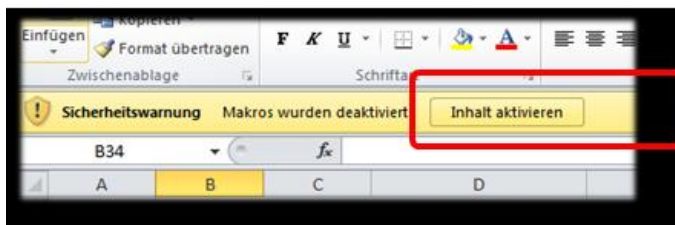
1 KURZANLEITUNG - HAUPTFUNKTIONEN:

Wichtig – Allgemein: Auf <Knöpfe> bitte nur 1x klicken!

1. **Makros** aktivieren: Sie erkennen geblockte Makros an folgendem Bild:

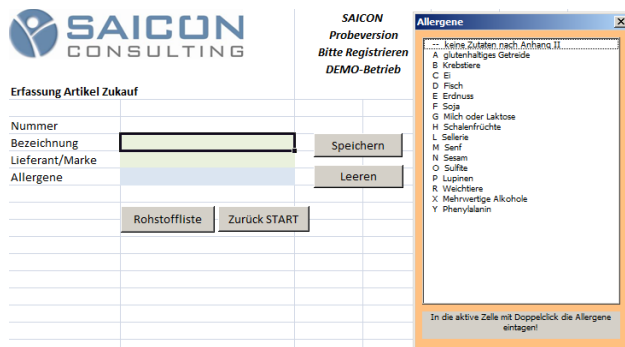


Direkt darüber können Sie Makros aktivieren:



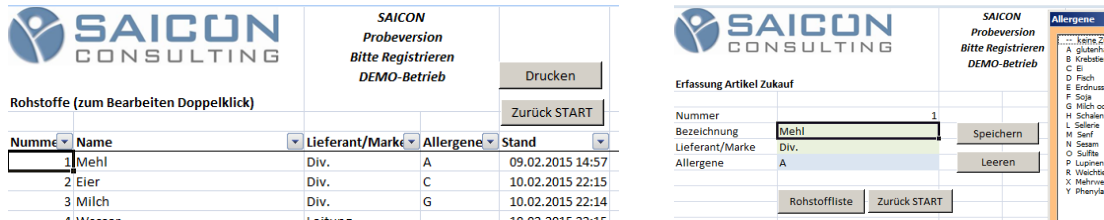
2. **Rohstoffe**

2.1. Anlegen: [Start] / Click auf <Rohstoffe anlegen>, Eingabe von:



Artikelbezeichnung,
Lieferant oder Marke („Div.“ bei austauschbaren Artikeln)
Allergene: von Hand (A, B,...)
oder Auswahl Doppelklick
(2x Doppelklick: Entfernen).
Nach Abschluss: <Speichern>.

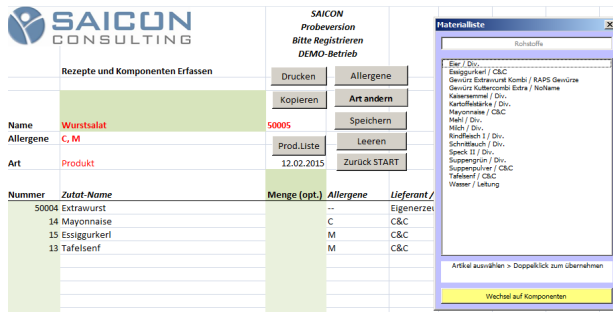
2.2. Bearbeiten: [Start] <Rohstoffliste>: Suche des gewünschten Rohstoffes (Filter in Kopfzeile vorhanden); Doppelclick auf Zeile → Übernahme in *Rohstoff bearbeiten*.



2.3. Importieren – Siehe Hauptanleitung

3. Rezepte

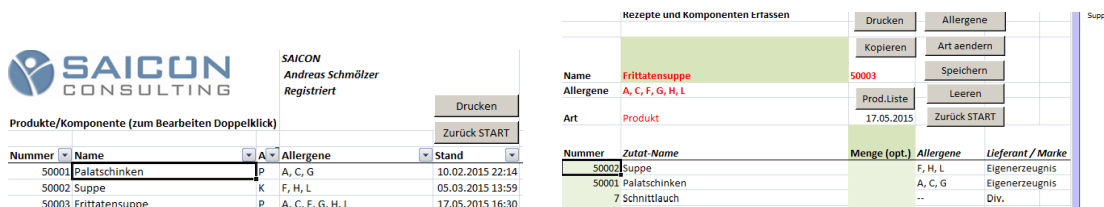
3.1. Anlegen: [Start] / Click auf <Rezept anlegen>, Eingabe von Artikelname;



