

Kalorien und Kochrezepte per QR-Code

ALLERGIKER-APP Eigentlich ist das Handwerkzeug von Jan Nöhre der Kochlöffel. Doch den Geschäftsführer des Cateringunternehmens Catalogna trifft man seit ein paar Monaten immer öfter mit dem Handy in der Hand. Nicht, dass man mit einem Mobiltelefon kochen könnte. Aber zumindest die Inhalts- und Nährstoffe der Gerichte, die er mit seinem Team herstellt, kann man sich mittels des handlichen Helfers ansehen: Nöhre hat eine Smartphone-Applikation entwickelt lassen, mit der sich das Schreiben von langen Zutatenlisten erübrigt.

Damit er sicher gehen kann, dass sich hinter dem jeweiligen QR-Code auch das korrekte Gericht



Jan Nöhre bekommt Unterstützung von der Gladbacher Marketingfrau Heike Liebermann bei der Vermarktung seiner Geschäftsidee. Das Tablet ist wichtigstes Handwerkzeug. Foto: Christopher Arlinghaus

Anzeige

Kölner Immobilienmesse
Samstag, 21.05.2016 - 10-17 Uhr - Gürzenich Köln
Wohnen & Leben in der Region

„Zaunmüller – Seit 1994 Ihr Baupartner aus der Region! Wir realisieren Ihren Hausbau – individuell und schlüsselfertig.“

Zaunmüller Massivhaus GmbH
Kölner Straße 97
51429 Bergisch Gladbach
www.zaunmueller.de

verbirgt, überprüft er die Strichcodes, bevor sie veröffentlicht werden, mit dem eigenen Handy.

„Ich habe früher sehr auf meine Ernährung geachtet, weil ich viel Sport getrieben habe. Dabei ist mir aufgefallen, dass man zwar beim Einkauf im Supermarkt viele Informationen auf den Verpackungen der Nahrungsmittel findet, es aber in der Gastronomie etwas Ähnliches nicht gab“, erklärt Nöhre, wie er auf die Idee kam, die App entwickeln zu lassen. Das war im vergangenen Sommer. „Ich habe ziemlich unterschätzt, was für ein Aufwand dahinter steckt“, sagt er. Denn hält man das Handy vor den zweidimensionalen Code, öffnet

sich eine Internetseite, auf der man Videos, Bilder und Texte, sogar Anfahrtsbeschreibungen einpflegen kann.

In Nöhres Fall sind das die Zutaten. Aber auch Angaben über deren Nährwerte, welche Allergene enthalten sein können und wie viele Kilokalorien eine bestimmte Menge des Gerichts hat. „Wir ahnen nicht, dass man dafür alle von uns produzierten Gerichte erstmal an ein Labor zur Untersuchung

schicken musste, damit wir genaue Angaben erhielten, welche Kalorien oder wie viel Fett und Zucker in einer Portion stecken“, erklärt der gelernte Koch, der im Odenthaler Hotel zur Post seine Ausbildung gemacht hat. Auch die Videos, wie die Gerichte hergestellt werden, und die Fotos dazu ließ er professionell erstellen. „Ich wollte weg von den Hinweisen auf der Menükarte: Liste mit Inhaltsstoffen liegt aus“, sagt der 30-Jäh-

rige. Stattdessen findet sich vor den jeweiligen Häppchen oder Warmhalteplatten jetzt ein Aufsteller mit dem QR-Code, den der Gast scannen kann.

Problematisch ist das nicht überall vorhandene schnelle Datennetz. „Deshalb haben wir auch einige Inhalte, die nicht über den Browser hochgeladen werden müssen, produziert“, fügt er an.

Erste Reaktionen der Kunden auf die seit Weihnachten genutzte

Applikation waren positiv, aber es kam auch Kritik. „Vor allem ältere Gäste kritisieren, dass sie jetzt ja auch noch ihr Handy zu einer Einladung mitnehmen müssten“, so Nöhre.

