



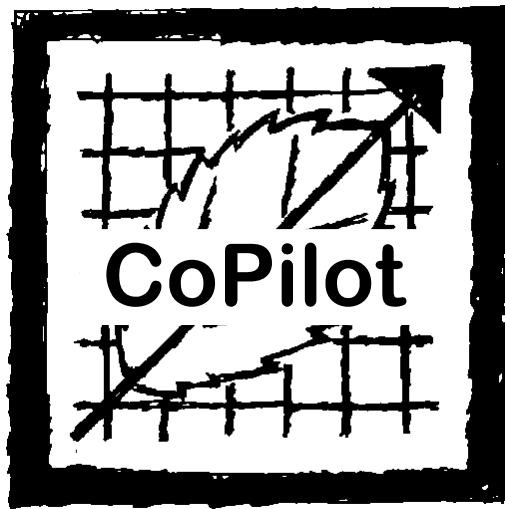
AGU

# CoPilot Food 3.0

Die Web-Datenbank zur Unterstützung des Handels  
und der Importeure bei der Warenbeschaffung im In- und Ausland

Ziele:

- Produktsicherheit für Food und Nearfood
- Rechtskonformität
- Produktqualität
- Organisationsoptimierung



**AGU GmbH & Co.**

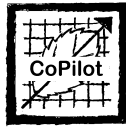
Beratungsgesellschaft für Umwelt- und Qualitätsmanagement  
Schillerstraße 9  
64859 Eppertshausen (Hessen)

Tel. 06071 60000  
E-Mail: [info@agu-muenster.de](mailto:info@agu-muenster.de)

Fax 06071 6000-60  
Internet: [www.agu-muenster.de](http://www.agu-muenster.de)

