



# BackMarkt

## Mehr Probleme als Nutzen

Die Umsetzung der LMIV in Deutschland holprig zu nennen, ist mehr als geschmeichelt. Nicht nur, dass der Gesetzgeber es nicht fertiggebracht hat, rechtzeitig zum Start am 13. Dezember 2014 die notwendigen nationalen Vorschriften zu erlassen – zwischen Theorie und Praxis klaffen Lücken und die reale Umsetzung hinkt, lahmt und stolpert vor sich hin.

Grundsätzlich sind alle Bäckereien wie alle anderen Lebensmittelinverkehrbringer verpflichtet, ihre Kunden über das Vorhandensein einer definierten Gruppe Allergene zu informieren und zwar so, dass die Kunden nicht suchen müssen, sondern einen einfachen und schnellen Weg zur Information bekommen. Ob das bei loser Ware mündlich oder schriftlich passiert, ist Entscheidung des Anbieters/Bäckers. Wer seine Backwaren verpackt anbietet,

Mit dieser Ausgabe bekommen Sie ein Heft, das sich zur Hälfte mit der praktischen Seite der LMIV beschäftigt. Die Länge war nicht vorgesehen, sie ergab sich im Laufe der Recherche. Vielleicht ist es lästig und nervig, sich damit zu beschäftigen, aber wichtig. Ihre Hildegard M. Keil

muss neben den Allergenen weitere Informationen wie Inhaltsstoffe und Nährwerte (ab 2016) deklarieren.

Die richtige Deklaration setzt in der Praxis voraus, dass jede Bäckerei eine Rezeptdatenbank pflegt, in der jeder Rohstoff nicht nur mit der notwendigen Menge verzeichnet, sondern eindeutig identifizierbar gekennzeichnet ist. Im Klartext: Da muss stehen, um welchen Rohstoff es geht, von welchem Hersteller,



we have ...  
experience.

"... experience divides basic engineering  
from perfect engineering!"

M. Prokop (63), 34 years with Heinen



[www.heinen.biz](http://www.heinen.biz)

visit us!

Anuga Food Tec

Cologne / Germany

march 24-27, 2015

hall 10.1, stand no. D10/E11

in welcher Zusammensetzung und welche Allergene darin enthalten sind. Soll der Rohstoff in einer verpackten Backware eingesetzt werden, muss für die Berechnung der absteigenden Reihenfolge des Zutatenverzeichnisses auf der internen Inhaltsstoffliste nicht nur vermerkt sein, was sich in einem zusammengesetzten Rohstoff befindet, sondern auch in welchem Mengenverhältnis. Sollte man die Angewohnheit haben, Backmittel A kurzfristig gegen Backmittel B auszutauschen, weil das beispielsweise im Angebot ist, müssen für Backmittel B natürlich ebenfalls sämtliche Informationen hinterlegt werden. Natürlich gilt das nicht nur für die Rohstoffe, die in der Backstube verwendet werden, sondern auch für die Margarine oder die Remoulade, mit der das belegte Brötchen bestrichen wird, die Wurst und den Geflügelsalat, die draufkommen, die Füllung der Croissants und Kuchen usw.

Selbst wenn jeder Bäcker in Deutschland eine derart präzise Datenbank führen will, egal ob digital oder auf Karteikarten, stellt sich die Frage, woher er die nötigen Informationen bekommt und wie er sie permanent auf dem aktuellen Stand hält. Die LMIV verpflichtet die Lieferanten von Vorprodukten zur Bereitstellung dieser Informationen.

**Problem Nr. 1:** Man muss die Informationen über alle Rohstoffe sammeln, **Problem Nr. 2:** Man muss sie den eigenen Endprodukten eindeutig zuordnen, **Problem Nr. 3:** Man muss jeden mit jedweder Art von Herstellung betrauten Mitarbeiter darauf verpflichten, einen Rohstoffwechsel demjenigen anzuzeigen, der die Deklarationen erstellt, **Problem Nr. 4:** Die Informationen über die Rohstoffe müssen permanent überwacht und aktualisiert werden. Dass dabei jede Menge Fehler passieren können, ist selbstverständlich, das größte Handicap aber stellt die permanente Aktualisierung der Informationen dar, selbst, wenn es wie bei loser Ware »nur« um die Allergene geht.