Die meisten begrüßen aber die Möglichkeit, schnell und umfangreich informiert zu werden. Zumal sie so auch den Köchen bei der Herstellung der Menüs über die Schulter zu schauen können, Videos machen dieses möglich. „Wir denken derzeit darüber nach, auch die regionale Herkunft unserer Lebensmittel in kleinen Filmen zu dokumentieren“, sagt Nöhre.

Tatkräftige Unterstützung erhält Nöhre von der Bergisch Gladbacher Marketingfrau Heike Liebermann, die von der Idee gleich überzeugt war und die App jetzt promotet. Sie persönlich findet die App sehr nützlich. „Wer allergisch etwa gegen Gluten ist, macht immer wieder die Erfahrung, dass das Servicepersonal nicht weiß, was in der Häppchen drin ist“, weiß Liebermann und freut sich, dass Nöhres Angebot so schnell eingeschlagen hat. „Er ist sogar für den Deutschen Preis für Onlinekommunikation nominiert, das schaffen sonst nur die ganz großen Unternehmen“, erklärt sie stolz.

Als Unternehmer gewinnt Nöhre zudem handfeste Erkenntnisse. „Vorher kannten wir nur den Auftraggeber und die Zahl der Gäste. Wussten, wie viel von welchem Gericht gegessen wurde. Jetzt wissen wir, welche Gäste sich für was interessiert haben und können unserer Zielgruppenanalyse auf eine breitere Basis stellen“, sagt er. „Viele fragen nach Rezepten der gereichten Gerichte, die kann ich dann via App hochladen und die Gäste können sie bequem zu Hause nachkochen“, ergänzt Nöhre.

Seiner Kenntnis nach ist er der erste Caterer in Deutschland, der einen solchen Service anbietet. Angst vor Nachahmern hat er nicht: „Die Technik, Informationen mittels QR-Code zur Verfügung zu stellen, gibt es ja schon länger. Wie man sie nutzt, hat ja jeder Unternehmer selbst in der Hand.“

VON DANIELA FOBBE-KLEMM

Die halbe Kita rennt bei Dorflauf mit

DORFLAUF 38 Kinder der Kindergarteninitiative Kreisel aus Kürten-Eichhof machen am kommenden Samstag, 21. Mai, mit beim Bambinilauf in Biesfeld, dem Wettbewerb für den Nachwuchs beim Biesfelder Dorflauf. Es gehört schon fast zur Tradition der Kita, dass viele Kinder beim Dorflauf mitrennen.

Doch so viele kleine Läufer wie in diesem Jahr waren es noch nie. Mit 38 kleinen Lauffans nehmen vom Kreisel mehr als die Hälfte der dort betreuten Kinder am Bambinilauf teil. In den letzten Wochen haben die Kinder fleißig trainiert. Jeden Dienstag treffen sich die Kreiselkinder aus den unterschiedlichen Gruppen. Meistens laufen sie in der Nähe des Kindergarten geländes.

In den letzten drei Wochen vor dem Wettlauf jedoch fahren sie immer dienstags mit dem Bus zum Sportplatz nach Kürten und laufen dort ihre zwei Runden. Ein Dankeschön der Kita Kreisel geht an die Firmen, die bereits im zweiten Jahr die Trikots für alle kleinen Läufer aus der Einrichtung sponsorn: Der Malerbetrieb Maus & Koschny aus Bedburg, Elektrotechnik A. Kraus aus Bergisch Gladbach, die Firma Vauhage aus Köln und Techflex Germany aus Kürten. (ksta)



Über neue rote Sonnenschirme freuen sich die Freizeitsportler in Dürscheid. Foto: privat

Neue rote Schirme für Tennisclub

SPENDE Der Tennisclub Bergisch Land aus Kürten-Dürscheid freut sich über neue Sonnenschirme, Bälle und eine neue Anzeigentafel, alles gesponsert von der Raiffeisenbank Kürten-Odenthal.

