



KonditorDesk

ERP für Bäckereien, Konditoreien und Café-Bäcker in Deutschland

Das vollständige Handbuch zur Software — von der ersten Einrichtung bis zur HACCP-Dokumentation. Inkl. EU-Allergenverordnung, TSE-Pflicht, DATEV-Export und Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Version 1.0 · August 2026 · Jochen Schröder · Reckenbergstr. 27 · 35216 Biedenkopf · post@jschroeder.net
Alle Rechte vorbehalten. Keine Rechts- oder Steuerberatung. Allergen-Angaben eigenverantwortlich prüfen.

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung & Erste Schritte	3
Was ist KonditorDesk?	3
Systemvoraussetzungen	3
Einrichtung in 15 Minuten	4
2. EU-Allergenverordnung — Ihre Pflichten	4
LMIV EU-VO 1169/2011 erklärt	4
Die 14 Allergengruppen	5
Aushangpflicht und Dokumentation	5
Allergen-Management in KonditorDesk	6
3. HACCP-Grundlagen für Bäckereien	6
EU-VO 852/2004 — Was bedeutet HACCP?	6
Die 7 HACCP-Grundsätze	7
Kritische Kontrollpunkte in der Bäckerei	7
HACCP in KonditorDesk dokumentieren	8
4. TSE-Pflicht & Kassensicherungsverordnung	8
KassenSichV ab 2020 — Was gilt?	8
TSE-Modul in KonditorDesk	9
5. Rezepturverwaltung	9
Rezept anlegen und verwalten	9
Mehrstufige Rezepturen (Halbfabrikate)	10
6. Produktionsplanung	10
7. Zutatenlager & MHD-Verwaltung	11
8. Vorbestellungen & Online-Partyservice	11

9. Mitarbeiter & Schichtplanung	12
10. Rechnungen & DATEV-Export	12
11. Häufige Fragen (FAQ)	13
12. Kontakt & Support	14

Kapitel 1

Einführung & Erste Schritte

Ihr schneller Einstieg in KonditorDesk

1.1 Was ist KonditorDesk?

KonditorDesk ist eine cloudbasierte ERP-Software (Enterprise Resource Planning), die speziell für Bäckereien, Konditoreien und Café-Bäcker in Deutschland entwickelt wurde. Die Software deckt alle betriebswirtschaftlichen Prozesse einer modernen Backstube ab — von der Rezepturverwaltung mit automatischer Allergen-Berechnung über die Produktionsplanung und HACCP-Dokumentation bis hin zu Großkunden-Rechnungen mit DATEV-Export.

□ Der wichtigste Unterschied zu allgemeiner ERP-Software:

KonditorDesk wurde für die typischen Prozesse einer Bäckerei gebaut: tagesfrische Produktion mit Nachtbackzeiten, loser Ware mit Allergen-Deklarationspflicht, Tortenvorbestellungen mit Anzahlung, HACCP-Dokumentation für das Veterinäramt — und das alles zu einem Preis, der auch für einen Familienbetrieb mit 3 Mitarbeitern passt.

1.2 Systemvoraussetzungen

Komponente	Anforderung	Empfehlung
Browser	Chrome 90+, Firefox 88+, Safari 14+, Edge 90+	Google Chrome (aktuell)
Internet	Mind. 5 Mbit/s	DSL/Glasfaser
Bildschirm	1024 × 768 px	1920 × 1080 px oder Tablet
Drucker	Für Allergenlisten, Lieferscheine, HACCP	A4-Laserdrucker
Betriebssystem	Beliebig (Windows, macOS, Linux, iOS, Android)	Windows 10/11

Kein Software-Download nötig: KonditorDesk läuft vollständig im Browser. Ihre Daten werden auf deutschen Servern gespeichert (DSGVO-konform).

1.3 Einrichtung in 15 Minuten

- Account erstellen:** Formular auf konditordesk.de ausfüllen → E-Mail-Bestätigung → Login
- Betrieb anlegen:** Name, Adresse, Steuernummer, USt-ID eingeben
- Erste Zutaten importieren:** CSV-Upload oder manuell — mind. 10 Hauptzutaten für den Start
- Erstes Rezept anlegen:** Zutaten wählen → Allergen-Ampel erscheint automatisch
- Mitarbeiter einladen:** E-Mail-Adressen eingeben → automatische Einladung

6. Kasse einrichten: TSE-Gerät verbinden (Anleitung separat im Kasse-Handbuch)

✓ Onboarding-Training inklusive

Beim Tarif „Bäckerei“ und „Konditorei-Pro“ erhalten Sie ein persönliches Onboarding-Gespräch (Video-Call, 60 Min.) mit einem KonditorDesk-Berater. Wir pflegen dabei Ihre ersten 10 Rezepte gemeinsam ein.

