

## App als Ergänzung zur Speisekarte

# App als Ergänzung zur Speisekarte

**Allergene** | Web-Anwendung hilft bei der Wahl der Speisen und Gastronomen bei Kennzeichnung.

Von **Christoph Hornstein**

**KLOSTERNEUBURG** | Ab Mitte Dezember müssen Wirte ihre Gäste über Allergene in ihren Gerichten informieren. Das bereitet den Gastronomiebetrieben erhebliche Probleme, denn die Durchforstung der einzelnen Speisen zur Information für Allergiker ist ziemlich zeitaufwendig.

Die Firma „foodnotify“ bietet einen Lösungsvorschlag. Eine Web-Anwendung soll den Aufwand reduzieren und eine praktikable Kennzeichnung ermöglichen. Das Restaurant „Frey“ am Stadtplatz hat von dieser Lösung schon Gebrauch gemacht. Besitzerin Nora Frey: „Ich bin begeistert.“

Ein riesiger, in jahrelanger Arbeit zusammengetragener Datensatz stellt die Grundlage dieser App dar. Der Küchenchef kann entweder sein Spezialrezept einmalig eingeben oder sich einer Unzahl von Grundrezepten in der Datenbank bedie-

nen und sie dann um seine spezielle Note adaptieren. Der nächste Schritt ist nur ein Knopfdruck. Schon wird die Speisekarte ausgedruckt, mit der erforderlichen Kennzeichnung für Allergiker.

### Allergen-Anzeige inklusive Speisekarte

Thomas Primus von der Firma „foodnotify“ hat schnell auf die neue rechtliche Situation reagiert und eine Marktlücke gefunden. „Für Österreichs Gastronomie ist die Pflicht zur Kennzeichnung eine Mammutaufgabe. Das mit österreichischen Gastronomen entwickelte Web-Programm ermöglicht die Eingabe von Rezepturen und druckt im Anschluss fertige Speisekarten inklusive korrekter Allergen-Kennzeichnung“, ist Primus auf sein Produkt stolz.

„Wir haben bereits beste Erfahrung damit gemacht“, wirbt Nora Frey für diese neue Idee, die viel Zeit und Mühe spart.



Lokalbesitzerin Nora Frey und Spitzenkoch Günther Fuchs sind glücklich über die neue Allergen-App von Thomas Primus (r.). *Foto: Hornstein*