Im vergangenen Jahr war der gesamte Materialbestand des Vereins einem Brand zum Opfer gefallen. Dieser brach im Material- und Lagerhaus aus, das der Tennisclub Bergisch Land gemeinsam mit der DJK Dürscheid nutzt. Heike Fischer von der Raiffeisenbank Kürten-Odenthal, die selbst begeisterte und auch erfolgreiche Tennisspielerin ist, wünschte den Spielern des Dürscheider Clubs mit den Neuanschaffungen weiterhin spannende Spiele und Turniere, mit Sonnenschutz für die Zuschauer und klarer Anzeige der Spielstände.

Achim Stams, Vorsitzender des Tennisclubs Bergisch Land, dankte der Raiffeisenbank ganz herzlich: „Ohne die finanzielle Unterstützung der Bank wäre die Neuanschaffung leider nicht möglich gewesen.“ (r)

Schon als Junge beim Stamm Widukind

EHRUNG Mit der Silbernen Ehrennadel der Stadt wurde ein weiterer verdienter Bergisch Gladbacher ausgezeichnet. Winfried Krux hat sich bei der Pfadfinderschaft St. Georg engagiert. Schon im jugendlichen Alter wirkte er im Stamm Widukind in Refrath, konnte im Lauf der Jahre die Mitgliederzahl des Stammes auf weit über 100 steigern. In einem Unter-

stützernetzwerk hält er die aus der aktiven Arbeit ausscheidenden Mitglieder zusammen. Als Gründungs- und Vorstandsmitglied sowie Vorsitzender des Fördervereins St. Georg brachte er die Jugendarbeit der Pfarrgemeinde St. Johann Baptist in Schwung, sicherte beispielsweise das vom Abriss bedrohte Küsterhaus für die Pfadfinder. (eck)



Der engagierte Pfadfinder Winfried Krux (r.) mit seinem Enkel und Bürgermeister Lutz Urbach. Foto: Luhr

Zweimal „sehr gut“ in Kürten

JAHGANGSBESTE „Die genossenschaftlichen Banken gehören zu den Top-Ausbildern in Deutschland, und ihre Auszubildenden sind richtig starke Nachwuchskräfte.“ Dieses Lob von Monika Lohmann, der Abteilungsleiterin der Rheinisch-Westfälischen Genossenschaftsakademie in Rösrath-Forsbach (RWGA), galt auch Frederic Dedy und Jascha Gersing von der Raiffeisenbank Kürten-Odenthal. Sie sind zwei von 67 Bankkauffleuten des aktuellen NRW-Abschlussjahrgangs, die mit „sehr gut“ abgeschlossen haben. Sie alle wurden von RWGA-Abteilungsleiterin

Frederic Dedy und Jascha Gersing sind für ihr weit überdurchschnittliches Engagement mit einem herausragenden Prüfungsergebnis belohnt worden, so Lohmann: „Sie gehören damit zu einem ausgezeichneten Kreis von Spitzenabsolventen im genossenschaftlichen Finanzverbund.“

Solche Ergebnisse unterstrichen, so Lohmann, den Ansatz der



Zu den besten Bank-Azubis gehören Frederic Dedy (l.) und Jascha Gersing (r.). Ausbilderin Nicole Höller (M.) freut sich mit ihnen, und auch über die Ehrung für die Bank als Ausbilder. Foto: privat

Kreditgenossenschaften, auch in der Ausbildung regionale Stärke mit hoher Qualität zu verbinden. „Bleiben Sie engagiert, neugierig und mutig – auch bei der eigenen Karriereplanung“, gab Lohmann den erfolgreichen Azubis für die Zukunft mit auf den Weg und appellierte: „Gestalten Sie Ihr Leben, gehen Sie Ihren Weg, suchen

Sie Ihre Herausforderungen.“ Raiffeisen-Vorstand Christoph Gubert sagte hochzufrieden: „Es ist nicht nur die exzellente Abschlussnote unserer Kollegen, die uns glücklich und stolz macht, sondern auch ihre persönlichen Entwicklungen. All das sehen wir als Bestätigung für die gute Arbeit unserer Ausbilder.“ (cbt)