Kapitel 2

EU-Allergenverordnung — Ihre Pflichten

EU-Verordnung 1169/2011 (LMIV) für Bäckereien verständlich erklärt

⚠ Rechtlicher Hinweis

Die folgenden Ausführungen dienen der allgemeinen Information und ersetzen keine Rechtsberatung. KonditorDesk unterstützt Sie bei der Allergen-Verwaltung — die Richtigkeit aller eingegebenen Daten und die korrekte Kennzeichnung gegenüber Kunden liegt in Ihrer alleinigen Verantwortung als Betreiber.

2.1 Was sagt die LMIV?

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) und die deutsche Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) regeln, wie Allergene bei Lebensmitteln deklariert werden müssen. **Für loser Ware an der Theke** (wie Brötchen, Torten, Brote) gilt:

- Allergene müssen **schriftlich, mündlich oder elektronisch** mitgeteilt werden können
- Ein Hinweisschild muss an der Theke aushängen, dass Allergeninformationen auf Nachfrage erhältlich sind
- **Empfehlung:** Allergen-Aushang pro Produkt gut sichtbar aufhängen
- Bei verpackter Ware: Pflichtangaben direkt auf der Verpackung

⚠ Bußgelder und Betriebsschließung möglich

Fehlende oder falsche Allergen-Kennzeichnung kann bei Behördenkontrollen zu Bußgeldern führen. In schweren Fällen (wenn ein Allergiker zu Schaden kommt) drohen strafrechtliche Konsequenzen. Das Veterinäramt überprüft dies regelmäßig.

2.2 Die 14 deklarationspflichtigen Allergengruppen

#	Allergengruppe	Typische Quellen in der Bäckerei	Code in KD
---	----------------	----------------------------------	------------

1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	Mehl, Teigwaren, Müsli	G
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selten in Bäckereien	K
3	Eier und Eierzeugnisse	Rührkuchen, Cremes, Glasuren	E
4	Fisch und Fischerzeugnisse	Selten in Bäckereien	F
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnusscreme, Dekoration	EN
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojalecithin (in Margarine)	So
7	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Butter, Sahne, Milch, Käse	M
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)	Marzipan, Nussfüllungen, Dekoration	N
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Herzhafte Backwaren, Brotauflagen	Se
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Herzhafte Backwaren	Sf
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mehrkornbrötchen, Sesambrot	Ss
12	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg)	Trockenfrüchte, Wein, Kirschen	Su
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupinenmehl als Weizenersatz	L
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selten in Bäckereien	W

2.3 Allergen-Management in KonditorDesk

KonditorDesk berechnet die Allergene **automatisch aus den Rezeptdaten**:

1. Jede Zutat erhält eine oder mehrere Allergen-Gruppen-Zuweisung (z.B. Butter → „M“ für Milch)
2. Beim Anlegen eines Rezepts zieht das System alle Allergene aus den Zutaten zusammen
3. Die Allergen-Ampel zeigt: ☐ frei · ☐ 1-2 Gruppen · ☐ 3+ Gruppen
4. Ändern Sie eine Zutat, aktualisiert sich das Allergen-Profil aller betroffenen Rezepte sofort
5. Per Knopfdruck: Allergen-Aushang-PDF für die Theke ausdrucken (Konditorei-Pro)

⚠ Wichtige Einschränkung — Spurenkontaminationen

KonditorDesk erfasst nur direkt enthaltene Allergene auf Basis der eingegebenen Rezeptdaten. Spurenkontaminationen durch gemeinsam genutzte Geräte oder räumliche Nähe zu anderen Zutaten müssen Sie **manuell als "Kann Spuren von..." Hinweis** ergänzen. Prüfen Sie alle Angaben eigenverantwortlich vor der Veröffentlichung.

Kapitel 3

HACCP-Grundlagen für Bäckereien

EU-Verordnung 852/2004 — Gesetzlich vorgeschriebene Lebensmittelsicherheit

3.1 Was ist HACCP und warum ist es Pflicht?

HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Das Konzept ist für **alle Lebensmittelbetriebe in Deutschland** gemäß EU-Verordnung 852/2004 verpflichtend — also auch für jede Bäckerei, egal wie klein.