Der einfachste Lösungsweg ist die Begutachtung jeder Rohstoffverpackung, die ins Haus kommt, und die händische Übernahme entdeckter Deklarationsänderungen per Hand in das eigene System, wie auch immer das aussieht. In unserer digitalisierten Welt sollte man annehmen, dass es auch automatisierte Verfahren der Aktualisierung gibt, aber spätestens an diesem Punkt wird der geneigte Leser feststellen, dass er Radio Eriwan hört: »Im Prinzip ja, aber ...« Um das zu erklären, beginnen wir am anderen Ende der Wertschöpfungskette.

Hersteller weltweit, die ihre Ware an Endverbraucher verkaufen, melden einen Haufen Daten über ihre Produkte, ihre möglicherweise verschiedenen Marken- oder Handelsmarkennamen, Zusammensetzungen, Allergene, Nährwertangaben, Verpackungsgrößen, Umverpackungen usw. an eine Datenbank, die von GS1 betrieben wird. GS1 verteilt die Produktidentifizierungsnummer GTIN (hierzulande meist als EAN bekannt) und ordnet die Daten entsprechend in ihrer Datenbank. Gleichzeitig vergibt sie GLN-Nummern, ein Code, der Orte und damit Firmen identifiziert. (siehe Kasten unten)

Aus dieser Datenbank holen sich Versender, Spediteure und natürlich auch der Lebensmittelhandel alle jene Daten ab, die sie für ihre Tätigkeiten brauchen. Die Datenbank, in der all diese Informationen zusammenkommen, heißt 1WorldSync. Hier stellt sich **Problem Nr. 5**, die begrenzte Länge des GTIN-Codes,

**GS1** ist eine weltweite Organisation, die globale Standards zur Verbesserung von Wertschöpfungsketten zum Ziel hat. Sie ist für die weltweite Vergabe der Global Trade Item Number GTIN sowie der GLN (Global Location Number) zuständig und betreibt die Datenbank 1WorldSync.

**1WorldSync** ist eine Produktdatenbank, in die weltweit mehr als 15.000 Unternehmen Informationssätze für mehrere Millionen Produkte hinterlegt haben. Die Informationen teilen sich in zwei Gruppen, jene, die für alle Abonnenten dieser Datenbank zugänglich sind, und solche, bei denen der Hersteller definieren kann, wer sie sehen darf.

Die **Global Trade Item Number (GTIN)** ist eine von der GS1 verwaltete und vergebene Identifikationsnummer, mit der Produkte und Packstücke weltweit eindeutig identifiziert werden können. GTIN ist ein Sammelbegriff für die Code-Schemata der Barcode-Kennzeichen mit der EAN (European Article Number). Für die Vergabe der Nummernkreise gegen Gebühr ist die GS1-Organisation im jeweiligen Land zuständig. Quelle: Wikipedia