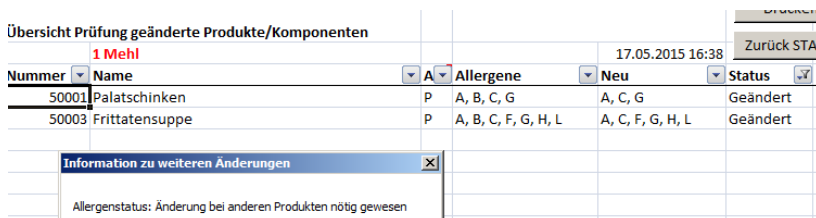
<Art ändern>: Komponente / Produkt;
Zutaten: Materialliste -> Doppelclick;
 (<Wechsel>: Komp. > Artikel >RSt)
 Entferne Zutaten: Doppelclick Nr.).
 <Allergene>: Ermittle Allergene;
 <Speichern>: Übernahme in Liste

Beim Speichern werden alle verbundenen Artikel auf Änderungen geprüft.

3.2. Bearbeiten: [Start] <Produkte / Rezepte>: Suche des gewünschten Artikels (Filter!); Doppelclick auf Zeile → Übernahme in *Rezept anlegen*. Weiter unter 3.1.



Beim Speichern werden alle verbundenen Artikel auf Änderungen geprüft:



(Anmerkung: Alle Änderungen an Rezepten werden im *RezeptArchiv* gespeichert.)

4. Registrieren: [Start] <Registrierung>: Eingabe des zugesandten Codes, <Registrieren>

Anm.: Im Probetrieb können nur einige Artikel und Rezepte probeweise angelegt werden. Ein *Rohstoffimport* ist erst in der registrierten Version möglich.

2 Inhaltsverzeichnis

1	Kurzanleitung:.....	1
2	Inhaltsverzeichnis	3
3	Grundlagen.....	4
3.1	Rechtliche Grundlagen	4
3.2	Fachliche Grundlagen.....	4
4	Technische Voraussetzungen.....	6
5	Erste Inbetriebnahme	6
5.1	Installation / Speichern	6
5.2	Starten von AlfiMAN	6
6	Rohstoffe Anlegen und verwalten.....	7
6.1	Anlegen von Rohstoffen:	7
6.2	Bearbeiten von Rohstoffen:	8
6.3	Importieren von Rohstoffen.....	9
7	Rezepte.....	9
7.1	Rezeptanlage:.....	9
7.2	Bearbeiten von Rezepten:	11
7.3	Rezepttabelle und Archiv	11
8	Check Rohstoffänderung	12
9	Registrieren / Einstellungen:.....	13
10	Impressum / Rechte	13

3 Grundlagen

3.1 *Rechtliche Grundlagen*

Die österreichische *AllergeninformationsVO (AIVO, BGBl A II 175/2014)* wurde entsprechend der EU-LebensmittelinformationsVO 1169/2011 erlassen und bestimmt für die geschäftliche Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Produkte“) die Informationspflichten über Zutaten gem. Anhang II LMIV (= „kennzeichnungspflichtige Allergene“) sowie Warnhinweise bei Produkten, die Aspartam oder mehr als 10% Polyole enthalten.

Zur Unterstützung wurden von den beteiligten Verkehrskreisen 3 Leitlinien erarbeitet:

- Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) GZ: BMG-75210/0017-II/B/13/2014 24.07.2014
- Empfehlung zur schriftlichen Allergeninformation bei nicht vorverpackten Lebensmitteln („offene Waren“) - BMG-75210/0029-II/B/13/2014 vom 7.10.2014
- Personalschulung über die Allergeninformation GZ: BMG-75210/0017-II/B/13/2014 24.7.2014

Jeder davon betroffene Lebensmittelunternehmer muss über entsprechende Unterlagen bzw. Informationen verfügen („Dokumentation“), die Aufschluss über die verwendeten allergenen „Zutaten“ in den einzelnen Produkten geben.

Diese Dokumentationspflichten stellen in der Praxis viele Betriebe vor große Herausforderungen. Nach der erstmaligen Erstellung sind gerade kleine Änderungen im Alltag mit hohen Aufwendungen verbunden.