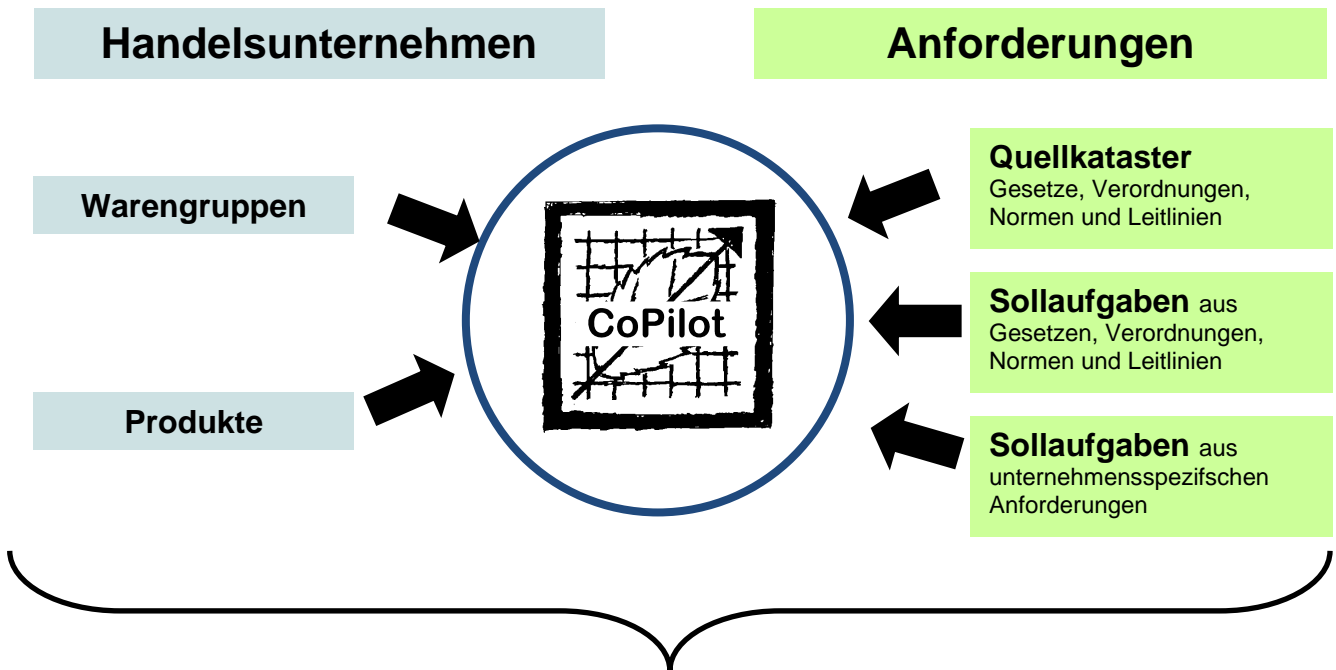


AGU




# CoPilot Food 3.0

- Das System -



## Ergebnis:

- definierte Produkthanforderungen
- Rechtskonformität im Unternehmen
- Einhaltung der Sorgfaltspflicht
- Verringerung der Einkäuferhaftung
- Kundenzufriedenheit
- Vermeidung von Fehlkäufen (Kosten)

In  **CoPilot Food 3.0** integrierte Sortimente:  
Lebensmittel, Kosmetika, Nearfood, freiverkäufliche  
Arzneimittel, sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel

Der Zugang zur Datenbank erfolgt im Web über die AGU-Homepage und ist weltweit verfügbar.



AGU

## Ziel und Nutzen des Einsatzes von **CoPilot Food 3.0**


Mit dem Einsatz der Software  **CoPilot Food 3.0** sind zahlreiche Zielsetzungen für ein Handelsunternehmen komfortabel und effizient zu erreichen.


Mit dieser Software lässt sich

- ✓ die Einhaltung der Rechtskonformität (Verkehrsfähigkeit) weitestgehend unterstützen,
- ✓ die Definition und Einhaltung Ihrer individuell festgelegten Qualitätskriterien  
und
- ✓ die Optimierung der Einkaufs- und Beschaffungsorganisation

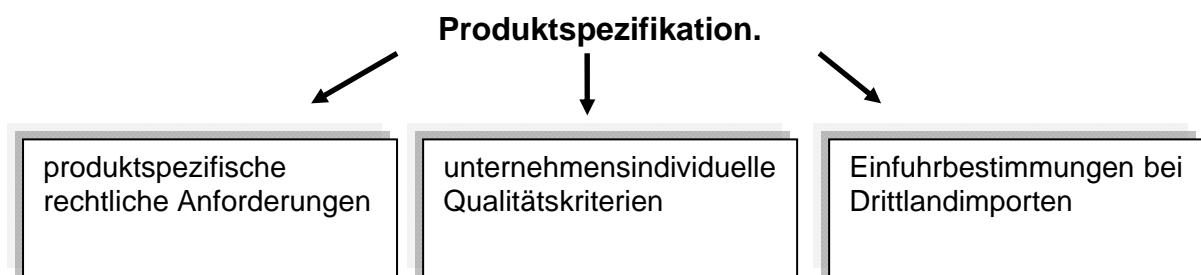
handelsspezifisch lösen.

Damit erreicht das Unternehmen im wichtigen Bereich des Rechts- und Managementsystems eine Verringerung der Risiken und eine nachvollziehbare Aufgabenverteilung.

Die besondere Stärke von  **CoPilot Food 3.0** liegt darin, dass die relevanten Vorschriften, die vom Gesetzgeber auf EG- und Bundesebene sowie branchenbezogen vorgegeben sind, in der Softwareanwendung nicht nur beschrieben, sondern als **klare Handlungsanweisungen** (z. B. Einkaufsbedingungen) für die jeweiligen Sortimentsbereiche vorgegeben werden. Zudem werden zweimal im Jahr alle aktuellen rechtlichen Änderungen in die Software übernommen (Update durch AGU), so dass die Nutzer immer auf dem aktuellen Stand der Gesetzgebung sind.