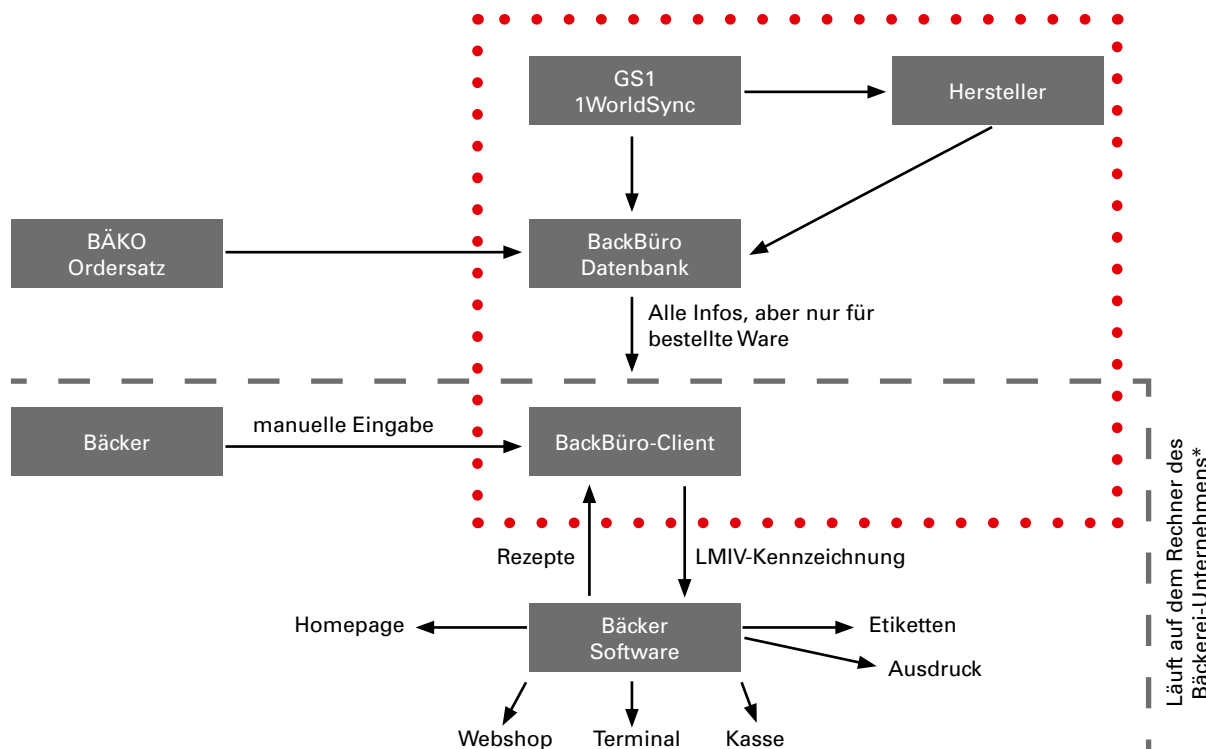
Die **Global Location Number (GLN)** identifiziert weltweit die Unternehmens- oder Betriebsbezeichnung sowie die Anschrift. Sie wird von den Landesgesellschaften der GS1 gegen Lizenzgebühren vergeben.

## Wenn sich die Rezeptur beim Lieferanten ändert

Wenn ein Lieferant sein Produkt ändert, ist er gesetzlich verpflichtet, die nötigen Informationen etwa über Allergene an seine Kunden weiterzugeben. Problematisch wird's, wenn sowohl das alte wie das veränderte Produkt noch im Lager sein können. GS1 würde für solche Produkte dann gerne jedes Mal eine neue GTIN vergeben. Da aber sträuben sich selbst beim Lebensmitteleinzelhandel die Nackenhaare, denn das produziert Arbeit ohne Ende. Sie müssten in Kassen, Regal-

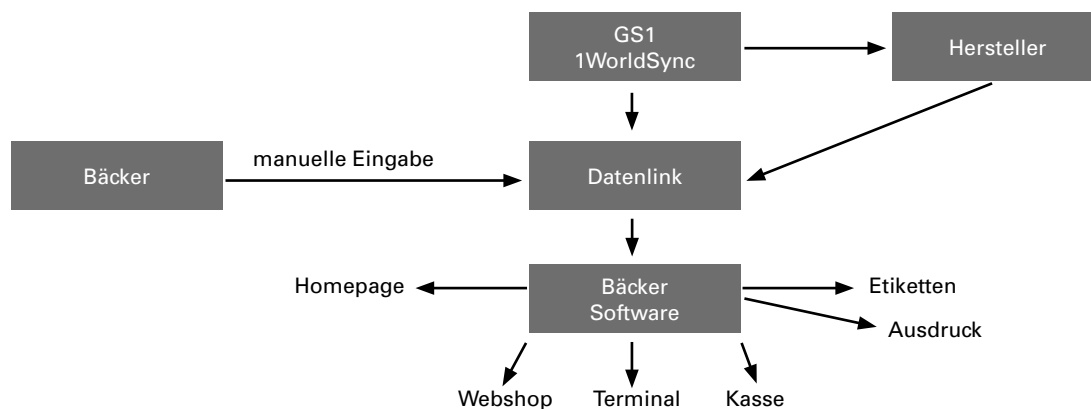
kennzeichnung, Logistik usw. ständig neue Artikel anlegen und im Lager für jede GTIN einen eigenen Lagerplatz reservieren. Deshalb gibt es darüber bislang keinen Beschluss. Auch Datenlink und BackBüro können nicht garantieren, dass Produktdeklarationen in ihren Datenbanken mit dem Produkt, das gerade verwendet werden soll, übereinstimmen. Kontrolle ist also notwendig. Besonders kompliziert wird die Geschichte im E-Commerce. (siehe Kasten nächste Seite)