Um eine computergestützte Erfassung und Wartung mit einfachen Mitteln ohne umfangreiche (und teure) Programme zu ermöglichen, wurde für gewerbliche Klein- und Mittelbetriebe **AlfiMAN**© geschaffen. Dies ist eine smarte Lösung auf Basis Microsoft© EXCEL©, die auf allen üblichen Computern mit Microsoft© Windows© - Office© ohne weiteren Aufwand läuft und speziell auf die Bedürfnisse von kleineren Unternehmungen angepasst wurde. Damit wird auch die Darlegung bei der Lebensmittelkontrolle auf einfache Weise unterstützt. Die Lösung kann nach dem [Download](#) getestet werden und steht nach *Registrierung* ohne Einschränkungen zur Verfügung.

3.2 *Fachliche Grundlagen*

Für das Allergenmanagement sind 3 Phasen wesentlich:

- Allergenzugang – Lieferantenschnittstelle:
- Allergenverarbeitung – Zubereitung (Produktion / Küche)
- Allergenkommunikation – Konsumentenschnittstelle

Allergenzugang: Alle in Warenzugängen enthaltenen allergenen Zutaten müssen erfasst werden. Die Information kommt verpflichtend vom Lieferanten, mit folgenden Möglichkeiten:

- idealerweise durch *Allergenverzeichnisse*;
- auf der Ware selbst durch Angabe von:
 - idealerweise *Allergencodes*;
 - hervorgehobenen Zutaten in der Zutatenliste (bei vorverpackter Ware).

Allergenverarbeitung – Zubereitung (Produktion / Küche): Während Artikel ohne Bearbeitung hinsichtlich Allergene unverändert an den Kunden abgegeben werden, erfolgt bei bearbeiteten Waren eine Vermischung von Rohstoffen zu einem neuen Produkt.

Dies muss bezüglich der Allergene *aufrollbar* sein, was am deutlichsten über *Rezepte* oder *Stücklisten* gelöst werden kann. Beispiel für eine Stückliste:

Artikel 1:

- Zutat 1 [A]
- Zutat 2 [B]
- Zutat 3 [C]

Im resultierenden Artikel sind die Allergene der jeweiligen Zutaten enthalten. Im Beispiel wären dies [A, B, C].

Bei mehrstufigen Rezepten werden aus *Rohstoffen* zuerst *Komponenten* gefertigt, die dann wiederum als Zutat in *Produkten* eingesetzt werden. Dies kann oftmals über mehrere Stufen oder Varianten gehen, zum Beispiel (2):

Artikel 2: [A, B, C, D]

- Rohstoff 1 [A]
- Zutat 2 [B, D]
 - Rohstoff 3 [B]
 - Rohstoff 4 [D]
- Zutat 3 [C]
 - Rohstoff 4 [D]
 - Artikel 3 [A, C]
 - Rohstoff 1 [A]
 - Rohstoff 5 [C]

In diesem Beispiel wird auch ein Artikel als Zutat verwendet, der auch direkt an den Kunden abgegeben wird. Dies sind zum Beispiel Palatschinken, die auch als Zutat (für Suppe) verwendet werden können, der Fall.

Anmerkung: mit AlfiMAN können Sie praktisch unendlich viele Stufen problemlos verwalten (siehe *Rezeptfassung*).

Anmerkung:

Eine Mengenerfassung ist nicht verpflichtend, kann aber für andere Zwecke hilfreich sein.

Ergibt sich eine Änderung beim Allergenstatus einer Zutat, müssen die gefertigten Artikel und Komponenten neu aufgerollt werden. Dies macht nun AlfiMAN für Sie, ganz automatisch (siehe *Rohstofffassung*, *Rezeptfassung*).

Allergenkommunikation: Die Weitergabe der Information an den Kunden erfolgt auf Basis der Allergenermittlung schriftlich oder mündlich.

4 Technische Voraussetzungen

AlfiMAN © ist eine Lösung unter Windows EXCEL ® mit VBA-Programmierung.
Dateigröße < 1 MB. Getestet mit Windows XP und Windows 7, Office 2003 und 2007.

