

De zeven antwoorden van SpecsPlaza

SpecsPlaza is dé ingrediëntendatabank voor de bakkerijketen. SpecsPlaza organiseert de informatie-uitwisseling tussen leverancier en afnemer snel en efficiënt. In deze flyer leest u hoe u met minder rompslomp kunt voldoen aan actuele etiketteringsverplichtingen en informatiebehoefte van consumenten.

Wat is SpecsPlaza?



SpecsPlaza is de ingrediëntendatabank voor de bakkerijketen. Het bevat gegevens over de ingrediënten die u gebruikt voor uw brood en banket. Deze gegevens hebt u nodig om een warenwettelijk correct etiket te kunnen maken. Door deelname aan **SpecsPlaza** voorkomt u dat u bij tal van leveranciers productinformatie moet opvragen. Dit kan u een hoop tijd en geld besparen. Kortom: door informatie-uitwisseling tussen leverancier en afnemer snel en efficiënt te organiseren, biedt **SpecsPlaza** u dan ook hét hulpmiddel om makkelijker aan etiketteringsverplichtingen van de overheid en informatiebehoefte van consumenten te voldoen.

Hoe werkt SpecsPlaza?



Wilt u gebruik maken van **SpecsPlaza**, dan hebt u een computer met internetverbinding en een abonnement op **SpecsPlaza** nodig. U kunt vervolgens op twee manieren gebruik maken van de databank:

- **handmatig:** nadat u via www.specsplaza.nl in de databank hebt ingelogd, krijgt u een overzicht met productspecificaties. U kunt in dit overzicht de gewenste productspecificatie aanklikken. Vervolgens kunt u van de productspecificatie een PDF-bestand maken en printen. U maakt daarna zelf de berekening voor het etiket;
- met behulp van **etiketterings- of bakkerijsoftware:** via de software haalt u de informatie uit de databank. De software stelt vervolgens aan de hand van uw receptuur het etiket

samen. Op www.bakkerijplaza.nl vindt u een overzicht van aanbieders van bakkerijsoftware met een koppeling met **SpecsPlaza**.

In beide gevallen geldt als voorwaarde dat uw leverancier u toegang moet hebben verleend tot zijn productspecificaties. Bij het ophalen van PDF-bestanden is het bovendien aan de leverancier of deze de procentuele samenstelling van de specificatie al dan niet inzichtelijk heeft gemaakt. Vraag ernaar bij uw leverancier indien u hier niet uitkomt.



Hoe actueel is SpecsPlaza?



De informatie die in **SpecsPlaza** staat, is actueel. **SpecsPlaza** volgt nauwgezet de ontwikkelingen in de levensmiddelenwetgeving die van invloed kunnen zijn op de etikettering van brood en banket. Zowel meelfabrikanten als leveranciers van bakkerijgrondstoffen vullen **SpecsPlaza** met productspecificaties. Inmiddels biedt **SpecsPlaza**

een basispakket aan productspecificaties. Het aantal specificaties groeit nog steeds. Op www.bakkerijplaza.nl ziet u een overzicht van deelnemende leveranciers. Mist u specificaties? Vraag uw leverancier dan deze voortaan via **SpecsPlaza** beschikbaar te stellen. Alleen dan bent u verzekerd van de meest actuele informatie!

Wat vindt de VWA van SpecsPlaza?



De Voedsel en Waren Autoriteit ziet onder meer toe op het nakomen van etiketteringsverplichtingen. De VWA vindt **SpecsPlaza** een positieve ontwikkeling en meent dat de ondernemers het voordeel van **SpecsPlaza** zullen merken, doordat men voldoende informatie heeft en op een juiste wijze beschikbaar kan stellen aan de consument. Dat houdt in dat de ondernemer in voldoende mate aan de regelgeving voldoet.



Wie staan achter SpecsPlaza?



SpecsPlaza is van en voor de bakkerijketen: zowel leveranciers als afnemers. De initiatiefnemers zijn: de Nederlandse Brood- en banketbakkers Ondernemers Vereniging, de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij, de Nederlandse Vereniging van Distributeurs in Bakkerijgrondstoffen, de Vereniging van Nederlandse Fabrikanten van Bakkerijgrondstoffen, de Nederlandse Vereniging van Meelfabrikanten. Zij hebben de databank ondergebracht bij het Productschap Akkerbouw, zodat neutraliteit is gewaarborgd. Het

Nederlands Bakkerij Centrum is nauw betrokken bij **SpecsPlaza** en verzorgt de servicedesk.



Wat kost deelname?



SpecsPlaza is opgezet zonder winstoogmerk. De gebruikskosten voor het bedrijfsleven zijn dan ook zo laag mogelijk. Voor de ambachtelijke bakkerij (charge-ovenbedrijf) is het tarief, afhankelijk van het aantal vestigingspunten, tussen € 110,- en € 225,-². Voor de industriële bakkerij (continu-ovenbedrijf) is het tarief € 225,- per productievestiging per jaar. Bovendien geldt dat bakkers die zich in de loop van een jaar aanmelden alleen een bedrag betalen voor het resterende deel van het jaar.

² Voor de exacte tarieven: zie de website www.bakkerijplaza.nl

Hoe kan ik deelnemen?



U kunt zich aanmelden voor de ingrediëntendatabank **SpecsPlaza** via het aanmeldformulier op www.bakkerijplaza.nl. Na ontvangst van uw betaling krijgt u vervolgens een gebruikersnaam en wachtwoord voor de databank. Dit duurt meestal vijf werkdagen.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de servicedesk **SpecsPlaza**, tel.: 0900 – 330 3000 of via www.bakkerijplaza.nl, tabblad **SpecsPlaza**.



PRODUCTSCHAP AKKERBOUW

