

SpecsPlaza groeit

Regelmatig krijgen we als Productschap Akkerbouw vragen over hoe SpecsPlaza vordert. Hoeveel specificaties zitten er in de databank? Hoeveel leveranciers nemen er deel en hoeveel bakkers zijn er al aangesloten? En ook: op welke punten is SpecsPlaza uitgebreid? In dit artikel geven we een samenvatting van de stand van zaken en vergelijken we de begin- en eindstand van 2008.



'Etiketten vanuit SpecsPlaza bieden duidelijke productinformatie voor uw klanten.'

Het productschap heeft samen met alle partijen in de bakkerijketen (maalindustrie, bakkerijgrondstoffenindustrie, inkooporganisaties, industriële en ambachtelijke bakkerij) de ingrediëntendatabank SpecsPlaza ontwikkeld. De ingrediëntendatabank bevat de specificaties van een groot aantal grondstoffen voor de bakkerij. Met de gegevens in SpecsPlaza kan de bakker een warenwettelijk juist etiket voor zijn producten samenstellen. Als de bakker gebruikmaakt van een bakkerijsoftwarepakket van (op dit moment) Bakkers-Software, Compad, Marti.IT of Orbak zorgt de software voor het maken van het juiste etiket. Als u geen gebruikmaakt van een softwarepakket, biedt SpecsPlaza u een pakket actuele en door de grondstoffenleveranciers zelf ingevoerde specificaties. Omdat de specificaties een uniforme layout en een uniforme benaming van ingrediënten hebben, is het, ook als de bakker zijn etiketten handmatig maakt, makkelijker een juist etiket samen te stellen. Tussen januari 2008 en januari 2009 steeg het aantal deelnemende leveranciers van ruim vijftig naar ruim tachtig. Het aantal specificaties nam in dezelfde periode toe van 2620 naar 4640. Het aantal bakkers dat zich heeft aangemeld voor SpecsPlaza is in 2008 opgelopen van zeventig naar 230. Vooral nadat de hiervoor genoemde bakkerijsoftwarepakketten

geschikt waren gemaakt om specificatiegegevens te putten uit SpecsPlaza, is het aantal bakkers dat gebruikmaakt van SpecsPlaza fors gestegen.

Databank en webtoegang

Begin 2008 bood SpecsPlaza leveranciers de mogelijkheid juist die specificatiegegevens van hun producten vast te leggen die de bakker nodig heeft om aan zijn wettelijke etiketteringsverplichting te kunnen voldoen. In 2008 is een uitgebreide versie van SpecsPlaza gereed gekomen. In de uitgebreide versie is de databank aangevuld met gegevens over bijvoorbeeld voedingswaarde, uitgebreide allergeneninformatie en voedselveiligheidscertificaten. Met deze gegevens kan de bakker vooroplopen met het verstrekken van informatie over zijn producten aan consumenten. Dit voortstrevende initiatief betreft niet alleen de gegevens zelf maar ook de vorm waarin ze worden aangeboden. Omdat de gegevens elektronisch beschikbaar zijn, kunnen ze worden gebruikt voor het voeden van bijvoorbeeld informatieschermen en websites. In 2008 is ook vooruitgang geboekt bij het uniformeren van ingrediëntbenamingen. Nadat alle partijen in de bakkerijketen eind 2007 hadden besloten tot een standaardbenaming van ingrediënten (waardoor op het etiket eenzelfde ingrediënt niet meerdere keren met een andere naam voorkomt), zijn in 2008 door de leveranciers belangrijke stappen gezet om de benamingen van hun ingrediënten daadwerkelijk om te zetten naar de standaardbenaming. Ook in 2009 zullen stappen worden gezet het gebruiksgemak en de waarde van SpecsPlaza voor leverancier en bakker verder te vergroten.

Voor meer informatie:
www.bakkerijplaza.nl

Kijk voor meer informatie over SpecsPlaza ook op de pagina van de NBOV in deze uitgave van Bakkerswereld.



Door Matthé Elema.
 Wilt u reageren,
 mail dan naar
m.elema@hpa.agro.nl

Maatschappelijke stages: grijp die kans

Onlangs bezocht ik de arbeidsmarktconferentie met de titel "Boeien en binden", georganiseerd door de gezamenlijke productschappen en de vakbonden CNV en FNV. Een van de sprekers was de minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit, Gerda Verburg. Zij hield een warm pleidooi voor maatschappelijke stages. Over twee jaar zijn alle leerlingen in het voortgezet onderwijs verplicht een maatschappelijke stage van 72 uur te lopen. Doel van de stage is dat alle jongeren tijdens hun schooltijd kennismaken met én een onbetaalde bijdrage leveren aan de samenleving. De stage moet zinvol zijn. De leerling moet merken dat zijn inzet ertoe doet. Leerlingen ervaren hoe leuk het is iets voor een ander te doen. Scholen breiden hun netwerk uit en werken samen met stagebieders. De minister roept het bedrijfsleven op actief op de stages in te spelen. Het is een unieke kans leerlingen vroegtijdig kennis te laten maken met onze sectoren. En enthousiast te maken voor bijvoorbeeld het bakkersvak. Daarnaast neemt de kennis van de stagelopers over het bedrijf en de producten die er worden gemaakt toe. Kortom, maatschappelijke stages zijn een middel om het imago van onze sectoren bij onze toekomstige werknemers en consumenten te versterken. Hoewel onze aandacht vanwege de economische crisis nu vooral uitgaat naar de stijgende werkloosheid, zal er als gevolg van demografische ontwikkelingen over enkele jaren weer sprake zijn van krapte op de arbeidsmarkt. Sectoren die er in slagen in die situatie goed opgeleid personeel aan zich te binden, hebben een voor-sprong in de concurrentiestrijd. Het Nationaal Schoolontbijt is niet voor niets zo'n groot succes. Maatschappelijke stages zijn een prachtig instrument om op het succes van het schoolontbijt voort te borduren!

Matthé Elema is secretaris Productschap Akkerbouw