Darüber hinaus ist es auch möglich, unternehmensindividuelle Aufgaben zu definieren, in  **CoPilot Food 3.0** zu verwalten und den entsprechenden Bereichen zuzuweisen.

In der Endausprägung liefert  **CoPilot Food 3.0** die Parameter für die





AGU

## Anwendung



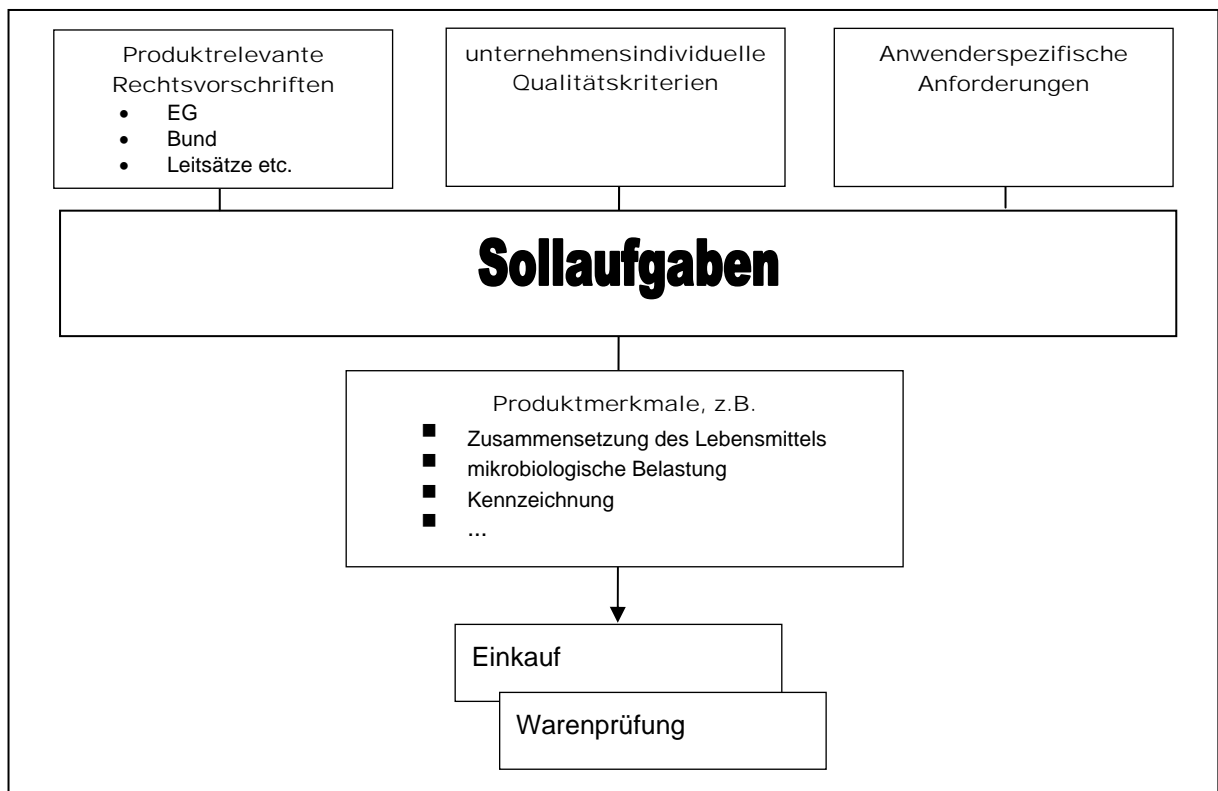
**CoPilot Food 3.0** arbeitet unter der bekannten Oberfläche Ihres Web-Browsers (Internet Explorer). Die Anwendung ist menügesteuert. Weiterhin erfolgen Ein- und Ausgabe über dialogorientierte und selbsterklärende Bildschirmmasken.