Das Veterinäramt überprüft Ihr HACCP-System bei Betriebskontrollen. Fehlende oder lückenhafte Dokumentation kann zu Auflagen, Bußgeldern oder sogar der **sofortigen Betriebsschließung** führen.

3.2 Die 7 HACCP-Grundsätze

1. **Gefahrenanalyse:** Welche biologischen, chemischen, physikalischen Gefahren gibt es?
2. **KKP bestimmen:** An welchen Punkten können diese Gefahren kontrolliert werden?
3. **Grenzwerte festlegen:** Welche Temperaturen, Zeiten etc. sind akzeptabel?
4. **Überwachung:** Wie und wie oft werden die KKP kontrolliert?
5. **Korrekturmaßnahmen:** Was tun wenn Grenzwerte überschritten werden?
6. **Verifizierung:** Funktioniert das System? Regelmäßige Überprüfung.
7. **Dokumentation:** Alle Kontrollen schriftlich festhalten (Mindestens 2 Jahre aufbewahren)

3.3 Kritische Kontrollpunkte (KKP) in der Bäckerei

Kontrollbereich	Kontrolltyp	Soll-Wert	Häufigkeit	Maßnahme bei Abweichung
Kühlraum (Milch, Sahne, Eier)	Temperatur	1 – 4 °C	2× täglich	Produkte umlagern, Techniker rufen
Tiefkühlung	Temperatur	-18 bis -15 °C	2× täglich	Produkte prüfen, Protokollieren
Kühltheke (Verkauf)	Temperatur	2 – 8 °C	2× täglich	Produkte aus Verkauf nehmen
Backstube (Raum)	Temperatur	max. 28 °C	1× täglich	Lüftung, ggf. Produktion reduzieren
Backwaren (Kerntemperatur)	Temperatur	min. 85 °C	Stichprobe täglich	Nachbacken, Charge sperren
Wareneingang (Kühlware)	Temperatur	max. 7 °C	Bei jeder Lieferung	Ware zurückweisen, Lieferant informieren

3.4 Reinigungspläne

Neben Temperaturkontrollen fordert das Veterinäramt **schriftliche Reinigungspläne**:

Was	Wie oft	Womit	Wer
Arbeitsflächen (Backtische)	Nach jeder Nutzung, min. 1× täglich	Lebensmittelzugelassener Reiniger	Zuständige Schicht
Böden Backstube	1× täglich nach Schichtende	Reinigungsmittel + Desinfektion	Spätschicht
Kühlräume	Wöchentlich + bei Bedarf	Spezialreiniger	Bäckermeister
Theke / Vitrinen	Täglich bei Öffnung + Schließung	Glasreiniger + Desinfektionsmittel	Verkauf
Öfen innen	Wöchentlich	Ofenreiniger (lebensmittelsicher)	Backstube

3.5 HACCP in KonditorDesk dokumentieren

Im Modul **HACCP** erfassen Sie direkt am Tablet oder PC:

- Temperaturmessungen mit automatischem Zeitstempel
- Grenzwert-Prüfung in Echtzeit (rot markiert bei Abweichung)
- Maßnahmen bei Abweichungen dokumentieren
- 7-Tage-Übersicht auf einen Blick
- Beim Veterinäramt-Besuch: Ein Klick → PDF-Export für alle Kontrollen des gewählten Zeitraums

Kapitel 4

TSE-Pflicht & Kassensicherungsverordnung

KassenSichV seit 2020 — Was Ihre Bäckerei beachten muss

4.1 Was ist die TSE-Pflicht?

Die **Kassensicherungsverordnung (KassenSichV)** schreibt seit dem 1. Januar 2020 vor, dass alle elektronischen Kassensysteme mit einer zertifizierten **Technischen Sicherheitseinrichtung (TSE)** ausgestattet sein müssen. Dies gilt für alle Einzelhandels- und Gastronomie-Betriebe — also auch für Ihre Bäckerei oder Konditorei.

⚠ Betriebsprüfungs-Risiko

Finanzämter prüfen bei Betriebsprüfungen, ob TSE vorhanden und korrekt eingerichtet ist. Fehlende TSE kann zur Schätzung der Einnahmen führen — typischerweise mit Aufschlägen.

