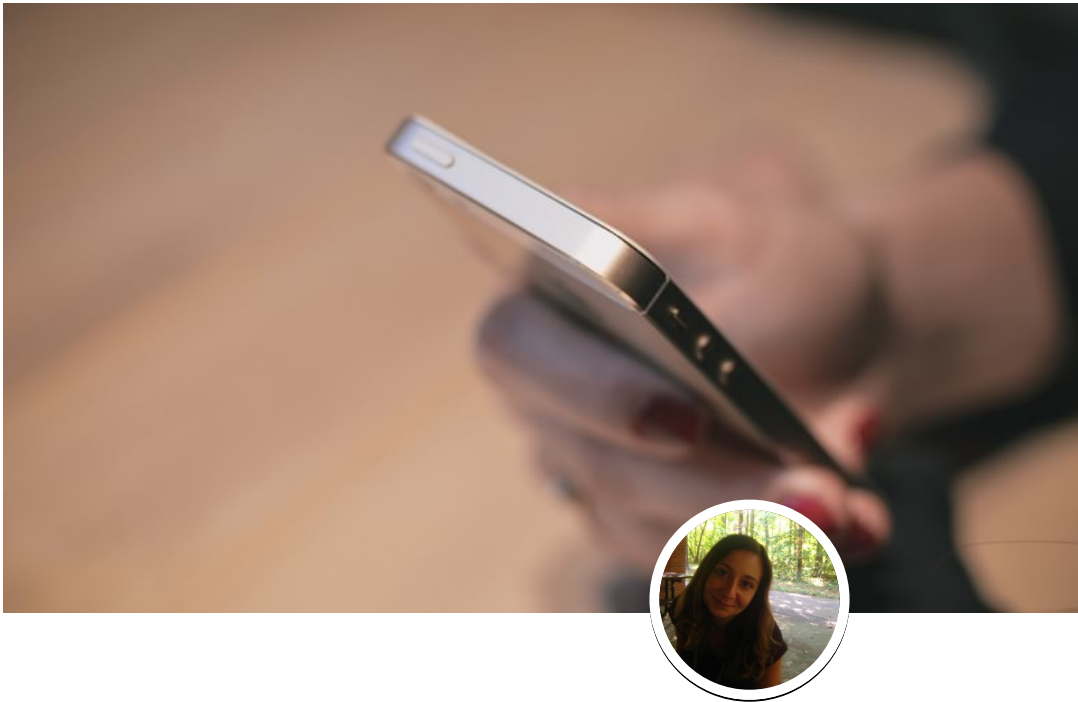


Angebot angeschaut: So erkennst du Allergene schnell und sicher per App

23. Feb 2017 Kommentare



geschrieben von [Marinela Potor](#)

Apps soll uns und Gastronome vor Unverträglichkeiten und Allergenen in unserem Essen warnen. Wir haben uns das Angebot der Apps mal angeschaut.

Es gibt nichts, was einen romantischen Restaurantbesuch oder das ausgefallene Buffet auf einer Hochzeit mehr verderben kann als eine Allergie. Lebensmittelunverträglichkeiten kommen nämlich häufiger vor als man denkt.

So leiden zum Beispiel [nach Angaben von statista](#) ein Drittel der Deutschen unter Fructoseintoleranz und immerhin jeder sechste Deutsche gibt an, keine Laktose zu vertragen.

Vor allem wenn Speisen nicht ausreichend gekennzeichnet sind, kann der festliche Abend schnell in der Notaufnahme landen.

Gibt es dafür keine App?

Um genau solche Unfälle zu vermeiden, gibt es seit 2014 die [EU-Lebensmittelverordnung](#), mit der nicht nur verpackte, sondern auch lose Lebensmittel an Essenständen, bei Caterern und in Gastbetrieben mit Allergiehinweisen ausgezeichnet werden müssen. Und, da wir im Jahr 2017 leben, gibt es dafür natürlich nicht nur ein Gesetz, sondern auch eine App.

Mehrere sogar, um genau zu sein. Sie heißen [FoodNotify](#), [BonAPPetit](#) oder [Mittagstisch](#) und helfen Gastronomen dabei, Allergene in Speisen auszumachen und entsprechend zu kennzeichnen.

Interessanterweise kommen diese Startups aus Österreich, einem Land, das nicht gerade als treibende Kraft in der Startup-Szene bekannt ist. Doch gerade im Bereich der Landwirtschaft und

der Foodindustrie **scheinen sich die österreichischen Gründer hervorzutun**. So überrascht es vielleicht nicht, dass drei der bekanntesten Anti-Allergie-Applikationen dort entwickelt wurden.

Speisen auf Lebensmittelunverträglichkeiten testen

So kamen in den vergangenen drei Jahren mehrere junge Unternehmen auf die Idee, allergische Inhaltsstoffe in Speisen per App zu testen und auszuweisen. Das Prinzip ist bei allen relativ ähnlich. Sie bieten eine große Datenbank mit Zutaten und deren Allergenen.

FoodNotify beispielsweise kann eine Datenbank mit über 1.000 Rezepten und knapp 600.000 einzelnen Zutaten vorweisen. Diese können Gastronomen, Caterer, Hoteliers oder auch Würstchenstandbesitzer mit ihren eigenen Speisen abgleichen und bekommen dann die Allergene angezeigt, ebenfalls automatisch.

Die App erstellt dann automatisch den schriftlichen Informationszettel, den der Gesetzgeber verlangt. Darüber hinaus bieten die Applikationen auch viele Rezeptvorschläge, mit den jeweiligen Allergen-Kennzeichnungen und Informationen natürlich inbegriffen.

Kalkulationstool für Allergene

Doch das sind bei den Anti-Allergie-Applikationen eigentlich nur die Basisfunktionen. BonAPPetit etwa bietet im Service auch ein Kalkulationstool an. Damit können Nutzer unter anderem Ausgaben und Einnahmen ihrer Produkte berechnen und anpassen. Auch Buchtipps für Manager liefert die App.

All diese Funktionen werden über ein Abonnement für Kunden nutzbar. Bei FoodNotify gibt es eine Basic-Gratisversion und zwei Monatspakete von 39,90 Euro und 59,90 Euro. Bei BonAPPetit reichen die monatlichen Preise von 22,50 Euro bis 98 Euro – je nach Paket.

Mittagstisch, eine gemeinsame Entwicklung der Grazer Kost Business Software und dem Berliner Unternehmen Konka Apps, hat einen etwas anderen Ansatz. Die kostenlose App ist im Gegensatz zu FoodNotify und BonAPPetit insgesamt etwas mehr auf den Gast und auf die Einbindung der Funktionen in sozialen Netzwerken ausgerichtet.

So können User über die App zum Beispiel ihr eigenes Allergieprofil erstellen und dann mit dem Menü vor ihnen abgleichen. Über die Zusatzfunktionen können Mittagstisch-Nutzer wiederum Tischreservierungen managen oder sich über das Feature „Meet & Eat“ zum Mittagessen verabreden.

Österreich, Deutschland und die Welt?

Die Applikationen wurden bisher von Gastbetrieben mittelmäßig angenommen, FoodNotify hat laut eigenen Angaben derzeit 7.000 registrierte User und 1.200 Kunden im Abo. Tendenz steigend. Im Jahr 2015 machte das Startup 80.000 Euro Umsatz, 2016 waren es bereits 280.000 Euro.

Grund genug für Unternehmensgründer Thomas Primus, in diesem Jahr auch einen neuen Standort in Berlin zu eröffnen. Als Nächstes sollen der israelische und dann sogar **der US-Markt erobert werden**.