

PRESSEINFORMATION

Zutaten, Nährwerte und Allergene auf einen Klick

OptimoBercher überarbeitet OPTItouch und vereinfacht digitale Produktinformation

Friedrichshafen, 03.04.2024 – In Bäckereien wird es immer wichtiger, auf spezielle Ernährungsbedürfnisse einzugehen. OPTItouch bietet eine Lösung, indem es digitale Produktinformationen bereitstellt und damit das Personal entlastet. Es ergänzt das Warenwirtschaftssystem OPTIback und informiert die Kundinnen und Kunden direkt über Zutaten, Nährwerte und Allergene der Produkte, sowohl in der Verkaufsstelle als auch online. Das Tool wurde überarbeitet und bietet nun zusätzliche Funktionen.

Spezielle Ernährungsbedürfnisse und Lebensmittelunverträglichkeiten gewinnen auch im Verkaufsgespräch in Bäckereien zunehmend an Bedeutung. Kundinnen und Kunden wollen wissen, welche Zutaten und mögliche Allergene in den Backwaren enthalten sind. David Bercher, geschäftsführender Gesellschafter OptimoBercher, erklärt: „Dabei ist es für das Verkaufspersonal nicht immer einfach, alle Produktinformationen aus dem Stegreif zu kennen – sei es aufgrund eines großen Sortiments, saisonaler Backwaren oder wechselnder Mitarbeitenden. Mit OPTItouch können umfassende Produktinformationen digital zur Verfügung gestellt und das Personal entlastet werden.“ Die Lösung OPTItouch bietet als praktische Ergänzung zum Warenwirtschaftssystem OPTIback die Möglichkeit, Kundinnen und Kunden direkt in der Verkaufsstelle oder auf der Unternehmenswebseite über Zutaten, Nährwerte und Allergene der Produkte zu informieren. Das praktische Tool wurde nun überarbeitet und punktet mit neuen Funktionen.

Noch besser: die neuen Features von OPTItouch

Neben einem modernen Design wurde OPTItouch für Tablets und Mobiltelefone optimiert. Durch die Anpassung können Bäckereien ihr Warensortiment sowie die dazugehörigen Produktinformationen in ihre Homepage integrieren, die wiederum von den Kundinnen und Kunden bequem auf mobilen Endgeräten abgerufen werden können. Zusätzlich können QR-Codes gescannt und Informationen direkt eingesehen werden. Durch das Scannen des QR-Codes am Warenregal oder auf den Produktetiketten hat der Kunde die Möglichkeit, gezielt auf einzelne Produkte oder ganze Warengruppen zuzugreifen. Außerdem kann der Nutri-Score zu jeder Backware angezeigt werden, der in Sekundenschnelle für mehr Orientierung sorgt. Darüber hinaus gibt es neue Filtermöglichkeiten und einen komfortablen Darkmode.

Die Basics von OPTItouch: Produktinformationen zum Anfassen

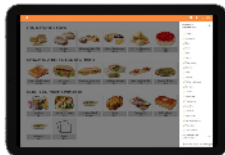
Mit OPTItouch werden Produktdatenblätter aktuell gehalten und Informationsänderungen automatisch an alle Verkaufsstellen weitergegeben. Das entlastet das Verkaufspersonal. Das Design von

OPTItouch kann individuell gestaltet werden. Die einfache Bedienung garantiert eine hohe Akzeptanz bei den Kundinnen und Kunden. Diese haben die Möglichkeit, Produkte nach Produktkategorie oder Titel zu suchen. Personen mit Lebensmittelallergien können die Backwaren im Ausschlussverfahren filtern.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Mit OPTItouch können sich Kunden direkt in der Bäckerei oder auf der Webseite über Zutaten, Nährwerte und Allergene informieren.
Dateiname: Pressefoto_OptimoBercher_OPTItouch_Allergenfilter.jpg (3.523 KB)



Bildunterschrift: Mit OPTItouch können sich Kunden direkt in der Bäckerei oder auf der Webseite über Zutaten, Nährwerte und Allergene informieren.
Dateiname: Pressefoto_OptimoBercher_OPTItouch_Allergenfilter.png (1.594 KB)



Bildunterschrift: Mit OPTItouch können umfassende Produktinformationen sowie der Nutri-Score digital zur Verfügung gestellt.
Dateiname: Pressefoto_OptimoBercher_OPTItouch_Naehrwerte.jpg (4.487 KB)



Bildunterschrift: Mit OPTItouch können umfassende Produktinformationen sowie der Nutri-Score digital zur Verfügung gestellt.
Dateiname: Pressefoto_OptimoBercher_OPTItouch_Naehrwerte.png (1.279 KB)

OptimoBercher: Softwarepartner für Bäckereien

OptimoBercher ist ein Familienunternehmen aus Friedrichshafen am Bodensee mit über 30-jähriger Erfahrung im Bereich Softwareentwicklung und Beratung für Bäckereien und Konditoreien in ganz Deutschland sowie dem deutschsprachigen Ausland. Organisierte Betriebsabläufe, Messbarkeit und Bedarfsempfehlungen sind die Grundlagen für erfolgreiche Bäckereien. So entwickelt das fast 30 Mitarbeiter starke Team nicht nur die Lösungen für Warenwirtschaft, Bedarfsprognosen und Hygienemanagement gemäß den Anforderungen der Betriebe weiter, sondern steht Kunden vor allem als IT-Berater zur Seite. www.optimobercher.de

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com