4.2 Was die TSE macht

- Jeder Kassenbon wird mit einer **kryptographischen Signatur** gesichert
- Manipulation von Kassendaten wird erkannt und verhindert
- TSE-Nummer erscheint auf jedem Bon (QR-Code)
- Daten werden auf dem TSE-Gerät (USB-Stick, SD-Karte oder Cloud) gespeichert

4.3 TSE-Modul in KonditorDesk

KonditorDesk ist mit deutschen TSE-Anbietern (Bundesdruckerei/D-Trust, Swissbit) zertifiziert:

1. TSE-Hardware bestellen (Hardware-TSE empfohlen für Bäckereien)
2. In KonditorDesk unter **Einstellungen → Kasse → TSE** einrichten
3. TSE-Nummer wird automatisch auf jedem Bon gedruckt
4. Tagesabschluss: KonditorDesk erstellt automatisch den TSE-konformen Kassenbericht
5. Bei Betriebsprüfung: DSFinV-K Export (Standardformat der Finanzverwaltung)

Kapitel 5

Rezepturverwaltung

Alle Rezepte digital — mit automatischer Allergen-Berechnung

5.1 Rezept anlegen

Unter **Rezepte → Neues Rezept** geben Sie ein:

- **Name und Kategorie:** z.B. „Schwarzwälder Kirschtorte“ / Kategorie: Torten
- **Backzeit und Temperatur**
- **Standardmenge:** z.B. 1 Torte oder 24 Stück Brötchen
- **Zutaten:** Jede Zutat aus Ihrem Lager wählen + Menge angeben

Sobald Sie Zutaten eintragen, berechnet KonditorDesk **automatisch**:

- Allergen-Profil (aus den Allergen-Zuweisungen der Zutaten)
- Approximate Nährwerte (kcal, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate) aus Standarddatenbank
- Materialkosten (Einkaufspreise der Zutaten)

5.2 Skalierung

KonditorDesk skaliert Rezepte automatisch auf beliebige Mengen. Wenn Sie 50 statt 24 Brötchen backen wollen, passen sich alle Zutatenmengen und Kosten automatisch an.

5.3 Mehrstufige Rezepturen (Halbfabrikate)

Komplexe Produkte wie eine Hochzeitstorte bestehen aus mehreren Komponenten:

- Rührmasse (Halbfabrikat 1)
- Vanillecreme (Halbfabrikat 2)
- Fondant-Überzug (Halbfabrikat 3)

In KonditorDesk können Sie Halbfabrikate als eigene Rezepte anlegen und dann in anderen Rezepten als „Zutat“ verwenden. Das System summiert alle Allergene durch alle Ebenen.

Kapitel 6

Produktionsplanung

Tagesproduktionsliste, Backpläne und Ofenbelegung

Die Produktionsplanung hilft Ihnen, jeden Morgen zu wissen: Was backen wir heute, wie viel davon, und in welcher Reihenfolge?

6.1 Tagesproduktionsliste

KonditorDesk erstellt automatisch eine Produktionsliste aus:

- Vorbestellungen mit heutigem oder morgigem Abholdatum
- Ihrem Standard-Sortiment (konfigurierbar pro Wochentag)
- Lagermengen (wenn bestimmte Zutaten knapp sind, wird gewarnt)

6.2 Rückwärts-Planung

Beispiel: Hochzeitstort muss um 10:00 Uhr abgeholt werden. KonditorDesk rechnet rückwärts:

- Abhol-Uhrzeit: 10:00
- Kühlzeit (Creme fest): 2 Stunden → start Kühlung: 08:00
- Montage/Dekoration: 1 Stunde → start: 07:00
- Backzeit Böden: 45 Minuten → start: 06:15
- Teig vorbereiten: 30 Minuten → start: 05:45 Uhr

Diese Rückwärts-Planung erscheint im Backplan und hilft der Frühschicht, rechtzeitig zu beginnen.

Kapitel 7

Zutatenlager & MHD-Verwaltung

Bestand, Mindestmengen, Lieferanten-Bestellvorschläge

Im Lager-Modul verwalten Sie alle Zutaten: Mehlsorten, Fette, Früchte, Gewürze, Dekoration und Verpackungsmaterial.