## Aufgaben



**CoPilot Food 3.0** unterstützt

- die Sicherung der Rechtskonformität und Risikominderung für die Warenbeschaffung,
- die kontinuierliche Kontrolle der Produkthanforderungen und die Umsetzung der Maßnahmen.



## Unternehmensspezifische Anwendung




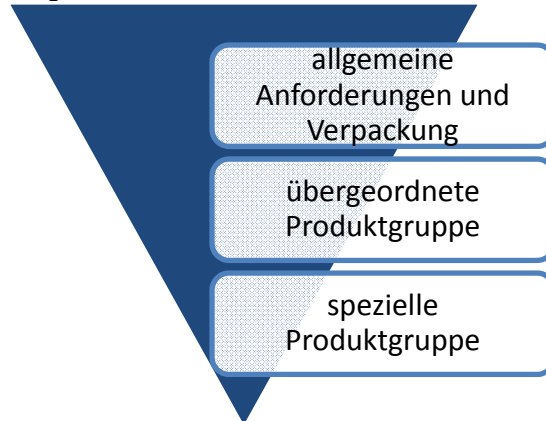
In **CoPilot Food 3.0** werden alle relevanten Sortimente des Unternehmens abgebildet. Diese Zuweisung bildet die Basis für den sicheren Einkauf und Vertrieb von Lebensmitteln und Nearfood-Produkten.



AGU

## Strukturierung der Produktbereiche

Der unterschiedlichen Zusammensetzung und den zahlreichen Merkmalen der Produkte in den Bereichen Food und Nearfood trägt  **CoPilot Food 3.0** mit der Einteilung in 3 Kategorien von Produktgruppen Rechnung:



Diesen Produktgruppen sind die jeweils zutreffenden rechtlichen Bestimmungen, die einschlägigen Normen, Gesetze und Qualitätskriterien zugeordnet, so dass bei Auswahl einer Produktgruppe ausschließlich die für diese Produkte (Eigenschaften) relevanten Vorgaben zusammengestellt werden.

Auswahltabelle „Produktgruppen“:

**Gesetzliche und qualitative Produkthanforderungen**

Einkaufsbereich auswählen:  Informationen zur Handhabung

alle anwählen | alle abwählen | alle anwählen | alle abwählen | alle anwählen | alle abwählen

Allegemeine Anforderungen und Verpackung	Übergeordnete Produktgruppen	Spezielle Produktgruppen
<input checked="" type="checkbox"/> Bio-Lebensmittel <input checked="" type="checkbox"/> Fertigpackung mit Zutatenverzeichnis <input type="checkbox"/> Fertigpackung ohne Zutatenverzeichnis <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittel als garantiert traditionelle Spezialität <input type="checkbox"/> Lebensmittel mit geschützter geogr. Angabe <input type="checkbox"/> Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittel mit nährwert- bzw. gesundheitsbezogenen Angaben <input type="checkbox"/> Lebensmittel mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert (außer <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittel tierischer Herkunft <input type="checkbox"/> Lebensmittel zur Abgabe an Großverbraucher	<input type="checkbox"/> Blut und Bluterzeugnisse <input checked="" type="checkbox"/> Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Pferd, Esel <input type="checkbox"/> Wild <input checked="" type="checkbox"/> *	<input type="checkbox"/> Därme, Mägen, Blasen <input checked="" type="checkbox"/> Fleisch vom Rind <input type="checkbox"/> Fleisch vom Schwein <input checked="" type="checkbox"/> Fleisch von Federwild <input type="checkbox"/> Fleisch von Großwild <input type="checkbox"/> Fleisch von Hasentieren <input type="checkbox"/> Fleisch von Pferd, Esel <input type="checkbox"/> Fleisch von Schaf, Ziege <input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse aus Rind, Schwein, Z <input type="checkbox"/> Fleischerzeugnisse aus Wildfleisch <input type="checkbox"/> Fleischzubereitungen aus Rind, Schwein <input type="checkbox"/> Fleischzubereitungen aus Wildfleisch <input type="checkbox"/> Froschschenkel <input type="checkbox"/> Hackfleisch aus Rind, Schwein, Schaf, Z <input type="checkbox"/> Hackfleisch aus Wildfleisch

