



Case Study - NutriHotel

Digitale Menü- und Rezeptverwaltung mit NutriHotel – die innovative Softwarelösung für Hotellerie und Gastronomie, nahtlos integriert mit SiteKiosk für eine sichere und benutzerfreundliche Darstellung auf Gästeterminals.

Das Projekt

NutriHotel ist eine innovative Softwarelösung für Hotels und Gastronomiebetriebe, die eine effiziente Verwaltung von Rezepten, Nährwertangaben sowie Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungen ermöglicht. Im Rahmen eines gemeinsamen Projekts wurde NutriHotel mit der SiteKiosk-Software integriert, um Gästen einen direkten, sicheren und benutzerfreundlichen Zugang zu diesen Informationen zu bieten.

Über interaktive Touchscreens im Gästebereich können Speisen, Nährwerte und Allergene jederzeit transparent und komfortabel abgerufen werden. Damit trägt die Lösung nicht nur zur Einhaltung gesetzlicher Vorgaben bei, sondern steigert auch die Servicequalität und das Vertrauen der Gäste.

Über NutriHotel

NutriHotel bietet Hotels und Restaurants eine umfassende Beratung im Bereich Food & Beverage und verbindet diese mit den neuesten Ernährungstrends. Das Leistungsspektrum reicht von der Unterstützung im gastronomischen Marketing – etwa durch die professionelle Gestaltung von Speisekarten oder fachgerechte Übersetzungen – bis hin zur Entwicklung exklusiver und individueller Ernährungskonzepte.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt zudem auf der Umsetzung moderner „Healthy-Hotel“-Kriterien, die Gesundheit und Wohlbefinden der Gäste in den Mittelpunkt stellen.

Die Herausforderung

In der heutigen Hotellerie erwarten Gäste nicht nur kulinarische Qualität, sondern auch transparente Informationen über Zutaten, Nährwerte und mögliche Allergene. Dieser Anspruch wird durch gesetzliche Vorgaben wie die EU-Verordnung 1169/2011 zusätzlich unterstrichen und macht eine klare Kommunikation unverzichtbar.

Klassische Lösungen wie gedruckte Speisekarten oder Aushänge stoßen dabei schnell an ihre Grenzen: Aktualisierungen sind aufwendig, mehrsprachige Darstellungen schwer umsetzbar und die Einhaltung rechtlicher Anforderungen nur eingeschränkt möglich. Für international ausgerichtete Betriebe entsteht dadurch die Herausforderung, rechtliche Sicherheit, Mehrsprachigkeit und Gästezufriedenheit gleichermaßen sicherzustellen – und dies in einem dynamischen, oft hektischen Betriebsalltag.

Die Lösung

NutriHotel bietet eine zentrale Plattform für die Verwaltung und Präsentation gastronomischer Informationen. Damit können Hotels und Restaurants Speisen und Menüinhalte effizient organisieren und Gästen transparent bereitstellen.

Die wichtigsten Funktionen im Überblick:

- **Rezeptverwaltung:** Zentrale Pflege von Rezepten mit automatischer Aktualisierung bei Änderungen von Zutaten oder Allergeninformationen.
- **Allergenkennzeichnung:** Detaillierte Darstellung enthaltener und potenzieller Allergene gemäß EU-Verordnung, optional ergänzt durch QR-Codes für weiterführende Informationen.
- **Nährwertinformationen:** Übersichtliche Anzeige von Kalorien, Proteinen, Kohlenhydraten, Zucker, Fetten, gesättigten Fettsäuren und Salzgehalt pro Gericht.

- **Diät- und Ernährungskennzeichnung:** Kennzeichnung von Gerichten für spezielle Ernährungsbedürfnisse wie vegetarisch, vegan oder Mittelmeerdiät.
- **Mehrsprachige Menüanzeige:** Präsentation der Speisen in verschiedenen Sprachen, unterstützt durch Bilder und thematische Icons (z. B. italienisch, asiatisch).

Durch die Integration mit SiteKiosk werden diese Informationen sicher und benutzerfreundlich auf öffentlich zugänglichen Touchscreens im Restaurantbereich dargestellt. SiteKiosk schützt die Geräte zuverlässig vor unbefugtem Zugriff und gewährleistet eine konsistente Benutzererfahrung – sowohl für Gäste als auch für das Personal.

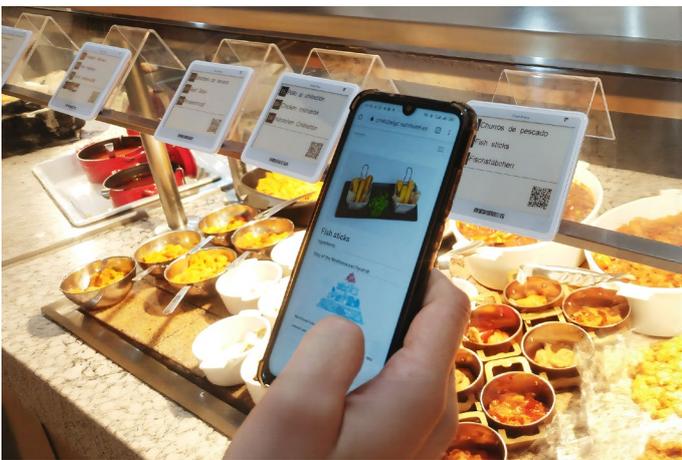


Abbildung 1: Digitale Menüanzeige mit QR-Codes: Gäste können Nährwert- und Allergeninformationen direkt auf dem Smartphone abrufen.



Abbildung 2: Küchenmonitor mit digitalen Rezept- und Speiseinformationen: Köche greifen in Echtzeit auf alle relevanten Daten zu.

Die Perspektive

Der Einsatz von NutriHotel in Kombination mit SiteKiosk eröffnet Hotels und Gastronomiebetrieben neue Möglichkeiten, den steigenden Anforderungen im Gästeservice und im Betriebsalltag gerecht zu werden.

- **Mehr Gästezufriedenheit:** Gäste erhalten jederzeit transparente, aktuelle und leicht zugängliche Informationen zu Speisen, Nährwerten und Allergenen.
- **Effizienzsteigerung:** Automatisierte Prozesse erleichtern die Menü- und Etikettenerstellung und reduzieren den administrativen Aufwand erheblich.
- **Rechtssicherheit:** Die Lösung unterstützt die konsequente Einhaltung gesetzlicher Vorgaben zur Allergen- und Nährwertkennzeichnung.
- **Flexibilität:** Änderungen im Menü oder neue Ernährungsanforderungen lassen sich schnell und unkompliziert umsetzen.

Damit bietet NutriHotel, ergänzt durch die sichere Darstellung über SiteKiosk, eine zukunftsweisende Plattform, die sowohl die betriebliche Effizienz als auch das Gästelerlebnis nachhaltig verbessert.

Kundenerlebnis

SiteKiosk ist die weltweit führende Kiosksoftware mit den meisten Installationen.



Kostenlose Testversion

Testen Sie SiteKiosk Online 30 Tage kostenlos und überzeugen Sie sich von der Leistungsfähigkeit unserer Kiosksoftware ganz ohne Entscheidungsrisiko.



30 Tage kostenlos testen

<https://sitekiosk.online/>

25
YEARS

SiteKiosk