### Funktionsschema BackBüro



Quelle: BackMarkt

### Funktionsschema Datenlink



Quelle: BackMarkt

die dazu führt, dass irgendwann im Laufe der Zeit eine GTIN-Nummer erneut für ein anderes Produkt vergeben wird, auch wenn das »alte« Produkt noch irgendwo am Markt (was bei Lebensmitteln wohl eher selten der Fall sein dürfte) oder in Rezeptdatenbanken zu finden ist. Andererseits müssen Firmen, die ihre Produkte in diese Datenbank melden wollen, dafür zahlen, was dazu verführt, dass man hier und da versucht ist, kleine Abweichungen in einer GTIN zusammenzufassen.

Die im Backzutatenverband vereinten Unternehmen haben beschlossen, dass sie ihre Standardprodukte ebenfalls in 1WorldSync hinterlegen wollen.

**Problem Nr. 6:** Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass der Informationsfluss für alle maßgeschneiderten Produkte bilateral geregelt werden muss, sei es als direkte Schnittstelle, sei es über 1WorldSync.

**Problem Nr. 7:** Es sind nicht alle Backmittelhersteller dabei. Der österreichische Anbieter *backaldrin* beispielsweise, eine nicht ganz unbedeutende Größe auf dem deutschen Markt, liefert vorerst die notwendigen Informationen direkt an seine Kunden.

**Problem Nr. 8:** Nicht alle Backmittelhersteller, die mitspielen, haben ihre Daten bereits komplett hinterlegt, sodass auf den nachgelagerten Stufen wie dem Großhandel und dem Bäcker immer weniger Zeit bleibt für die eigenen Prozesse. **Problem Nr. 9:** Die Backzutatenhersteller haben ihre Informationen in drei Stufen aufgeteilt und daran Bedingungen geknüpft. Datenpaket 1 und 2 enthalten Informationen wie Produktname, Hersteller, die wichtigsten Nährstoffgruppen, Allergenstatus und eine Inhaltsstoffauflistung. Datenpaket 3 enthält auch eine Liste kennzeichnungsrelevanter Inhaltsstoffe in prozentualen Spannen. Dieses Datenpaket unterliegt allerdings besonderen Sicherheitsanforderungen, damit es nicht jedermann einsehen kann. Einzelne Firmen der Backmittelbranche fürchten um ihre Rezepturheimnisse. Nur wer die Sicherheitsbedingungen erfüllt, kommt an die für die Erstellung von Etiketten notwendigen Informationen über 1WorldSync heran.

**Problem Nr. 10:** »Off the records« wird davon gemunkelt, dass es dort auch noch nicht störungsfrei gelingt, die Datenpakete 1 und 3 aus der Datenbank auszulesen.