Zurück zum Hauptmenü | **Gesetzliche und qualitative Anforderungen** | Nur gesetzliche Anforderungen | Nur geänderte Anforderungen | Intern zu beachtende gesetzliche Anforderungen


deutsch | englisch | deutsch | englisch | deutsch | englisch

Produktgruppenverzeichnis mit Definitionen | Einkaufsbereiche | Abkürzungsverzeichnis / Rechtskataster | Anforderungen den Quellen zugeordnet | Anforderungen mit Hintergrundinformationen



AGU


## Berichte - Sollaufgaben

Für die ausgewählten Produkte generiert  **CoPilot Food 3.0** einen Bericht, der die Produktanforderungen (Sollaufgaben) in Verbindung mit dem jeweiligen Rechtstext (Gesetz, Paragraph) aufführt.

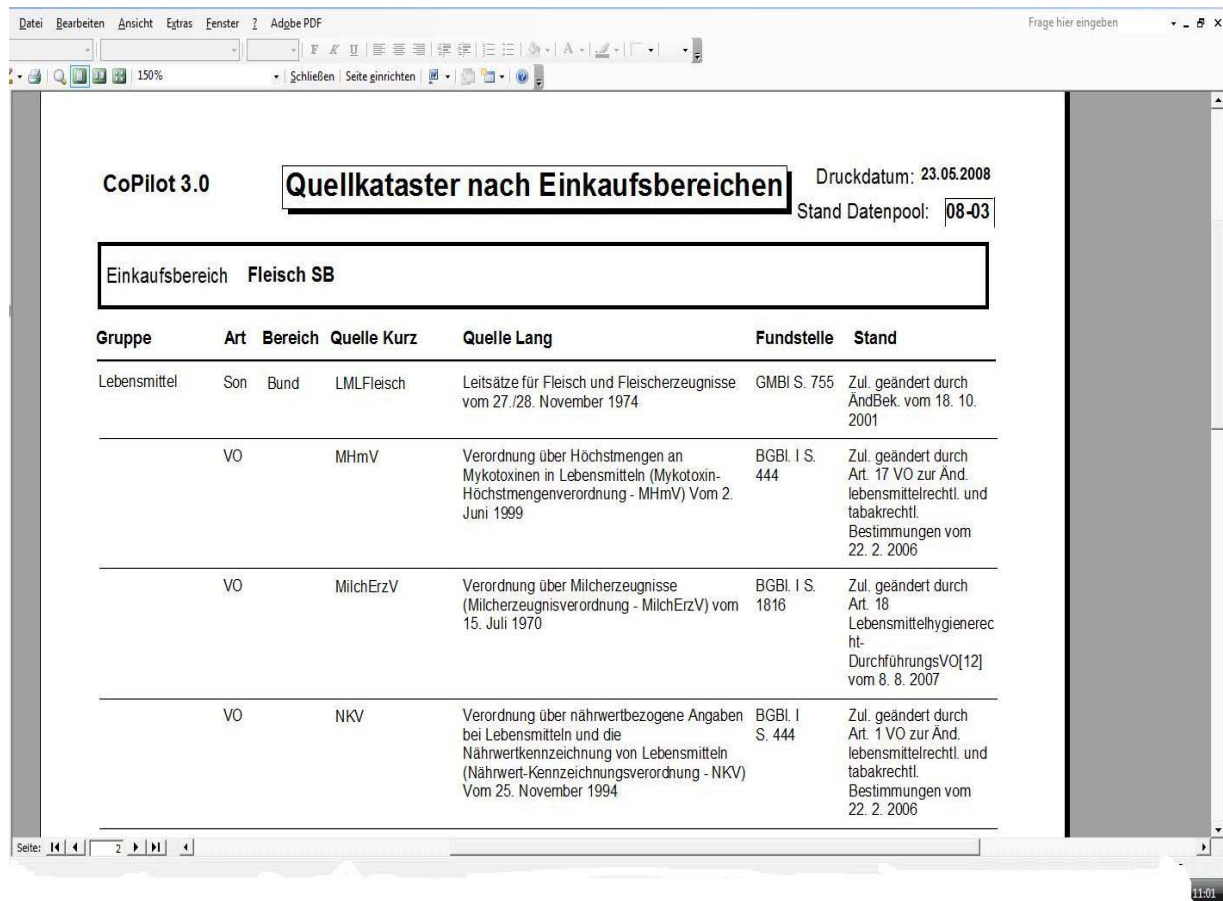
Lebensmittelgruppe		Fleisch	
Sortimentsbereich		Frischfleisch	
spezielle Lebensmittelgruppe:		Wildfleisch	
SollNr	Sollaufgabe	Quelle	Stelle
20023	Bei der Abgabe von Fleischerzeugnissen an den Verbraucher muss der Gehalt an E 338 bis E 341, E 450 bis E 452 durch die Angabe "mit Phosphat" kenntlich gemacht werden.	ZZuV	§ 9 Abs. 1
10083	Fleischerzeugnisse dürfen nicht mit folgenden Teilen hergestellt worden sein: - Geschlechtsorgane sowohl weiblicher als auch männlicher Tiere, ausgenommen Hoden, - Harnorgane, ausgenommen Nieren und Blase, - Knorpel des Kehlkopfs, der Luftröhre und der extralobulären Bronchien, - Augen und Augenlider, - äußere Gehörgänge, - Hornhaut und - bei Geflügel: Kopf (ausgenommen Kamm, Ohren, Kehllappen und Fleischwarzen), Speiseröhre, Kropf, Eingeweide und Geschlechtsorgane.	VO (EG) Nr. 853/2004	Art. 3
10084	Fleischerzeugnisse müssen aus Fleisch hergestellt worden sein, das die Anforderungen, die an frisches Fleisch gestellt werden, erfüllt.	VO (EG) Nr. 853/2004	Art. 3
