

5. Genussgipfel „Der Verbraucher – souverän zwischen Regionalität und Digitalisierung!?“ am 29. November 2017

Genussforum

Projekt Zukunft:

„FoodSMART – wie persönliche Essensempfehlung in der Gemeinschaftsverpflegung funktioniert“

Ausgangslage

In den letzten Jahren hat das Essen außerhalb, die sogenannte Außerhausverpflegung für viele Menschen an Bedeutung gewonnen und ist ein integraler Bestandteil des modernen Lebens geworden; schätzungsweise wird eine von sechs Mahlzeiten außer Haus konsumiert. Jedoch enthalten diese Mahlzeiten oft einen höheren Kaloriengehalt, als jene die zuhause zubereitet werden. Außerdem hat der Konsument wenig oder gar keine Kontrolle und Kenntnisnahme über den Nährwert, Kaloriengehalt, oder über mögliche Allergene in die für ihn zubereiteten Speisen.

Es gibt einen klaren Zusammenhang zwischen dem Anstieg der Außer-Hausverpflegung und der Fettleibigkeit, welche unmissverständlich zu einer enormen Herausforderung in der Gesundheitsvorsorge führt. Dieses Problem ist besonders akut, wenn man Umgebungen näher betrachtet, wo die Außer-Hausverpflegung zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist, wie z. B.: Arbeitsplatzkantinen und Universitätsmensen.

Versuche, dem Verbraucher mehr Bewusstsein über seine Wahl der Mahlzeit zu vermitteln, haben nicht zu der gewünschten Änderung im Verhalten beigetragen. Besonders dann nicht, wenn die Konsumenten außer Haus gegessen haben. Daher ist es dringend notwendig einen neuen Ansatz für diese Problematik zu finden.

Ansatz

FoodSMART nimmt sich diesem Problem an und wird durch die Durchführung umfangreicher Verbraucherbefragungen, gezielter Gruppendiskussionen und Fragebögen das Essverhalten bei der Außerhausverpflegung analysieren, um zu späteren Zeitpunkten ein umfangreiches Verständnis zu haben, welche Informationen die Verbraucher über die Speisen wünschen.

FoodSMART ist ein innovatives Forschungsprojekt, das die Entwicklung einer technologischen Lösung zum Ziel hat, um den Konsumenten mehr Informationen bei der Außer-Hausverpflegung zu ermöglichen.

Das Projekt wird von der Europäischen Union unter dem Schirmmantel Horizon 2020 gefördert.

Ziel des Projektes ist es eine Smartphone App zu entwickeln, welche nicht nur die effiziente und benutzerfreundliche Bereitstellung von Informationen gewährleistet, sondern die Wahl des Verbrauchers zur gleichen Zeit auf die für seine Ansprüche beste Wahl der Speise hinweist. Laut Untersuchung werden im Jahr 2018 bereits 70 % aller Europäer ein Smartphone besitzen und daher ist dieses Medium ideal, um Informationen auf diese Weise bereitzustellen.

Diese App wird hoch präzise Datenanalysen nutzen, um nicht nur Informationen über verschiedene Speisen auf Menükarten analysieren zu können, sondern auch benutzerspezifischen Daten über Allergene, Unverträglichkeiten und Kalorien bereitzustellen. Zusätzlich dazu, wird die App durch die Programmierung für einen QR-code verfeinert, um den Verbraucher die Möglichkeit zu geben, seine Speise vor Ort durch einen kleinen Code auf der Menükarte zu scannen, um somit die beste Wahl für sich treffen zu können.

Inhalt und Methodik

Zum Einstieg werden zunächst die fünf beteiligten Einrichtungen vorgestellt, welche gemeinsam an der Ausarbeitung der App arbeiten: die Universität Bournemouth in England, die Universität Kopenhagen in Dänemark und die Universität Mazedonien in Griechenland, sowie das Institut Paul Bocuse in Lyon und Ronge & Partner aus Österreich.

Herr Ronge wird schildern, wie dieses Projekt mehr Transparenz und Nachvollziehbarkeit für die Konsumenten bringt. Letztlich geht es darum, Lösungsansätze zu entwickeln, die in der Praxis dazu führen, dass der Prozess der Außerhausverpflegung verstärkt wird.

Referent des Genussforums

Manfred Ronge
Ronge & Partner GmbH
Erzherzog Rainer Ring 14/8, 2500 Baden

Moderation

N.N.