Wenn ein Bäcker seine Datenbank digital pflegen will, braucht er also für alles, was in 1WorldSync zu finden ist, einen Weg dorthin und er muss von jedem einzelnen Hersteller die Berechtigung zur Einsicht bekommen. Für alle Rohstoffe, die dort nicht zu finden sind, muss er sich die Informationen bei den Herstellern bzw. Lieferanten besorgen. **Problem Nr. 11:** Der weit überwiegende Teil der Handwerksbäcker

## Kennzeichnungspflichten für den Online-Handel

Wer online Produkte verkauft, ist ab dem 13. Dezember 2014 gesetzlich verpflichtet, dem Kunden die korrekte Deklaration **vor (!)** dem Kauf zu übermitteln. Dazu gehören sämtliche Pflichtinformationen der Lebensmittel-Informationsverordnung wie Zutatenverzeichnis, Allergeninformationen, Nettofüllmenge und Ähnliches. Möglicherweise ist das Produkt zu diesem Zeitpunkt aber noch gar nicht produziert und auch die Zuordnung der Rohstoffe und damit verbunden der deklarierten Allergene nicht eindeutig.

Auch über mögliche Ersatzlieferungen und deren Kennzeichnung muss der Kunde sowohl vor der Bestellung und ein zweites Mal vor der Lieferung des Ersatzproduktes informiert werden.

hat keinen direkten Zugang zur Datenbank 1WorldSync und den gibt es auch nur gegen Geld.

Deshalb treten die Bäko Süd und die Bäko Nord/Bäko Österreich mit zwei unterschiedlichen Versionen als Mittler auf. Die Bäko Süd bietet mit Datenlink eine offene Plattform an, auf der jeder Hersteller seine Informationen hinterlegen kann und jeder Bäcker, aber auch jeder Außenstehende sie nach Anmeldung und Registrierung (nicht aber Überprüfung) lesen kann. Diese Plattform holt sich einen Teil der Datensätze von 1WorldSync, allerdings hat sie von einigen Herstellern nicht die Freigabe, dort das Datenpaket 2 und 3 und damit die Information über die Zusammensetzung, insbesondere die prozentuale abzurufen. Die ist für die reine Allergenkennzeichnung auch nicht notwendig. Erst, wenn man beispielsweise an den Handel liefern und ein Etikett drucken will, auf dem die Inhaltsstoffe des eigenen Verkaufsproduktes in absteigender Reihenfolge aufgeführt werden müssen, könnte es schwierig werden, muss aber nicht, hängt davon ab, welcher Rohstofflieferant gewählt wurde. Die Eigenmarken der Bäko und auch jene Produkte, die von Bäko Süd händisch eingepflegt wurden, sind dort bereits so angelegt, dass die EDV des Bäckers einzelne Rohstoffkomponenten für das eigene Verkaufsprodukt aus verschiedenen Quellen auch addieren kann. Die Bäcker oder die von ihnen beauftragten Softwareanbieter können bei Datenlink die Allergenkennzeichnung, die vier wichtigsten Nährstoffgruppen, die Angabe wertbestimmender Zutaten etc. kostenlos



abholen und in ihrer Software verarbeiten, sodass sie für den Terminal, den Webshop, die Kasse, das Lesegerät im Laden etc. ausgedruckt oder angezeigt werden können. Mit 1WorldSync erfolgt in regelmäßigen Abständen eine Synchronisation der Datensätze, ansonsten müssen die Hersteller dafür sorgen, dass ihre Daten aktuell sind, d. h., sie müssen rechtzeitig vor der Änderung einer Zusammensetzung das anzeigen. (siehe Kasten Rezepturänderungen) Die Kosten des 1WorldSync-Anschlusses trägt die Bäko Süd als Dienstleister. Findet jemand einen Rohstoff bei Datenlink nicht, kann er den Impuls geben, diesen Artikel nachzupflegen. Bislang sind bei Datenlink 150 Unternehmen als direkte Datengeber angemeldet und 2.000 Nutzer haben sich registrieren lassen.

Anders, aber für den Bäcker auch teurer sieht es beim BackBüro aus, die von der Bäko Nord und Österreich auf den Weg gebrachte Softwarelösung, die theoretisch auch den Bäckern aus dem Süden offensteht. BackBüro nimmt die Informationen der Hersteller entweder über 1WorldSync oder über den direkten Eintrag durch die Hersteller auf. Insgesamt besitzt das BackBüro so nach eigenen Angaben Informationen über 30.000 Artikel von 1.200 Lieferanten. Die Bäcker können allerdings nur jene Artikel abrufen, die in ihrem individuellen Bäko-Ordersatz auftauchen. BackBüro spielt die Informationen für diese Artikel jedem Bäcker auf seinen persönlichen BackBüro-Client, der auf seinem hauseigenen Rechner läuft. Was immer er woanders kauft, muss er selber eingeben und pflegen.