10085	Fleischzubereitungen und Hackfleisch dürfen zur Herstellung von Fleischerzeugnissen auch dann verwendet werden, wenn sie den besonderen Anforderungen in Anhang III Abschnitt V der VO (EG) Nr. 853/2004 nicht entsprechen.	VO (EG) Nr. 853/2004	Art. 3
40069	Fleischerzeugnisse dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung folgende Stoffe verwendet worden sind: 1. Emulgierter Talg, emulgiertes Knochenfett, Blutplasma, Blutserum, 2. aus Tierteilen gewonnene Trockenprodukte wie Fleischpulver, Schwartepulver, Trockenblutplasma, Gelatine und Fischeiweiß, ausgenommen gefriergetrocknetes Fleisch, das unter Erhaltung der Faserstruktur den Zerkleinerungsgrad von Hackfleisch nicht überschreitet, 3. Milch und Milcherzeugnisse, ausgenommen Milchzucker, 4. Eier und Eiprodukte, 5. eiweiß-, stärke- oder dextrinhaltige Stoffe pflanzlicher Herkunft sowie Eiweißhydrolysate einschließlich eiweißfreier Extrakte und Würzen, ausgenommen a) durch Hydrolyse von Stärke gewonnene Gemische aus Glukose, Oligosacchariden und höhermolekularen Sacchariden mit einem Dextroseäquivalent von mindestens 20 vom Hundert (Stärkeverzuckerungserzeugnisse), sofern sie keine Stärke und kein hochmolekulares Saccharid enthalten; b) Gewürze, Auszüge oder Destillate aus Gewürzen (Essenzen) einschließlich der Zubereitungen nach Anlage 1 Nr. 16 FleischV; c) Würzen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind (gebrauchsfertige Speisewürzen) sofern sie nicht mehr als 4,5 vom	FleischV	§ 4



AGU

Mit den zahlreichen Berichten können sämtliche in  **CoPilot Food 3.0** vorhandenen Daten ausgewertet und dargestellt werden, z.B. führt das Quellkataster alle relevanten Rechts- und Qualitätsvorgaben auf.