7.1 Mindestmengen und Alarm

Für jede Zutat definieren Sie eine **Mindestmenge**. Wenn der Bestand darunter fällt:

- Rote Markierung im Lager-Modul
- Dashboard-Alarm: „X Zutaten unter Mindestbestand“
- Automatischer **Bestellvorschlag** pro Lieferant (Konditorei-Pro)

7.2 MHD-Überwachung

- ☐ Gelb: MHD in 7 Tagen
- ☐ Rot: MHD in 3 Tagen oder abgelaufen
- Abgelaufene Zutaten werden für die Produktionsplanung gesperrt

7.3 Wareneingang buchen

Bei jeder Lieferung buchen Sie den Wareneingang: Menge, Lieferant, MHD, Lieferscheinnummer. Das System aktualisiert den Bestand und speichert die Lieferanten-Daten für spätere Rückverfolgung.

Kapitel 8

Vorbestellungen & Online-Partyservice

Torten, Catering, Firmenfrühstück — digital verwaltet

8.1 Vorbestellung erfassen

Jede Vorbestellung enthält:

- Kundendaten (Name, Telefon, E-Mail)
- Produkt, Menge, Sonderwünsche
- Abholdatum und Uhrzeit
- Anzahlung (Betrag + bezahlt/ausstehend)
- Gesamtpreis
- Status: Offen → Bereit → Abgeholt

8.2 Online-Bestellung (Bäckerei/Konditorei-Pro)

Mit einem integrierten Online-Bestellformular können Kunden direkt bestellen:

- Bestellformular auf Ihrer Website einbinden (JavaScript-Widget)

- Kundin wählt Produkt, Datum, Sonderwünsche
- Anzahlung per PayPal oder SEPA-Lastschrift
- Automatische Bestätigungs-E-Mail an Kunden
- Automatische Benachrichtigung der Backstube

Kapitel 9

Mitarbeiter & Schichtplanung

Früh-/Spät-/Wochenenddienst, Urlaubsplanung, Stundenerfassung

Im Schichtplan-Modul planen Sie alle Mitarbeiter im Wochenkalender — aufgeteilt nach Backstube, Theke und Lieferung.

9.1 Schichttypen

Schicht	Typische Zeiten	Bereich
Frühschicht	04:00 – 12:00	Backstube (Nachbackteam)
Spätschicht	12:00 – 20:00	Backstube (Konditorei, Vorbereitung)
Verkauf	06:30 – 14:30 oder 14:00 – 18:00	Theke
Lieferung	05:00 – 13:00	Touren (Hotels, Kantinen)

9.2 Konflikt-Erkennung

KonditorDesk warnt automatisch bei:

- Schicht-Überlappungen für denselben Mitarbeiter
- Urlaubstagen, die mit geplanten Schichten kollidieren
- Gesetzlichen Ruhezeiten (min. 11 Stunden zwischen Schichten)

Kapitel 10

Rechnungen & DATEV-Export

Großkunden, automatische Mahnungen, Steuerberater-Export

10.1 Großkunden-Rechnungen

Für Hotels, Kantinen, Schulen und Catering-Kunden erstellen Sie in KonditorDesk professionelle Ausgangsrechnungen mit:

- Automatischer Rechnungsnummernvergabe (RE-2026-001, RE-2026-002 ...)
- Umsatzsteuer-Ausweis (7% für Lebensmittel, 19% für andere)

- Zahlungsziel (Standard 14 oder 30 Tage)
- Statusverfolgung: Offen → Beahlt
- Automatische Mahnung bei Überschreitung des Zahlungsziels

10.2 DATEV-Export

Im Konditorei-Pro-Paket können Sie alle Rechnungen und Zahlungseingänge als **DATEV-ASCII-Datei** exportieren. Diese Datei schicken Sie einmal im Monat an Ihren Steuerberater — keine manuelle Eingabe mehr in DATEV.

Steuerberater-Tipp

Viele Steuerberater akzeptieren auch den einfacheren **CSV-Export** als OPOS-Liste. Sprechen Sie mit Ihrem Steuerberater, welches Format er bevorzugt — KonditorDesk unterstützt beide.

Kapitel 11

Häufige Fragen (FAQ)

Die häufigsten Fragen unserer Kunden

Allgemeine Fragen

Muss ich meine alten Daten manuell eingeben?

Nein. KonditorDesk bietet CSV-Import für Zutaten und Rezepte. Außerdem können Sie beim Onboarding-Gespräch Ihre ersten 10 Rezepte gemeinsam mit unserem Team einpflegen. Danach übernehmen Sie selbst.