Der BackBüro-Client »redet« mit der Software des Bäckers. Die Bäckersoftware schickt das Rezept und erhält vom BackBüro-Client einen Deklarationsvorschlag inklusive Allergenkennzeichnung, Nährwertangaben und Inhaltsstoffliste in korrekter Reihenfolge zurück. Vorteil: Der Bäcker bekommt den Deklarationsvorschlag für sein eigenes Verkaufsprodukt fix und fertig geliefert. Nachteil: Er bekommt keine detaillierten Informationen über die Rohstoffe, die er verwendet. Diese Einschränkung ist, wie erwähnt, dem Sicherheitsbedürfnis einzelner Backmittellieferanten geschuldet. Auch das BackBüro synchronisiert seine Daten in regelmäßigen Abständen mit 1WorldSync, auch hier sind jene Hersteller, die darüber nicht vernetzt sind, verpflichtet, für rechtzeitige Aktualisierung ihrer Daten zu sorgen. Anders als Datenlink fordert BackBüro allerdings von den Bäckern Eintritts- und Pflegegebühren, die sich schon mal auf einen Tausender pro Jahr addieren können.

**Problem Nr. 12:** Beide Systeme, sowohl der Datenlink der Bäko Süd wie auch das BackBüro von der Bäko Nord/Österreich, übernehmen keine Verantwortung für die Daten und ihre Aktualisierung. Allerdings haben die Lieferanten der Bäko Nord/Österreich vertraglich die Korrektheit und ständige Aktualisierung der Datenbank (1WorldSync und Bäko-Spezifikationsserver) zugesichert, womit sie für Fehler auch haften. Dennoch bleibt es dabei: Letztendlich muss jeder Bäcker schauen, ob die Deklaration, die er sich dort holt, auch tatsächlich mit dem Produkt, das er gerade verwenden will, und der Charge, aus der diese Packung stammt, übereinstimmt.

Inwieweit die einzelnen Bäckereisoftwarehäuser aus 1WorldSync, BackBüro und Datenlink automatisch Daten importieren können, entnehmen Sie bitte der nebenstehenden Tabelle. Grundsätzlich



DIOSNA  
Bäckereimaschinen

## ROBUST - das ist typisch DIOSNA

- Einsatz bester Materialien
- Langlebig und verlässlich
- Praxiserprobte Technologien

Mit DIOSNA entscheiden Sie sich für robuste Anlagentechnologie. Denn DIOSNA hat über 125 Jahre Erfahrung für beste Misch- und Knettechnologie.

[www.diosna.com](http://www.diosna.com)



Best Mixing Technology

lässt sich sagen, dass alle in der Lage sind, die Beziehung zwischen dem im Rezept genannten Rohstoff und dem zu importierenden Eintrag in den drei Datenbanken herzustellen, Allergene, Nährwertangaben sowie Inhaltsstoffe zu übernehmen und zu verwalten. Ebenso können alle sowohl eine automatische Aktualisierung wie eine manuell angestoßene – beispielsweise auf Zuruf eines Herstellers – realisieren. Selbstverständlich lassen sich in alle Programme manuell von den Bäckern bereitgestellte Informationen einpflegen.

Alle Bäckereisoftwareanbieter sind in der Lage, direkt oder per Exportfunktion, die Informationen als Ausdruck, Kladde, Etikett, in der Kasse, auf einem Bildschirm, der Website oder im Onlineshop bereitzustellen.

