



Berndt Querfeld, FoodNotify-Benutzer der ersten Stunde, mit Metro-Generaldirektor Marc Groenewoud und FoodNotify-Gründer Thomas Primus (Bild: Metro/Accedo)

Die Allergene im Griff

Metro macht den Gastronomen die Umsetzung der Allergen-Informationsverordnung leicht.

Die Umsetzung der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) ist seit Dezember letzten Jahres für alle Gastronomen verpflichtend. Mit der Folge, dass der administrative Aufwand für die Betriebe größer geworden ist. Metro Cash & Carry Österreich ist daher eine Kooperation mit dem Startup-Unternehmen FoodNotify eingegangen. Mit dem gemeinsamen Ziel, den Gastronomen die LMIV-Umsetzung zu erleichtern und darüber hinaus zusätzliche Benefits anzubieten. „Als Partner der Gastronomie ist es uns wichtig, die Beziehungen zu unseren Kunden zu intensivieren und deren Arbeitsleistung zu unterstützen. Für die LMIV-Umsetzung haben wir uns ein junges spezialisiertes Unternehmen an Bord geholt, von dessen Applikation wir sofort überzeugt waren“, begründet Metro-Generaldirektor Marc Groenewoud die Zusammenarbeit mit FoodNotify. „Mit den Experten von FoodNotify haben wir das Programm erweitert und Zusatzfunktionen entwickelt. Dabei profitieren wir von der Flexibilität, Innovationskraft und Schnelligkeit eines Jungunternehmens.“

Datenbank mit 300.000 Produkten

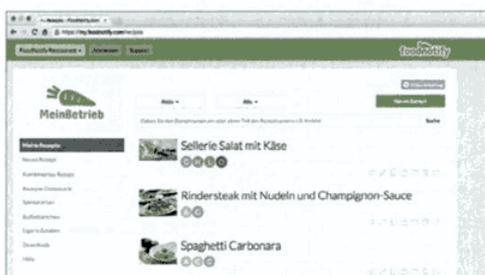
FoodNotify wurde vom ehemaligen Investmentbanker Thomas Primus Ende 2014 gegründet und ist eine Webapplikation, mit deren Hilfe Speisekarten mit der Allergenkennzeichnung und Rezeptdatenblätter entsprechend der EU-Ver-

operation mit Metro Österreich ermöglicht es uns, auf die Expertise aus jahrzehntelanger Erfahrung zurückzugreifen. Für ein junges Unternehmen von unschätzbarem Wert.“

GS1, KOST, nuts und Ecoinform als Infoquellen

Die erforderlichen Daten stammen aus folgenden Quellen:

- **GS1**, ein Unternehmen, das die klassischen EAN-Codes vergibt und dessen Datenbank die Lebensmittelindustrie mit den Inhaltsangaben ihrer Produkte füttert.
- **KOST** liefert ebenfalls Inhaltsinformationen von Produkten der Lebensmittelunternehmen.



Die Allergenverordnung der EU setzt fundiertes Wissen über Allergene voraus. Weil der Koch Koch und der Wirt Wirt bleiben soll, unterstützt das Startup FoodNotify die Branche mit der korrekten Kennzeichnung

ordnung erstellt werden können. Auf Wunsch können auch die Nährwerte ausgewiesen werden – eine Kundeninformation, die möglicherweise ebenfalls bald verpflichtend sein wird. Der Kunde kann bestimmte Produkte oder ganze Rezepte checken lassen.

„Mittlerweile umfasst die Datenbank von FoodNotify, die kontinuierlich erweitert wird, schon knapp 300.000 Produkte und Zutaten“, berichtet Primus. „Die Ko-

- **nuts (nutritional software)**, stellt die Daten zu Allergenen und Nährwerten von nicht verarbeiteten Lebensmitteln (Obst, Gemüse, etc.) zur Verfügung.
- **Ecoinform**, eine Datenbank für Bioprodukte und nachhaltige Erzeugnisse.
- **Sämtliche bei Metro erhältliche Lebensmittel (inklusive der Eigenmarken)** sind – exklusiv für Metro-Kunden – in der Datenbank verfügbar.

Zusatzfunktionen

- **Barcodescanner:** Mit der Handy-App hat der Kunde die Möglichkeit, ein beliebiges (in der Datenbank erfasstes) Produkt in einem Super- oder Großmarkt zu scannen und alle Informationen über Allergene und Nährwerte zu erhalten. Darüber hinaus steht dem User das gescannte Produkt inklusive aller Informationen sofort zur Rezept- und Speisekartenerstellung auf FoodNotify zur Verfügung. Der User erspart sich damit die Suche in der Zutaten-Datenbank.
- **Menüplaner:** Dieser kann die Rezepte mit den einzelnen Kalendertagen bzw. Wochen verknüpfen und man erhält die Möglichkeit, das Menü auf anderen Medien (Website, Social Media Plattformen, etc.) zu veröffentlichen.
- **Deckungsbeitragsrechner:** Damit können die Einkaufspreise erfasst und weiterverarbeitet werden. Somit kann man exakt berechnen, wie viel eine einzelne Speise in der Herstellung kostet.

Vorteile für Kunden

„Die Tatsache, dass unseren Kunden die Inhaltsangaben sämtlicher Metro-Produkte zur Verfügung stehen – ein Service ausschließlich für eingeloggte Kunden –, erleichtert Gastronomen den Einkauf, die Kalkulation und die Herangehensweise an die Allergenverordnung enorm. Unsere 120 Außendienstmitarbeiter erhalten durchwegs positives Feedback“, erklärt Groenewoud. Einer der FoodNotify-User der ersten Stunde ist der Cafetier Berndt Querfeld (Café Landtmann, Café Museum, Café Mozart), Obmann der Wiener Kaffeehäuser, der die Potenziale des Programmes zu schätzen weiß: „Wir verwenden FoodNotify in allen unseren Betrieben. Eine fortschrittliche und extrem anwenderfreundliche Lösung. Einfacher geht's nicht.“ www.metro.at www.foodnotify.com