

Bioküche

DAS MAGAZIN FÜR NACHHALTIGES KOCHEN

Suche

Branchenblick

AKTUELLES

Branchenblick
 Resteküche
 Produkte
 Buchtipps
 Rezepte

SERVICE

Kontakt



App für die mobile Gastronomie

29.09.2014 10:05

Zusammen mit der Berliner App-Schmiede KonKaApps erweitert der Grazer Business-Software-Anbieter Kost sein Portfolio um eine attraktive Zusatzfunktion für mobile Gastronomie. Im Zentrum der Partnerschaft steht die mobile App „Mittagstisch“. Neben der bestehenden, komfortablen Abbildung aller Organisations- und Verwaltungsabläufe stellt die neue Applikation die täglichen Menüpläne auf Smartphones dar und kombiniert diese mit dem individuellen Allergieprofil des Nutzers.



Im Hintergrund des praktischen Services arbeitet die Kost Business Software, welche alle Waren – vom Einkauf bis zum Menüplan – und die damit verbundenen Allergene erfasst. Letztere müssen laut EU-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) ab Dezember 2014 in der Großgastronomie lückenlos und transparent verwaltet und dargestellt werden.

Die Bedienung der mobilen Applikation ist kinderleicht: Im ersten Schritt lädt sich der Mitarbeiter oder Gast die „Mittagstisch-App“ auf sein Smartphone. Mit nur wenigen Multi-Touch-Gesten kann er nun sein persönliches Allergieprofil erstellen, das automatisch mit dem Menüplan abgeglichen wird. So weiß der Besucher zu jeder Zeit, welches Tagesangebot für ihn persönlich am besten passt. „Die ‚Mittagstisch‘-App ist ein Zusatzangebot, das

Unternehmensküchen attraktiver für die Konsumenten macht und die Lebensmittel-Informationsverordnung bereits heute erfüllt. Gemeinsam mit KonKaApps begleiten wir die Großverpfleger in eine smarte Zukunft, die das gesundheitliche Wohl von Gast und Mitarbeiter in den Vordergrund stellt", ist Michael Cikerle, Geschäftsführer Kost Business Software, überzeugt.

Die Partnerschaft verbindet die modulare und parametrierbare Kost Business Software mit einer umfassenden mobilen App von KonKaApps. Die smarte Lösung für die Gemeinschaftsverpflegung wurde auf der „Internorga 2014“ bereits gezeigt. Mithilfe der Applikation können Guthaben für die Konsumation in einer Kantine aufgeladen werden, der Menüplan abgerufen als auch das eigene Allergieprofil erstellt und dann beides kombiniert werden. „Das persönliche Allergieprofil ist deshalb so wichtig, weil gemäß der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung ab Dezember 2014 auch offene Waren und zubereitete Speisen gekennzeichnet werden müssen. Gemeinsam mit KonKaApps bieten wir den Großgastronomen und Küchenbetreibern eine durchgehende, zukunftsorientierte und zugleich gesetzeskonforme Lösung, die den Gast direkt am Smartphone über Allergene in den angebotenen Tagesspeisen informiert", sagt Michael Cikerle.

www.kost.at

Quelle/Foto: Kost Software

Weitere News in dieser Kategorie

[Feinkost von Sarah Wiener ist „Biomarke des Jahres 2015...](#)
[Edle Balsamessige von Byodo](#)
[Umweltfreundlicher Einkauf: Mehrwegflaschen einfach und...](#)
[Die ersten Äpfel sind reif!](#)
[Die Antersdorfer Mühle beliefert Veganz](#)
[Verunreinigungen und wenig Mineralstoffe](#)
[Münchener StartUp Bio Strohhalme startet Crowdfunding](#)
[Gentechnik: EU-Mitgliedstaaten segnen Opt-Out ab, Luxem...](#)

Kategorie: Branchenblick

[<- Zurück zu: Home](#)