Die Verantwortung für die Korrektheit der eigenen Produktdeklaration kann und wird dem Bäcker allerdings keine Software abnehmen. Die LMIV muss im Unternehmen und damit in den täglichen Abläufen gelebt werden. Das Entscheidende ist, dass der Einkäufer, wenn er einen Rohstoff austauscht, dies auch gleich in der Rezeptdatenbank hinterlegt und dafür sorgt, dass alle LMIV-Informationen vorhanden sind. Der Teigmacher muss, wenn er einen Rohstoff wechselt, weil etwa der vorgesehene fehlt,

## Regelungslücke

Ein Bäcker, der ein Brot aus einer Backvormischung backt, diese variiert und das Produkt anschließend verpackt und/oder per Online-Handel verkauft, hat ein Problem. Um das eigene Etikett in der korrekten, absteigenden Reihenfolge der Inhaltsstoffe zu erstellen, müsste er die prozentuale Zusammensetzung der Vormischung kennen, um gegebenenfalls Rohstoffe zu addieren. Aber genau darauf hat er bislang juristisch keinen Anspruch, dies ist in der Deklarationsregelung schlicht nicht vorgesehen. Der Vorlieferant muss lediglich die Zutatenliste in absteigender Reihenfolge nennen. Wer die Prozentangaben wissen will, muss entweder entsprechende Verträge mit den Herstellern abschließen oder muss Kunde beim BackBüro werden. Alternativ kann er auch die Backmischung deklarieren.

das bis zur Deklaration hochmelden und Produktentwickler müssen beim Entwickeln neuer Rezepte ebenfalls gleich die Datenbank sauber pflegen inklusive aller LMIV. Wenn das Alltag wird, ist der Aufwand überschaubar.

Kommunikationsmöglichkeiten der Bäcker-Softwareprogramme				
Software	Datenlink	BackBüro	1World Sync	Andere
CSB	Nein	Nein	Ja	
Goecom	Ja	Ja	Nein (über Datenlink)	
Gribs	Ja	Ja	Ja	Winback, GRS Signum
HS Soft	Ja	Nein	Nein (über Datenlink)	
Optimo	Ja	Nein	Nein (über Datenlink)	Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)
RS Reengineering Software	Ja	Nein	Nein (über Datenlink)	Bundeslebensmittelschlüssel (BLS), Souci-Fachmann-Kraut, Herstellerdatenbanken (auf Anfrage)
Samuelson	Ja	Nein	Nein (über Datenlink)	Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)
Smilodon	Ja	Ja	Nein (über Datenlink)	

Quelle: BackMarkt

## Kommentar: Riester für die Ernährungswirtschaft?

Nach dem Willen der EU sollen Hersteller von Lebensmitteln künftig in einer Art Informationskaskade die nachfolgenden Stufen der Wertschöpfung bis hin zum Verbraucher über die darin enthaltenen Allergene aufklären. Das ist löblich. Es spricht auch nichts dagegen, dass dies für unverpackte Lebensmittel ebenso gilt wie für verpackte. Auch die Aufforderung, dies so zu tun, dass der Verbraucher nicht lange suchen oder fragen muss, entspringt einem nachvollziehbaren Fürsorgeprinzip. Dass es bei dieser Kennzeichnung nicht darauf ankommt, was drin ist im Produkt, sondern darauf, was absichtlich reingetan wurde, macht da schon weniger Sinn. Wer sich als echter Allergiker darauf verlässt, spielt mit seinem Leben. Mehle beispielsweise enthalten mit hoher Wahrscheinlichkeit Fremdmehlanteile, ein sojahaltiges Brot neben einem nicht-sojahaltigen im Regal wird zu Kontaminationen führen, jedes Werkzeug, mit dem die Backware in Berührung kommt, kann Allergene übertragen. Es gibt noch Dutzende solcher Wege der Verunreinigung, die von der Allergen Kennzeichnung nicht berücksichtigt werden. Allerdings gibt es eine gefährliche Hintertür: Das Produkthaftungsgesetz erlegt den Inverkehrbringern umfassende Sorgfaltspflichten auf, etwa beim möglichen Vorkommen von Spuren von Allergenen durch entsprechende Hinweise davor zu warnen. Die Zeile »könnte Spuren von ... enthalten« bekommt umso mehr Bedeutung, als die neue Allergen Kennzeichnung die Verbraucher zu dem Glauben verleiten könnte, damit wäre alles gesagt. Die Europäische Kommission hat sich in Artikel 36 Absatz 3 lit. a) LMIV übrigens ausdrücklich das Recht vorbehalten, die Art und Weise dieser Spurenhinweise künftig einmal zu regeln. Bis dahin liegt das Risiko beim Bäcker.