5 Erste Inbetriebnahme

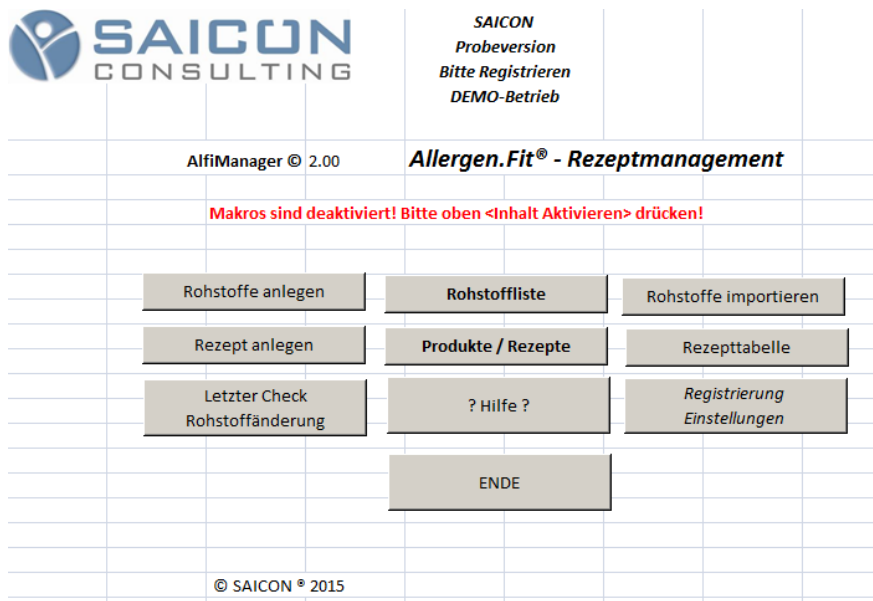
5.1 Installation / Speichern

Speichern Sie die Datei *AlfiMAN.xls* nach dem [Download](#) auf Ihrem Computer.
Um ein irrtümliches Überschreiben zu verhindern, ist es durchaus sinnvoll, wenn Sie die Datei umbenennen. **Achten Sie dabei bitte darauf, dass der Dateiname keine Sonderzeichen (*`#“\$%&?=:;<>), Umlaute (ä ö ü) und auch keine Leerzeichen oder Punkte enthält.**
Speichern Sie die Datei an einem Speicherort Ihrer Wahl mit ausreichender Berechtigung.

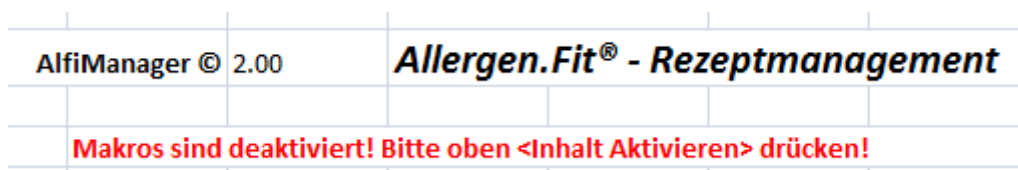
5.2 Starten von AlfiMAN

Sie öffnen die EXCEL-Datei. (Starten durch Doppelclick auf das Dateisymbol.)

Startbild



Hinweis: Wenn Ihr Computer die Ausführung von Makros verhindert, ist AlfiMAN nicht funktionsfähig. Sie erkennen dies an folgendem Bild:



Speziell ab Windows 7 ist dies die Regel. Sie können die Makros direkt über dem Tabellenblatt aktivieren:

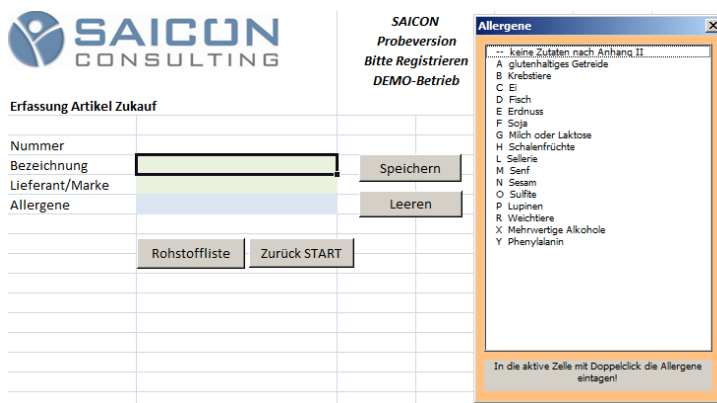


Sobald die Makros aktiviert sind, verschwindet der rote Hinweis. Sie können *AlfiMAN* im Vertrauensstellungscenter (unter EXCEL Optionen) grundsätzlich freigeben.

6 Rohstoffe Anlegen und verwalten

6.1 Anlegen von Rohstoffen:

[Start] / Click auf <Rohstoffe anlegen> - die Erfassungsmaske erscheint:



Bezeichnung: Rohstoffname eingeben

Lieferant oder **Marke:** Mit dieser Angabe werden gleichartige Artikel von verschiedenen Herstellern oder Lieferanten unterscheidbar.

