



## Onlineportale

## Metro kooperiert mit Foodnotify

4. März 2016

DÜSSELDORF. Metro Cash&Carry Deutschland arbeitet ab sofort mit dem österreichischen Start-up Foodnotify zusammen. Über die onlinebasierte Plattform des Unternehmens können Kunden selbstständig Speisekarten mit Allergen- und Zusatzstoff- sowie Nährwert-Kennzeichnungen für ihren Betrieb erstellen. Damit erweitert das Großhandelsunternehmen die Unterstützung seiner Kunden bei der Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).



© Metro Cash &amp; Carry

+ Bietet Unterstützung bei der LMIV: Metro Cash&Carry

Seit Dezember 2014 fordert die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) der Europäischen Union weitreichende Informationen für Food-Produkte. Gemeinsam mit Foodnotify erleichtert Metro Cash&Carry seinen Kunden die Kennzeichnung ihrer Gerichte. Als Teil des LMIV-Serviceangebots von Metro Cash&Carry ist Foodnotify über eine Webapplikation sowohl über PC als auch mobile Endgeräte abrufbar – Kunden müssen keine separate Software installieren.

Mithilfe des Online-Services können registrierte Kunden Speisekarten und Rezeptdatenblätter mit allen Allergenkenzeichnungen entsprechend der EU-Verordnung erstellen. Ebenso ist die optionale Angabe von Nährwertangaben und Zusatzstoffen möglich. Zur Organisation von größeren Betrieben mit mehreren Restaurants unterstützt die Plattform darüber hinaus mehrere Benutzer. Die Anmeldung bei Foodnotify erfolgt über die jeweilige Metro-Kundennummer.

Über die Verknüpfung von Foodnotify mit der regelmäßig aktualisierten Artikeldatenbank von Metro Cash&Carry erhalten Kunden Zugang zu Informationen für über 450.000 Zutaten sowie das gesamte Lebensmittel-Sortiment. Gastronomen können zudem mühelos weitere Zutaten ergänzen und abspeichern. Mit der kostenlosen Foodnotify-App lassen sich Produkte via EAN-Scanner schnell und einfach erfassen.

Über die Rezeptfunktionen von Foodnotify erhalten Metro-Kunden Zugriff auf frei anpassbare Standardrezepturen und können ebenfalls eigene Rezepte, Zutatenlisten und Produktdatenblätter erstellen, die als Basis für eigene Speisekarten dienen. Die Datensicherheit ist durch Foodnotify jederzeit gewährleistet. Jede Karte ist frei personalisierbar und führt die Allergenkenzeichnungen für jede gewünschte Zutat transparent auf. Weitere Funktionen umfassen einen praktischen Deckungsbeitragsrechner zur einfachen Wirtschaftlichkeitsanalyse der Gerichte, sowie einen integrierten Menüplaner. *red/ko*

Lesen Sie hierzu folgende Bücher



Harold McGee

**On Food and Cooking**



Die vor über zwanzig Jahren erschienene erste Ausgabe von Harold McGees „On Food and Cooking“ ebnete den Weg für die Entwicklung der Molekularküche. Nun liegt die aufwendig überarbeitete und aktualisierte Ausgabe des mittlerweile als Standardwerk geltenden Buches endlich auch in deutscher Sprache vor.

[MEHR...](#)

#### Weitere Artikel zu den Themen:

[Plattform](#), [Allergen-Kennzeichnung](#), [LMIV](#), [Metro Cash & Carry](#), [Food](#), [Foodnotify](#)

Position	Unternehmen	PLZ	Ort
Jungkoch m/w in Vollzeit	Restaurant „Simply Food“	D-22309	Hamburg
Kellner m/w in TZ	Restaurant „Simply Food“	D-22309	Hamburg
Koch m/w	food@ucation GmbH & Co. KG	D-55442	Stromberg

[Mehr Jobs von Food...](#)  
[Mehr Jobs von Metro Cash & Carry...](#)  
[Mehr Jobs von Foodnotify...](#)

#### Bisher keine Leser-Kommentare zum Artikel