Das Gesetz in seiner jetzigen Form wurde also nicht unbedingt zum Schutz von Allergikern gemacht. Also fragt sich der neugierige Mensch, für wen denn sonst? Immerhin wurde es doch mit viel Aufwand und großer Detailfreudigkeit auf den Weg gebracht. In der Regel hilft in solchen Fällen die Frage »Wer profitiert?« weiter, und siehe da, es gibt gleich eine ganze Reihe Kriegsgewinnler. Es beginnt mit den juristischen Streitigkeiten, die diese Regelung auslösen wird, seien es Bußgeldbescheide und Einsprüche dagegen, seien es Abmahnungen, Anzeigen und Unterlassungsklagen durch Konkurrenten oder Schadensersatzklagen von Verbrauchern. Dazu braucht es natürlich Juristen – viele Juristen.

Da nicht absehbar ist, wie die Justiz in Deutschland in all diesen Fällen Haftung und Beweispflicht verteilt, besteht zunächst ein nicht unerhebliches finanzielles Risiko für alle Stufen der Wertschöpfungskette, denn niemand weiß, ob er sein theoretisch vorhandenes Durchgriffsrecht auf die Vorstufe auch durchsetzen kann, und wer am Ende Verantwortung für fehlerhaft funktionierende Schnittstellen oder falsch ausgegebene Kennzeichnungen übernehmen muss. Dagegen helfen bekanntlich Haftpflichtversicherungen! Der heißeste Kandidat unter den Strippenziehern dürfte deshalb die Versicherungsbranche sein. Schließlich hat sie schon einmal bewiesen, dass sie die Politik zu wohldurchdachten Gesetzesänderungen anstiften kann, die das Gros der Bevölkerung um nicht unerhebliche Summen Geld bringen, ohne dass ihr daraus Nutzen erwächst – aber den Versicherungen Milliarden Gewinne bescheren.

Zu den Profiteuren der Geschichte gehören allerdings auch die Informationsvermittler und Datenbankbetreiber, wenn auch in unterschiedlichem Ausmaß. Ausnahme davon ist noch am ehesten die Bäko Süd, die lediglich eine Plattform zur Verfügung stellt, auf der jeder – selbst die Großhandelskonkurrenten oder Lieferanten, die nicht über die Bäko vertreiben – seine Produktinformationen einstellen kann und jeder sie auslesen kann, egal ob Bäko-Kunde oder nicht. Die Gebühren, die sie für ihre Arbeit von der Zulieferindustrie verlangt, gehören eher zur Kategorie Peanuts.

GS1 mit ihrer Datenbank 1WorldSync profitiert langfristig, nicht weil sie unanständig hohe Gebühren verlangt, sondern weil sie die internationale Hoheit über eine Datenfülle erlangt, die sich später in Form von verkaufbaren Dienstleistungen vermarkten lässt.

Einen direkten Nutzen realisieren Bäko Nord und Bäko Österreich mit dem BackBüro. Ihre willigen Helfer sind jene Zulieferbetriebe, die offenbar keinen nennbaren eigenen Anteil an der Wertschöpfung erkennen können und deshalb panische Angst vor Transparenz haben. Denn das BackBüro gibt die von den Herstellern gelieferten Daten nur an Bäko-Kunden heraus und auch nur für jene Produkte, die sie bei der Bäko kaufen. Die Bäko bekommt also die Kontrolle und der Kunde zahlt jeden Monat brav für die Information. Charmanter Nebeneffekt für die Lieferanten: Sie müssen beim BackBüro nicht zahlen.