Anm: bei Rohstoffen verschiedener Lieferanten oder Hersteller, die üblicherweise das gleiche Allergenprofil haben und untereinander austauschbar sind, wird empfohlen, hier „Div.“ anzugeben. Zu diesen Rohstoffen zählen üblicherweise nicht zusammengesetzte Monoprodukte (Gemüse, Fleisch, Zucker, Mehl, Salz, Milch, Butter etc.) und Waren mit üblicherweise vergleichbarer Zusammensetzung und gleichem Allergenprofil (Semmeln, Margarine,...).

Allergene: Diese werden als *Allergencode* lt. Codexempfehlung erfasst. Die Eingabe erfolgt über das *Auswahlfenster mit* Doppelklick. Bei nochmaligem Doppelklick werden gewählte Allergene wieder entfernt, bei ei Doppelklick auf „--“ werden alle Allergene entfernt.
Eine Tastatureingabe ist möglich.

<Speichern>: Die Eingaben werden in die *Rohstoffliste* übernommen und die Erfassungsmaske wird geleert.

<Leeren>: Die Erfassungsmaske wird geleert.

Wichtig: Um Arbeitsunterbrechungen zu ermöglichen, bleiben Teileingaben in der Erfassungsmaske bis zum <Speichern> (oder <Leeren>) bestehen, auch wenn das Fenster oder die Datei geschlossen wird. Wird jedoch dazwischen ein anderer Rohstoff aufgerufen, werden nicht gespeicherte Daten verworfen.

Wichtig: Einmal erfasste Rohstoffe können aus Gründen der Datenkonsistenz nicht mehr gelöscht werden. Jedoch ist es möglich, diese Rohstoffe zu *bearbeiten* und mit anderen Daten zu überschreiben.

6.2 Bearbeiten von Rohstoffen:

Mit [Start] <Rohstoffliste> erhalten Sie eine Übersicht aller angelegten Rohstoffe:

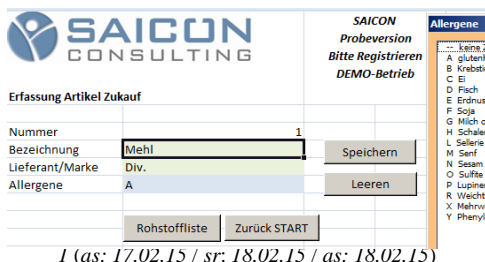


Numme	Name	Lieferant/Marké	Allergene	Stand
1	Mehl	Div.	A	09.02.2015 14:57
2	Eier	Div.	C	10.02.2015 22:15
3	Milch	Div.	G	10.02.2015 22:14
4	Wasser	Div.		10.02.2015 22:15

Über die eingebauten *Filter* in jeder Spalte oder mit der Funktion *Suchen* (<Strg> +< F>) können gewünschten Rohstoffe gezielt gesucht werden.

Die jeweilig gefilterte Auswahl kann mit <Drucken> in die *Druckansicht* geöffnet und von dort auf Papier oder PDF (falls ein PDF-Drucker installiert ist) ausgedruckt werden.

Zur Bearbeitung: Doppelklick auf die entsprechende Zeile, damit wird das *Erfassungsfenster* geöffnet und die entsprechenden Daten angezeigt. (Weiter wie bei *Erfassung 6.1.*)



SAICON CONSULTING
Erfassung Artikel Zukauf

SAICON Probeversion
Bitte Registrieren
DEMO-Betrieb

SAICON Allergene

Nummer: 1
Bezeichnung: Mehl
Lieferant/Marke: Div.
Allergene: A

Speichern
Leeren

Rohstoffliste Zurück START

1 (as: 17.02.15 / sr: 18.02.15 / as: 18.02.15)

INFO: Bei Änderung eines Rohstoffes erfolgt automatisch eine Prüfung aller Artikel auf Änderung des Allergenstatus -> siehe 8. *Check Rohstoffänderung.*

6.3 Importieren von Rohstoffen

Anm: Bei unregistrierter Probeversion ist diese Funktion NICHT verfügbar.

Mit [Start] <Rohstoffe importieren> gelangen Sie zu einem offenem Tabellenblatt:

B	C	D	E
	SAICON Probeversion Bitte Registrieren DEMO-Betrieb	<input type="button" value="Importieren"/> <input type="button" value="Zurück START"/>	
Rohstoffe Importieren (hier Daten eintragen oder einfügen)			
Name	Lieferant	Allergene	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> AS: Allergene müssen in der Form A, B, C ... angegeben werden </div>

In die 3 wesentlichen Spalten *Name*, *Lieferant* und *Allergene* können ganze Rohstofflisten für AlfiMAN erfasst oder von einer Lieferantenliste übernommen / kopiert werden.

