

## NUTRIDELTA

- Master of Arts im Design Entrepreneurship an der Hochschule der Künste Bern
- Abschlussjahrgang Herbstsemester 2017-2018
- Ferdinand Vogler

nutridelta hilft Menschen dabei, für ihre Ernährungsweise geeignete Lebensmittel zu finden.

### **Technologie**

nutridelta ermöglicht es Unternehmen, als Erweiterung ihres digitalen Angebots, Filter für Ernährungsweisen zu entwickeln. Wir liefern dafür über eine API Zutaten, die für bestimmte Ernährungsweisen nicht oder eingeschränkt geeignet sind. Unternehmen können mit diesen Daten eine Programmierlogik bauen, um Inhaltsstoffe aus ihrer Lebensmitteldatenbank gegen unsere Filterkriterien abzugleichen. nutridelta umfasst Filter für alle 14 deklarationspflichtigen Allergene in der EU. Dazu gehören glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst («Nüsse»), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid sowie Sulfite, Lupinen und Weichtiere.

### **nutridelta ID**

Ein zentrales Profil erlaubt es, seine eigene Ernährungsweise auf verschiedenen Portalen zu importieren. Sollte man neben einem Online-Supermarkt ebenfalls für einen Kochboxen-Lieferservice angemeldet sein, so kann dort das gleiche Profil hinterlegt werden. Die «nutridelta ID» erlaubt ebenfalls mehrere Profile, wenn zum Beispiel unterschiedliche Familienmitglieder in der Ergebnisanzeige berücksichtigt werden sollen.

### **Community**

Eine Community von Ernährungsspezialisten und betroffenen Personen verbessert laufend die richtige Zuteilung von Zutaten als Warn- oder Ausschlusskriterium für bestimmte Ernährungsweisen.

---

### **Prototyp**

[demo.nutridelta.ch](http://demo.nutridelta.ch)

**Team**

Ramon Innerhofer, Philipp Rößner, Ferdinand Vogler.

**Mentoren**

Dr. Raoul Stöckle, Josh Levent.

**Kontakt**

Ferdinand Vogler, [mail@ferdinandvogler.com](mailto:mail@ferdinandvogler.com)