Alle relevanten Rechtstexte sind in der Datenbank hinterlegt und können nachgelesen werden.



The screenshot shows the CoPilot 3.0 software interface. The main window title is 'CoPilot 3.0' and the subtitle is 'Quellkataster nach Einkaufsbereichen'. The print date is '23.05.2008' and the data pool status is '08-03'. The selected purchase area is 'Fleisch SB'. The table below lists various legal sources for meat products.

Gruppe	Art	Bereich	Quelle Kurz	Quelle Lang	Fundstelle	Stand
Lebensmittel	Son	Bund	LMFLFleisch	Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom 27./28. November 1974	GMBI S. 755	Zul. geändert durch AndBek. vom 18. 10. 2001
	VO		MHmV	Verordnung über Höchstmengen an Mykotoxinen in Lebensmitteln (Mykotoxin-Höchstmengenverordnung - MHmV) Vom 2. Juni 1999	BGBl. I S. 444	Zul. geändert durch Art. 17 VO zur Änd. lebensmittelrechtl. und tabakrechtl. Bestimmungen vom 22. 2. 2006
	VO		MilchErzV	Verordnung über Milcherzeugnisse (Milcherzeugnisverordnung - MilchErzV) vom 15. Juli 1970	BGBl. I S. 1816	Zul. geändert durch Art. 18 Lebensmittelhygienerecht-DurchführungsVO[12] vom 8. 8. 2007
	VO		NKV	Verordnung über nährwertbezogene Angaben bei Lebensmitteln und die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (Nährwert-Kennzeichnungsverordnung - NKV) Vom 25. November 1994	BGBl. I S. 444	Zul. geändert durch Art. 1 VO zur Änd. lebensmittelrechtl. und tabakrechtl. Bestimmungen vom 22. 2. 2006

Die Berichte ermöglichen, die Aufgabenverteilung für einen Einkaufsbereich auf Papier darzustellen und den einzelnen Abteilungen bzw. Mitarbeitern sowie Lieferanten zur Verfügung zu stellen.

Beim regelmäßigen Update werden bestehende Handlungsanweisungen beibehalten und/oder neue ergänzt. So wird die Aktualisierung von gesetzlichen Vorschriften und Qualitätskriterien erleichtert. Korrekturmaßnahmen können zeitnah jedem Betroffenen zur Verfügung gestellt werden.




AGU

## Produktbereiche



**CoPilot Food 3.0** deckt die Produktbereiche Lebensmittel, Kosmetika, Nearfood, freiverkäufliche Arzneimittel sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel ab.

Für Nonfood, einschließlich Bedarfsgegenstände, steht die Software  **CoPilot Non Food 2.2** zur Verfügung.

## Fremdsprachen

Alle Sollaufgaben und die Berichte für die Lieferanten sind ebenfalls in der englischen Übersetzung in der Datenbank hinterlegt.

## Systemvoraussetzungen

Zugang zum Internet. Bildschirmauflösung mit 1024 x 768 Pixel.

## Service

Eine Hotline unterstützt die Nutzer auf allen Stufen. Schulungen werden individuell vereinbart und durchgeführt.

## Updates

Änderungen, die sich aus der Anwendungspraxis und gesetzlichen Novellierungen ergeben, werden zwei Mal pro Jahr seitens AGU realisiert und in die Web-Datenbank eingepflegt