Mit <Importieren> werden die Daten übernommen und die Liste geleert.

Achtung: Es erfolgt systemseitig keine Kontrolle der zu importierenden Daten!

Allergene müssen als Buchstabencodes angegeben sein, KEINESFALLS in ausgeschriebener Form (z.B. „Gluten“) oder ähnliches.

Doppelerfassung: Werden bereits erfasste Rohstoffe nochmals importiert, sind diese doppelt vorhanden. **Ein Löschen von Rohstoffen ist derzeit nicht vorgesehen!**

7 Rezepte

7.1 Rezeptanlage:

[Start] / Click auf <Rezept anlegen> - das Rezepterfassungsblatt erscheint.

Rezepte und Komponenten Erfassen		SAICON Probeversion Bitte Registrieren DEMO-Betrieb	
		<input type="button" value="Drucken"/>	<input type="button" value="Allergene"/>
		<input type="button" value="Kopieren"/>	<input type="button" value="Art ändern"/>
		<input type="button" value="Speichern"/>	<input type="button" value="Leeren"/>
		<input type="button" value="Prod.Liste"/>	<input type="button" value="Zurück START"/>
Name	Wurstsalat	50005	
Allergene	C, M		
Art	Produkt	12.02.2015	
Nummer	Zutat-Name	Menge (opt.)	Allergene Lieferant / Eigenerzeit
50004	Extrawurst	--	C&C
14	Mayonnaise		C
15	Essiggurkerl		M
13	Tafelsenf		M

Materialliste

Rohstoffe

- Eier / Div.
- Essiggurkerl / C&C
- Gewürz Extrawurst Kombi / RAPS Gewürze
- Gewürz Kuttercombi Extra / NoName
- Käsesemmel / Div.
- Kartoffelstärke / Div.
- Mayonnaise / C&C
- Mehl / Div.
- Milch / Div.
- Rindfleisch I / Div.
- Schneeblauch / Div.
- Speck II / Div.
- Suppengrün / Div.
- Suppenpulver / C&C
- Tafelsenf / C&C
- Wasser / Leitung

Artikel auswählen > Doppelclick zum übernehmen

Eingabe Artikelname: möglichst eindeutige Bezeichnung des gefertigten Artikels eingeben.

Wahl Rezeptart: <Art Ändern>

- **Komponente:** ist meist ausschließlich Zutat zu einem *Produkt* und damit Bestandteil eines (oder mehrerer) anderer Rezepte (z.B. Knödel, Rindssuppe, etc..). Die Zutaten einer Komponente sind im Komponentenrezept vermerkt.
- **Produkt:** ist meist ein Erzeugnis oder eine Zubereitung (oder auch Zusammenstellung) aus *Komponenten* und/oder Rohstoffen (z.B: Schweinsbraten mit Kraut und Knödel, Frittatensuppe, etc...).
- **Anmerkung:** Programntechnisch besteht kein Unterscheid zwischen Komponenten und Artikeln. Die Unterscheidung dient allein der besseren Orientierung in Rezepten sowie einer besseren Ablage und Wiederfindung.

Zutaten: Die Zuordnung erfolgt über das Fenster *Materialliste*. In dieser kann durch Einfachklick auf den gelben Knopf <Wechsel> zwischen 3 verschiedenen Listen geschaltet werden: *Rohstoffe / Komponenten / Artikel*.

Mit Doppelklick auf die jeweilige Zutat wird diese in die Aufstellung übernommen. Eine *Rezeptmenge* kann zusätzlich (optionell) erfasst werden, dies ist jedoch für die Allergenermittlung nicht erforderlich. Bereits gewählte Zutaten können mit Doppelklick auf die Zutatenummer wieder aus dem Rezept *gelöscht* werden.

Vorsicht! Ein Artikel darf nicht seinem eigenen Rezept zugeordnet werden oder den Rezepten seiner Zutaten, sonst kommt es zu Programmunterbrechungen (*Rekursion!*).

<Allergene> : Es wird das Allergenprofil des Rezepts ermittelt und angezeigt. Diese Funktion wird auch automatisch direkt beim *Speichern* ausgeführt.

