Philipp Haupt, Vertriebsleitung der HEPRO GmbH aus Rheda-Wiedenbrück, zeigt, wie die kleinste Spargelschälmaschine der Welt funktioniert. „Der Spargel wird mit unserer neuen „spargel to go", die nur 0,34 m² an Platz benötigt, vertikal geschält. Für die Kundschaft ein tolles Erlebnis, zum Beispiel im Hofladen", so Haupt. Fotos: Lehmkühler

Selbstbedienung für geschälten Spargel: Der Kunde wird über ein farbiges Display informiert, wie die Spargelschälmaschine zu bedienen ist.

Neue technische Lösungen für die Direktvermarktung

Prämierte Innovationen auf der expoDirekt in Karlsruhe

Die expoDirekt ist in Deutschland die größte Fachmesse für die landwirtschaftliche Direktvermarktung. Sie fand vorvergangene Woche, gemeinsam mit der expoSE, an zwei Tagen in den Messehallen in Karlsruhe statt. Auf der zwölften expoDirekt wurden drei Innovationspreise verliehen. Das LW hat mit den Preisträgern gesprochen und stellt die innovativen Produkte nachfolgend vor.

Mit einer Markteinführung wartete die HEPRO GmbH aus Rheda-Wiedenbrück auf der Messe auf – und wurde dafür gleich mit einem Innovationspreis ausgezeichnet: Der Hersteller von Spargel- und Gemüseschälmaschinen stellte die kleinste Spargelschälmaschine der Welt vor, die viele Interessierte anzog. Für Vertriebsleiter Philipp Haupt kein Wunder, „denn mit unserer Innovation bieten wir den Kunden Technik zum Anfassen, ein Event zur Selbstbedienung zum Beispiel im Hofladen, das Spaß macht". Die „spargel to go" benötige eine Aufstellfläche von nur 0,34 m².

„Unsere Ingenieure haben mit der kompakten Maschine eine Nische gefüllt, für die es bisher keine technische Lösung gab. Damit können Verkaufsstellen ausgestattet werden, die eine Selbstbedienungsfunktion erfordern, die eine kompakte Verkaufsfläche haben und wo lediglich Strom verfügbar ist", informierte Haupt. Die Schälmaschine sei mit integriertem Kompressor und Frischwassertank in ihrer Platzierung völlig unabhängig. Davon würden kleinere Hofläden oder Verkaufsstände profitieren, bei denen bisher Personalaufwand, Budget oder Platz gegen den Einsatz einer Schälmaschine gesprochen hätten. Dank neuester Sensorik würde die Maschine automatisch die für das perfekte Schälergebnis notwendige Anzahl an Schälschnitten bestimmen, die Dicke des Spargels werde erkannt, ebenso, ob es sich um Bleich- oder Grünspargel handele. „Ein Vorteil für das Schälergebnis ist auch, dass die Spargelstangen vertikal geschält werden", so Haupt. Der Kunde erhalte bei jedem Schälvorgang ein optimales Schälergebnis mit dem geringsten Schälverlust. „Über ein farbiges, großes Display erfährt der Kunde, wie die Schälmaschine zu bedienen ist", teilte der Vertriebsleiter mit. Die „spargel to go" koste rund 20 000 Euro. – *www.hepro-gmbh.de*

Digitale Vernetzung von Waagen und Kassensystemen

Für die digitale Verbindung zwischen Kassensystemen und Waagen verschiedener Hersteller sowie den branchenspezifischen ERP-Lösungen (der Warenwirtschaft) erhielten die Unternehmen FrachtPilot aus Münster und die Gerd Thom GmbH aus Völklingen einen gemeinsamen Innovationspreis. Sebastian Terlunen von FrachtPilot informierte, dass mit der „REST-API" erstmals die Echtzeitverknüpfung von bestehenden und neuen Kassensystemen und Waagen namhafter Hersteller mit einer ERP-Software geschaffen wurde. Diese bringe neue Möglichkeiten für innovatives Marketing, Verkaufsförderung und Logistik für Hofladenbetreiber und Direkvermarkter. Die Kosten im Verkauf könnten dadurch gesenkt, Umsätze gesteigert und die Kundenzufriedenheit erhöht werden, stellten Björn und Gerd Thom fest.

