

# Köstlich, einfach und glutenfrei Wir Lieben Kuchen

**Die SpecPDM Anwendungsplattform von SpecPage unterstützt Almondy bei der Entwicklung von gefrorenen Desserts für Naschkatzen. Besonderes Augenmerk wird auf Produktinformationen platziert, einschliesslich der Kennzeichnung von Allergenen, da das Unternehmen mit Stolz nur glutenfreie Kuchen backt entsprechend der zunehmenden Nachfrage in diesem Bereich.**

Almondy ist ein Göteborg ansässiges Unternehmen, welches seit über 30 Jahren gefrorene Kuchen backt und an den Einzelhandel, Restaurants und Cateringunternehmen verkauft. Der Mandeltortenboden wurde von einem schwedischen Originalrezept inspiriert, welches auf die 1890er Jahre zurückreicht. Das Sortiment besteht aus 10 leckeren Rezepten und der Bestseller Daim Kuchen genießt man unter anderem nach einem Kaufrausch bei IKEA. Der schwedische Bäcker hat sich auch mit Philadelphia, Cadbury und Toblerone zusammengeslossen, um unverwechselbare Kuchen herzustellen. Heute werden täglich über 75'000 Mandelkuchen gebacken und in etwa 50 Ländern verkauft.

Innovation ist eine von Almondys wichtigsten Wachstumsstrategien und die Bäckerei investiert viel Herz und Blut in die Rezeptentwicklung, um ihr liebevolles Prinzip «köstlich, einfach und glutenfrei» zu verwirklichen. Um mit dem wachsenden Ausbau mitzuhalten, sah Almondy die Notwendigkeit in eine integrierte Software zum Datenmanagement zu investieren. Die Entscheidung fiel auf SpecPage, dem globalen Anbieter der sich auf die Lebensmittel- und Getränkeindustrie spezialisiert. Die SpecPDM Applikationssuite bietet ein zentrales Ablage- und Spezifikationssystem, welches Almondy erlaubt Rohstoffe und Rezepte mit Zutatenlisten zu verwalten,

um schnell auf Marktbedürfnisse zu reagieren und effizient innovative Desserts zu entwickeln.

Das Tool unterstützt auch standardisierte interne Prozesse und Kostenkontrolle, damit Almondy langfristige Wachstums- und Qualitätsziele effizient umsetzen kann.

«Wir wollten bessere und sichere Kontrolle über unsere Rohmaterialien und Rezepte,» erläutert Sara Nordqvist, Product Development Manager bei Almondy. «SpecPDM hilft uns dabei. Rezeptkalkulationen und -simulationen werden mehrheitlich automatisiert, was uns mühevollen Aufgaben erspart und Fehler vermeidet».

## **Eine einzige Lösung für die Produktentwicklung**

SpecPDM bietet eine zentrale Datenbank für alle Produktinformationen, welche Almondy nutzen kann, um verschiedene Rezeptvarianten und -versionen zu entwickeln. Sobald die Materialzusammensetzungen im System erfasst werden, kann das Unternehmen Rezepte für Halbfabrikate und fertige Produkte erstellen. Daten müssen dabei nicht mehr mehrfach erfasst und mühsam von Archiven zusammengetragen werden, was Entwicklungskosten minimiert und sicherstellt, dass Informationen stets aktuell und nachverfolgbar sind. SpecPDM generiert schlussendlich auch die nötigen Informationen für Produktlabels, Berichte und Deklarationen.



**Wir wollten bessere und sichere Kontrolle über unsere Rohmaterialien und Rezepte. SpecPDM hilft uns dabei.**

Sara Nordqvist, Product Development Manager  
Almondy



SpecPage

Wir wollen es so einfach wie möglich machen für unseren Kunden, um Informationen zu unseren Kuchen und Zutaten zu finden. Der automatisierte Deklarationsprozess von SpecPDM versichert uns, dass wir dieses Ziel erreichen können, und aktuelle und künftige Regeln einhalten können.

Sara Nordqvist, Product Development Manager  
Almondy

«Von den Möglichkeiten, die wir evaluiert hatten, schien SpecPDM unsere Bedürfnisse am besten abzudecken», weist Nordqvist hin.

### Transparente Produktinformationen und Regulatory Compliance

Die Softwarelösung ermöglicht Almondy nicht nur das volle F&E-Potential auszuschöpfen, sondern auch einfach und sicher Produktinformationen zu verwalten. SpecPage kalkuliert automatisch Angaben zu Allergenen und Nährwerten, und erstellt Zutatenlisten und Deklarationen im Einklang mit rechtlichen und Handelsvorschriften. Dies ist von besonderer Bedeutung seit die Lebensmittelinformationsverordnung EU Nr. 1169/2011 im Dezember 2014 in Kraft getreten ist. Das neue Gesetz fordert eine minimale Schriftgröße und klare Darstellung von Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können.

Hinweise zu Allergeninformationen waren kein Problem für Almondy, da die Torten kein Mehl enthalten und in einem permanenten glutenfreien Fabrikgelände in Torsslanda produziert werden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.

Mit SpecPDM hat Almondy ein leistungsfähiges Tool zur Hand, um zusätzliche rechtliche Vorschriften – einschliesslich Informationen zum Herkunftsland

von Zutaten sowie Nährwertangaben – einfach umzusetzen und zu gewährleisten, dass ihre Produkte den steigenden Anforderungen von Handelspartnern und Konsumenten gerecht werden. «Produktetiketten für neue und alte Rezepte wurden angepasst, um Produktspezifikationen hervorzuheben. Dank SpecPDM verlief diese Anpassung einwandfrei», betont Nordqvist.

«Wir wollen es so einfach wie möglich machen für unseren Kunden, um Informationen zu unseren Kuchen und Zutaten zu finden. Der automatisierte Deklarationsprozess von SpecPDM versichert uns, dass wir dieses Ziel erreichen, und aktuelle und künftige Regeln einhalten können», fügt sie hinzu.

### Mehrsprachige Funktionalität

Almondys Produkte werden mehrheitlich im Ausland verkauft. Produktspezifikationen und Labels müssen deshalb angepasst und in die Sprache des Ziellandes übersetzt werden. SpecPDM nimmt der Bäckerei diese Last ab, da Produktdaten standardmässig in 27 Sprachen verwaltet werden. Für weitere globale Roll-outs, können andere Sprachen einfach per Mausklick hinzugefügt werden. Dies stützt Almondy mit der nötigen Datenmanagement-Lösung aus, um weltweit zu expandieren und seine Stellung als einer der am schnellsten wachsenden Herstellern von gefrorenen Desserts beizubehalten.



SpecPage AG  
Bärenmatte 1  
CH-6403 Küssnacht am Rigi  
T +41 44 500 75 00  
info@specpage.com  
www.specpage.com

Mit Niederlassungen in:  
Deutschland (Frankfurt)  
Frankreich (Paris)  
Italien (Mailand)  
Niederlande (Gouda)  
Slowakai (Bratislava)  
USA (Tampa, FL)