<Speichern> : Das Rezept wird abgelegt und in die Produktliste übertragen. Auch wird ein *Archivdatensatz* für eine etwaige Aufrollung angelegt. Die Erfassungsmaske wird geleert.

Wichtig: Um Arbeitsunterbrechungen zu ermöglichen, bleiben Teileingaben in der Erfassungsmaske bis zum <*Speichern*> (oder <*Leeren*>) bestehen, auch wenn das Fenster oder die Datei geschlossen wird. Wird dazwischen ein anderer Rohstoff aufgerufen, werden nicht gespeicherte Daten verworfen.

Wichtig: Einmal erfasste Rezepte können aus Gründen der Datenkonsistenz nicht mehr gelöscht werden. Jedoch ist es möglich, diese Rezepte zu *bearbeiten* und mit anderen Daten zu überschreiben. Bei jeder Änderung wird ein neuer *Archivdatensatz* angelegt.

7.2 Bearbeiten von Rezepten:

Mit [Start] <Produkte / Rezepte> erhalten Sie eine Übersicht aller angelegten Rezepte:

Nummer	Name	A	Allergene	Stand
50001	Palatschinken	P	A, C, G	10.02.2015 22:14
50002	Suppe	K	F, H, L	05.03.2015 13:59
50003	Frittatensuppe	P	A, C, F, G, H, L	17.05.2015 16:30

Über die eingebauten *Filter* in jeder Spalte oder mit der Funktion *Suchen* (<Strg> +< F>) können gewünschten Artikel gezielt gesucht werden.

Die jeweilig gefilterte Auswahl kann mit <Drucken> in die *Druckansicht* geöffnet und von dort auf Papier oder als PDF (falls ein PDF-Drucker installiert ist) ausgedruckt werden.

Zur *Bearbeitung*: Doppelklick auf die entsprechende Zeile, damit wird das *Erfassungsfenster* geöffnet und die entsprechenden Daten angezeigt. (Weiter wie bei *Erfassung 7.1*)

Name	Frittatensuppe	50003		
Allergene	A, C, F, G, H, L			
Art	Produkt	17.05.2015		
Nummer	Zutat-Name	Menge (opt.)	Allergene	Lieferant / Marke
50002	Suppe		F, H, L	Eigenerzeugnis
50001	Palatschinken		A, C, G	Eigenerzeugnis
	7 Schnittlauch		--	Div.

INFO: Beim Speichern eines Rezeptes erfolgt eine automatische Prüfung aller Artikel auf Änderung des Allergenprofils
-> siehe 8. *Check Rohstoffänderung*.

7.3 Rezepttabelle und Archiv

Zum Zwecke der Analyse oder Aufrollung gibt es spezielle Datenansichten.

Rezepttabelle: Mit [Start] <Rezepttabelle> erhalten Sie eine Übersicht aller aktuellen Rezeptdaten als Gesamtliste:

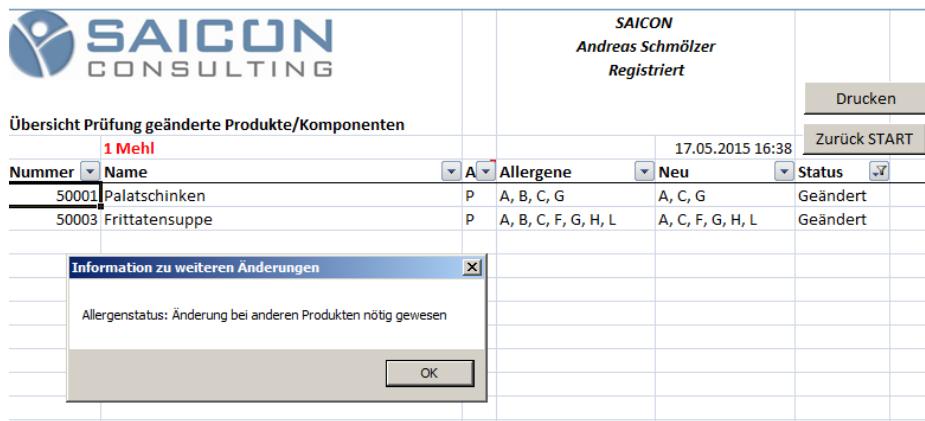
Nummer	Artikel	Art	Rohstoff	Name	Menge	Allergene	Stand
50001	Palatschinken	P		2 Eier		C	10.02.2015 01:18
50001	Palatschinken	P		1 Mehl		A	10.02.2015 01:18
50001	Palatschinken	P		3 Milch		G	10.02.2015 01:18
50001	Palatschinken	P		4 Wasser		--	10.02.2015 01:18
50002	Suppe	K		5 Suppenpulver		L, F, H	11.02.2015 23:27
50002	Suppe	K		4 Wasser		--	11.02.2015 23:27
50002	Suppe	K		6 Suppengrün		L	11.02.2015 23:27
50003	Frittatensuppe	P		50002 Suppe		F, H, L	17.05.2015 16:30
50003	Frittatensuppe	P		50001 Palatschinken		A, C, G	17.05.2015 16:30
50003	Frittatensuppe	P		7 Schnittlauch		--	17.05.2015 16:30