„Mit unserer Software ist es unter anderem möglich, dass die Preise flexibel je nach Standort oder Tageszeit angepasst werden können. Die Schnittstelle synchronisiert die Preisänderungen im Kassensystem und in der ERP-Software", informierte Terlunen. Mit der Funktion „Multi-Channel" sei die Verbindung verschiedener Vertriebskanäle möglich. Die Kunden würden zum Beispiel Produkte online bestellen und bezahlen, sodass sie die Bestellung nur noch abholen müssten, beispielsweise im Hofladen. „Die Daten über Bestellung und Bezahlung werden ebenfalls synchronisiert. Das macht den Verkaufsprozess deutlich einfacher und flexibler", so Terlunen. In Bezug auf die Lagerbestände erklärte er, dass diese über das System an den Verkaufsstandorten erfasst und synchronisiert würden. Man könne sehen, welche Produkte aufgefüllt werden müssten. Wichtig zu erwähnen war den Geschäftspart-

Nach der Eingabe der Zutaten einer Rezeptur ermittelt das System von „Rezeptrechner“ die für ein Etikett notwendigen Nährwertangaben sowie das Zutatenverzeichnis. Das Etikett kann in einem weiteren Schritt gestaltet und dann ausgedruckt werden.

Tina Heidorn aus Hamburg hat mit ihrer Software „Rezeptrechner PRO Business Startup“ einen der diesjährigen expoDirekt-Innovationspreise gewonnen. Foto: Heidorn

nern, dass das System fernwartbar ist. Im Angebot seien zwei Versionen: Die kleinere, beispielsweise für Online-Shops geeignet, koste ab 99 Euro/Monat. Die Vollversion mit allen Angeboten bis hin zum Kontoabgleich koste 189 Euro/Monat. – www.frachtpilot.de.

Lebensmittelkennzeichnung leicht gemacht

Wer verpackte Lebensmittel im Café, Hofladen oder Internet verkauft, ist gemäß Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtet, diverse Pflichtangaben auf den Lebensmitteletiketten abzubilden. „Die sogenannten Big 7 müssen auf dem Etikett richtig angegeben werden. Mit unserer Rezeptrechner-Software ist das benutzerfreundlich möglich. Man kann damit bei der Kennzeichnung wie auch der Nährwertberechnung Zeit und Kosten sparen“, stellte Christian Heidorn die Innovation seiner Frau Tina Heidorn vor. Nutzer würden Zugriff auf den Bundeslebensmittelschlüssel erhalten. Heidorn zeigte, wie man die Zutaten eines Produktes in das System eingibt und wie sich daraus ein Lebensmitteletikett mit Nährwerttabelle, Zutatenliste und weiteren Pflichtangaben erstellen lässt. „Auch eine Preiskalkulation ist möglich. Allergene und Zusatzstoffe können ermittelt werden, ebenso der Nutri Score“, so Heidorn. Die Etiketten könne man als Bild- oder PDF-Datei herunterladen. „Das Programm wird direkt über den Browser geöffnet. Weitere technische Voraussetzungen sind nicht erforderlich“, teilte er mit. Für diese praktische und vielfältige Software wurde „Rezeptrechner“ mit einem expoDirekt-Innovationspreis ausgezeichnet. Kosten der Software: „150 Euro netto im Jahr“, so Heidorn. – www.rezeptrechner.de. *SL*

Über den Innovationspreis 2023 für ihre „Open REST-API“ der expoDirekt freuen sich (v.l.) Björn Thom, Sebastian Terlunen und Gerd Thom von FrachtPilot aus Münster und der Gerd Thom GmbH aus Völklingen. Das prämierte Produkt ermöglicht erstmals die Echtzeitverknüpfung von bestehenden und neuen Kassensystemen sowie Waagen verschiedener Hersteller mit einer ERP-Software.

„TALLY UP“ von der Gerd Thom GmbH kommt in einer robusten Transportbox daher und wurde für den Einsatz in mobilen und saisonalen Verkaufsständen entwickelt. Das Waagen- und Kassensystem bietet eine automatische Anbindung an die Warenwirtschaft von FrachtPilot. – www.tallyup.de