Was passiert mit meinen Daten, wenn ich kündige?

Sie haben 30 Tage nach der Kündigung Zeit, Ihre Daten als CSV/PDF zu exportieren. Danach werden alle Daten unwiderruflich von unseren Servern gelöscht (gem. AGB § 7).

Funktioniert KonditorDesk auch ohne Internet?

KonditorDesk ist eine Cloud-Lösung und benötigt Internetzugang. Für die Kasse (TSE-Modul) empfehlen wir eine zuverlässige DSL-Leitung oder zusätzlich einen mobilen Hotspot als Backup.

Wie viele Nutzer können gleichzeitig eingeloggt sein?

Im Tarif Backstube: 1 Nutzer. Im Tarif Bäckerei: 3 Nutzer. Im Tarif Konditorei-Pro: unbegrenzte Nutzer. Mehrere Mitarbeiter können gleichzeitig an verschiedenen Modulen arbeiten.

Allergen-Fragen

Kann ich KonditorDesk für die Allergenkennzeichnung nach LMIV verwenden?

KonditorDesk hilft Ihnen bei der Verwaltung und Berechnung von Allergeninformationen. **Die Richtigkeit aller eingegebenen Daten und die korrekte Kennzeichnung gegenüber Kunden liegt in Ihrer alleinigen Verantwortung.** Prüfen Sie alle Angaben vor der Veröffentlichung eigenverantwortlich. KonditorDesk ist kein Ersatz für fachkundige Beratung. (AGB § 8)

Wie gehe ich mit Spurenkontaminationen um?

Erfassen Sie Spurenkontaminationen manuell als Freitext-Notiz beim Rezept (z.B. „Kann Spuren von Nüssen enthalten, da auf denselben Geräten hergestellt“). Diese Information erscheint dann auf dem Allergen-Aushang.

Was tun, wenn ein Lieferant seine Zutat-Zusammensetzung ändert?

Aktualisieren Sie die Allergen-Zuweisung der betroffenen Zutat in KonditorDesk — alle Rezepte, die diese Zutat enthalten, werden sofort neu berechnet. Drucken Sie danach neue Allergen-Aushänge.

HACCP-Fragen

Wie lange muss ich HACCP-Dokumentation aufbewahren?

Die gesetzliche Mindestaufbewahrungspflicht für HACCP-Dokumentation beträgt in Deutschland in der Regel **mindestens 2 Jahre**. KonditorDesk speichert alle Daten unbegrenzt für die Dauer Ihres Vertrags.

Kann ich die HACCP-Daten für das Veterinäramt ausdrucken?

Ja. Im Modul HACCP wählen Sie den gewünschten Zeitraum und klicken auf „PDF-Export“. Der Ausdruck enthält alle Messungen, Grenzwerte, Abweichungen und Korrekturmaßnahmen mit Zeitstempeln und Mitarbeiternamen.

Kapitel 12

Kontakt & Support

Wir sind für Sie da

Support-Kanäle

Tarif	E-Mail	Telefon	Reaktionszeit
Backstube	✓	–	2 Werktage
Bäckerei	✓	✓	1 Werktag
Konditorei-Pro	✓	✓ (priorität)	4 Stunden

Kontakt

Jochen Schröder

Reckenbergstr. 27

35216 Biedenkopf

E-Mail: post@jschroeder.net

Online-Ressourcen

- Live-Demo: konditordesk.de/demo/
- Video-Tutorials: konditordesk.de/videos
- Status-Seite: status.konditordesk.de

Rechtliche Hinweise

⚠ Allergen-Haftungsausschluss

KonditorDesk berechnet

Allergeninformationen auf Basis der vom Nutzer eingegebenen Rezepturdaten. Der Anbieter übernimmt keinerlei Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der dargestellten Allergeninformationen. Der Nutzer ist gemäß EU-VO 1169/2011 allein verantwortlich für die korrekte Kennzeichnung. Nutzung auf eigene Verantwortung.

❏ Keine Rechts- oder Steuerberatung

Die Inhalte dieses Handbuchs dienen der allgemeinen Information. Sie ersetzen keine rechtliche oder steuerliche Beratung. Bei Unsicherheiten zu Ihren gesetzlichen Pflichten wenden Sie sich an einen Rechtsanwalt oder Steuerberater.

Handbuch Version 1.0 · August 2026

© 2026 Jochen Schröder · Alle Rechte vorbehalten

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.