Mit den *Filtern* können so Artikel gesucht werden, die eine spezielle Zutat enthalten.

Rezeptarchiv: Mit [Start] < Registrierung / Einstellungen > < Archiv Rezepte > kann auf die Archivtabelle zugegriffen werden. Diese ist im Aufbau ident mit der Rezepttabelle, enthält aber auch frühere Rezeptdaten. Anm.: Rohstoffänderungen werden nicht archiviert. Ab einer gewissen Menge an Archivdaten nimmt AlfiMAN automatisch eine Bereinigung vor und erstellt eine eigene Sicherungsdatei mit „historischen Rezeptdaten“ zur Ablage.

8 Check Rohstoffänderung

Bei jedem Speichervorgang eines *Rohstoffes* oder *Rezepts* prüft AlfiMAN die Auswirkungen auf das *Allergenprofil*. Dazu werden sämtliche Rezepte neu *allergienbewertet*. Darin enthaltene *Komponenten* oder *Artikel* werden wiederum aufgelöst und bewertet. Die Ergebnisse werden in der Tabelle *Übersicht Prüfung geänderte Produkte/Komponenten* dargestellt, die sich bei Änderungen automatisch öffnet:



SAICON
Andreas Schmörlzer
Registriert

Drucken

17.05.2015 16:38

Zurück START

Übersicht Prüfung geänderte Produkte/Komponenten

1 Mehl

Nummer	Name	A	Allergene	Neu	Status
50001	Palatschinken	P	A, B, C, G	A, C, G	Geändert
50003	Frittatensuppe	P	A, B, C, F, G, H, L	A, C, F, G, H, L	Geändert

Information zu weiteren Änderungen

Allergenstatus: Änderung bei anderen Produkten nötig gewesen

OK

Hier sind jene Produkte aufgelistet, die durch die letzte Änderung *direkt* oder *indirekt* beeinflusst sind. Das Allergenprofil vor und nach der Rezeptänderung wird angezeigt - „Geändert“ zeigt an, dass das Allergenprofil verändert wurde und bei der Kommunikation zum Kunden berücksichtigt werden muss.

Auf den letzten Prüfungslauf kann außerhalb der Änderungsroutine über [Start] < letzter Check Rohstoffänderung > zugegriffen werden.

9 Registrieren / Einstellungen:

Über [Start] <Registrierung / Einstellungen> gelangen Sie zum Registrierformular. Für die uneingeschränkte Vollversion geben Sie bitte hier den zugesandten Code ein.

Anm.: Im Probetrieb können nur wenige Artikel und Rezepte (probeweise) angelegt werden. Ein *Rohstoffimport* ist erst in der registrierten Version möglich.

Updates werden nach erfolgter Registrierung automatisch eingespielt – folgen Sie den Anweisungen. Anm.: Vor einem Update wird automatisch eine Sicherungskopie angelegt. Bitte bewahren Sie die letzte Sicherung immer auf. Unter <Versionshistory> sind die Updates beschrieben.

<Allergenliste>: Die Liste der informationspflichtigen Zutaten kann hier im Bedarfsfall ergänzt werden.

<Alle Daten löschen>: Mit dieser Aktion können sämtliche Rohstoff- und Rezeptdaten gelöscht werden. Dies ist vorgesehen, um nach einer Testphase Platz für den Realbetrieb zu schaffen.

10 Impressum / Rechte

Achten Sie bitte auf die Urheberrechte und eingetragenen Marken der Microsoft Cop. (z.B. Windows, EXCEL etc..) und von SAICON (z.B. Allergen.Fit).

AlfiMAN wurde sorgfältig erstellt und getestet, befreit den Anwender aber nicht von eigener Sorgfalt bei der Überprüfung von Allergeninformationen. Eine Haftung für unvorhergesehene Mängel sowie für Bedienungs- und andere Anwendungsfehler ist ausgeschlossen.

[Impressum](#)